

Rakvere Ametikool

Turismiteenused moodulite rakenduskava

Kinnitatud 15.04.2026 nr 1-2/26/12

Sihtrühm	põhiharidusega õppija
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Oskused eluks ja tööks	15	Merle Aasna,
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane arendab pädevusi, mis on vajalikud edasisel õpiteel ja ühiskonnas ennastjuhtivalt, vastutustundlikult ja tulemuslikult toimimiseks		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
110 tundi	90 tundi	190 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. püstitab enesearengu eesmärgid, arvestades enda võimeid ja võimalusi ning väärtustades tervislikke eluviise	<ul style="list-style-type: none">• selgitab tervislike eluviiside ja turvalise keskkonna tähtsust, sh toetavate suhtlusvõrgustike rolli tervise, õpimotivatsiooni ja üldise toimetuleku tagamisel;• analüüsib juhendamisel enda käitumis- ja tarbimisharjumusi ning nende mõju enda tervisele, heaolule ja üldisele majanduslikule toimetulekule;• hindab oma vaimse ja füüsilise tervise seisundit, arvestades põhilisi tegureid nagu magamine, toitumine, liikumine, suhted, kasutades selleks usaldusväärseid enesehindamise tehnikaid, sh veebipõhiseid töövahendeid;• koostab juhendamisel aja- ja tegevuskava enda vaimse ja füüsilise heaolu säilitamiseks, kasutades selleks erinevaid tervise edendamise ja säilitamise võimalusi;• kasutab kodukoha ja kooli lähedal paiknevad liikumisradu, harjutusväljakuid ja võimalusi erinevate liikumisviisidega tegelemiseks;• oskab kasutada mobiilirakendusi liikumisharjumuse ja kehalise aktiivsuse jälgimiseks;	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel enda huvisid, väärtushoiakuid, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi; • sõnastab eneseanalüüsi tulemustest lähtuvalt juhendamisel eesmärgid, isiklike ja akadeemiliste sihtide poole liikumiseks; 	
2. kasutab teadlikult erinevaid õpistrateegiaid ja -viise enda õpitegevuse kavandamisel ja juhtimisel	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab juhendatult õppimise olemust ning teadmiste ning oskuste omandamise protsessi, kasutades erinevaid teabeallikaid; • iseloomustab erinevaid õpistrateegiaid ja õppimise viise, seostades neid enda senise õpikäitumisega; • oskab analüüsida enda õpiharjumusi ning arvestada tahtlikku ja tahtmatu tähelepanu mõju oma õpitegevusele; • analüüsib juhendamisel oma õpimotivatsiooni, määratledes seda soodustavaid ja takistavaid tegureid; • koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õppimis- ja igapäevategevuste ajakava, lähtudes enda huvidest, eneseteostusega seotud eesmärkidest ja võimalustest; • annab hinnangu enda varasematele õpitulemustele, arvestades eneseanalüüsi tulemusi ja saadud tagasisidet; • kavandab muudatused enda õppimisharjumustes, lähtuvalt hindamistulemustest ning toob saadud tagasiside põhjal näiteid õpistrateegiate kasutamisest õpitegevustes; • selgitab juhendamisel stressi ja frustratsiooniga toimetuleku võimalusi; 	Mitteeristav hindamine
3. tegutseb seatud eesmärkide saavutamiseks vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb sotsiaalselt heakskiidetud vormis erinevas vanuses ja kultuuritaustaga inimestega, valides asjakohase käitumis- ja väljendusviisi ning kohandades suhtlemisviise vastavalt tagasisidele ja suhtluse eesmärkidele; • jagab asjakohast infot nii kirjalikult, suuliselt kui visuaalselt, kasutades sobivaid suhtlemisvahendeid ja -vorme ning lähtudes suhtluspartnerist (sõber, kaasõpilane, õpetaja, ametiasutus); • kohandab enda suhtlemisviise vastavalt tagasisidele ja suhtluse eesmärkidele; • toob näiteid illustreerimaks, kuidas esmamulje, eelarvamused, sh stereotüübid mõjutavad inimeste käitumist; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab erinevaid meeskonnatöö rolle ja nende mõju töö tulemuslikkusele, kasutades teabeallikaid; • analüüsib juhendamisel rühmas toimuvaid protsesse ja nende võimalikku mõju inimese käitumisele igapäevaelus; • teeb kaaslastega teadlikult koostööd ühiste eesmärkide saavutamiseks, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; 	
<p>4. mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ühiskonnale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab juhendamisel vastutustundliku tarbimise ja tootmise põhimõtteid ning tehtavate valikute mõju keskkonnale, kogukondadele ja enda heaolule; • toob näiteid probleemsetest tarbimissituatsioonidest ning oskab otsida abi oma õiguste kaitseks; • hindab kriitiliselt ostudega seotud teadete, pakkumiste ja soovitude usaldusväärsust; • kirjeldab jätkusuutliku arengu eesmärgi, seostades neid ümbritseva keskkonna ja õpitava valdkonnaga; • kaardistab juhendamisel ühiskonnas esinevaid sotsiaalseid probleeme, kasutades erinevaid teabeallikaid ja infotehnoloogiavahendeid; • analüüsib meeskonnatöona valitud probleemi lahendamise võimalusi, kasutades tõendus põhiseid fakte ja teabeallikaid; • kavandab juhendatud meeskonnatöona tegevuskava valitud probleemi lahendamiseks, kasutades loovustehnikaid ning arvestades ressursside säästliku ja vastutustundliku kasutamise põhimõtteid; • kavandab lahenduse elluviimiseks vajaliku eelarve, kasutades digivahendeid; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>5. mõistab tööturu toimimise põhimõtteid ja enda arenguvajadusi tööturule sisenemiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab teabeallikate põhjal majanduslike, tehnoloogiliste, looduslike ja teiste keskkonnatingimuste muutuste mõju majanduskeskkonnale; • iseloomustab juhendatud meeskonnatöona Eesti majanduskeskkonna ja tööturu toimimist eri tegevusvaldkondades, kasutades erinevaid teabeallikaid; • iseloomustab erineva haridustaseme ja oskustega inimeste võimalusi tööturul, arvestades töötasu seost 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>väärtusloomega;</p> <ul style="list-style-type: none"> • selgitab teabeallikate põhjal tööandja ja töövõtja õigusi ja kohustusi töösuhetes; • võrdleb erinevate lepingutingimuste tähtsust töösuhetes, võimalike probleemide ennetamisel; • võrdleb enda kogemusi ja oskusi valitud tegevusvaldkonnas erinevates ametites ja rollides tegutsemiseks vajalikega, kasutades oskuste kompassi; • kavandab enesearengut toetavaid tegevusi, lähtudes enda eesmärkidest ja arendamist vajavatest oskustest; • selgitab ressurside (raha, aeg, inimesed) vajadust ja säästmise võimalusi, arvestades enda seatud eesmärkidega; 	
<p>6. kasutab varasemaid teadmisi, oskusi ja kogemusi igapäevaeluga seonduvate ülesannete lahendamisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • lahendab igapäevaeluga seonduvaid arvutusülesandeid, kasutades koolimatemaatikast tuttavaid mudeleid ja meetodeid; • planeerib digivahendite abil igapäevased tulud-kulud, arvestades enda vajaduste ja võimalustega; • esitab kirjalikku ja suulist informatsiooni selgelt ja struktureeritult nii eesti keeles kui ka põhikoolis õpitud võõrkeeles; • kasutab tehnoloogilisi vahendeid ja seadmeid ning tõenduspõhiseid andmeid otsuste või järelduste tegemiseks igapäevaeluga seotud küsimustes; • kasutab igapäevaelus ettetulevate olukordade lahendamisel eesti- ja võõrkeelseid teabeallikaid; • koostab pädevuse piires eesti- ja võõrkeelseid tekste, lähtudes igapäevaelu vajadustest; • otsib tööülesande täitmiseks vajalikku teavet, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust; • lahendab reaalelulisi ülesandeid, sidudes tervikuks mitme ainevaldkonna teadmisi ja oskusi; • toob näiteid matemaatika, füüsika, keemia ja bioloogia omavahelistest seostest igapäevaelus. 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>7. korraldab teadlikult oma rahaasju mõistes, et oma hea finantsilise käekäigu eest vastutab vaid tema ise</p>	<ul style="list-style-type: none"> • koostab isikliku eelarve arvestades enda finantseesmäärke, analüüsisides juhendamisel oma sissetulekuid, väljaminekuid ja rahalist seisut sh säästmise 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>võimalusi</p> <ul style="list-style-type: none"> ● arutleb meeskonnatöona sissetuleku, tarbimisvalikute ja investeerimisotsuste mõju üle üksikisiku, ühiskonna ja keskkonna tasandil; ● hindab elumuutvate sündmuste (abiellumine, laste saamine, õnnetus, surm) mõju finantsplaneerimisele, eristades rahalist väärtust emotsionaalsetest jt väärtustest; ● kirjeldab pangateenuseid ja finantsteenuse osutaja rolli üksikisiku rahaasjade korraldamisel, tuues esile pakutavaid võimalusi, kaasnevaid kohustusi ja riske; ● oskab valida laenukohte, kasutades sobivaid võrdlusvahendeid ning arvestades pakutavat intressimäära ja maksetingimusi; ● iseloomustab põhiomaduste alusel peamiste varaklasside nagu kinnisvara, võlakirjad ja aktsiad olemust ja erinevusi ning nende kasutamisevõimalusi ja sellega kaasnevaid riske isiklike finantseesmärkide saavutamiseks; ● kirjeldab isikliku eluaseme soetamise võimalusi, tuues välja üürimise ja ostmise eelised ja puudused; ● selgitab pensioni kui pikaajalise finantsmehhanismi olemust ja selle planeerimise olulisust, kasutades asjakohaseid teabematerjale. 	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
<p>1. Õppija eneseareng Auditorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <p>1.1 Vaimse ja füüsilise tervise teadvustamine ja hindamine 1.2 Tervist mõjutavad tegurid ja nende mõistmine 1.3 Tervisliku eluviisi kavandamine ja elluviimine 1.4 Liikumisharjumuste kujundamine ja nende mõju heaolule 1.5 Isiklike väärtuste määratlemine ja eesmärkide seadmine 1.6 Oma harjumuste analüüsimine ja arenguga seostamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>püstitab enesearengu eesmärgid, arvestades enda võimeid ja võimalusi ning väärtustades tervislikke eluviise</p>
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Tervisepäevik SMART eesmärgi seadmine isikliku arengu jaoks</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Õppija on saavutanud õpiväljundi vastavalt hindamiskriteeriumitele</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: ● selgitab tervislike eluviiside ja turvalise keskkonna tähtsust, sh toetavate suhtlusvõrgustike rolli tervise,</p>	

	<p>õpimotivatsiooni ja üldise toimetuleku tagamisel;</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel enda käitumis- ja tarbimisharjumusi ning nende mõju enda tervisele, heaolule ja üldisele majanduslikule toimetulekule; • hindab oma vaimse ja füüsilise tervise seisundit, arvestades põhilisi tegureid nagu magamine, toitumine, liikumine, suhted, kasutades selleks usaldusväärseid enesehindamise tehnikaid, sh veebipõhiseid töövahendeid; • koostab juhendamisel aja- ja tegevuskava enda vaimse ja füüsilise heaolu säilitamiseks, kasutades selleks erinevaid tervise edendamise ja säilitamise võimalusi; • kasutab kodukoha ja kooli lähedal paiknevat liikumisradu, harjutusväljakuid ja võimalusi erinevate liikumisviisidega tegelemiseks; • oskab kasutada mobiilirakendusi liikumisharjumuse ja kehalise aktiivsuse jälgimiseks; • analüüsib juhendamisel enda huvisid, väärtushoiakuid, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi; • sõnastab eneseanalüüsi tulemustest lähtuvalt juhendamisel eesmärgid, isiklike ja akadeemiliste sihtide poole liikumiseks; 	
<p>2. Õppimine Auditoorne õpe 18 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 22</p>	<p>Alateemad 2.1 Õppimine ning teabeallikate kasutamine 2.2 Tõhusad õppimisviisid ja õpikäitumine 2.3 Õppimisharjumused ja motivatsioon 2.4 Õppimis- ja tegevusplaani koostamine 2.5 Kahjulike harjumuste muutmine 2.6 Toimetulek keerukate olukordadega</p>	<p>Seos õpiväljundiga kasutab teadlikult erinevaid õpistrateegiaid ja -viise enda õpitegevuse kavandamisel ja juhtimisel</p>
Hindamisülesanded	Eneseanalüüs õpiharjumustest ja motivatsioonist Tegevusplaani keerukate olukordadega toimetulekuks	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on saavutanud õpiväljundi vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: • selgitab juhendatult õppimise olemust ning teadmiste ning oskuste omandamise protsessi, kasutades erinevaid teabeallikaid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab erinevaid õpistrateegiaid ja õppimise viise, seostades neid enda senise õpikäitumisega; • oskab analüüsida enda õpiharjumusi ning arvestada tahtlikku ja tahtmatu tähelepanu mõju oma õpitegevusele; • analüüsib juhendamisel oma õpimotivatsiooni, määratledes seda soodustavaid ja takistavaid tegureid; • koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õppimis- ja igapäevategevuste ajakava, lähtudes enda huvidest, eneseteostusega seotud eesmärkidest ja võimalustest; • annab hinnangu enda varasematele õpitulemustele, arvestades eneseanalüüsi tulemusi ja saadud tagasisidet; • kavandab muudatused enda õppimisharjumustes, lähtuvalt hindamistulemustest ning toob saadud tagasiside põhjal näiteid õpistrateegiate kasutamisest õpitegevustes; • selgitab juhendamisel stressi ja frustratsiooniga toimetuleku võimalusi; 	
<p>3. Suhtlemine ning meeskonnatöö Auditoorne õpe 24</p>	<p>Alateemad 3.1 Erinevused ja avatud suhtumine 3.2 Tavad ja kombes suhtlemises</p>	<p>Seos õpiväljundiga tegutseb seatud eesmärkide saavutamiseks</p>

Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 36	3.3 Positiivne käitumine ja väljendusviis 3.4 Informatsiooni andmine ja tagasiside andmine ning vastuvõtmine 3.5 Koostöö ja sünergia saavutamine 3.6 Grupiprotsesside mõistmine ja analüüs 3.7 Teadlik koostöö meeskonnas	vastutustundlikult nii iseseisvalt kui kollektiivi liikmena
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on saavutanud õpiväljundi vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: ● suhtleb sotsiaalselt heakskiidetud vormis erinevas vanuses ja kultuuritaustaga inimestega, valides asjakohase käitumise ja väljendusviisi ning kohandades suhtlemisviise vastavalt tagasisidele ja suhtluse eesmärkidele;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● jagab asjakohast infot nii kirjalikult, suuliselt kui visuaalselt, kasutades sobivaid suhtlemisvahendeid ja -vorme ning lähtudes suhtluspartnerist (sõber, kaasõpilane, õpetaja, ametiasutus); ● kohandab enda suhtlemisviise vastavalt tagasisidele ja suhtluse eesmärkidele; ● toob näiteid illustreerimaks, kuidas esmamulje, eelarvamused, sh stereotüübid mõjutavad inimeste käitumist; ● iseloomustab erinevaid meeskonnatöö rolle ja nende mõju töö tulemuslikkusele, kasutades teabeallikaid; ● analüüsib juhendamisel rühmas toimuvaid protsesse ja nende võimalikku mõju inimese käitumisele igapäevaelus; ● teeb kaaslastega teadlikult koostööd ühiste eesmärkide saavutamiseks, järgides meeskonnatöö põhimõtteid, suhtlus- ja käitumisnorme ning kasutades digitaalseid ühistöövahendeid; 	
4. Ühiskonda panustamine ja ühiskonna toimimine Auditorne õpe 24 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 36	<p>Alateemad</p> <p>4.1 Ühiskonna ja majanduse toimimine, seda mõjutavad tegurid</p> <p>4.2 Probleemid ühiskonnas</p> <p>4.3 Teabeallikate kasutamine probleemi olemuse mõistmiseks</p> <p>4.4 Kestlik areng ja seda mõjutavad tegurid</p> <p>4.5 Sotsiaalsete probleemide kaardistamine</p> <p>4.6 Väärtusloome</p> <p>4.7 Probleemide analüüs meeskonnatöös</p> <p>4.8 Meeskonnas lahenduste genereerimine kooli puudutavates küsimustes</p>	Seos õpiväljundiga mõistab ettevõtliku, väärtust loova ja vastutustundliku tegutsemise olulisust nii endale kui ühiskonnale kasutab varasemaid teadmisi, oskusi ja kogemusi igapäevaeluga seonduvate ülesannete lahendamisel
Hindamisülesanded	Esitlus, meeskonnatöö	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on saavutanud õpiväljundi vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: ● selgitab juhendamisel vastutustundliku tarbimise ja tootmise põhimõtteid ning tehtavate valikute mõju keskkonnale, kogukondadele ja enda heaolule;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● toob näiteid probleemsetest tarbimissituatsioonidest ning oskab otsida abi oma õiguste kaitseks; ● hindab kriitiliselt ostudega seotud teadete, pakkumiste ja soovitude usaldusväärsust; ● kirjeldab jätkusuutliku arengu eesmärke, seostades neid ümbritseva keskkonna ja õpitava valdkonnaga; ● kaardistab juhendamisel ühiskonnas esinevaid sotsiaalseid probleeme, kasutades erinevaid teabeallikaid ja infotehnoloogiavahendeid; 	

	<ul style="list-style-type: none"> ● analüüsib meeskonnatööna valitud probleemi lahendamise võimalusi, kasutades tõendus põhiseid fakte ja teabeallikaid; ● kavandab juhendatud meeskonnatööna tegevuskava valitud probleemi lahendamiseks, kasutades loovustehnikaid ning arvestades ressursside säästliku ja vastutustundliku kasutamise põhimõtteid; ● kavandab lahenduse elluviimiseks vajaliku eelarve, kasutades digivahendeid; ● esitab kirjalikku ja suulist informatsiooni selgelt ja struktureeritult nii eesti keeles kui ka põhikoolis õpitud võõrkeeles; ● kasutab tehnoloogilisi vahendeid ja seadmeid ning tõendus põhiseid andmeid otsuste või järelduste tegemiseks igapäevaeluga seotud küsimustes; ● kasutab igapäevaelus ettetulevate olukordade lahendamisel eesti- ja võõrkeelseid teabeallikaid; ● koostab pädevuse piires eesti- ja võõrkeelseid tekste, lähtudes igapäevaelu vajadustest; ● otsib tööülesande täitmiseks vajaliku teavet, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust; ● lahendab reaalelulisi ülesandeid, sidudes tervikuks mitme ainevaldkonna teadmisi ja oskusi; ● toob näiteid matemaatika, füüsika, keemia ja bioloogia omavahelistest seostest igapäevaelus. 	
5. Majandus ja tööturg Auditorne õpe 24 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 36	Alateemad 5.1 Majandus- ja keskkonnatingimuste mõju analüüs 5.2 Eesti majanduskeskkonna ja tööturu toimimine 5.3 Tööturg lähtuvalt haridusest ja oskustest 5.4 Tööandja ja töövõtja rollid töösuhetes 5.5 Töösuhete lepingulised tingimused ja probleemide ennetamine 5.6 Enda oskuste hindamine ja sobivus erinevates ametites 5.7 Ressursside kasutamine eesmärkide saavutamiseks 5.8 Enesearengu eesmärkide seadmine ja arendamine	Seos õpiväljundiga mõistab tööturu toimimise põhimõtteid ja enda arenguvajadusi tööturule sisenemiseks kasutab varasemaid teadmisi, oskusi ja kogemusi igapäevaeluga seonduvate ülesannete lahendamisel
Hindamine	Mitmeeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: ● selgitab teabeallikate põhjal majanduslike, tehnoloogiliste, looduslike ja teiste keskkonnatingimuste muutuste mõju majanduskeskkonnale; ● iseloomustab juhendatud meeskonnatööna Eesti majanduskeskkonna ja tööturu toimimist eri tegevusvaldkondades, kasutades erinevaid teabeallikaid; ● iseloomustab erineva haridustaseme ja oskustega inimeste võimalusi tööturul, arvestades töötasu seost väärtusloomega; ● selgitab teabeallikate põhjal tööandja ja töövõtja õigusi ja kohustusi töösuhetes; ● võrdleb erinevate lepingutingimuste tähtsust töösuhetes, võimalike probleemide ennetamisel; ● võrdleb enda kogemusi ja oskusi valitud tegevusvaldkonnas erinevates ametites ja rollides tegutsemiseks vajalikega, kasutades oskuste kompassi; ● kavandab enesearengut toetavaid tegevusi, lähtudes enda eesmärkidest ja arendamist vajavatest oskustest; ● selgitab ressursside (raha, aeg, inimesed) vajadust ja säästmise võimalusi, arvestades enda seatud eesmärkidega; ● esitab kirjalikku ja suulist informatsiooni selgelt ja struktureeritult nii eesti keeles kui ka põhikoolis õpitud võõrkeeles; ● kasutab tehnoloogilisi vahendeid ja seadmeid ning tõendus põhiseid andmeid otsuste või järelduste tegemiseks igapäevaeluga seotud	

	<p>küsimustes;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab igapäevaelus ettetulevate olukordade lahendamisel eesti- ja võõrkeelseid teabeallikaid; • koostab pädevuse piires eesti- ja võõrkeelseid tekste, lähtudes igapäevaelu vajadustest; • otsib tööülesande täitmiseks vajalikku teavet, hinnates erinevate teabeallikate usaldusväärsust; • lahendab reaalelulisi ülesandeid, sidudes tervikuks mitme ainevaldkonna teadmisi ja oskusi; • toob näiteid matemaatika, füüsika, keemia ja bioloogia omavahelistest seostest igapäevaelus. 	
<p>7. Isiklik rahatarkus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <p>7. Isiklik rahatarkus</p> <p>7.1. Isiklik eelarve</p> <p>7.2. Tarbimisvalikud</p> <p>7.3. Elumuutvad sündmused ja rahatarkus</p> <p>7.4. Laenutooted</p> <p>7.5. Varaklassid</p> <p>7.6. Eluase ja selle hankimise võimalused</p> <p>7.7. Toetussüsteemid sh pension</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kasutab varasemaid teadmisi, oskusi ja kogemusi igapäevaeluga seonduvate ülesannete lahendamisel korraldab teadlikult oma rahaasju mõistes, et oma hea finantsilise käekäigu eest vastutab vaid tema ise</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: •koostab isikliku eelarve arvestades enda finantseesmärke, analüüsides juhendamisel oma sissetulekuid, väljaminekuid ja rahalist seisut sh säästmise võimalusi</p> <ul style="list-style-type: none"> • arutleb meeskonnatööna sissetuleku, tarbimisvalikute ja investeerimisotsuste mõju üle üksikisiku, ühiskonna ja keskkonna tasandil; • hindab elumuutvate sündmuste (abiellumine, laste saamine, õnnetus, surm) mõju finantsplaneerimisele, eristades rahalist väärtust emotsionaalsetest jt väärtustest; • kirjeldab pangateenuseid ja finantsteenuse osutaja rolli üksikisiku rahaasjade korraldamisel, tuues esile pakutavaid võimalusi, kaasnevaid kohustusi ja riske; • oskab valida laenutooteid, kasutades sobivaid võrdlusvahendeid ning arvestades pakutavat intressimäära ja maksetingimusi; • iseloomustab põhiomaduste alusel peamiste varaklasside nagu kinnisvara, võlakirjad ja aktsiad olemust ja erinevusi ning nende kasutamise võimalusi ja sellega kaasnevaid riske isiklike finantseesmärkide saavutamiseks; • kirjeldab isikliku eluaseme soetamise võimalusi, tuues välja üürimise ja ostmise eelised ja puudused; • selgitab pensioni kui pikaajalise finantsmehhanismi olemust ja selle planeerimise olulisust, kasutades asjakohaseid teabematerjale. • lahendab igapäevaeluga seonduvaid arvutusülesandeid, kasutades koolimatemaatikast tuttavaid mudeleid ja meetodeid; • planeerib digivahendite abil igapäevased tulud-kulud, arvestades enda vajaduste ja võimalustega; 	
Õppemeetodid	<p>Liikumisharjumust toetav ühisüritus</p> <p>Arutelud</p> <p>Enesehindamise küsimustikud</p>	

	Ideekaart iseseisev töö
Hindamismeetodid	Rühmatööd Esitlused Praktilised tööd
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulihinde eelduseks on kõigi õpiväljundite saavutamine
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik õpiväljundid on saavutatud vastavalt hindamiskriteeriumitele.
Õppematerjalid	Peaasi.ee Tarbijakaitse.ee EDU ja TEGU programmi õppematerjalid gümnaasiumile ja kutseõppeasutusele Gümnaasiumi valikkursus “Ettevõtlusõpetus” https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32866-EDU-JA-TEGU-Informatsiooniline-intervjuu-karjaariplaneerija-tooriist . Õpetaja poolt koostatud õppematerjalid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Digioskuste arendamine	5	Harle Hiimäe,
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane arendab enda digipädevusi elektroonilise teabe otsimiseks, loomiseks ja haldamiseks, arvestades digitehnoloogia kasutamisel tervisekaitse ja küberturvalisuse nõuete ning autorikaitse ja eetika põhimõtetega		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
70 tundi	30 tundi	30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kasutab digikeskkonnast vajaliku teabe leidmiseks sobivaid infootsingu ja andmehalduse võtteid, hinnates digisisu asjakohasust	<ul style="list-style-type: none"> • määratleb oma teabevajaduse ning rakendab sobivaid infootsingu võtteid, et leida digikeskkonnast asjakohane teave; • otsib ja filtreerib andmeid, infot ja materjale eesmärgipäraselt, kasutades erinevaid otsingumeetodeid ja -tööriistu; • analüüsib juhendamisel leitud andmeid, infot ja digisisu, hinnates nende allikate päritolu usaldusväärsust ja asjakohasust; • salvestab ja korrastab digikeskkonnas faile, kasutades kaustu ja kategooriaid, et tagada lihtne ligipääs ja haldus; • töötleb ja analüüsib andmeid tabelarvutuse abil ning esitleb tulemusi selgelt ja arusaadavalt diagrammide ja skeemide abil; 	Mitteeristav hindamine
2. kasutab info jagamiseks, suhtlemiseks ja koostööks sobivaid digilahendusi, arvestades digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme ning küberturvalisuse nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab sobivaid digitehnoloogiaid ja -sisu, et tõhusalt suhelda ja panustada meeskonnatöösse; • jagab infot ja faile digikeskkonnas, valides selleks kontekstist ja eesmärgist tulenevalt korrektse viisi ja sobiva vahendi; • kasutab iseseisvalt ja efektiivselt kooli, kohaliku omavalitsuse, riigi ja ettevõtete digiteenuseid, näiteks e-päevik, riigiportaal, digitaalsed õpikeskkonnad, pangateenused; • kasutab turvaliselt ühismeediat, ajaveebi ja video jagamise platvorme oma algatuste tutvustamiseks ja teiste kaasamiseks; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • järgib digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme, arvestades erinevate sihtrühmade kultuurilisest, vanuselisest ja keelelisest eripärast tulenevaid vajadusi; • haldab enda digitaalset identiteeti, arvestades küberturvalisuse nõuetega; • analüüsib juhendamisel oma digitaalset jalajälge ja selle mõju enda kuvandile; 	
<p>3. loob ja täiustab digisisu, kasutades sobivaid tööriistu sh tehisintellekti lahendusi vastutustundlikult ning arvestades autoriõiguse põhimõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • loob digisisu teksti, esitluse, pildi ja videona, kasutades sobivaid tööriistu ning arvestades kvaliteedi, konteksti ja eesmärkidega; • kohandab olemasolevat digisisu uue ja sisukama digimaterjali loomiseks, kombineerides erinevaid teabeallikaid ja digimaterjale; • järgib digisisu loomisel ja kasutamisel autoriõiguse ning eetika põhimõtteid, arvestades andmekaitse ja konfidentsiaalsuse nõuetega; • rakendab juhendamisel asjakohaseid litsentsitingimusi (Creative Commons) vastavalt sisule ja kontekstile; • kasutab tehisintellekti rakendusi digisisu loomisel ja muutmisel vastutustundlikult, arvestades kvaliteeti ja konteksti; • analüüsib juhendamisel tehisintellekti loodud digisisu täpsust, usaldusväärsust ja konteksti sobivust; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. kaitseb oma digiseadet, isikuandmeid, privaatsust ja tervist, rakendades küberturvalisuse ja jätkusuutliku arengu põhimõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kaitseb oma digiseadmeid ja nende sisu, rakendades ohtude vähendamiseks asjakohaseid turvameetmeid ja uuendades regulaarselt vastavat tarkvara; • tuvastab digiseadmeid ähvardavad ohud ja rakendab ennetusmeetmeid nende vältimiseks; • rakendab turvameetmeid isikuandmete ja privaatsuse kaitseks, kasutades tugevaid parooli, kaheastmelist autentimist ning andmete krüpteerimist, et piirata juurdepääsu enda andmetele; • analüüsib digiteenuse privaatsusreegleid ja kohandab privaatsusseadeid oma isikuandmete kaitseks; • analüüsib enda käitumist digitehnoloogia kasutamisel, lähtudes sellega seotud vaimse ja füüsilise tervise riskidest; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • säilitab tervisliku tasakaalu digitehnoloogia kasutamisel, rakendades ajapiiranguid, puhkeperioode ja ergonoomilisi töövõtteid; • reageerib adekvaatselt küberkiusamisele ning kasutab sobivaid vastumeetmeid, vältimaks edasist kahju; • analüüsib digitehnoloogia keskkonnamõju ja rakendab ressursisäästlikke digikäitumise meetodeid, optimeerides seadmete energiatarvet ja eluea kestust ning hallates digiprügi ökoloogilise jalajälje vähendamiseks; 	
5. lahendab digitehnoloogia kasutamisega seotud probleeme, tuvastades tehnilised tõrked ning valides sobivad lahendused nende likvideerimiseks	<ul style="list-style-type: none"> • tuvastab digiseadme lihtsama tehnilise tõrke põhjuse ja lahendab selle juhendi abil; • valib konkreetse ülesande jaoks sobiva riist- ja tarkvara, arvestades ülesande spetsiifika ja võimalikke alternatiive; • kohandab ja seadistab juhendite alusel digiteenust või platvormi vastavalt enda vajadustele; • analüüsib oma digipädevust, koostab plaani enese arendamiseks ja oskuste täiendamiseks; • toetab digitehnoloogia vähemkogenud kasutajaid, pakkudes juhiseid ja variante probleemide lahendamiseks. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
1. Infopädevus ja digioskused Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad 1.1. Teabevajaduse määratlemine ja infootsing 1.2. Eesmärgipärane andmete ja info otsimine ning filtreerimine 1.3. Allikate usaldusväärsuse ja asjakohasuse hindamine 1.4. Failihaldus ja digikorraldus 1.5. Andmete töötlemine ja visualiseerimine	Seos õpiväljundiga kasutab digikeskkonnast vajaliku teabe leidmiseks sobivaid infootsingu ja andmehalduse võtteid, hinnates digisisu asjakohasust
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: <ul style="list-style-type: none"> • määratleb oma teabevajaduse ning rakendab sobivaid infootsingu võtteid, et leida digikeskkonnast asjakohane teave; • otsib ja filtreerib andmeid, infot ja materjale eesmärgipäraselt, kasutades erinevaid otsingumeetodeid ja -tööriistu; • analüüsib juhtumisel leitud andmeid, infot ja digisisu, hinnates nende allikate päritolu usaldusväärsust ja asjakohasust; • salvestab ja korrastab digikeskkonnas faile, kasutades kaustu ja kategooriaid, et tagada lihtne ligipääs ja haldus; • töötleb ja analüüsib andmeid tabelarvutuse abil ning esitleb tulemusi selgelt ja arusaadavalt diagrammide ja skeemide abil; 	
2. Digioskus ja vastutustundlik digikäitumine	Alateemad 2.1. Digitehnoloogiate kasutamine koostöös ja suhtlemiseks	Seos õpiväljundiga kasutab info jagamiseks,

<p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>2.2. Failide ja info jagamine digikeskkonnas 2.3. Digiteenuste teadlik kasutamine 2.4. Vastutustundlik suhtlus digikeskkonnas 2.5. Digitaalne identiteet ja küberturvalisus</p>	<p>suhtlemiseks ja koostööks sobivaid digilahendusi, arvestades digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme ning küberturvalisuse nõudeid kaitseb oma digiseadet, isikuandmeid, privaatsust ja tervist, rakendades küberturvalisuse ja jätkusuutliku arengu põhimõtteid lahendab digitehnoloogia kasutamise seotud probleeme, tuvastades tehnilised tõrked ning valides sobivad lahendused nende likvideerimiseks</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Teemahinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: ● tuvastab digiseadme lihtsama tehnilise tõrke põhjuse ja lahendab selle juhendi abil; ● valib konkreetse ülesande jaoks sobiva riist- ja tarkvara, arvestades ülesande spetsiifikat ja võimalikke alternatiive; ● kohandab ja seadistab juhendite alusel digiteenust või platvormi vastavalt enda vajadustele; ● analüüsib oma digipädevust, koostab plaani enese arendamiseks ja oskuste täiendamiseks; ● toetab digitehnoloogia vähemkogenud kasutajaid, pakkudes juhiseid ja variante probleemide lahendamiseks., ● kasutab sobivaid digitehnoloogiaid ja -sisu, et tõhusalt suhelda ja panustada meeskonnatöösse; ● jagab infot ja faile digikeskkonnas, valides selleks kontekstist ja eesmärgist tulenevalt korrektse viisi ja sobiva vahendi; ● kasutab iseseisvalt ja efektiivselt kooli, kohaliku omavalitsuse, riigi ja ettevõtete digiteenuseid, näiteks e-päevik, riigiportaali, digitaalsed õpikeskkonnad, pangateenused; ● kasutab turvaliselt ühismeediat, ajaveebi ja video jagamise platvorme oma algatuste tutvustamiseks ja teiste kaasamiseks; ● järgib digikeskkonnas kehtivaid suhtlus- ja käitumisnorme, arvestades erinevate sihtrühmade kultuurilisest, vanuselisest ja keelelisest eripärasest tulenevaid vajadusi; ● haldab enda digitaalset identiteeti, arvestades küberturvalisuse nõuetega; ● analüüsib juhendamisel oma digitaalset jalajälge ja selle mõju enda kuvandile,; ● kaitseb oma digiseadmeid ja nende sisu, rakendades ohtude vähendamiseks asjakohaseid turvameetmeid ja uuendades regulaarselt vastavat tarkvara; ● tuvastab digiseadmeid ähvardavad ohud ja rakendab ennetusmeetmeid nende vältimiseks; ● rakendab turvameetmeid isikuandmete ja privaatsuse kaitseks, kasutades tugevaid paroole, kaheastmelist autentimist ning andmete krüpteerimist, et piirata juurdepääsu enda andmetele;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib digiteenuse privaatsusreegleid ja kohandab privaatsusseadeid oma isikuandmete kaitseks; • analüüsib enda käitumist digitehnoloogia kasutamisel, lähtudes sellega seotud vaimse ja füüsilise tervise riskidest; • säilitab tervisliku tasakaalu digitehnoloogia kasutamisel, rakendades ajapiiranguid, puhkeperioode ja ergonoomilisi töövõtteid; • reageerib adekvaatselt küberkiusamisele ning kasutab sobivaid vastumeetmeid, vältimaks edasist kahju; • analüüsib digitehnoloogia keskkonnamõju ja rakendab ressursisäästlikke digikäitumise meetodeid, optimeerides seadmete energiatarvet ja eluea kestust ning hallates digiprügi ökoloogilise jalajälje vähendamiseks; 	
3. Digisisu loomine ja tehisintellekti kasutamine Auditorne õpe 30 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 30	Alateemad 3.1 Mitmekesise digisisu loomine erinevates formaatides; 3.2. Olemasoleva digisisu kohandamine ja kombineerimine; 3.3. Autoriõigused ja litsentsid digisisu loomisel; 3.4. Tekstitöötlusprogrammid; 3.5. Esitlusprogrammid.	Seos õpiväljundiga loob ja täiustab digisisu, kasutades sobivaid tööriistu sh tehisintellekti lahendusi vastutustundlikult ning arvestades autoriõiguse põhimõtteid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: <ul style="list-style-type: none"> • loob digisisu teksti, esitluse, pildi ja videona, kasutades sobivaid tööriistu ning arvestades kvaliteedi, konteksti ja eesmärkidega; • kohandab olemasolevat digisisu uue ja sisukama digimaterjali loomiseks, kombineerides erinevaid teabeallikaid ja digimaterjale; • järgib digisisu loomisel ja kasutamisel autoriõiguse ning eetika põhimõtteid, arvestades andmekaitse ja konfidentsiaalsuse nõuetega; • rakendab juhendamisel asjakohaseid litsentsitingimusi (Creative Commons) vastavalt sisule ja kontekstile; • kasutab tehisintellekti rakendusi digisisu loomisel ja muutmisel vastutustundlikult, arvestades kvaliteeti ja konteksti; • analüüsib juhendamisel tehisintellekti loodud digisisu täpsust, usaldusväärust ja konteksti sobivust; 	
Õppemeetodid	Loeng, praktiline töö, rühmatöö	
Hindamismeetodid	Praktiline ülesanne	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb teemahinnete alusel.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel vastavalt hindamiskriteeriumitele.	
Õppematerjalid		

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Sissejuhatus kutseõpingutesse	10	Eda Vallimäe,
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane laiendab oma teadlikkust turismiteenuste valdkonna toimimisest, kavandades oma professionaalset arengut.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
120 tundi		60 tundi	80 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. eristab turismiteenuste sektori ettevõtete põhitegevusi ja toiminguid;	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab rühmatööna turismisektori olemust ja tähtsust, arvestades valdkonna olulisemaid trende Eestis; • toob rühmatööna esile erinevate turismisektori ettevõtete põhitegevused ja protsessid, lähtudes juhendis antud kriteeriumitest ning rakendades kriitilist mõtlemist; • kirjeldab erinevaid ametikohti turismiteenuste osutamisel ning töötajate teadmiste ja oskuste esitatavaid nõudeid; 	Mitteeristav hindamine
2. kirjeldab kultuuride erinevusi, väärtustades külaliste multikultuurilisust;	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab maailma kultuuriloo mõistet, seostades seda õpitava erialaga; • toob näiteid erinevatest maailmavaatelistest tõekspidamistest, on nende suhtes salliv; • on eneseväljenduses avatud ja austava suhtumisega kultuurilise väljenduse mitmekesisuse osas; • on teadlik erinevate piirkondade kultuuridest ja nende väljendustest; 	Mitteeristav hindamine
3. selgitab kestliku arengu põhimõtete järgimise võimalusi turismiteenuste osutamisel	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab kestliku arengu olemust ja tähtsust turismiteenuste valdkonnas; • annab juhendi alusel hinnangu turismiteenuste valdkonna ettevõtte tegevuse jätkusuutlikkusele. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
1. Turismiteenused	Alateemad	Seos õpiväljundiga

<p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 20</p>	<p>1. Turismiteenuste sektori olemus ja tähtsus Turismiteenuste määratlus ja sektorisse kuuluvad ettevõtted Peamised tegevusalad ja nende roll Eesti majanduses Turismiteenuste sektori arengusuunad ja trendid Eestis ja maailmas Sektori tähtsus majanduse ja ühiskonna kontekstis 2. Turismiteenuste sektori ettevõtete põhitegevused ja protsessid Erinevate ettevõtete põhitegevuste ja toimingute analüüs Sektori peamised teenused ja toodete pakkumise protsessid Rühmatöö: ettevõtete võrdlus juhendis toodud kriteeriumite alusel, kriitilise mõtlemise rakendamine Sektori majanduslik olukord ja peamised väljakutsed Eestis 3. Ametikohad ja töötajatele esitatavad nõuded turismiteenuste sektoris Peamised ametikohad turismiteenuste sektoris ja nende ülesanded Vajalikud teadmised, oskused ja pädevused töötamiseks erinevatel ametikohtadel Karjäärivõimalused ja tööalane areng sektoris 4. Vastutustundlik ja jätkusuutlik ettevõtlus turismiteenuste sektoris Vastutustundlik ettevõtlus ja sotsiaalne vastutus sektoris Keskkonnahoid ja rohepöörde rakendamine turismiteenustel Säästvad praktikad ja roheline turismimajandus 5. Vaatluspraktika ja/või õpikäigud Erinevate turismiteenuste ettevõtete külastamine ja analüüs Õpilaste vaatluspraktika kogemuste jagamine ja arutelu Õpitu rakendamine grupidööde ja arutelude kaudu</p>	<p>eristab turismiteenuste sektori ettevõtete põhitegevusi ja toiminguid;</p>
Iseseisev töö	Meeskonnatööna turismiinfo otsimine oma (kooli) piirkonna kohta, turismipiirkonna kirjeldamine, turismistatistika ja mõju hindamine + jätkusuutliku turismi (teenuste, -ettevõtete) näited piirkonnas	
Praktiline töö	õppekäik, esitlus	
Hindamisülesanded	<p>Ülesanne 1 (ÕV1): Rühmatöö ja suuline esitus – Turismi kui majandusharu analüüs -Õpilased kirjeldavad turismi kui majandusharu rolli ja tähtsust Eesti ja kohaliku majanduse kontekstis. -Arutlevad turismi mõju üle ettevõtetele, elanikkonnale, turistidele ja sihtkohale. -Hindavad turismi mõju paikkonna arengule ja mainele, tuues välja nii positiivsed kui ka võimalikud negatiivsed aspektid. -Rühmatöö tulemused esitatakse suuliselt.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: • selgitab rühmatööna turismisektori olemust ja tähtsust, arvestades valdkonna olulisemaid trende Eestis; • toob rühmatööna esile erinevate turismisektori ettevõtete põhitegevused ja protsessid, lähtudes juhendis antud kriteeriumitest ning rakendades kriitilist mõtlemist;</p>	

	• kirjeldab erinevaid ametikohti turismiteenuste osutamisel ning töötajate teadmistele ja oskustele esitatavaid nõudeid;	
2. Kultuurilugu Auditoorne õpe 60 Iseseisev õpe 30 Praktiline töö 40	Alateemad 1. Kultuuri mõiste ja selle tähendus inimtegevuses Kultuuri määratlus ja selle erinevad tähed Kultuuri roll inimühiskonnas ja selle areng ajas Kultuurilise mitmekesisuse tähtsus 2. Maailma kultuurilugu ja kultuuride eripärad Maailma kultuuriloo mõiste ja selle tähtsus Erinevate piirkondade kultuuride kujunemine ja väljendusvormid Kultuuride omavaheline mõjutamine ja ristumine 3. Kultuuride erinevused ja nende väärtustamine Kultuurilised eripärad eri maailma piirkondades Kuidas kultuur mõjutab inimeste igapäevaelu, harjumusi ja väärtusi Kuidas suhtuda teistesse kultuuridesse avatud ja austavalt 4. Usundid ja maailmavaatelised tõekspidamised Peamised maailma usundid ja nende põhimõtted Maailmavaatelised tõekspidamised ja nende mõju ühiskonnale Sallivus ja mõistmine erinevate usuliste ja filosoofiliste tõekspidamiste suhtes 5. Kultuurilise väljenduse mitmekesisus ja selle väärtustamine Erinevad kultuurilised väljendusvormid (kunst, muusika, tavad, kombed jne) Kuidas kultuur kujundab inimeste identiteeti ja kuuluvustunnet Kuidas edendada kultuurilist sallivust ja avatud suhtumist	Seos õpiväljundiga kirjeldab kultuuride erinevusi, väärtustades külaliste multikultuurilisust;
Iseseisev töö	Õpilane kavandab vastavalt rühmatöö tööjaotusele ja isiklikule tööülesandele oma poolt ette valmistatud (õpijuhise alusel) rühmatöö osa. Õppekäigu raport.	
Praktiline töö	Õppekäik kodukoha kultuuriloolisesse paika.	
Hindamisülesanded	Ülesanne 2 (ÕV2): Rühmatöö ja suuline esitus – Kultuuride ja usundite võrdlus Õpilased selgitavad maailma kultuuriloo mõistet ja kultuurilise mitmekesisuse tähtsust. Võrdlevad erinevaid kultuure ja usundeid, tuues välja olulised erisused ja sarnasused. Toovad näiteid erinevatest maailmavaatelistest tõekspidamistest ning väljendavad sallivat ja avatud suhtumist. Analüüsivad kultuuriliste erinevuste mõju külaliskeskkonnale. Rühmatöö tulemused esitatakse suuliselt.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: • selgitab maailma kultuuriloo mõistet, seostades seda õpitava erialaga; • toob näiteid erinevatest maailmavaatelistest tõekspidamistest, on nende suhtes salliv;	

	<ul style="list-style-type: none"> • on eneseväljenduses avatud ja austava suhtumisega kultuurilise väljenduse mitmekesisuse osas; • on teadlik erinevate piirkondade kultuuridest ja nende väljendustest; 	
3. Kestlikkus turismiteenuste valdkonnas Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	Alateemad 1. Kestlikkuse ja kestliku arengu mõiste Kestlikkuse ja kestliku arengu määratlus Säästva arengu globaalsed eesmärgid (ÜRO säästva arengu eesmärgid) Kestliku arengu põhimõtted ja nende rakendamine majanduses 2. Kestlik areng turismiteenuste sektoris Kestliku arengu olulisus turismiteenuste sektoris Kuidas turismimajandus mõjutab keskkonda, majandust ja ühiskonda Jätkusuutlikud ärimudelid ja praktikad turismiteenuste sektoris 3. Turismiteenuste ettevõtete jätkusuutlikkuse analüüs Kestlikkuse hindamine ettevõtluses: millised tegurid on olulised? Praktiline analüüs: ettevõtte tegevuse hindamine juhendi alusel Kuidas muuta turismiteenuste ettevõtte kestlikumaks? (hea tava näited ja lahendused)	Seos õpiväljundiga selgitab kestliku arengu põhimõtete järgimise võimalusi turismiteenuste osutamisel
Iseseisev töö	Rühmatööna turismiinfo otsimine oma piirkonna kohta kestliku turismi vaates: teenuste, ettevõtete näited piirkonnas.	
Praktiline töö	Õppekäik turismi- või toitlustusettevõttesse, sh ühe Rohelise Võtme turismiettevõtte külastamine ja selle alusel õppekäigu raporti ja analüüsi koostamine ettevõtte rohemajandusest ning jätkusuutlikkusest.	
Hindamisülesanded	Ülesanne 3 (ÕV3): Rühmatöö ja arutelu – Säästva arengu eesmärgid turismiteenuste sektoris Õpilased analüüsivad säästva arengu globaalsete eesmärkide (ÜRO 17 eesmärki) mõju turismiteenuste sektorile. Toovad välja, milliseid samme on juba kasutusele võetud kestlikkuse edendamiseks turismiteenuste sektoris. Arutlevad võimalike uute meetmete üle, mida sektoris saaks rakendada jätkusuutlikkuse suurendamiseks. Tulemused esitatakse rühmaaruteluna või kirjaliku kokkuvõttena.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: • selgitab kestliku arengu olemust ja tähtsust turismiteenuste valdkonnas; • annab juhendi alusel hinnangu turismiteenuste valdkonna ettevõtte tegevuse jätkusuutlikkusele.	

Õppemeetodid	Köitev loeng Informatsiooni hankimine tööjuhendi alusel Õppekäik Rühmatöö Iseseisev töö Arutelu
Hindamismeetodid	Rühmatöö Suuline esitus

	Ettekanne/esitlus
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> • Keel ja kirjandus: Töö kutsealaste tekstidega, erialase informatsiooni leidmine ja mõistmine. Kutsealane terminoloogia, õigekeelsus ja õigekiri, korrektne väljendus, viitamine. • Loodusained: geograafia • Sotsiaalsed: inimeseõpetus, ajalugu, ühiskonnaõpetus • Kultuuri- ja väärtuspädevus: Arutleb rühmatöös turismi rolli üle Eestis, seostades seda ühiskondlike väärtustega (nt vastutustundlik turism). Toob näiteid multikultuursetest olukordadest teeninduses, sõnastab lugupidava käitumise põhimõtted. Seob kohaliku kultuuripärandi (nt rahvakalender, toidukultuur) teenusekujundusega. • Sotsiaalne ja kodanikupädevus: Arvestab meeskonnatöös erinevaid vaateid ja jagab rolle; rakendab demokraatlikke töövõtteid (nt konsensus). Analüüsib, kuidas turismiettevõtte saab panustada kogukonna kestlikkusse (nt kohalike tootjate eelistamine). Arutab kliendiõigusi, mitmekesisust ja kaasamist teenindussituatsioonides. • Enesemääratluspädevus: Reflekteerib oma sobivust eri ametikohtadele turismis/teeninduses; seob õpivalikud karjääriga. • Õpipädevus: Planeerib õpitegevusi (tööjaotus rühmas, tähtaegade järgimine), kasutab erinevaid allikaid. Seostab uued teadmised varasemaga (nt teenindusstandardid vs isiklik kogemus). • Suhtluspädevus: Esitab rühmatöö tulemused selgelt, kasutades korrektset keelt ja viitamist. Kirjeldab ametikohti ja tööprotsesse arusaadavalt (teabe- ja tarbetekstide eristamine). • Digipädevus: Otsib infot (statistika, turismiuudised, ettevõtete kodulehed), hinnates allikate usaldusväärsust. Loob digitaalse esitluse/rühmatöö (tekstid, pildid, viited), teeb koostööd e-õppekeskkonnas. Järgib andmekaitse- ja netietiketi põhimõtteid.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>U.Preeden, A.Roosipõld. Turismimajanduse alused.</p> <p>J.Särgava (Eesti Maaülikool). Kestlik turism ja külalislahkus.</p> <p>Ü.Valk. Kultuuridevaheline kommunikatsioon</p> <p>Eesti Turismiarenduskeskuse raportid ja juhendmaterjalid</p> <p>Ülemaailmsed säästva arengu eesmärgid: https://www.riigikantselei.ee/valitsuse-too-planeerimine-ja-korraldamine/valitsuse-too-toetamine/saastev-areng</p> <p>Maailmakool. Kestliku arengu eesmärgid: https://maailmakool.ee/materjalid/9727/sdg/</p> <p>ÜRO tegevuskava 2030 ja ülemaailmsed säästva arengu eesmärgid.</p> <p>https://www.kysk.ee/failid/Upload/files/S%C3%A4%C3%A4stva%20arengu%20eesm%C3%A4rgid%20Kogemusp%C3%A4eval(1).pdf</p> <p>Terveilm.ee https://www.terveilm.ee/leht/teabekeskuse-teemad/kestliku-arengu-eesmargid/</p> <p>Ülevaade ÜRO tegevuskava elluviimisest 2030 Eestis https://www.riigikantselei.ee/sites/default/files/documents/2020-09/ulevaade_uro_tegevuskava_2030_elluviimisest_eestis_juuni2020.pdf</p> <p>https://www.puhkaeestis.ee/et/turismiprofessionaalile</p> <p>https://www.maaturism.ee/</p>

	https://www.visitestonia.com/en/ https://www.stat.ee/ http://turismiliigid.weebly.com/turismi-vormide-liigid.html
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine	4	Ulvi Koov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul: Oskused eluks ja tööks		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane tunneb suhtlemise eetikat, kohandab suhtlusstiili, väljendab ennast erinevates klienditeeninduse olukordades enesekindlalt ning kasutab tagasisidet isiklikuks ja tööalaseks arenguks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		24 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb suhtlemise eetilisi aspekte ning suhtlemisstiili kohandamise võimalusi, arvestades erinevaid olukordi;	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab suhtlemise eetilisi aspekte kasutades asjakohaseid näiteid nende rakendamiseks; • kasutab sobivat suhtlusstiili teadlikult arvestades olukorra ja osapoolte eripärasid; 	Mitteeristav hindamine
2. väljendab ennast enesekindlalt kasutades asjakohast sõnavara, arvestades suhtluspartneri individuaalsete erinevustega;	<ul style="list-style-type: none"> • esitab oma mõtteid enesekindlalt ja selgelt, kasutades sobivat suhtlustooni ja kehakeelt; • rakendab asjakohast ja professionaalset sõnavara, arvestades konkreetse suhtlussituatsiooniga; • kohandab suhtlusstiili, arvestades suhtluspartneri kultuuriliste, isiklike ja valdkonna eripäradega; 	Mitteeristav hindamine
3. kasutab konstruktiivseid lahendusi keeruliste olukordade ja konfliktide lahendamisel;	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab keeruliste olukordade ja konfliktide lahendamise võimalusi; • määratleb konflikti võimalikud põhjused sõltuvalt konflikti tasandist ; • rakendab keeruliste olukordade ja konfliktide lahendamisel sobivaid strateegiaid, mis taastavad kõikide osapoolte turvalisuse ja väldivad hinnanguid; 	Mitteeristav hindamine
4. annab ja võtab vastu tagasisidet, kasutades seda oma isiklikuks ja tööalaseks arenguks ning koostöö parendamiseks;	<ul style="list-style-type: none"> • edastab tagasisidet selgelt, keskendudes lahendustele ja parendusvõimalustele; • võtab vastu saadud tagasiside avatult ja hinnanguvabalt, näidates valmisolekut seda arvesse võtta; • kohandab oma käitumist ja töövõtteid saadud tagasiside põhjal, demonstreerides teadlikku 	Mitteeristav hindamine

	arengut koostöösituatsioonides;	
5. mõistab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende tähtsust erialastes töösituatsioonides	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja nende olulisust ettevõtte edukuses; • kirjeldab teenindaja põhifunktsioone ja vastutusalasid ettevõttes, seostades neid ettevõtte eesmärkidega; • põhjendab teenindaja rolli ja kliendikeskse teeninduse mõju konkreetsetes teenindussituatsioonides, tuues välja võimalike probleemide lahendused ja parandusettepanekud; • rakendab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid praktilises ülesandes, järgides üldiseid teenindusstandardeid ja külaliste vajadusi. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 40	Alateemad 1. Suhtlemise eetika ja suhtlusstiilid Ametlik ja mitteametlik suhtlemine Erinevad suhtlusstiilid ja nende kohandamine (nt professionaalne, sõbralik, autoritaarne, avatud suhtlus) 2. Suhtlemise eetilised aspektid Austus ja konfidentsiaalsus Suhtlemise takistused ja konfliktide ennetamine 3. Suhtlemise liigid ja tehnikad Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Kuulamisoskus ja aktiivne kuulamine 4. Keha- ja häälekasutus suhtlemisel Hääletoon, intonatsioon ja kõne tempo Žestid, miimika ja silmside 5. Tõhus eneseväljendus ja selle mõju Argumenteerimine ja veenev suhtlemine. Sobiva suhtlustooni ja kehakeele kasutamine. 6. Aktiivne kuulamine Kuulamisbarjäärid ja nende üle saamine. Empaatia suhtlemises. 7. Avalik esinemine Esinemishirmuga toimetulek.	Seos õpiväljundiga tunneb suhtlemise eetilisi aspekte ning suhtlemisstiili kohandamise võimalusi, arvestades erinevaid olukordi; väljendab ennast enesekindlalt kasutades asjakohast sõnavara, arvestades suhtluspartneri individuaalsete erinevustega; kasutab konstruktiivseid lahendusi keeruliste olukordade ja konfliktide lahendamisel; annab ja võtab vastu tagasisidet, kasutades seda oma isiklikuks ja tööalaseks arenguks ning koostöö parandamiseks; mõistab kliendikeskse

	<p>Lihtsa slaidiesitluse koostamine ja esitamine.</p> <p>8. Konfliktide äratundmine ja lahendamine Konfliktide liigid ja põhjused Konfliktide arenguetapid Efektiivsed suhtlemis- ja lahendamisstrateegiad</p> <p>9. Emotsioonide juhtimine ja nendega toimetulek Emotsioonide roll konfliktides Stressi ja pingete maandamise tehnikad Empaatia ja aktiivne kuulamine</p> <p>10. Enesekehtestamine ja enesekindel suhtlemine Enesekehtestamise tehnikad ja piiride seadmine Agressiivse, passiivse ja kehtestava käitumise erinevused Keeruliste olukordade lahendamine enesekindlalt</p> <p>11. Tagasiside andmine ja vastuvõtmine Efektiivne ja konstruktiivne tagasiside Tagasiside analüüsimine ja rakendamine Takistused tagasiside andmisel ja vastuvõtmisel</p> <p>12. Eelarvamused ja nende mõju suhtlusele Eelarvamuste kujunemine ja mõju Kuidas teadvustada ja vähendada eelarvamusi?</p> <p>13. Manipulatsioon ja selle äratundmine Manipulatsiooni tehnikad ja nende äratundmine Kuidas ennetada ja toime tulla manipulatiivse suhtlusega?</p> <p>14. Professionaalne kirjalik suhtlus ja e-kirjade etikett Selge ja korrektne e-kiri: struktuur ja stiil Kuidas edastada tagasisidet e-kirja teel? E-kirjade roll töösuhtluses ja professionaalses kuvandis</p> <p>15. Kliendikeskse teeninduse põhimõtted Teeninduse tähtsus ettevõtte edus, külalislahkus, empaatia Klient, tema vajadused ja soovid (Maslow vajaduste püramiid) Erivajadustega klientide teenindamine</p> <p>16. Teenindusstandardid ja kvaliteet Ettevõtte teenindusreeglite järgimine ning kliendikogemuse parandamine</p>	<p>teeninduse põhimõtteid ja nende tähtsust erialastes töösituatsioonides</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Teenindussituatsiooni analüüs vastavalt juhendile ning parendusettepanekud. Teenindusjuhendi koostamine.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Suhtlusstiilide harjutamine, teenindaja erialase sõnavara harjutamine • Rollimäng (suuliselt ja telefoni teel) erinevate turismiteenuste ettevõtete ja ametite põhjal 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Toitlustus- ja majutusettevõtte klienditeekonna analüüs, teenindaja rolli ja ülesannete kirjeldamine
Hindamisülesanded	<ul style="list-style-type: none"> • E-kirja koostamine vastavalt juhendile, järgides juhendis toodud struktuuri, keelekasutuse ja vormistusnõudeid. • Rollimängus osalemine ja eneserefleksioon, demonstreerides konfliktide lahendamise ja tagasiside andmise oskusi. • Rühmatöö: konkreetse toitlustusettevõtte näitel juhendi abil iseloomustada klienditeekonda ning teenindaja rolli ja ülesandeid.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Praktilised ülesanded Rollimängudes osalemine ja eneserefleksioon Probleemsituatsiooni lahendamine
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> • Kultuuri- ja väärtuspädevus: suhtlemise eetika järgimine; erinevate kultuuriliste ja isiklike eripäradega arvestamine. • Sotsiaalne ja kodanikupädevus: professionaalne ja lugupidav suhtlemine erinevate osapooltega; koostöö erinevates teenindusolukordades; keerulistes olukordades tasakaalukas tegutsemine. • Enesemääratluspädevus: oma suhtlemisoskuste ja käitumise analüüsimine; tagasiside kasutamine enesearenguks; enesekindluse ja emotsioonide juhtimine teenindussituatsioonides. • Suhtluspädevus: professionaalse sõnavara ja asjakohase suhtlustooni kasutamine; tagasiside andmise ja vastuvõtmise oskus; selge, kohandatud ja olukorrale vastav väljendusoskus.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	https://eestielu.weebly.com/suhtlemise-motildeiste-ja-olemus-suhtlemise-liigid-suhtlemine-kui-protsess-suhtlemise-etapid.html https://peaasi.ee/teema/suhtlemine/ https://vooglaid.org/raamatud/elanikust-kodanikuks/suhtlemine/ https://avalikesinemine.net/ https://taltech.ee/uudised/soovitused-avalikuks-esinemiseks https://avalikesinemine.net/kuidas-paremini-esineda/ https://www.youtube.com/watch?v=qk_eooLGZL8 Kushner. M. Avalik esinemine. Käsiraamat. Kirjastus: Koge. 2001 https://eek-kehtestavsonum.weebly.com/enesekehtestamine.html

	https://e-ope.khk.ee/ek/kommunikatsioonII/kehtestamine2.html https://peaasi.ee/seitsmes-sessioon-enesekehtestamine-ehk-meelekindel-kaitumine/ https://pare.ee/tagasisidestamine/ https://www.youtube.com/playlist?list=PLRtGBq1SsTCI_3DPa6QicybZDqU21DLAO
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel	3	Ulvi Koov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul: Oskused eluks ja tööks		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane arendab oskust märgata ja ennetada töökeskkonna riske ning reageerida ohuolukordades turvaliselt ja asjakohaselt.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		18 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. teab valdkondliku tegevusega seotud töökeskkonna riske;	<ul style="list-style-type: none"> tuvastab potentsiaalsed töökeskkonna riskid; valib sobilikud isikukaitsevahendid tööülesannete täitmiseks; rakendab sobilikke meetmeid töökeskkonna riskide vähendamiseks; 	Mitteeristav hindamine
2. tegutseb õnnetusjuhtumi olukorras teadlikult;	<ul style="list-style-type: none"> valib teadlikult kannatanust lähtuvad esmaabi võtted, arvestades iseenda ja teiste turvalisusega; tegutseb õnnetusjuhtumi olukorras teadlikult, suheldes vajadusel häirekeskusega abi kutsumiseks; rakendab elupäästvaid esmaabi võtteid; 	Mitteeristav hindamine
3. märkab ja reageerib inimkaubandus- või lähisuhtevägivalla juhtumile;	<ul style="list-style-type: none"> tunneb ära võimalikud ohvrid inimkaubanduse ja lähisuhtevägivalla põhidefinitsiooni kohaselt; selgitab tegutsemispõhimõtteid inimkaubandusjuhtumi või lähisuhtevägivalla juhtumi kahtluse korral; 	Mitteeristav hindamine
4. tegutseb erinevates ohuolukordades ennast ja külalisi säästvalt;	<ul style="list-style-type: none"> tunneb ära erinevad ohuolukorrad; käitub erinevates ohuolukordades teadlikult, järgides vajadusel evakueerimise põhimõtteid; 	Mitteeristav hindamine
5. reageerib küberturvalisust puudutavatele intsidentidele neid märgates;	<ul style="list-style-type: none"> teab küberhügieeni põhimõtteid, demonstreerides nende kasutamist õppetöö vältel; teab peamisi küberohte ja petuskeeme, tundes ära ründemustrid ettevõttele ja külalistele; mõistab ettevõtte turvapoliitika põhimõtteid, järgides neid tööalases tegevuses; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab andmekaitse põhimõtteid, rakendades neid igapäevases ja tööalases tegevuses; 	
6. mõistab töökeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust töötajatele ja külalistele	<ul style="list-style-type: none"> • tuvastab töökeskkonna korrastamis- ja puhastamisvajaduse, lähtudes töökeskkonnale esitatavatest nõuetest • valib koristusmeetodi, -tarvikud ja puhastusained ning sobivad tööriided ja isikukaitsevahendid; • mõistab toiduohutuse tagamiseks rakendatavate meetmete põhimõtteid. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Küberturvalisus Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 6	Alateemad 1. Küberturvalisuse ja andmekaitse alused Põhimõisted: arvutiturve, infoturve, elektrooniline turvalisus, kiirgusturve Seadmete ja süsteemide füüsiline turvalisus Isikuandmete kaitse ja andmeturve 2. Küberhügieen ja ennetavad meetmed Tugevad paroolid ja mitmeastmeline autentimine Seadmete ja andmete kaitsmine (sh viirusetõrje ja tarkvarauuendused) Turvalised võrguühendused ja avalike WiFi-võrkude riskid 3. Küberohud ja petuskeemid Andmepüük ja sotsiaalne manipuleerimine Pahavara ja lunavara: ennetamine ja reageerimine Valeidentiteetide ja libalehtede äratundmine 4. Ettevõtte turvapoliitika ja küberturbe intsidentidele reageerimine Andmekaitse ja isikuandmete töötlemise nõuded ettevõttes Kuidas märgata ja teatada küberturbe intsidente Praktilised simulatsioonid ja juhtumianalüüsid	Seos õpiväljundiga reageerib küberturvalisust puudutavatele intsidentidele neid märgates;
Iseseisev töö	Ettevõtte turvapoliitika ja oma tööalast tegevust puudutava andmekaitse analüüs, ohukohtade tuvastamine, nende ennetamine ning ohuolukordade lahendamine.	
Praktiline töö	Probleemolukordade analüüsimine ja lahendamine.	
Hindamisülesanded	Küberturvalisuse näidisjuhtumi analüüs, petukirjadel ja võltslehekülgedel ohumärkide leidmine, ettepanekute esitamine edasiseks käitumiseks.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	

<p>Puhastus- ja korrastustööd</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Töökeskkonna riskid ja nende maandamine igapäevaste tegevuste kaudu Peamised töökeskkonna riskitegurid Riskide ennetamise meetmed igapäevases töös Ohutu ja ergonoomiline töökeskkond</p> <p>2. Puhastus- ja korrastustööde olulisus ning põhimõtted Töökeskkonna korrashoid ja selle mõju ohutusele Puhastusplaani koostamine ja järgimine Puhastustööde sagedus ja õiged töövõtted</p> <p>3. Koristusmeetodid, -tarvikud ja puhastusained Koristusmeetodid Koristustarvikud ja nende kasutamine Puhastusainete valik ja doseerimine Ohutuskaartide lugemine ja kasutamine</p> <p>4. Isikukaitsevahendid ja ohutusnõuded puhastustöödel Erinevad isikukaitsevahendid ja nende kasutamine Ohutusjuhendid ja kemikaalidega töötamise reeglid</p> <p>5. Toiduohutuse tagamise põhimõtted Toiduhügieeni alused ja seadusandlus Ristsaastumise ennetamine ja puhastuse roll selles Puhastuse ja desinfitseerimise eripärad toidukäitlemises</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab töökeskkonna korrasoleku ja turvalisuse tagamise olulisust töötajatele ja külalistele</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Koristustarvikute komplekteerimine etteantud ruumi igapäevaseks koristamiseks. Koristusplaani koostamine etteantud majutus- või toitlustusobjektile.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Praktilised heakorra- ja puhastustööd õppekeskkonnas.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Õpilane kontrollib ja koristab majutusettevõtte majutus- või toitlustusruume vastavalt standardile ja koristusjuhendile, valides/kasutades sobivaid isikukaitsevahendeid, koristusmeetodeid, -tarvikuid ning puhastusaineid ja töötades ergonoomiliselt. Kontrollib ja hindab oma töö tulemust.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.</p>	
<p>Turvalisus turismiteenuste osutamisel</p> <p>Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 14</p>	<p>Alateemad</p> <p>TÖÖKESKKONNAOHUTUS</p> <p>1. Töökeskkonna mõiste ja tööohutus Töökeskkonna mõiste ja tähtsus Töökeskkonna ohutegurid (füüsikalised, keemilised, bioloogilised, psühhosotsiaalsed) Riskianalüüsi põhimõtted ja meetodid</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>teab valdkondliku tegevusega seotud töökeskkonna riske; tegutseb õnnetusjuhtumi olukorras teadlikult;</p>

	<p>Töökeskkonna riskide hindamine ja dokumenteerimine</p> <p>2. Isikukaitsevahendid ja nende valik</p> <p>Isikukaitsevahendite liigid ja nende kasutamise põhimõtted</p> <p>Sobivate isikukaitsevahendite valimine vastavalt tööülesannetele</p> <p>Isikukaitsevahendite hooldamine ja nõuetele vastavus</p> <p>3. Töökeskkonna riskide vähendamine ja ennetavad meetmed</p> <p>Töötervishoiu ja tööohutuse korraldus ettevõttes</p> <p>Töökeskkonna ohutuse tagamine ja riskide ennetamine</p> <p>Ohtlike olukordade äratundmine ja ennetusmeetmete rakendamine</p> <p>4. Tööõnnetused ja kutsehaigestumised</p> <p>Tööõnnetuste ja kutsehaigestumiste põhjused</p> <p>Õnnetuse ohu tuvastamine ja vältimine</p> <p>Esmaabi ja tegutsemine tööõnnetuse korral</p> <p>5. Tööandja ja töötaja vastutus töökeskkonna ohutuse tagamisel</p> <p>Töötervishoiu ja tööohutuse seadusandlus</p> <p>Tööandja kohustused ja vastutus</p> <p>Töötaja kohustused ja õigused ohutu töökeskkonna tagamisel</p> <p>6. Tööolme ja vara hoiustamine</p> <p>Töökeskkonna ergonoomika ja ohutud töötingimused</p> <p>Tööruumide planeerimine ja seadmete ohutu kasutamine</p> <p>Vara hoiustamise ja säilitamise põhimõtted</p> <p>7. Õigusaktid ja regulatsioonid erialases tegevuses</p> <p>Töölepinguseaduse põhimõtted ja rakendamine</p> <p>Erialast tegevust reguleerivad õigusaktid ja standardid</p> <p>Töötervishoiu ja tööohutuse järelevalve ja kontroll</p> <p>ESMAABI</p> <p>1. Esmaabi põhimõtted ja kannatanu seisundi hindamine</p> <p>Esmaabi olemus ja tähtsus</p> <p>Kannatanu seisundi hindamine</p> <p>2. Esmaabi võtted eluohtlikes olukordades</p> <p>Elustamine (südame- ja hingamispeetus)</p> <p>Välised verejooksud ja šokk</p> <p>3. Haavad, traumad ja luumurrud</p> <p>Haavad ja nende käsitlemine</p> <p>4. Spetsiifilised terviseriskid ja esmaabi</p> <p>Mürgistused ja söövitused</p>	<p>märkab ja reageerib inimkaubandus- või lähisuhtevägivalla juhtumile;</p> <p>tegutseb erinevates olukordades ennast ja külalisi säästvalt;</p>
--	--	--

Põletused ja külmakahjustused
5. Õnnetusjuhtumi lahendamine ja abi kutsumine
Tegutsemine hädaolukorras
Häirekeskusega suhtlemine ja abi kutsumine

OHUOLUKORRAD

1. Ohuolukordade liigid ja nende tunnused
Tuleoht ja tulekahju võimalikud põhjused
Pommiähvardus ja terroriohu olukorrad
Relvaähvardus ja vägivaldsed intsidendid

2. Esmased tegevused erinevates ohuolukordades
Ohu teadvustamine ja teavitamine
Kiire riskianalüüs ja prioriteetide seadmine

3. Evakuatsiooni põhimõtted ja planeerimine
Evakuatsiooniteede ja märgistuste tundmine
Ohutu evakuatsiooni korraldamine erinevates olukordades

4. Tegelikuses esinevad takistused evakuatsiooni korraldamisel
Paanikakäitumine ja rahustamisvõtted
Eriolukorrad (puudega inimesed, lapsed, joobes isikud)

5. Joobes inimesed ja nende käitumise eripärad
Alkoholi- ja narkojoobe tundemärgid
Kuidas käituda ja eskaleerumist ennetada?

6. Inimkaubandus ja lähisuhtevägivald avalikus ja töökeskkonnas. Tundemärgid ja käitumisstrateegiad.
Inimkaubandus ja lähisuhtevägivald – mõisted ja olemus, määratlus ja liigid.
Füüsiline, vaimne, majanduslik ja seksuaalne vägivald.
Inimkaubanduse ja lähisuhtevägivalla ohvrite võimalikud tundemärgid. Füüsilised ja psühholoogilised tunnused. Käitumuslikud ja sotsiaalsed märgid.
Reageerimine ja abi võimalused.
Mida teha, kui kahtlustad inimkaubandust või lähisuhtevägivalda? Kellele ja kuidas teatada?
Ohvri toetamine ja ohutuse tagamine. Kuidas vestelda kannatanuga ja märkamatu abi pakkuda.
Abivõimalused ja organisatsioonid: tugikeskused, varjupaigad, kriisitelefoniid. Õiguslikud meetmed ja kaitse võimalused.
Teavituskohustus ja seadusandlus. Konfidentsiaalsus ja andmekaitse

7. Teadlik käitumine erinevates kriisiolukordades
Enesekaitsevõtted ja distantse hoidmine
Esmased deeskaleerimisstrateegiad (rahustav suhtlemine, kehakeel)

	8. Koostöö ametivõimudega ja kohustused kriisiolukorras Kuidas ja millal kutsuda politsei või turvatöötajad Dokumenteerimine ja hilisem raportite esitamine	
Iseseisev töö	Tööohutus ja -turvalisus - õpetaja poolt antud õppematerjalide läbi töötamine. Töökoha ohutegurid (vastavalt õpitava eriala erinevatele tööülesannetele) - töökoha analüüs	
Praktiline töö	Õppekäik eriala ettevõttesse. Ohuolukorras käitumise harjutamine õppekeskkonnas (näit häirekeskusega suhtlemine, külaliste evakueerimise juhendamine)	
Hindamisülesanded	Esmaabi teoreetiliste teadmiste test ja oskuste demonstratsioon. Turismiteenustega seotud töökeskkonna analüüs ohutegurite alusel ehk töökeskkonna kaardistamine. Külaliste turvalisust ohustavate riskitegurite märkamine ning võimalike lahendustegevuste kirjeldamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	loeng praktiline töö õppekäik iseseisev töö
Hindamismeetodid	praktiline töö esitlus
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> • Sotsiaalne ja kodanikupädevus: vastutustundlik tegutsemine ohuolukordades; erinevate turvariskidega arvestamine; abivajaja märkamise ja reageerimise oskus; inimõiguste ja ohvriabi põhimõtete austamine (inimkaubandus, lähisuhtevägivald). • Enesemääratluspädevus: enda käitumise ja riskikäitumise teadvustamine ohuolukordades; stressi ja emotsioonide juhtimine kriisiolukorras; isikliku turvalisuse hoidmine esmaabi ja päästemeetmete rakendamisel; adekvaatsete valikute tegemine keerulistes situatsioonides. • Digipädevus: küberhügieeni põhimõtete tundmine ja rakendamine; küberturbeidentsidentide märkamine ja vältimine; digiohutuse tagamine (privaatsus, paroolid, ründemustrid); ettevõtte turvapoliitika järgimine digikeskkonnas. • Tegevuspädevus: töö- ja keskkonnaohutusnõuete rakendamine töökeskkonnas; riskide tuvastamine ja sobivate ennetusmeetmete kasutamine; evakueerimise ning esmaabi põhimõtete järgimine; turvalise töökeskkonna loomine töötajatele ja külalistele.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	https://www.teeviit.ee/lahisuhtevagivald-mis-see-on-ja-kuhu-poorduda/

<https://ehrl.ee/inimkaubandus/> - väärkohtlemine ja inimkaubandus - kuidas neid ära tunda ning ära hoida? Veebikoolitus hotellide ja restoranide personalile

<https://www.rescue.ee/files/2021-05/majutusasutuste-tuleohutus-2021-2.pdf?20664ae390>

<https://toelu.ee/et>

Küberturvalisuse seadus - <https://www.riigiteataja.ee/akt/122052018001>

<file:///C:/Users/maire.merits/Downloads/Digip%C3%A4devuste-enesehindamise-skaala.pdf>

<https://www.just.ee/kuritegevus-ja-selle-ennetus/inimkaubandus#Ettev%C3%B5tjale>

Lingikogu (küberturvalisus)

SEB test - <https://www.seb.ee/kyberkatse>

Katre – https://drive.google.com/file/d/189Tuxra-_z99_CIRb2M7kR3cC6r0LtOr/view?usp=share_link

Andres – https://drive.google.com/file/d/1oNY-ZAUv1jmaNGcXLcGVfUMliAnNi6-V/view?usp=share_link

Reet – https://drive.google.com/file/d/12h_9c1ZaAqlzBCF_pnVsQuvPmSRjPCxO/view?usp=share_link

Identiteedivargus – https://www.youtube.com/watch?v=Q0XNi9n_qb8&t=13s

Positioneerimine – <https://www.youtube.com/watch?v=p2ypCEv2Tg8>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Turismiteenuste valdkonna baasoskused	23	Eda Vallimäe,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused ja hoiakud, et tegutseda ennastjuhtivalt, kliendikeskselt ja koostöövalmilt õpitavas valdkonnas ning mõistab oma võimalusi ja rolli töömaailmas.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
160 tundi		138 tundi	300 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb Eesti turismipiirkondi;	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab erinevate turismipiirkondade kultuuripärandit; loetleb erinevate turismipiirkondade olulisemaid kultuurilisi ja ajaloolisi vaatamisväärsusi, loodusobjekte; 	Mitteeristav hindamine
2. valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid;	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab lihtsamate toitade põhitehnoloogiaid; planeerib oma tööd ja töökohta juhendamisel; valmistab lihtsamaid toite etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi, kasutades asjakohaseid töövahendeid ning järgides toiduhügieeninõudeid; kasutab energiat ja loodusressursse säästlikult, arendades oma kestlikkuse alaseid pädevusi; 	Eristav hindamine
3. kohandab menüüd juhendi alusel, arvestades külaliste vajadusi;	<ul style="list-style-type: none"> selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid; eristab menüüde tüüpe, seostades neid toitlustusettevõtte äriideega; annab hinnangu menüüle, lähtudes menüü koostamise alustest; kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- või gluteenitalumatusega külaliste toiduvalikute võimalusi; kohandab lihtsama menüü eritoitumisvajadustega külalistele, arvestades menüü koostamise aluseid ning külaliste soove ja vajadusi; 	Eristav hindamine
4. puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist;	<ul style="list-style-type: none"> määratleb töö- ja teeninduskeskkonna puhastusvajaduse vastavalt puhastusplaanile; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab sobivate omadustega puhastusained ja -töövahendid vastavalt sooritatavale tööle; • kasutab puhastustöödeks sobivad puhastusvõtted; • kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile, järgides tööohutusnõudeid; 	
5. planeerib sündmuse, lähtudes projektihaldamise põhimõtetest;	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab sündmuse olemust ja läbiviimiseks vajalikke toiminguid, tuginedes osapooltelt kogutud sisendile; • seab sündmusele eesmärgid, lähtudes konkreetsest ajaraamist ja mõõdetavatest tulemustest; • koostab sündmusele tegevuskava, arvestades sündmuse eesmärgi ja ressursse; • hindab juhendi alusel sündmusega seotud riske; • teeb realistlikke ettepanekuid riskide maandamiseks, arvestades sündmuse eripärasid; 	Eristav hindamine
6. koostab sündmuse eelarve vastavalt planeeritud tegevustele;	<ul style="list-style-type: none"> • koostab meeskonnas sündmuse eelarve, tuginedes sündmuse tegevuskavale ja eesmärkidele; • selgitab sündmuse kulusid võrreldes erinevaid võimalusi; • jagab ressursse prioriteetide alusel, planeerides kulutusi vastavalt sündmuse vajadustele ja eesmärkidele; 	Eristav hindamine
7. kavandab sündmuse tehnilise ja logistilise korralduse;	<ul style="list-style-type: none"> • valib sündmuse korraldamiseks vajalikud tehnilised vahendid juhendi alusel; • koostab meeskonnas ja juhendi alusel sündmuse logistilise plaani, mis sisaldab transpordi, majutuse, varustuse ja toitlustuse korraldust; 	Eristav hindamine
8. valmistab ja serveerib juhendi alusel lihtsamaid mittealkohoolseid jooke;	<ul style="list-style-type: none"> • teab lihtsamate külmade ja kuumade mittealkohoolsete jookide liigitust; • valmistab juhendi alusel etteantud lihtsa mittealkohoolse joogi järgides juhendit ja säilitades toiduainete kvaliteedi; • serveerib valmistatud joogi järgides juhendit; • järgib jookide valmistamise ja serveerimise käigus toiduohutuse ning tööohutuse nõudeid, 	Mitteeristav hindamine

	kasutades kogu tööprotsessi vältel õigeid töövõtteid;	
9. teeb ettevalmistused külaliste teenindamiseks iseteeninduslikes laudades;	<ul style="list-style-type: none"> • seab valmis serveerimiseks vajalikud vahendid, lauanõud ja söögiriistad; • teeb laudadele eelkatte vastavalt etteantud juhendile; • serveerib iseteeninduslaua toidud ja joogid vastavalt juhendile, kasutades õigeid töövõtteid; 	Eristav hindamine
10. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi lähtudes õpinguteks valitud valdkonnast; • sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid, põhjendades neid; • koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Eesti turismipiirkonnad Auditorne õpe 12 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 8	Alateemad Eesti turismipiirkonnad halduskaardil. Põhja-Eesti ja Tallinn, Lõuna-Eesti, Lääne-Eesti, saared. Looduslik ja kultuuriline eripära. Maakonnad ja keskused. Kultuurilised- ja ajaloolised vaatamisväärsused. Turismisihtkohad. Traditsioonilised sündmused ja kultuuriüritused. Kultuuripärand (seto leelo, Võrumaa suitsusaun, Kihnu saar, Soomaa, laulu- ja tantsupeod, vanausulised, Muhu tikand, Haapsalu sall jm). Tuntud inimesed. Aktiivse tegevuse võimalused. Majutus- ja toitlustusettevõtted. Muuseumid. Spaad.	Seos õpiväljundiga tunneb Eesti turismipiirkondi;
Iseseisev töö	Turismiinfo otsimine valitud Eesti turismipiirkonna kohta lähtuvalt juhendist.	
Praktiline töö	Eesti turismipiirkondadega tutvumine, info otsimine.	
Hindamisülesanded	Eesti turismipiirkonna tutvustus ja esitlemine lähtuvalt juhendist: sisaldades piirkonna tutvustust, kultuuripärandi kirjeldust, olulisemate kultuuriliste ja ajalooliste vaatamisväärsuste ja loodusobjektide tutvustust.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: .	

<p>Joogiõpetus</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Mitteamkohoolsed joogid ja nende liigitus Külmad joogid: vesi (liigid, tootmispiirkonnad), karastusjoogid, mahlad ja mahlajoogid, maitsevesi, segujoogid Kuumad joogid: kohv, tee, kakao Populaarsed joogitüübid ja nende omadused</p> <p>2. Jookide valmistamise tehnoloogiad Toorainete valik ja kvaliteedinõuded Valmistusmeetodid (külmad ja kuumad joogid) Maitsete tasakaal ja lisandid serveerimisel Vajalikud vahendid ja seadmed</p> <p>3. Hügieeni- ja ohutusnõuded Toidu- ja joogihügieeni põhimõtted Töövahendite korrektne kasutamine Töökoha korrashoid Ladustamise nõuded (kaupade vastuvõtt, laoseis, tellimine)</p> <p>4. Jookide serveerimine Sobivad serveerimisnõud ja serveerimistemperatuurid Esitlus ja visuaalne esteetika Teenindusstandardid</p> <p>5. Kliendikeskne teenindus Joogikaart ja jookide tutvustus Tellimuse vastuvõtmine ja vormistamine Suhtlemine kliendiga, soovitude andmine, vajaduste arvestamine Roogade ja jookide sobivus</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>valmistab ja serveerib juhendi alusel lihtsamaid mitteamkohoolseid jooke;</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Tööleht: toitlustusettevõtete joogikaartidega tutvumine kodulehtedelt, mitteamkohoolsed joogid. Mitteamkohoolse joogi valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite tellimine, joogi serveerimisvõimaluste, kaunistuste ja lisandite kirjeldamine esitlusena. Maailma populaarsemad kokteileid.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Vee esitlemine ja valamine. Kuumade ja külmade jookide valmistamine: töövahendite ja serveerimisvahendite valimine, töökoha korraldamine. Mitteamkohoolse segujoogi valmistamine: töökoha planeerimine, töövahendite ja seadmete kasutamine, joogi serveerimine.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Praktiline töö/oskuste demonstratsioon: Mitteamkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine – õppija valmistab juhendi alusel kaks erinevat mitteamkohoolset jooki: üks külm ja üks kuum jook. Joogid peavad vastama kvaliteedi- ja hügieeninõuetele ning olema serveeritud korrektselt ja esteetiliselt. (Jookide valik loosiga.)</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde</p>	<p>Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.</p>	

kujunemine		
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: .	
Puhastustööd toitlustus- ja majutusettevõttes Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 12	Alateemad Puhastustööde tähtsus Mustuse liigid Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses Koristustarvikud, värvikoodid Koristusseadmed, -masinad Vesi, puhastusained, desinfitseerimisained, lahuste valmistamine Ohutusnõuded puhastusainete kasutamisel Puhastus- ja koristusmeetodid Pinnakattematerjalid toitlustusettevõtetes, nende hooldamine Puhastusplaan, koristuskaardid Puhtusastmed ja nende määramise võimalused Köögitorõivaste hooldus Köögijäätmete käitlemine, sorteerimine	Seos õpiväljundiga puhastab töö- ja teeninduskeskkonda, lähtudes etteantud juhendist;
Iseseisev töö	Koostada juhendi abil puhastus- ja hooldusjuhend valitud objektile. Nimetada kasutatavad puhastusained, puhastustarvikud, vajalikud enesekaitsevahendid. Esitada töökäik.	
Praktiline töö	Puhastus- ja koristusvõtete harjutamine õppekeskkonnas.	
Hindamisülesanded	Praktiline hindamisülesanne: Puhtusastme määramine visuaalselt, mustuse leidmine objektil, selle kaardistamine, puhastusainete, koristustarvikute ja koristusmeetodi valimine mustuse eemaldamiseks. Puhastuslahuse valmistamine: vajaliku vee ja puhastusaine koguse arvutamine. Mustuse eemaldamine praktiliselt.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: .	
Sündmuse planeerimine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 20	Alateemad 1. Sündmuse planeerimise alused Mis on sündmus ja miks see on oluline? Sündmuse eesmärkide ja sihtrühma määramine. Sündmuse etapid: planeerimine, läbiviimine, hindamine. Sündmuse tegevuskava ja riskianalüüsi koostamine. Riskide tuvastamine ja maandamine. 2. Sündmuse eelarve koostamine Kulude ja tulude planeerimine. Sponsorluse ja toetuste kaasamine.	Seos õpiväljundiga planeerib sündmuse, lähtudes projektihaldamise põhimõtetest; koostab sündmuse eelarve vastavalt planeeritud tegevustele; kavandab sündmuse tehnilise ja logistilise korralduse;

	Ressursside jaotus vastavalt prioriteetidele 3. Tehnilised ja logistilised lahendused sündmuse korraldamisel Tehnilised vahendid: heli, valgustus, esitlusseadmed. Logistika: transport, majutus, toitlustus. Juhendi koostamine sündmuse läbiviimiseks.	
Iseseisev töö	Sündmuskorraldusettevõtete võrdlus vastavalt juhendile. Tööplaani koostamine sündmusele. Sündmuspaketi koostamine vastavalt tellimusele koos hinnakalkulatsiooniga.	
Praktiline töö	Sündmuse ressursside planeerimine, eelarve koostamine vastavalt kliendi tellimusele Praktiliste situatsioonülesannete teostamine: ruumide ja tehniliste vahendite ettevalmistamine vastavalt planeeringule, sündmuspaiga korrastamine.	
Hindamisülesanded	Mooduli kompleksse hindamisülesande planeerimine, ettevalmistus ja läbiviimine. Praktiline töö rühmatööna: sündmuse planeerimine, tehnilised vahendid, ressursid, tegevuskava, ajaplaan, külastajateekond; sündmuse praktiline läbiviimine ning tegevuste analüüs sündmuse järgselt.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: . “4” saamise tingimus: . “5” saamise tingimus: .	
Toiduvalmistamise baasoskused Auditoorne õpe 60 Iseseisev õpe 72 Praktiline töö 180	Alateemad 1. Toiduohutus ja hügieen Toiduseadus ja toidukäitleja ettevõtte tööd reguleerivad õigusaktid Toiduhügieeninõuded ja enesekontrollisüsteemid Ristsaastumise vältimine ja isiklik hügieen 2. Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid ja toiduainete õpetus Tooraine liigid ja omadused Töötlemismeetodid ja nende mõju toidu kvaliteedile Toiduohutus ja säilitustingimused 3. Toitude maitsestamise põhialused Põhilised maitsekooslused ja nende tasakaalustamine Maitsetaimede ja vürtside kasutamine Soolamise, hapendamise ja marineerimise põhimõtted 4. Erinevad roagrupid ja nende valmistamine Puljongid ja supid Põhikastmed ja nende kasutamine Salatid ja võileivad	Seos õpiväljundiga valmistab toite tehnoloogiliste kaartide alusel, tagades toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides toiduhügieeninõudeid;

	<p>Köögiljatoidud Tangainetest, riisist ja pastast valmistatud road Munatoidud Kalatoidud Lihatoidud Magustoidud Eesti rahvusköögi toidud 5. Tehnoloogilise kaardi mõistmine ja kasutamine Tehnoloogilise kaardi struktuur ja tähendus Retsepti järgimine ja koguste arvestamine Valmistamisjuhiste lugemine ja rakendamine 6. Ühikute teisendamine ja kalkuleerimise põhimõtted Massi- ja mahutõõtude teisendamine Toorainete koguste ja portsjonite arvestamine Koguste ja hindade kalkuleerimine 7. Töökorralduse põhimõtted Töökoha planeerimine ja ettevalmistamine Töötappide järjestamine ja ajastamine Efektiivne töökorraldus köögis 8. Töövahendid ja nende kasutamine Noad, löikekettad, hakkimisseadmed jms Küpsetusvahendid ja segamisseadmed Erispetsialistidele mõeldud tööriistad 9. Köögiseadmed ja nende kasutamine Küpsetus-, keedu- ja praadimisseadmed Jahutus- ja sügavkülmutusseadmed Muud köögiseadmed ja nende hooldamine 10. Ohutusnõuded toidu valmistamisel Isiklik kaitsevarustus ja selle kasutamine Tuleohutus ja seadmete kasutamise ohutus Ohuolukordade ennetamine ja käitumine õnnetusjuhtumite korral 11. Köögitöövahendite ja seadmete puhastamine Töövahendite ja pindade puhastamine ning desinfitseerimine Puhastusvahendite kasutamine ja ladustamine Töökorraldus ja puhastushügieen 12. Toiduhügieen ja säilitamine Toorainete ja valmistoidu ladustamine</p>	
--	--	--

	<p>Ristsaastumise vältimine Säilitustemperatuurid ja kõlblikusaeg 13. Jätkusuutlik töötamine köögis Toorainete säästlik kasutamine ja toidujäätmete vähendamine Elektri, vee ja muude ressursside teadlik kasutamine Keskonnasõbralikud alternatiivid ja lahendused köögis 14. Jäätmekäitlus ja keskkonnateadlikkus Jäätmete liigid ja sorteerimise põhimõtted Toidujäätmete vähendamine ja taaskasutusvõimalused Köögi keskkonnamõju ja selle vähendamine</p>	
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> • Toiduainete õpetus. Toiduaineid tutvustavad harjutus- ja kordamisülesanded, mängud, nuputamisülesanded. <p>Tööleht: toiduainegruppide omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine toiduvalmistamisel. Iseseisvad ülesanded vastavalt juhendile teemadel: toiduteekond, toiduainete pakendid ja märgistus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Köögitoovahendite ja -seadmete vajaduse planeerimine vastavalt etteantud ülesandele. • Sooritatud õpitööde kogumine (digi)õpimappi, selle struktureerimine ning täiendamine. 	
Praktiline töö	<p>Praktiline töö köögis: Toitude valmistamine juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel. Toiduvalmistamise alused. Praktiline planeerimis- ja harjutusülesanne: köögivilja eeltöötlemine, tükeldamisvõtted, töökoha korraldamine vastavalt lähteülesandele ja juhendile.</p>	
Hindamisülesanded	<ul style="list-style-type: none"> • Toiduhügieenitest. • Mooduli kompleksne hindamisülesanne: toitlustussündmuse planeerimine, valmistamine, serveerimine ja esitlemine meeskonnatöona lähtuvalt kliendi tellimusest. <p>1. Aruanne: eine menüü koostamine ja hinnang (menüü, menüükaart, tehnoloogilised kaardid, toiduenergia arvutamine, toiduainete tellimus, seadmed ja toovahendid, tööplaan, enesehinnang), iseteeninduslaua vahendite ja tööülesannete planeerimine. 2. Praktiliste oskuste demonstratsioon: tellitud eine valmistamine, iseteeninduslaua ettevalmistamine, eine serveerimine ja esitlemine, külaliste teenindamine iseteeninduslauas, teeninduse järeltööde sooritamine.</p>	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
Toitlustusteenindus iseteeninduslaudades Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 40	<p>Alateemad Töövahendid ja seadmed toitlustusteenindaja töös: lauanõud, söögiriistad, klaasid, serveerimisvahendid. Lauapesu ja serveerimisvahendid saalis. Laudade eelkatted. Iseteenindusliku teeninduse põhimõtted – iseteeninduslaua eesmärk, kasutusvõimalused ja korraldus Lauanõude ja tarvikute ettevalmistus – vajalike nõude, söögiriistade ja serveerimistarvikute valik</p>	<p>Seos õpiväljundiga teeb ettevalmistused külaliste teenindamiseks iseteeninduslikes laudades;</p>

	<p>ja paigutus Laua katmine ja esitluse esteetika – eelkatte tegemine, korrektne paigutus ja hügieeninõuded Toitude ja jookide paigutus laual – loogiline ja funktsionaalne serveerimine ning paigutus, lihtne ligipääs külalistele Teenindusstandardite järgimine – puhtuse ja korrashoiu tagamine, täienduste tegemine vastavalt vajadusele Teeninduses kasutatavad töövõtted ja põhitehnikad</p>	
Iseseisev töö	Erinevate laudade eelkatted: lauakatmisvahendite planeerimine, kasutades korrektset erialast terminoloogiat	
Praktiline töö	Laua katmine ja kliendi teenindamine õppeolukorras juhendamisel. Erinevate selvelaudade ettevalmistamine, eelkatete tegemine. Vajalike lauakatmis- ja töövahendite tundmine, puhastamine, ladustamine. Toitude ja jookide serveerimine iseteeninduslauas, külaliste vastuvõtmine, teenindamine õppekeskkonnas.	
Hindamisülesanded	Mooduli kompleksse hindamisülesande teenindusülesannete planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine, rakendades meeskonnatöö põhimõtteid. <ul style="list-style-type: none"> Mooduli kompleksne hindamisülesanne: toitlustussündmuse planeerimine, valmistamine, serveerimine ja esitlemine meeskonnatööna lähtuvalt kliendi tellimusest. 1. Aruanne: eine menüü koostamine ja hinnang (menüü, menüükaart, tehnoloogilised kaardid, toiduenergia arvutamine, toiduainete tellimus, seadmed ja töövahendid, tööplaan, enesehinnang), iseteeninduslaua vahendite ja tööülesannete planeerimine. 2. Praktiliste oskuste demonstratsioon: tellitud eine valmistamine, iseteeninduslaua ettevalmistamine, eine serveerimine ja esitlemine, külaliste teenindamine iseteeninduslauas, teeninduse järeltööde sooritamine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
Toitumine ja menüüde kohandamine Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 30	Alateemad 1. Tervisliku toitumise põhimõtted Tasakaalustatud toitumine Toidu koguste ja energiavajaduse arvestamine Toitumise vastavus vanusele, aktiivsusele ja tervislikule seisundile Toidu mitmekesisus ja toidugruppide roll 2. Toitumise juhised ja mudelid Toidupüramiid ja selle rakendamine menüü planeerimisel Taldrikumudel ja portsjonite tasakaalustamine Eesti toitumissoovitused ja nende kasutamine menüü koostamisel 3. Menüüde tüübid ja koostamise alused Erinevad menüükategooriad (päevamenüü, nädalamenüü, a la carte, erimenüüd) Menüü koostamise põhimõtted ja toidukomponentide tasakaalustamine	Seos õpiväljundiga kohandab menüüd juhendi alusel, arvestades külaliste vajadusi;

	<p>Tooraine ja hooajalisuse arvestamine menüü koostamisel</p> <p>4. Eritoitumine ja eridieedid</p> <p>Toiduallergiad ja talumatused</p> <p>Peamised allergeenid ja nende asendamise võimalused</p> <p>Laktoositalumatus – toiduvalikud ja asendusvõimalused</p> <p>Gluteenitalumatus – gluteenivabad tooted ja nende kasutamine</p> <p>Diabeedi eritoitumine – süsivesikute tasakaal ja glükeemiline koormus</p> <p>Taimetoitlus ja selle variatsioonid (veganlus, lakto-ovo taimetoitlus)</p> <p>5. Menüü kohandamine eritoitumisvajadustega külalistele</p> <p>Kuidas analüüsida ja hinnata menüüd, lähtudes menüü koostamise alustest</p> <p>Kuidas koostada alternatiivseid toiduvalikuid allergia- ja talumatusega külalistele</p> <p>Kuidas pakkuda mitmekesiseid taimseid alternatiive traditsioonilistele toitudele</p> <p>Kuidas arvestada külaliste erisoove ja kultuurilisi eripärasid menüü kohandamisel</p>	
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> • Toiduainete õpetus. Tööleht: erinevate toiduainegruppide omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine toiduvalmistamisel. • Toitumisõpetus: Ühe päeva koolilõuna menüü toitainelise koostise võrdlus saiakeste, šokolaadi-, limonaadimenüüga. <p>Kommentaariid ja põhjendused lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüü koostamine: Hommikusöögimenüü koostamine juhendi alusel. • Tehnoloogiliste kaartide täitmine ja vormistamine: Tehnoloogiliste kaartide vormistamiseks vajalike matemaatiliste harjutusülesannete sooritamise juhendi alusel. 	
Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none"> • Toitumisõpetus: Etteantud menüü põhjal toiduenergia arvutamine: toitude keemilise koostise andmebaasist informatsiooni leidmine, toiduenergia arvutamine ja vormistamine. • Menüü kohandamine: Juhendi alusel menüü kohandamine, arvestades kliendirühma toitumissoovituste, vajaduste ja iseärasustega. • Tehnoloogiliste kaartide täitmine ja vormistamine juhendamisel vastavalt lähteülesandele. 	
Hindamisülesanded	<p>Mooduli kompleksse hindamisülesande osad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juhendi alusel menüü koostamine ja toiduenergia arvutamine, arvestades kliendirühma toitumissoovituste, vajaduste ja iseärasustega. • Menüü vormistamine: sisu, keeleline korrektsus, erialane terminoloogia, digivõimalused. • Tehnoloogiliste kaartide koostamine ja vormistamine vastavalt lähteülesandele. 	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
Õpitee kavandamine Auditorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	<p>Alateemad</p> <p>Eneseanalüüs ja õpitee</p> <p>Enda tundmaõppimine, eneseanalüüs: minapilt, isiksuseomadused, huvid, väärtused, teadmised, oskused, kogemused.</p> <p>Õpitav valdkond.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid</p>

	<p>Õpitavat valdkonda toetavad isiksuseomadused, teadmised, oskused, kogemused. Võimalikud rollid tööturul, praktika- ja töövõimaluste kaardistamine.</p> <p>Isiklikud õpieesmärgid lähtuvalt eneseanalüüsist. Isikliku õpitegevuste plaani koostamine, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega. Isiklikud ning sotsiaalsed ja tööalased võimalused ja piirangud. Elukestev õpe. Õppimist toetavad süsteemid: erialased õpikeskkonnad, VÕTA-süsteem.</p>	
Iseseisev töö	Eneseanalüüs oma isiksuseomaduste, teadmiste, oskuste, kogemuste sh meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste kohta, tuues välja tugevused ja arendamist vajavad küljed.	
Praktiline töö	Lõimitud erialapraktika planeerimisega. Eesmärk: sõnastada oma isiklikud õpitee eesmärgid lähtuvalt erialast ning leida praktikakoht õpitee eesmärkidest tulenevalt sh praktikakoha leidmise ettevalmistus (e-kirja, kandideerimise dokumentide ja vestluse ettevalmistus).	
Hindamisülesanded	Isiklike õpieesmärkide sõnastamine lähtuvalt eneseanalüüsist ning õpitavast valdkonnast; praktikakoha leidmine lähtuvalt õpitee eesmärkidest ning praktikadokumentide ettevalmistamine lõimitult praktika mooduliga.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: • analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi lähtudes õpinguteks valitud valdkonnast;</p> <ul style="list-style-type: none"> • sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid, põhjendades neid; • koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega. 	

Õppemeetodid	<p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Mõistekaart</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Digiõpimapi koostamine</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Juhtumi analüüs</p> <p>Ideekaart</p> <p>Praktiline töö õppekõrgis</p>
Hindamismeetodid	<p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Ülesanne/harjutus</p> <p>Õpimapp</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Mooduli kompleksne hindamisülesanne: toitlustussündmuse planeerimine, valmistamine, serveerimine ja esitlemine meeskonnatöona lähtuvalt kliendi tellimusest. 1. Aruanne: eine menüü koostamine ja hinnang (menüü, menüükaart, tehnoloogilised kaardid, toiduenergia arvutamine, toiduainete tellimus, seadmed ja töövahendid, tööplaan, enesehinnang), iseteeninduslaua vahendite ja tööülesannete planeerimine. 2. Praktiliste oskuste demonstratsioon: tellitud eine valmistamine, iseteeninduslaua ettevalmistamine, eine serveerimine ja esitlemine, külaliste teenindamine iseteeninduslauas, teeninduse järeltööde sooritamine.
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> • Keel ja kirjandus, suhtluspädevus: Erialane sõnavara, selle korrektne kasutamine; Toiduainete, toitude, köögitöö terminoloogia; Kliendisuhtlus, toitude tutvustamine. • Matemaatika-, loodusteaduste- ja tehnoloogiaalane pädevus: Matemaatilised tehted kalkulasioonikaardil; Tooraine mõõt- ja mahuühikute teisendamine kasutades abitabeleid; Tooraine ja valmistoote kg ja liitri hinna arvutused lähtudes pakendi suurusest ja hinnast; Protsentülesanded: puhastusaine kasutuslahuse valmistamine; Biotehnoloogilised võtted toiduainete tootmisel ja valmistamisel; Puhastustööd ja keskkond. • Tegevuspädevus, ettevõtlikkuspädevus: Praktilise hindamisülesande ettevalmistamine, ideede genereerimine, õpitud oskuste rakendamine sündmuse läbiviimisel individuaalselt ja meeskonnas. • Digipädevus: Info leidmine ning säilitamine digivahendite abil, selle asjakohasuse ja usaldusväärsuse hindamine; Oma õpitööde kogumine õpimappi, selle struktureerimine.
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel; Sooritatud on kompleksne hindamisülesanne: eine planeerimine, valmistamine, serveerimine ja esitlemine; Esitatud on õpimapp: kirjalikud õpiülesanded, eine planeerimise aruanne.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Sooritab hindamisülesande minimaalselt nõutud tasemel, vajades mõningast juhendamist.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüü ja planeerimine <p>Menüü ja tehnoloogilised kaardid on koostatud, kuigi osaliselt ebatäpsed. Arvutused (kogused, toiduenergia) on tehtud juhendamisel. Tööplaan ja vahendite loetelu on olemas, kuid mitte täielikult läbimõeldud.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toidu valmistamine <p>Toidud valmistatakse juhendi järgi, esineb ebatäpsusi. Hügieeni- ja ohutusnõudeid järgib. Töötempo on ebaühtlane, vajab juhendamist.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Joogid ja iseteeninduslaud <p>Iseteeninduslaud on ette valmistatud, kohati ebatäpne või ebaühtlane. Joogid valmistatakse ja serveeritakse juhendi järgi, kuid väikeste vigadega. Teenindus on viisakas, kuid mitte stabiilselt professionaalne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sündmuse läbiviimine ja meeskonnatöö <p>Sündmuse põhietapid on täidetud, vajab juhendamist.</p>

Meeskonnatöös osaletakse, kuid panus on ebaühtlane.
Lõpptulemus vastab miinimumnõuetele.
Serveering ja esitus on korrektsed, kuid mitte ühtlased.
Külalise kogemus on rahuldav.
“4” saamise tingimus: Sooritab hindamisülesande kindlalt ja ühtlasel tasemel, vajab vähest juhendamist.

- Menüü ja planeerimine

Menüü, tehnoloogilised kaardid ja arvutused on korrektsed.
Tööplaan ja vahendite planeerimine on realistlik ja loogiline.

- Toidu valmistamine

Toidud on valmistatud korrektselt ja ühtlase kvaliteediga.
Hügieeni- ja ohutusnõudeid järgitakse järjepidevalt.
Töökorraldus on süsteemne.

- Joogid ja iseteeninduslaud

Iseteeninduslaud on korrektselt ja puhtalt ette valmistatud.
Joogid valmistatakse ja serveeritakse õigete töövõtetega.
Teenindus on sujuv ja professionaalne.

- Sündmus ja meeskonnatöö

Sündmus viiakse läbi plaani järgi.
Meeskonnatöö on toimiv, suhtlus on koostööaldis.
Riske märgatakse ning lahendused on asjakohased.
Lõpptulemus on kvaliteetne ja ühtlane.
Toidud, joogid ja serveering moodustavad sobiva terviku.
Teeninduskeskkond on korras ja külaliskogemus on hea.
“5” saamise tingimus: Sooritab hindamisülesande väga heal tasemel, töötades sujuvalt ja iseseisvalt.

- Menüü ja planeerimine

Menüü ja tehnoloogilised kaardid on väga hästi koostatud ja selgelt põhjendatud.
Arvutused on täpsed ja näitavad head mõistmist.
Tööplaan ja vahendite planeerimine on detailideni läbi mõeldud.

- Toidu valmistamine

Toidud on kvaliteetsed, töövõtted on sujuvad ja enesekindlad.
Hügieeni- ja ohutusnõudeid järgitakse eeskujulikult.
Töökorraldus on efektiivne ja iseseisev.

- Joogid ja iseteeninduslaud

Iseteeninduslaud on esteetiliselt ja funktsionaalselt väga hästi kujundatud.
Joogid valmistatakse ja serveeritakse professionaalsel tasemel.
Teenindus on tähelepanelik, viisakas, kindel ja külaliskeskne.

- Sündmus ja meeskonnatöö

	<p>Sündmus viiakse läbi professionaalselt, vastutust võetakse iseseisvalt. Meeskonnatöö on eeskujulik ja rollijaotus on selge. Probleeme lahendatakse operatiivselt ja iseseisvalt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lõpptulemus <p>Lõpptulemus on visuaalselt atraktiivne ja viimistletud. Külaliskogemus on suurepärase ja terviklahendus veenev. Esitusviis on stiilne ja professionaalne.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Eesti Rahvakultuuri Keskus. https://rahvakultuur.ee/kultuurikorralduse-mustrid/kultuuriparand-ja-traditsioonid/ Pärandturism Eestis. https://www.etag.ee/wp-content/uploads/2021/03/Paranditurism-Eestis.pdf Külalislahke teenindus. https://varamu.visitsouthestonia.com/kursus/kulalislahke-teeninduse-pohioskused/ Külalislahke restoraniteeninduse põhioskused. https://ehrl.ee/restoraniteenindus/ Sündmuste korraldamine. https://www.youtube.com/playlist?list=PLbKRDoekgcFPazeew9dq7BWO6yxh3cTty Keskonnahoidlike sündmuste korraldamise juhend. https://tartu2024.ee/keskkonnajuhend/ Sündmus- ja koosolekukorraldus. Müristaja. H.; Tarmula. K. 2011. Argo Kirjastus. Puhka Eestis. Turismiprofessionaalile Puhka Eestis Kuidas kasvab turismipuu? Turismimajanduse alused. Tooman. H. 2010. Argo Kirjastus Kuidas tunded Eestimaad. Eesti turismigeograafia õpik. Toots. K. 2009. Argo Kirjastus Toitlustuse alused. Klienditeekond. https://cmsimple.eope.ee/toitlustuse_alused/index.html@9._Laua_katmine,_toitude_ja_jookide_serveerimine%253AKlienditeekond.html Klienditeekond. https://varamu.visitsouthestonia.com/peatykk/naide-majutus-ja-toitlustaja-klient/ TMK podcast Kuidas jätkusuutlikult sündmusi korraldada? https://youtu.be/BS_weT2rHhw?feature=shared Jolos jätkusuutlikkus sündmuste korraldamisel: https://jolos.eu/wp-content/uploads/2024/04/Jolos_sustainable-event-guide_compressed.pdf Parimad 2024 sise- kui ka väliskommunikatsiooni üritused ning üritusturunduse näited eesti tegijatelt: https://defolio.com/kuldmuna/2024/finalists Sissejuhatus keskkonnahoidlikku ürituskorraldusse, materjalid ja ostud: https://www.youtube.com/watch?v=Ov1_szdr600 Agentuuride kaasamine sündmuste korraldusse: https://turundajateeliit.ee/juhised/agentuuri-briifimine/ Keskonnaministeeriumi juhised keskkonnateadlike ja jätkusuutlike ürituste korraldamiseks: https://kliimaministeerium.ee/media/9111/download https://argokirjastus.ee/toode/kuidas-tunned-eestimaad-eesti-turismigeograafia-opik/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Praktika	25	Kadri Malmberg,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul: Turismiteenuste valdkonna baasoskused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane täidab töökeskkonnas juhendaja juhendamisel, koostöös praktikaettevõtte meeskonnaga. kutsealaseid tööülesandeid kinnistades teoreetilisi teadmisi, täiendades praktilisi oskusi ning kujundades hoiakuid.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
22 tundi	150 tundi	440 tundi	38 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded;	<ul style="list-style-type: none"> • koostab individuaalse praktikakava tulenevalt praktikajuhendist ning oma õpi- ja karjääriplaanidest; • sõnastab isiklikku arengut toetavad praktika eesmärgid; • sõlmib praktikaettevõttega eelkokkuleppe, planeerides esialgse tööajagraafiku; • kasutab praktika planeerimisel ja ettevõttega suhtlemisel erinevaid kommunikatsioonivahendeid; 	Eristav hindamine
2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnas;	<ul style="list-style-type: none"> • järgib ettevõtte töökorraldust; • järgib ettevõtte töösisekorraeskirju ja tööohutusnõudeid; • töötab juhendamisel ja iseseisvalt, arvestades teiste meeskonnaliikmetega vastutades võetud kohustuste täitmise eest; 	Eristav hindamine
3. planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele;	<ul style="list-style-type: none"> • korraldab oma tööd ja töökohta vastavalt etteantud tööülesandele; • arvestab töö planeerimisel meeskonna tööjaotusega; • töötab ennast ja keskkonda säästvalt, arendades horisontaalseid rohepädevusi; 	Eristav hindamine
4. täidab töökeskkonnas praktika eesmärkidest ja praktikajuhendist tulenevaid tööülesandeid;	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab sobilikke töövahendeid ja seadmeid, järgides nende hooldusnõudeid; • kasutab erinevaid tööülesande täitmiseks sobivaid töövõtteid; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • arvutab ülesande täitmiseks vajalike vahendite vajaduse; • täidab juhendamisel tööülesandeid, järgides kestlikkuse põhimõtteid; • käitleb prügi ja jäätmeid, järgides keskkonnahoiunõudeid; • hoiab korras oma töökoha kogu tööpäeva vältel; • sooritab tööpäeva lõppedes vajalikud järeltoimingud; 	
5. teeb koostööd praktikajuhendajaga praktikale seatud eesmärkide saavutamiseks;	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb aktiivselt praktikajuhendajaga; • reflekteerib regulaarselt koos praktikajuhendajaga oma praktika eesmärkide saavutatust, seades uusi vahe-eesmärke; 	Eristav hindamine
6. analüüsib praktika eesmärkide saavutamist	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib praktika eesmärkide saavutamist ja tööülesannete sooritamist praktikaettevõttes; • analüüsib oma kutsealaste, meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste arengut; • koostab juhendi järgi praktikaaruande digivahendeid kasutades. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Praktika I Iseseisev õpe 66 Praktika 220	Alateemad 1. Töötamine praktikaettevõttes juhendamisel: ettevõtte töökorralduse ja töökultuuriga kohanemine; juhendaja roll ja ootused praktika käigus; iseseisva ja juhendatud töö tasakaal 2. Meeskonnatöö ja tööjaotus: meeskonnaliikmete rollide ja vastutuse mõistmine; efektiivne koostöö ja suhtlemine meeskonnas; probleemide lahendamine ja konfliktide ennetamine meeskonnas. 3. Töökorralduse ja sisekorraeeskirjade järgimine: ettevõtte sisekorraeeskirjad ja tööprotseduurid; käitumis- ja suhtlemisreeglid töökohal; tööetika ja professionaalsus. 4. Hügieeni-, töö- ja tuleohutusnõuded ning ergonoomika: hügieeninõuete järgimine töökeskkonnas; tööohutus ja tuleohutusnõuded praktikaettevõttes; ergonoomilised töövõtted ja tervise hoidmine töökohal; isikukaitsevahendite kasutamine vastavalt vajadusele. 5. Keskkonnateadlik käitumine töökohal: jätkusuutlikud ja keskkonnasõbralikud töövõtted; ressursside säästlik kasutamine	Seos õpiväljundiga töötab praktikaettevõttes juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnas; planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele; täidab töökeskkonnas praktika eesmärkidest ja praktikajuhendist tulenevaid tööülesandeid; teeb koostööd praktikajuhendajaga praktikale seatud eesmärkide saavutamiseks;

	<p>praktikaettevõttes; jäätmekäitlus ja ringmajanduse põhimõtted töökeskkonnas.</p> <p>6. Tööülesannete planeerimine ja ajakasutus: töögraafiku ja ülesannete planeerimine vastavalt ettevõtte töökorraldusele; tööülesannete järjestamine ja ajajuhtimine; meeskonna tööjaotuse arvestamine töö planeerimisel.</p> <p>7. Vastutustundlik töökorraldus: võetud kohustuste täitmine ja kokkulepetest kinnipidamine; töötamise kvaliteedi ja efektiivsuse tagamine; probleemide lahendamine ja kohanemine muutuvate olukordadega.</p> <p>8. Töökoha korraldamine ja ohutusnõuete järgimine: töökoha korrashoid ja töövahendite õige kasutamine; ergonoomika ja isikukaitsevahendite kasutamine vastavalt vajadusele; hügieeni-, töö- ja tuleohutusnõuete järgimine.</p>	
Iseseisev töö	<p>Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt.</p> <p>Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutatuse ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes.</p> <p>Praktikaaruande ning teiste vajalike dokumentide esitamine kokkulepitud keskkonda ja kokkulepitud ajaks.</p>	
Praktiline töö	Praktiline töö ettevõttes individuaalselt ja meeskonnas.	
Hindamisülesanded	<p>praktilise töö sooritamise praktikaettevõttes täies mahus;</p> <p>iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is</p> <p>praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	
Praktika II Iseseisev õpe 66 Praktika 220	<p>Alateemad</p> <p>Praktiline töö ettevõttes.</p> <p>1. Töötamine praktikaettevõttes: ettevõtte töökorralduse ja töökultuuriga kohanemine; juhendaja roll ja ootused praktika käigus; iseseisva ja juhendatud töö tasakaal</p> <p>2. Meeskonnatöö ja tööjaotus: meeskonnaliikmete rollide ja vastutuse mõistmine; efektiivne koostöö ja suhtlemine meeskonnas; probleemide lahendamine ja konfliktide ennetamine meeskonnas; võetud kohustuste täitmise eest vastutamine, kaastöötajatega arvestamine.</p> <p>3. Töökorralduse ja sisekorraeeskirjade järgimine: ettevõtte sisekorraeeskirjad ja tööprotseduurid; käitumis- ja suhtlemisreeglid töökohal; tööeetika ja professionaalsus.</p> <p>4. Hügieeni-, töö- ja tuleohutusnõuded ning ergonoomika: hügieeninõuete järgimine töökeskkonnas; tööohutus ja tuleohutusnõuded praktikaettevõttes; ergonoomilised töövõtted ja tervise hoidmine töökohal; isikukaitsevahendite kasutamine; puhastus- ja korrastustööd ettevõttes oma eriala kohased, ettevõtte puhastusplaan; enesekontrolliplaan.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>töötab praktikaettevõttes juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnas;</p> <p>planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesannetele;</p> <p>täidab töökeskkonnas praktika eesmärkidest ja praktikajuhendist tulenevaid tööülesandeid;</p> <p>teeb koostööd praktikajuhendajaga praktikale seatud eesmärkide saavutamiseks;</p>

	<p>5. Keskkonnateadlik käitumine töökohal: jätkusuutlikud ja keskkonnasõbralikud töövõtted; ressursside säästlik kasutamine praktikaettevõttes; jäätmekäitlus ja ringmajanduse põhimõtted töökeskkonnas.</p> <p>6. Tööülesannete planeerimine ja ajakasutus: töögraafiku ja ülesannete planeerimine vastavalt ettevõtte töökorraldusele; tööülesannete järjestamine ja ajajuhtimine; meeskonna tööjaotuse arvestamine töö planeerimisel.</p> <p>7. Vastutustundlik töökorraldus: võetud kohustuste täitmine ja kokkulepetest kinnipidamine; töötamise kvaliteedi ja efektiivsuse tagamine; probleemide lahendamine ja kohanemine muutuvate olukordadega.</p> <p>8. Töökoha korraldamine ja ohutusnõuete järgimine: töökoha korrashoid ja töövahendite õige kasutamine; ergonoomika ja isikukaitsevahendite kasutamine vastavalt vajadusele; hügieeni-, töö- ja tuleohutusnõuete järgimine.</p>	
Iseseisev töö	<p>Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt.</p> <p>Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutatuse ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes.</p> <p>Praktikaaruande ning teiste vajalike dokumentide esitamine kokkulepitud keskkonda ja kokkulepitud ajaks.</p>	
Praktiline töö	Praktiline erialane töö praktikaettevõttes.	
Hindamisülesanded	<p>praktilise töö sooritamine praktikaettevõttes täies mahus;</p> <p>iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is</p> <p>praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine</p>	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hinne kujuneb:</p> <p>praktilise töö sooritamine praktikaettevõttes täies mahus;</p> <p>ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang;</p> <p>iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is</p> <p>praktika lõppedes;</p> <p>praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>	
<p>Praktika planeerimine ja tagasiside I</p> <p>Auditoorne õpe 16</p> <p>Iseseisev õpe 12</p> <p>Praktiline töö 24</p>	<p>Alateemad</p> <p>PRAKTIKA PLANEERIMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuaalse praktikakava koostamine: praktikajuhendi ja õpi-/karjääriplaani alusel eesmärkide seadmine; isiklikku arengut toetavate praktika eesmärkide sõnastamine; praktikaülesannete määratlemine. • Praktikaettevõtte valik ja koostöö: praktikaettevõttega eelkokkuleppe sõlmimine; praktika planeerimisel kasutatavad kommunikatsioonivahendid ja -oskused. • Praktikadokumentatsioon praktika eel, ajal ja lõpus: praktikaleping; praktikapäevik, praktikapäeviku täitmise nõuded; tagasiside kogumine ja analüüsimine, hinnangulehed, aruanded. 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning töö- ja õppeülesanded; analüüsib praktika eesmärkide saavutamist</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Kandideerimisdokumendid: CV ja motivatsioonikiri: koostamine, sisu, ülesehitus, vormistamine. • Hea suhtlemise tavad praktikal: koostöö ettevõtte, kooli ja õppija vahel; tagasiside küsimine ja eneserefleksioon. <p>PRAKTIKAANALÜÜSI KOOSTAMINE JA ESITLEMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktika eesmärkide saavutatuse ja töökogemuse analüüs: praktika eesmärkide saavutamise hindamine; sooritatud tööülesannete analüüs ja eneserefleksioon; kogemustest õppimine ja edasised arenguvõimalused. • Sotsiaalsete oskuste arengu analüüs: meeskonnatöö ja suhtlemisoskuste areng; eneseanalüüs ja edasised karjäärieesmärgid. • Praktikadokumentatsioon ja aruandlus: praktikadokumentide (leping, praktikapäevik, ettevõttepoolne tagasiside) täitmine; digivahendite kasutamine praktikaanalüüsi koostamisel; praktikatagasiside koostamine vastavalt juhendile. • Praktika esitlemine ja kaitsmine: praktikakogemuse struktureeritud esitlemine, oluliste tähelepanekute ja õpikogemuste jagamine, küsimustele vastamine. 	
Iseseisev töö	<p>Praktikaettevõtte otsimine, eelkõkkuleppe sõlmimine. Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutatuse ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes. Praktikaaruande ning teiste vajalike dokumentide esitamine kokkulepitud keskkonda ja kokkulepitud ajaks.</p>	
Praktiline töö	<p>Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande vormistamine arvutil. Praktikaaruande esitlemine.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine; Iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes; Praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine, kasutades digivahendeid.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hinne kujuneb: praktika dokumentatsiooni koostamine; iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes; praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>	
Praktika planeerimine ja tagasiside II Auditoorne õpe 6	<p>Alateemad PRAKTIKA PLANEERIMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuaalse praktikakava koostamine: 	Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ning

<p>Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 14</p>	<p>praktikajuhendi ja õpi-/karjääriplaani alusel eesmärkide seadmine; isiklikku arengut toetavate praktika eesmärkide sõnastamine; praktikaülesannete määratlemine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktikaettevõtte valik ja koostöö: praktikaettevõttega eelkõkkuleppe sõlmimine; praktika planeerimisel kasutatavad kommunikatsioonivahendid ja -oskused. • Praktikadokumentatsioon praktika eel, ajal ja lõpus: praktikaleping; praktikapäevik, praktikapäeviku täitmise nõuded; tagasiside kogumine ja analüüsimine, hinnangulehed, aruanded. • Kandideerimisdokumendid: CV ja motivatsioonikiri: koostamine, sisu, ülesehitus, vormistamine. • Hea suhtlemise tavad praktikal: koostöö ettevõtte, kooli ja õppija vahel; tagasiside küsimine ja eneserefleksioon. <p>PRAKTIKAANALÜÜSI KOOSTAMINE JA ESITLEMINE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktika eesmärkide saavutatuse ja töökogemuse analüüs: praktika eesmärkide saavutamise hindamine; sooritatud tööülesannete analüüs ja eneserefleksioon; kogemustest õppimine ja edasised arenguvõimalused. • Sotsiaalsete oskuste arengu analüüs: meeskonnatöö ja suhtlemisoskuste areng; eneseanalüüs ja edasised karjäärieesmärgid. • Praktikadokumentatsioon ja aruandlus: praktikadokumentide (leping, praktikapäevik, ettevõttepoolne tagasiside) täitmine; digivahendite kasutamine praktikaanalüüsi koostamisel; praktikatagasiside koostamine vastavalt juhendile. • Praktika esitlemine ja kaitsmine: praktikakogemuse struktureeritud esitlemine, oluliste tähelepanekute ja õpikogemuste jagamine, küsimustele vastamine. 	<p>töö- ja õppeülesanded; analüüsib praktika eesmärkide saavutamist</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Praktikaettevõtte leidmine, eelkõkkuleppe sõlmimine. Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutatuse ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes. Praktikaaruande ning teiste vajalike dokumentide esitamine kokkulepitud keskkonda ja kokkulepitud ajaks.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande vormistamine arvutil. Praktikaaruande esitlemine.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine; iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes; praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>	

Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne kujuneb: praktika dokumentatsiooni koostamine; iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS's praktika lõppedes; praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.
Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, eesmärgistamine Kirjalikud tööd juhendi alusel Iseseisev töö Praktiline töö
Hindamise meetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Eneseanalüüs Ettekanne/esitlus Suuline esitus
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> • Keel ja kirjandus, suhtluspädevus, õpipädevus, enesemääratluspädevus: Isiklike praktikaeesmärkide püstitamine, sõnastamine, lähtudes erialast ja õpieesmärkidest. Praktikakoha otsimise ettevalmistus: e-kirja ning kandideerimise dokumentide ettevalmistamine, ettevalmistus nii töö- kui telefonivestluseks. • Enesemääratluspädevus ja ettevõtlikkus: Planeerib oma töö ja töökoha iseseisvalt, järgides ergonoomika ja ohutuse põhimõtteid. Lahendab probleeme ja teeb otsuseid, mis toetavad praktika eesmärkide saavutamist. Analüüsib oma kutsealaste ja meeskonnatööoskuste arengut. • Sotsiaalne ja kultuuriline pädevus: Õpilane töötab meeskonnas, arvestades kolleegide ja ettevõtte kultuuri. Järgib töösisekorraeskirju, etiketinõudeid ja organisatsiooni väärtusi. • Digipädevus: Kasutab digivahendeid praktikakava koostamiseks, tööprotsesside planeerimiseks ja praktikaaruande esitamiseks. Suhtleb ettevõttega ja praktikajuhendajaga digikanalite kaudu (e-post, kalendrid, aruandlus).
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on jagatud kaheks etapiks. I praktikaetapi lõppedes toimub mooduli vahehindamine. I praktikaetappi hinnatakse mitteeristavalt. II praktikaetapi järel toimub mooduli eristav lõpphindamine. Mooduli hindamise aluseks on: -praktika dokumentatsiooni koostamine, -praktilise töö sooritamise praktikaetevõttes täies mahus, -ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang, -iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes, -praktikaanalüüsi koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.
sh lävend	“3” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt rahuldava hinnangu; - on esitanud praktikajuhendajale täidetud praktikapäeviku, igapäevased sissekanded on tehtud, kuid napid ja vähese

	<p>refleksiooniga;</p> <ul style="list-style-type: none"> - praktika aruanne sisaldab nõutud osi, kuid võib olla pinnapealne või vajada korrigeerimist; - esitleb enda koostatud praktikaaruannet suuliselt ning vastab esitatud küsimustele, kuid esitlemine on ebakindel või puudulik; - esitleb praktilal saadud kogemusi ning annab hinnangu enda arengule praktikaperioodi jooksul <p>“4” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt hea hinnangu;</p> <ul style="list-style-type: none"> - on esitanud praktikajuhendajale täidetud praktikapäeviku, igapäevased sissekanded on korralikud ja informatiivsed, kuid võivad olla mõnevõrra pinnapealsed; - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt selgelt ja arusaadavalt; - vastab esitatud küsimustele asjakohaselt; - esitleb praktilal saadud kogemusi ja püstitatud eesmärkide täitmist ning annab hinnangu enda arengule praktikaperioodi jooksul, kuid võib vajada täiendavat argumentatsiooni <p>“5” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt väga hea hinnangu;</p> <ul style="list-style-type: none"> - esitatud praktikapäevik on põhjalik, eesmärgid on selgelt sõnastatud ja vastavad praktikajuhendile, igapäevased sissekanded on täpsed, sisukad ja reflekteerivad õppimist; - praktika aruanne on hästi struktureeritud, analüüsiv ja vastab juhendi nõuetele; - esitleb enda koostatud praktikaaruannet suuliselt sisukalt, selgelt; - vastab esitatud küsimustele asjakohaselt ja professionaalselt; - toob välja eesmärkide täitmist tõendavad seisukohad; - annab praktikale hinnangu enda arengu seisukohalt ning tulevikuväljavaateid silmas pidades
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo, 2010. Praktikajuhend õppijale: http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc Praktika dokumentatsioon: praktikaaruande koostamise juhend, tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid, praktikaleping, praktikapäevik, praktikajuhendaja hinnanguleht, praktikandi hinnang praktikale. Praktikaettevõtte sisekorraeeskiri, tööohutuse ja tervishoiu eeskirjad, ettevõtte puhastusplaan.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Toitude valmistamine	30	Eda Vallimäe,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib toite ja jooke nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradest, töötades säästlikult, järgides toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid ning külaliste soove ja vajadusi.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
66 tundi		160 tundi	554 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. eeltötleb toiduaineid, kasutades erinevaid tehnoloogilisi võtteid;	<ul style="list-style-type: none"> planeerib oma tööd, arvestades töökeskkonna ohutusnõudeid; korraldab endale ergonoomilise töökoha, järgides töötamisel ohutusjuhiseid; töötab meeskonnaliikmena, jälgides tööaega; võtab vastu toiduaineid, paigutades need vastavalt etteantud säilitustingimustele; eeltötleb toiduaineid juhendamisel, vältides raiskamist, hinnates nende kvaliteeti ning selgitades vajadusel toiduaine päritolu; kasutab eeltöötlemisel toiduainele ja töömahule sobivaid tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; 	Eristav hindamine
2. valmistab toite ja jooke erinevate tehnoloogiliste võtetega;	<ul style="list-style-type: none"> valmistab erinevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja tellimusele; valmistab vastavalt juhendile eritoitumisvajadustega külalistele sobivaid toite ja jooke; valdab toitude ja jookide valmistamiseks kasutatavaid tehnoloogilisi võtteid, kasutades sobilikke töövahendeid ja seadmeid; selgitab toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvaid keemilisi ja füüsikalisi muutusi; järgib toiduohutuse nõuetest tulenevalt valmistatavate toitude ja jookide külm- ja 	Eristav hindamine

	kuumtöötlemise temperatuure;	
3. teeb puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist;	<ul style="list-style-type: none"> • teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja nõudepesus, järgides puhastusplaani; • käitleb juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid; 	Eristav hindamine
4. järgib oma tegevuses Eesti kestliku arengu eesmäärke;	<ul style="list-style-type: none"> • peab kinni kestliku arenguga kooskõlas olevatest tegevusmeetoditest; • kasutab töötamisel vett, elektrienergiat ja teisi materiaalseid ressursse säästvaid meetodeid; • kasutab töötamisel ergonoomilisi töövõtteid; 	Eristav hindamine
5. töötab meeskonnas oma rolli ja vastutusala piires, suheldes erinevate osapooltega professionaalselt vastutades oma töö tulemuslikkuse eest	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb efektiivselt teiste meeskonnaliikmetega; • annab hinnangu enda tegutsemisele meeskonnaliikmena; • vastutab oma töö tulemuslikkuse eest, viidates võimalikele parendusvõimalustele. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Puhastus- ja koristustööd köögis Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 14	Alateemad 1. Köögi puhastusplaani ja koristustööd Köögi puhastusplaani ja selle järgimine. Puhastus- ja koristustööd köögis ja nõudepesus vastavalt puhastusplaanile. 2. Puhastusained ja -tarvikud Erinevad puhastusained ja -tarvikud köögis. Puhastusainete kasutamine ja ladustamine. Puhastuslahuste doseerimine ja kasutamine vastavalt vajadusele. Ohutuskaart Desinfitseerimine Puhastuslahuste kasutamine erinevate pindade puhastamiseks köögis. 3. Pakendite, taara ja prügi käitlemine Pakendite ja taara sorteerimine ning ladustamine. Prügi käitlemine ja sorteerimine vastavalt ettevõtte keskkonnanõuetele. Erinevate jäätmete liigiti kogumine ja töötlemine. 4. Köögis tekkivate jäätmete käitlemine Köögis tekkivate toidujäätmete kogumine, sorteerimine ja kõrvaldamine. Jäätmete käitlemine vastavalt ettevõtte juhiste ja keskkonnanõuetele.	Seos õpiväljundiga teeb puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist;
	Iseseisev töö Köögi puhastusplaani analüüs. Uue puhastusplaani koostamine meeskonnatöona.	
	Praktiline töö Puhastustööd köögis: Puhastus- ja koristusvõtete harjutamine õppekeskkonnas igapäevaselt.	
	Hindamisülesanded Praktiline hindamisülesanne: Puhtusastme määramine visuaalselt, eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis, selle	

	kaardistamine, puhastusainete, koristustarvikute ja koristusmeetodi valimine mustuse eemaldamiseks. Puhastuslahuste valmistamine: vajaliku vee ja puhastusaine koguse arvutamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: • teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja nõudepesus, järgides puhastusplaani; • käitleb juhendamisel köögis tekkivaid jäätmeid;	
Toitude valmistamine I Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 64 Praktiline töö 260	<p>Alateemad</p> <p>1. Toiduainete eeltöötlemine ja töötlemine. Toiduainete eeltöötlemise tehnoloogilised võtted. Toiduainete töötlemine ja kvaliteedi hindamine. Säästlikkus toiduainete töötlemise käigus.</p> <p>2. Toiduainete vastuvõtmine ja ladustamine. Toiduainete vastuvõtmise protseduurid. Toiduainete säilitustingimused ja ladustamine.</p> <p>3. Toiduainete töötlusvõtted ja töövahendid. Toiduainete töötamise ja toidu valmistamise tehnoloogiad. Sobivate töövahendite ja seadmete valik ning kasutamine. Seadmete ja töövahendite eesmärgipärane ja ohutu kasutamine ning puhastamine.</p> <p>4. Töökeskkonna ohutus, ergonomika ja efektiivsus. Töö planeerimine ohutuse ja ergonomika põhimõtetel. Ergonoomilise töökoha loomine. Ergonoomiliste ja ohutute töövõtete kasutamine köögitöös. Seadmete ja töövahendite ohutu ja ergonomiline kasutamine. Füüsilise ja vaimse heaolu toetamine tööprotsessides.</p> <p>5. Toitude ja jookide valmistamine erinevate tehnoloogiliste võtetega. Erinevad toiduvalmistamise tehnoloogilised võtted ja meetodid. Toidu valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja tellimusele. Külmade ja soojade võileibade, suupistete ja salatite valmistamine. Suppide valmistamine. Kastmete valmistamine (sh põhikastmetest tuletatud kastmed). Munast, lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest toitude valmistamine. Aed- ja teraviljadest lisandite ning toitude valmistamine. Metsaandidest toitude valmistamine. Külmade, külmutatud ja kuumade magustoitude valmistamine. Taignatoodete valmistamine. Külmade ja kuumade jookide valmistamine. Toiduainete soolamine, fermenteerimine, marineerimine ja dehüdreerimine.</p> <p>6. Eritoitumisvajadustega külaliste toitlustamine. Eritoitumisnõuete määramine ja järgimine toidu valmistamisel. Toitude valmistamine eritoitumisvajadustega inimestele (gluteenitalumatus, diabeet, vegan jm).</p> <p>7. Toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel. Toiduainete keemilised ja füüsilised</p>	<p>Seos õpiväljundiga eeltöötleb toiduaineid, kasutades erinevaid tehnoloogilisi võtteid; valmistab toite ja jooke erinevate tehnoloogiliste võtetega; järgib oma tegevuses Eesti kestliku arengu eesmärke; töötab meeskonnas oma rolli ja vastutusala piires, suheldes erinevate osapooltega professionaalselt vastutades oma töö tulemuslikkuse eest</p>

	<p>muutused toidu töötlemisel. Toidu valmistamise mõju toidu kvaliteedile ja struktuurile.</p> <p>8. Toitude ja jookide serveerimine. Toiduportsjonite ja vaagnate vormistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Tellimuse alusel valmistatud toitude ja jookide serveerimine, vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja juhendile. Roaportsjonite vormistamine taldrikule, selleks vajalikud köögitöövõtted, töökorraldus ja hügieen.</p> <p>9. Enesekontrolliplaan ja toiduohutus. Toiduohutuse põhimõtted ja rakendamine. Toiduohutusprotseduuride järgimine. Hügieeni tagamine köögis.</p> <p>10. Puhastus- ja korrastustööd köögis. Köögi puhastusplaan. Puhastus- ja koristustööd köögis ning nõudepesus vastavalt puhastusplaanile. Köögi ja töövahendite puhastusprotsessid. Köögi puhastusplaanis kirjeldatud puhastusvahendite ning puhastusainete kasutamine seadmete ja töövahendite puhastamisel.</p> <p>11. Kestliku arengu põhimõtete rakendamine igapäevases töös toitlustuses, et tagada optimaalne ressursikasutus ja keskkonnamõju minimeerimine. Jätkusuutlik toidu valmistamine ja ressursside säästmine. Vee, elektrienergia ja muude ressursside säästlik kasutamine. Toidujäätmete vähendamine ja 0-kulu toidu valmistamine.</p> <p>Ringmajandus. Pakendite ja taara sorteerimine ning ladustamine. Jäätmete sorteerimine ja käitlemine köögis.</p> <p>12. Meeskonnatöö ja tööaja juhtimine. Meeskonnatöö põhimõtted ja koostöö olulisus köögis. Vastutuse ja tööjaotuse mõistmine meeskonnas. Tööaja planeerimine ja jälgimine meeskonnana. Enda rolli ja vastutuse mõistmine meeskonnas. Eneseanalüüs meeskonnaliikmena: tugevused ja arengukohad. Isiklik vastutus töö tulemuslikkuse eest. Tagasiside vastuvõtmine ja selle rakendamine töö parendamiseks.</p> <p>Meeskonnatöö protsessid ja rollid köögikeskkonnas. Rollide jaotus köögis ning nende tähtsus töökorralduses. Tõhus koostöö erinevate osapooltega (kliendid, tarnijad, kolleegid). Isiklik ja professionaalne areng.</p>	
Iseseisev töö	Hindamisülesande planeerimisetapi sooritamine iseseisvalt. Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud tööülesanded, tehnoloogilised kaardid koos serveerimise kirjeldamise ning fotojäädvustustega.	
Praktiline töö	Praktiline toiduvalmistamine õppekeskkonnas..	
Hindamisülesanded	<ul style="list-style-type: none"> • moodulis käsitletud teemade vahehindamised (teadmiste kontroll erinevate roagruppide valmistamisviisidest, köögiseadmete kasutamisest, toiduainete keemilisest muutumisest); • praktiliste tööde sooritamine õppekeskkonnas; • I kompleksne hindamisülesanne: Toitlustussündmuse planeerimine ja teostamine meeskonnas vastavalt juhiste ja etteantud ajale. Ülesande käigus hinnatakse planeerimist, töökorraldust, toiduvalmistamise tehnilisi oskusi, hügieeni ja ohutuse järgimist, koostööd meeskonnas, esitlemisoskust ning eneseanalüüsi võimet. 	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	

kujunemine		
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: -Koostab tööplaani, kuid võib vajada juhendamist; töökoht on üldiselt korras, kuid võib esineda ebaefektiivsust.</p> <p>-Kasutab tooraineid ja ressursse (vesi, elekter, seadmed) üldiselt säästlikult, kuid võib teha väiksemaid vigu.</p> <p>-Järgib üldiseid hügieeni- ja ohutusnõudeid, kuid võib vajada meeldetuletusi.</p> <p>-Säilitab ja ladustab toiduaineid enamasti õigesti, kuid võib vajada juhendamist.</p> <p>-Valmistab toite vastavalt juhenditele, kuid võib esineda tehnoloogilisi ebatäpsusi.</p> <p>-Esitleb oma toite, kuid võib vajada täiendavaid selgitusi toiduvalmistamise keemiliste ja füüsikaliste protsesside kirjeldamisel.</p> <p>-Teeb puhastus- ja korrastustöid, kuid võib vajada juhendamist, jäätmekäitlus vastab osaliselt nõuetele.</p> <p>-Suhtleb ja teeb koostööd, kuid võib vajada suunamist.</p> <p>-Reflekteerib oma tööd juhendamisel, analüüs on üldine.</p> <p>“4” saamise tingimus: -Planeerib töö iseseisvalt ja loogiliselt, töökoht on korras ja ergonoomiline.</p> <p>-Kasutab ressursse tõhusalt, valides õiged töövõtted ja seadmed.</p> <p>-Järgib hügieeni- ja ohutusreegleid korrektselt ning järjepidevalt.</p> <p>-Säilitab ja ladustab toorained ning valmistoidud korrektselt vastavalt nõuetele.</p> <p>-Kasutab tehnikaid oskuslikult, toidud on õigesti valmistatud ja hästi serveeritud.</p> <p>-Esitleb toite selgelt ja põhjendab oma valikuid.</p> <p>-Puhastab ja korrastab töökoha nõuetekohaselt, järgib jäätmekäitluse põhimõtteid.</p> <p>-Toetab meeskonnatöid, suhtleb selgelt ja lahendab probleeme.</p> <p>-Hindab oma töö tulemuslikkust ja toob välja mõningaid parendusvõimalusi.</p> <p>“5” saamise tingimus: -Planeerib töö väga hästi, arvestades aega ja töövoogu; töökoht on laitmatult organiseeritud ja ergonoomiline.</p> <p>-Kasutab ressursse väga säästlikult ja oskuslikult, rakendades uuenduslikke tehnikaid.</p> <p>-Järgib hügieeni- ja ohutusreegleid eeskujulikult ning suudab vajadusel juhendada teisi.</p> <p>-Säilitab ja ladustab toiduaineid ning valmistoite väga täpselt ning selgitab oma valikuid professionaalselt.</p> <p>-Näitab loovust ja tehnilist meisterlikkust, tulemused on suurepärase kvaliteediga.</p> <p>-Esitleb toite veenvalt ja professionaalselt, tuues esile keemilised ja füüsikalised muutused ning eritoitumise aspektid.</p> <p>-Puhastab ja korrastab eeskujulikult, rakendades parimaid praktikaid ka jäätmekäitluses.</p> <p>-Tegutseb meeskonnas aktiivselt ja initsiatiivikalt, soodustades head koostööd.</p> <p>-Analüüsib oma tööd põhjalikult, võtab vastutuse tulemuste eest ja pakub konstruktiivseid lahendusi</p>	
Toitude valmistamine II Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 90 Praktiline töö 280	Alateemad 1. Toiduainete eeltöötlemine ja töötlemine. Toiduainete eeltöötlemise tehnoloogilised võtted. Toiduainete töötlemine ja kvaliteedi hindamine. Säästlikkus toiduainete töötlemise käigus. 2. Toiduainete vastuvõtmine ja ladustamine. Toiduainete vastuvõtmise protseduurid. Toiduainete säilitustingimused ja ladustamine. 3. Toiduainete töötlusvõtted ja töövahendid. Toiduainete töötlemise ja toidu valmistamise	Seos õpiväljundiga eeltöötleb toiduaineid, kasutades erinevaid tehnoloogilisi võtteid; valmistab toite ja jookse erinevate tehnoloogiliste võtetega;

	<p>tehnoloogiad. Sobivate töövahendite ja seadmete valik ning kasutamine. Seadmete ja töövahendite eesmärgipärane ja ohutu kasutamine ning puhastamine.</p> <p>4. Töökeskkonna ohutus, ergonoomika ja efektiivsus. Töö planeerimine ohutuse ja ergonoomika põhimõtetel. Ergonoomilise töökoha loomine. Ergonoomiliste ja ohutute töövõtete kasutamine köögitöös. Seadmete ja töövahendite ohutu ja ergonoomiline kasutamine. Füüsilise ja vaimse heaolu toetamine tööprotsessides.</p> <p>5. Toitude ja jookide valmistamine erinevate tehnoloogiliste võtetega. Erinevad toiduvalmistamise tehnoloogilised võtted ja meetodid. Toidu valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja tellimusele. Külmade ja soojade võileibade, suupistete ja salatite valmistamine. Suppide valmistamine. Kastmete valmistamine (sh põhikastmetest tuletatud kastmed). Munast, lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest toitude valmistamine. Aed- ja teraviljadest lisandite ning toitude valmistamine. Metsaandidest toitude valmistamine. Külmade, külmutatud ja kuumade magustoitude valmistamine. Taignatoodete valmistamine. Külmade ja kuumade jookide valmistamine. Toiduainete soolamine, fermenteerimine, marineerimine ja dehüdreerimine.</p> <p>6. Eritoitumisvajadustega külaliste toitlustamine. Eritoitumisnõuete määramine ja järgimine toidu valmistamisel. Toitude valmistamine eritoitumisvajadustega inimestele (gluteenitalumatus, diabeet, vegan jm).</p> <p>7. Toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel. Toiduainete keemilised ja füüsilised muutused toidu töötlemisel. Toidu valmistamise mõju toidu kvaliteedile ja struktuurile.</p> <p>8. Toitude ja jookide serveerimine. Toiduportsjonite ja vaagnate vormistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Tellimuse alusel valmistatud toitude ja jookide serveerimine, vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja juhendile. Roaportsjonite vormistamine taldrikule, selleks vajalikud köögitöövõtted, töökorraldus ja hügieen.</p> <p>9. Enesekontrolliplaan ja toiduohutus. Toiduohutuse põhimõtted ja rakendamine. Toiduohutusprotseduuride järgimine. Hügieeni tagamine köögis.</p> <p>10. Puhastus- ja korrastustööd köögis. Köögi puhastusplaan. Puhastus- ja koristustööd köögis ning nõudepesus vastavalt puhastusplaanile. Köögi ja töövahendite puhastusprotsessid. Köögi puhastusplaanis kirjeldatud puhastusvahendite ning puhastusainete kasutamine seadmete ja töövahendite puhastamisel.</p> <p>11. Kestliku arengu põhimõtete rakendamine igapäevases töös toitlustuses, et tagada optimaalne ressursikasutus ja keskkonnamõju minimeerimine. Jätkusuutlik toidu valmistamine ja ressursside säästmine. Vee, elektrienergia ja muude ressursside säästlik kasutamine. Toidujäätmete</p>	<p>teeb puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist; järgib oma tegevuses Eesti kestliku arengu eesmäärke; töötab meeskonnas oma rolli ja vastutusala piires, suheldes erinevate osapooltega professionaalselt vastutades oma töö tulemuslikkuse eest</p>
--	--	--

	<p>vähendamine ja 0-kulu toidu valmistamine. Ringmajandus. Pakendite ja taara sorteerimine ning ladustamine. Jäätmete sorteerimine ja käitlemine köögis. 12. Meeskonnatöö ja tööaja juhtimine. Meeskonnatöö põhimõtted ja koostöö olulisus köögis. Vastutuse ja tööjaotuse mõistmine meeskonnas. Tööaja planeerimine ja jälgimine meeskonnana. Enda rolli ja vastutuse mõistmine meeskonnas. Eneseanalüüs meeskonnaliikmena: tugevused ja arengukohad. Isiklik vastutus töö tulemuslikkuse eest. Tagasiside vastuvõtmine ja selle rakendamine töö parendamiseks. Meeskonnatöö protsessid ja rollid köögikeskkonnas. Rollide jaotus köögis ning nende tähtsus töökorralduses. Tõhus koostöö erinevate osapooltega (kliendid, tarnijad, kolleegid). Isiklik ja professionaalne areng.</p>	
Iseseisev töö	<p>Hindamisülesande planeerimisetapi sooritamine iseseisvalt. Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud tööülesanded, tehnoloogilised kaardid koos serveerimise kirjeldamise ning fotojäädvustustega.</p>	
Praktiline töö	<p>Praktiline toiduvalmistamine õppeprotsessis.</p>	
Hindamisülesanded	<ul style="list-style-type: none"> • moodulis käsitletud teemade vahehindamised (teadmiste kontroll erinevate roagruppide valmistamisviisidest, köögiseadmete kasutamisest, toiduainete keemilisest muutumisest); • praktiliste tööde sooritamine õppekeskkonnas; • II kompleksne hindamisülesanne: Õppija valmistab kolmekäigulise menüü vastavalt juhiste ja etteantud ajale. Ülesande käigus hinnatakse planeerimist, töökorraldust, toiduvalmistamise tehnilisi oskusi, hügieeni ja ohutuse järgimist, koostööd meeskonnas, esitlemisoskust ning eneseanalüüsi võimet. 	
Hindamine	<p>Eristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: -Koostab individuaalse tööplaani juhendamisel, lähtudes etteantud juhendist ja meeskonna tööplaanist. -Planeerib juhendamisel oma tööde järjekorra, kestvuse ning korraldab töökoha vastavalt tööplaanile. -Järgib tööohutuse ja hügieeninõudeid, ei tekita ohuolukordi, puhastab töökohta ja seadmeid vastavalt juhendile. -Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena, kuid töötab pigem üksi. -Annab üldise hinnangu oma panusele meeskonnatöösse. -Kirjeldab juhendamisel portsjoniliste toitude ja jookide valmistamise viise lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. -Kasutab asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid. -Käitleb toitu hügieeninõuete ja säästlikkuse põhimõtteid järgides. -Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüü toite ja jooke, sh toitumiseärasustega klientidele. -Valmistab ja serveerib toite ning jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile. -On passiivne meeskonnaliige. “4” saamise tingimus: -Esitab õigeaegselt hindamisülesande kirjaliku töö.</p>	

	<p>-Koostab individuaalse tööplaani etteantud juhendi ja meeskonna tööplaani põhjal.</p> <p>-Planeerib juhendi abil oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt tööplaanile.</p> <p>-Järgib tööohutust ja hügieeninõudeid, puhastab töökohta ja seadmeid vastutustundlikult.</p> <p>-Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena.</p> <p>-Annab hinnangu oma panusele meeskonnatöös.</p> <p>-Kirjeldab portsjoniliste toitude ja jookide valmistamise viise ja võtteid tehnoloogilise kaardi põhjal.</p> <p>-Kasutab asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid iseseisvalt.</p> <p>-Käitleb toitu iseseisvalt hügieeninõuete ja säästlikkuse põhimõtete järgi.</p> <p>-Valmistab tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüü toite ja jooke, sh toitumiseärasustega klientidele.</p> <p>-Valmistab ja serveerib iseseisvalt toite ning jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile.</p> <p>-Suhtleb efektiivselt meeskonnaliikmetega ja vastutab oma kohustuste täitmise eest.</p> <p>“5” saamise tingimus: -Esitab õigeaegselt hindamisülesande kirjaliku töö.</p> <p>-Koostab individuaalse tööplaani iseseisvalt etteantud juhendi ja meeskonna tööplaani alusel.</p> <p>-Planeerib juhendi abil iseseisvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt tööplaanile.</p> <p>-Järgib tööohutust ja hügieeninõudeid ning puhastab töökohta ja seadmeid vastavalt kasutusjuhendile iseseisvalt ja omaalgatuslikult.</p> <p>-Arvestab teistega ja töötab meeskonna aktiivse liikmena.</p> <p>-Annab hinnangu oma panusele meeskonnatöösse.</p> <p>-Kirjeldab põhjalikult portsjoniliste toitude ja jookide valmistamise viise ja võtteid tehnoloogilise kaardi põhjal.</p> <p>-Kasutab seadmeid ja töövahendeid iseseisvalt ja omaalgatuslikult.</p> <p>-Käitleb toitu hügieeninõuete ja säästlikkuse põhimõtete järgi iseseisvalt.</p> <p>-Valmistab tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüü toite ja jooke, sh toitumiseärasustega klientidele.</p> <p>-Valmistab ja serveerib toite ning jooke iseseisvalt ja loovalt.</p> <p>-Suhtleb efektiivselt ja aktiivselt meeskonnaliikmetega, vastutab oma kohustuste täitmise eest.</p>
--	---

Õppemeetodid	<p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>E-õpiobjektid, videod</p>
Hindamiseetodid	<p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Eneseanalüüs</p>
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> • Keel ja kirjandus: Erialane sõnavara, selle korrektne kasutamine; Köögitöö terminoloogia; Restoranis kasutatavate toiduainete, toitude eesti- ja võõrkeelsete ning võõrapäraste nimetuste tundmine ja kasutamine. • Matemaatika: Toorainevajaduse planeerimine vastavalt kalkulatsioonikaardile; Toorainete tellimine, toorainekoguste arvutamine, väljatuleku arvutamine. • Võõrkeel: Toitlustuses kasutatav võõrkeelne terminoloogia; Menüü ja toitude tutvustamine võõrkeeles.

	<ul style="list-style-type: none"> • Loodusained (füüsika, keemia): Toiduainete füüsikaline ja keemiline muutumine toiduvalmistamisel; Toitainete muutumine mehaanilise ja termilise töötlemise tulemusena; Toiduainete ja toitude lühi- ning pikaajaline säilitamine; Toiduainete konserveerimisel toimuvad muutused; Tervislikku toitumist võimaldavate toiduainete töötlemisviiside kasutamine; Toiduainetes toimuvate keemiliste muutuste seos eritoitumisega; Puhastusainete tundmine, nende kasutamine köögis. • Matemaatika-, loodusteaduste- ja tehnoloogiaalane pädevus: energiakasutuse jälgimine, vee sääst, kohaliku ja hooajalise tooraine eelistamine, toidujäätmete vähendamine, jäätmete liigiti kogumine, kemikaalide vastutustundlik kasutamine. • Kultuuri- ja väärtuspädevus: vastutustundlik ja eetiline käitumine toidukäitlemisel; tooraine väärtustamine ning raiskamise vältimine; erinevate toidukultuuride tundmine ja austamine (sh eritoitumine). • Enesemääratluspädevus: enesehindamine, parendusettepanekud, refleksioon pärast töövahetust. • Õpipädevus: tehnoloogiliste kaartide, tööjuhendite ja retseptide kasutamine õppimise ja töö planeerimise aluseks; toiduvalmistamise võtete, keemiliste ja füüsikaliste protsesside mõtestamine tööprotsessis; eneseanalüüs ning töövõtete pidev arendamine tagasiside põhjal. • Tegevuspädevus: tööprotsesside kavandamine ja läbiviimine ohutult ja tõhusalt; sobivate töövahendite, seadmete ja tehnoloogiate valik ja rakendamine; kvaliteedile vastavate toitude valmistamine, tööohutus- ja hügieeninõuete järgimine. • Ettevõtlikkuspädevus: protsessiparanduste algatamine, väikeste muudatuste elluviimine. • Digipädevus: tehnoloogiliste kaartide/retseptide kasutamine digikeskkonnas
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud mooduli teemade hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd.</p> <p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud:</p> <ul style="list-style-type: none"> • moodulis käsitletud teemade vahehindamised (teadmiste kontroll erinevate roagruppide valmistamisviisidest, köögiseadmete kasutamisest, toiduainete keemilisest muutumisest); • praktilised tööd õppekeskkonnas; • komplekssed hindamisülesanded I ja II: sooritatud kirjalik planeerimisülesanne ning selle praktiline demonstratsioon vähemalt lävendi tasemel
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I.; Animägi, L.; Muuga, Õ. (2013). Praktiline kulinaaria.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma, D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. (2011). Kulinaaria.</p> <p>Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. (2010). Toiduvalmistamine suurröögis.</p> <p>https://e-kokk.weebly.com/</p> <p>https://tarbitoitutargalt.ee/portfolio/toiduainete-taaskasutamine/</p> <p>https://www.europarl.europa.eu/topics/et/article/20240318STO19401/toidujaatmete-vahendamine-eli-meetmed</p> <p>https://www.riigiteataja.ee/akt/404102017002</p> <p>https://maailmakool.ee/materjalid/9727/sdg/</p> <p>https://www.riigikantselei.ee/valitsuse-too-planeerimine-ja-korraldamine/valitsuse-too-toetamine/saastev-areng</p> <p>Koristamise käsiraamat. 2022 Puhastuseksperit</p> <p>https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/ergonoomia/?%26nbsp%3BT%C3%B6%C3%B6viisid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Töötamine köögis	5	Eda Vallimäe,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised ja oskused töötada köögis meeskonnaliikmena, kasutades olemasolevaid ressursse ning järgides toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		30 tundi	80 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib oma tööd ja töökohta köögis, lähtudes kutseala iseärasustest;	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab juhendi alusel õigusaktidest tulenevaid nõudeid toidlustusettevõtte töökorraldusele; • planeerib oma tööd, kavandades oma töökohta lähtuvalt toiduohutuse ja tööohutusnõuetest, järgides enesekontrolliplaani; • koostab tööplaani vastavalt töömahule, korrigeerides seda vajaduse muutudes; 	Eristav hindamine
2. töötab köögis iseseisvalt ning meeskonnaliikmena analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonnatööd;	<ul style="list-style-type: none"> • töötab köögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtudes ettevõtte töökorralduse eripärast; • korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtudes köögi eripärast, tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest; • järgib toiduvalmistamisel ja sellega kaasnevates tegevustes toidu- ja tööohutusnõudeid; • käitleb vajaminevat kaupa vastavalt toiduhügieeni nõuetele, laomajanduse põhimõtetele ja ettevõtte enesekontrolliplaanile; • käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; • töötab keskkonnateadlikult, järgides Eesti kestliku arengu eesmärke; • annab hinnangu oma tööle ning kavandab muudatused arvestades meeskonnaliikmete tagasisidet; • annab hinnangu meeskonnatööle, lähtudes meeskonnatöö põhimõtetest; 	Eristav hindamine
3. töötleb tööalast informatsiooni, kasutades	• kasutab erialases töös erialaspetsiifilisi	Eristav hindamine

infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid	tarkvaralahendusi, programme ja infotehnoloogilisi töövahendeid; <ul style="list-style-type: none"> • kasutab erinevaid kommunikatsioonivahendeid tööde koordineerimiseks ning infovahetuseks meeskonnas; • järgib kutsealases tegevuses küberturvalisuse nõudeid. 	
---	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Töötamine köögis</p> <p>Auditoorne õpe 20</p> <p>Iseseisev õpe 30</p> <p>Praktiline töö 80</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Toitlustusettevõtte töökorraldust reguleerivad õigusaktid: Toiduseadus ja selle rakendusaktid Euroopa Liidu määrused ja direktiivid toiduohutuse tagamiseks Veterinaar- ja Toiduameti nõuded toitlustusettevõtetele Töötervishoiu ja tööohutuse seadus ning selle rakendusaktid Töötajate tervisekontrolli ja isikuhügieeni nõuded</p> <p>2. Toitu käitleva ettevõtte enesekontrollisüsteem ja selle rakendamine Enesekontrolliplaani koostamine ja rakendamine HACCP põhimõtted ja nende järgimine tööprotsessides Enesekontrolli dokumentatsioon ja selle täitmine Tavalised riskid ja meetmed nende ennetamiseks</p> <p>3. Töö planeerimine köögis Töökorralduse planeerimine lähtudes töömahust ja tellimustest Tööjaotus meeskonnas ja koostöö sujuvaks tööprotsessiks Isikliku tööplaani koostamine ja kohandamine vastavalt olukorrale Toiduohutuse ja tööohutuse nõuete arvestamine töökoha korraldamisel Ajaplaneerimine ja efektiivne tööaja kasutamine</p> <p>4. Töökoha kavandamine ja korrastamine Köögiseadmete ja töövahendite paigutamine ergonoomiliselt ja ohutult Töökoha puhtuse ja korrashoiu tagamine vastavalt hügieeninõuetele Ristsaastumise vältimine köögis Jääkide ja toidukao vähendamise põhimõtted</p> <p>5. Tööohutus ja hügieen toitlustusettevõttes Isikukaitsevahendite kasutamine ja nende hooldus Ohtlike olukordade ennetamine ja kiire reageerimine õnnetusjuhtumitele Kätepesu ja desinfitseerimise nõuded Tooraine ja valmistoidu säilitamise ning temperatuuri kontroll</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>planeerib oma tööd ja töökohta köögis, lähtudes kutseala iseärasustest; töötab köögis iseseisvalt ning meeskonnaliikmena analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonnatööd; töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingusüsteeme ja muid teenuseid</p>
--	---	--

6. Individuaalne ja meeskonnatöö köögis
Köögi töökorralduse põhimõtted ja rollid meeskonnas
Meeskonnatöö efektiivsuse ja sujuvuse tagamine
Suhtlemine ja koostöö köögipersonali ning teiste osakondadega
Iseseisev töötamine – vastutus ja kohanemine tööülesannetega

7. Töökoha ja töökorralduse planeerimine
Individuaalse ja meeskondliku töö planeerimine vastavalt töökorraldusele
Köögi eripärast lähtuv töökorraldus ja ajakasutus
Tööohutuse, ergonoomika ja efektiivsete töövõtete rakendamine
Töökoha korrashoid, puhastamine ja järelkontroll

8. Tooraine käitlemine ja säilitamine
Tooraine vastuvõtmine ja kvaliteedikontroll
Tooraine korrektne ladustamine vastavalt laomajanduse põhimõtetele
Temperatuuri ja säilivusaja jälgimine vastavalt enesekontrolliplaanile
Ristsaastumise vältimine tooraine ja valmistoidu käitlemisel

9. Toiduvalmistamine ja ohutusnõuete järgimine
Toiduvalmistamise protsesside ohutu ja hügieeniline korraldamine
Toidu- ja tööohutusnõuete rakendamine praktikas
Isiklik hügieen ja sanitaarreeglite järgimine köögis
Tööohutus köögis, sh kuumade pindade, teravate töövahendite ja elektriseadmetega töötamine

10. Keskkonnateadlik töö ning pakendite ja jäätmete käitlemine
Keskkonnahoidlikud töövõtted köögis
Jäätmekäitlus vastavalt jäätmeseadusele ja ettevõtte sisekorrareeglitele
Pakendiseadusest tulenevad nõuded ja nende järgimine
Taara ja pakendite sorteerimine ning taaskasutusvõimalused

11. Töö hindamine ja parendamine
Eneseanalüüs ja oma töö tulemuste hindamine
Meeskonnatöö analüüs ja parendusettepanekute tegemine

12. Tööalase informatsiooni töötlemine ja andmebaaside kasutamine. Otsingusüsteemide tõhus kasutamine tööalase info leidmiseks. Tabelarvutuse tarkvarade (Excel, Google Sheets) kasutamine. Erialaspetsiifiliste tarkvaralahenduste ja töövahendite kasutamine. Tekstitötluse ja pilditötluse tarkvarad (Word, Canva, Photoshop).
Erialased programmid majutuse ja toitlustuse valdkonnas (nt toitlustuse haldustarkvarad, Nutridata).
Erialased töökeskkonnad ja projekti halduse tarkvarad (Google Docs, Teams, Trello)
Kliendisuhtluse ja tagasiside haldamise tarkvarad.
Digitaalne suhtlus ja virtuaalse koostöö vahendid (Teams, Zoom, Slack).

	Tööde koordineerimine ja kommunikatsioonivahendite kasutamine meeskonnatöös. Küberturvalisus, andmekaitse ja privaatsus töökeskkonnas. Turvaliste paroolide ja autentimisvõimaluste kasutamine. Andmete varundamine ja küberturvalisuse parimad praktikad.	
Iseseisev töö	Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud tööülesanded, tehnoloogilised kaardid, toitude väljastamise kirjeldamine.	
Praktiline töö	Osalemine köögitöö kõigis töötappides vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele.	
Hindamisülesanded	Moodulite 9 Töötamine köögis ja 10 Menüü koostamine ja kalkuleerimine kompleksne hindamisülesanne: Toitlustussündmuse planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatöona. 1. Toitlustussündmuse (päeva suurköögis või restoranis) planeerimine vastavalt lähteülesandele ning etteantud tingimustele (eritoitumisvajadused, omahind, hooajalisus vm): Koostab päevamenüü ning tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid, kasutades korrektset terminoloogiat. Arvutab toitude toiteväärtuse ja disainib menüükujunduse, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ning järgides küberturvalisuse nõudeid. Koostab tööplaani, arvestades töömahtu, meeskonna suurust, vajaminevaid töövahendeid ja aega ning jaotab tööülesanded. 2. Menüü praktiline teostamine ja eneseanalüüs: Teostab menüüs kirjeldatud tööprotsessid koos meeskonnaga. Käitleb toidukaupu, järgides ettevõtte enesekontrolliplaani ning toiduhügieeni- ja laomajanduse nõudeid. Valmistab meeskonnaga etteantud road vastavalt koostatud tehnoloogilistele kaartidele ja menüüle, järgides töö- ja toiduohutusnõudeid. Serveerib road külalistele ja küsib tagasisidet. Koostab eneseanalüüsi teostatud praktilisele päevale.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd ning mooduli kompleksne hindamisülesanne. Esitatud on õpimapp: sooritatud tööülesanded, iseseisvad tööd.	

Õppemeetodid	Praktiline töö Meeskonnatöö Individuaalne töö Enesehindamine
Hindamismeetodid	Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> Loodusained (füüsika, keemia): Toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel; Toitainete muutumine mehaanilise ja termilise töötlemise tulemusena; Õigete töötlemisviiside kasutamine, säilitades valmis toidus võimalikult palju kasulikke toitaineid; Toiduainete ja toitude säilitamine. Sotsiaalsed: Ergonoomika, turvalised töövõtted, oma tervise ja töövõime eest hoolitsemine; Individuaalne ning meeskonnatöö köögis ja teeninduses; Köögi- ja saalitöötajate vaheline koostöö; Vastutus võetud kohustuste täitmise eest;

	<p>Vastutus enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest; Köögitöö eetika, toiduohutus, vastutus kliendi turvalisuse eest.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sotsiaalne ja kodanikupädevus: meeskonnatöö põhimõtete järgimine ja koostöö erinevates rollides köögis; ühistöös vastutustundlik tegutsemine, sh töö- ja toiduhügieeninõuete järgimine; ettevõtte töökorralduse, reeglite ja ohutusnõuete austamine/täitmine. • Tegevuspädevus: töökoha planeerimine ja tööprotsesside läbiviimine ohutult ja tõhusalt; sobivate tehnoloogiate, töövahendite ja töövõtete valik vastavalt köögi ja töö eripärale; tööohutuse, toiduohutuse ja keskkonnasäästlike töövõtete igapäevane rakendamine; kaupade ja materjalide korrektne käitlemine vastavalt hügieeni- ja laopõhimõtetele. • Enesemääratluspädevus: oma töövõtete ja tööplaneerimise analüüsimine ja parendamine; enesekontroll, emotsioonide juhtimine ning vastutus töökoha korrashoiu eest; tagasiside kasutamine tööoskuste ja meeskonnatöö parandamiseks. • Digipädevus: erialaste digilahenduste kasutamine (programmid, inventuuri- ja tellimissüsteemid, enesekontrolliplaanid); digitaalsete suhtlusvahendite kasutamine töökorralduse koordineerimisel; küberturvalisuse ja andmekaitse põhimõtete järgimine köögitöös.
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd. Esitatud on õpimapp: sooritatud tööülesanded, iseseisvad tööd. Mooduli kokkuvõtva hindamise aluseks on moodulite 9 ja 10 (töötamine köögis; menüü koostamine ja kalkuleerimine) ühise kompleksse hindamisülesande sooritamine vähemalt lävendi tasemel:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. planeerimisülesanne: toitlustussündmuse (restoranipäeva või suurköögi päeva) menüü planeerimine ja dokumenteerimine vastavalt lähteülesandele ning etteantud tingimustele (eritoitumisvajadused, omahind, hooajalisus vm); 2. praktiline oskuste demonstratsioon: planeeritud menüü praktiline teostamine.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: 1. Toitlustussündmuse planeerimine juhendi alusel: Koostab juhendi abil suurköögi või restorani päevamenüü, kasutades korrektset erialaterminoloogiat. Koostab kalkulatsioonikaardid ja arvutab toitude toiteväärtuse ning kujundab menüü, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erialaseid programme, järgides küberturvalisuse nõudeid, vajades vähest juhendamist. Koostab tööplaani, arvestades töömahtu, meeskonna suurust, vajaminevaid töövahendeid ja aega ning jaotab tööülesanded. Esineb mõningaid väiksemaid ebatäpsusi.</p> <p>2. Menüü praktiline teostamine koos meeskonnaga: Sorteerib ja ladustab toidukaubad ning pakendid, järgides ettevõtte enesekontrolliplaani, toiduhügieeni ja laomajanduse nõudeid. Valmistab meeskonnaga etteantud road vastavalt koostatud tehnoloogilistele kaartidele ja menüüle, järgides töö- ja toiduohutusnõudeid. Serveerib road klientidele ning küsib tagasisidet. Vajab mõningast juhendamist. Koostab juhendi alusel eneseanalüüsi.</p> <p>“4” saamise tingimus: 1. Toitlustussündmuse planeerimine: Koostab päevamenüü, kasutades erialaterminoloogiat. Koostab kalkulatsioonikaardid ja arvutab toitude toiteväärtuse ning kujundab menüü, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erialaseid programme, järgides küberturvalisuse nõudeid.</p>

	<p>Koostab tööplaani, arvestades töömahtu, meeskonna suurust, vajalikke töövahendeid ja aega ning jaotab tööülesanded asjakohaselt. Vajab vähest juhendamist. 2. Menüü praktiline teostamine koos meeskonnaga: Sorteerib ja ladustab toidukaubad ning pakendid, järgides ettevõtte enesekontrolliplaani, toiduhügieeni ja laomajanduse nõudeid. Valmistab meeskonnaga etteantud road vastavalt koostatud tehnoloogilistele kaartidele ja menüüle, järgides töö- ja toiduohutusnõudeid. Serveerib road klientidele professionaalselt. Küsib klientidelt tagasisidet ja analüüsib seda. Võib vajada mõningast juhendamist. Koostab sisuka eneseanalüüsi juhendi alusel praktilise tööpäeva kohta, tuues välja õnnestumised ja arengukohad. Analüüsib oma panust meeskonnatöösse ning toob esile, kuidas saadud kogemust saab edaspidi rakendada. “5” saamise tingimus: 1. Toitlustussündmuse iseseisev planeerimine Koostab põhjendatud päevamenüü, kasutades korrektset erialaterminoloogiat. Koostab iseseisvalt kalkulasioonikaardid ja arvutab toitväärtuse ning kujundab menüü, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ning erialaseid programme, järgides küberturvalisuse nõudeid. Koostab tööplaani, arvestades töömahtu, meeskonna suurust, vajalikke töövahendeid ja aega ning jaotab tööülesanded asjakohaselt. Juhib meeskonda kõrvalise abiga. 2. Menüü praktiline teostamine koos meeskonnaga: Sorteerib ja ladustab toidukaubad ning pakendid, järgides ettevõtte enesekontrolliplaani, toiduhügieeni ja laomajanduse nõudeid. Valmistab meeskonnaga etteantud road vastavalt koostatud tehnoloogilistele kaartidele ja menüüle, järgides töö- ja toiduohutusnõudeid. Serveerib road iseseisvalt ja professionaalselt klientidele. Küsib ja analüüsib klientide tagasisidet. Koostab sisuka ja struktureeritud eneseanalüüsi praktilise tööpäeva kohta, mis sisaldab õnnestumisi, väljakutseid ja arendamist vajavaid aspekte. Analüüsib oma panust meeskonnatöösse ja juhtimisprotsessi ning toob välja, kuidas saadud kogemusi saab edaspidi rakendada.</p>
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo. Tehnoloogilised kaardid https://toitumine.ee/toidu-ohutus https://toiduteave.ee/toiduohutus/toiduhugieen-ja-enesekontroll/ https://www.kliimaministeerium.ee/elukeskkond-ringmajandus/jaatmetest-ringmajanduseni/jaatmetekke-valtimine https://kliimaministeerium.ee/toiduj%C3%A4%C3%A4tmed https://ringmajandus.envir.ee/et/toidujaatmete-ja-toidukao-tekke-vahendamine https://www.koda.ee</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Menüü koostamine ja kalkuleerimine	5	Eda Vallimäe,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid sihtrühma vajadustest lähtuvalt, tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ning tehnoloogilisi kaarte ettevõtte eripäradest lähtuvalt.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		30 tundi	80 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab erinevat tüüpi menüüsid, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripäradest ning õigusaktide nõuetest;	<ul style="list-style-type: none"> analüüsib juhendi alusel etteantud menüüid, lähtudes menüü koostamise põhimõtetest; kohandab menüü eritoitumise vajadusega külalisele, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripäradest ja ning kehtivatest õigusaktidest; koostab menüü, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripäradest ning kehtivatest õigusaktidest; 	Eristav hindamine
2. teeb järelduse toitade toitainelise koostise põhjal nende sobivusest sihtrühmale;	<ul style="list-style-type: none"> arvutab retsepti alusel toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaasi; annab hinnangu toidu toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele, arvestades sihtrühma vajadusi, õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi; 	Eristav hindamine
3. koostab kalkulatsiooni- ja tehnoloogilisi kaarte korrektsetes erialases keeles;	<ul style="list-style-type: none"> koostab juhendi alusel toitadele ja jookidele tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, kasutades digivahendeid; vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades korrektset erialast sõnavara ja digivahendeid; 	Eristav hindamine
4. kujundab menüükaarte, rakendades keele-, võõrkeele- ja digipädevusi	<ul style="list-style-type: none"> kasutab menüü koostamisel korrektset eesti keelt; tõlgib menüü eesti keelest ühte võõrkeelde, kasutades korrektset võõrkeelset erialast terminoloogiat; kujundab menüükaardi, rakendades digipädevusi. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Menüü koostamine ja kalkuleerimine I

Auditoorne õpe 10

Iseseisev õpe 12

Praktiline töö 30

Alateemad

1. Menüüde olemus ja koostamise põhimõtted

Menüüde roll toitlustusettevõttes ja nende mõju klientide valikutele

Menüüde koostamise eesmärgid ja põhimõtted

Tasakaalustatud ja mitmekesise menüü loomine

Erinevad menüü tüübid (päevamenüü, nädalamenüü, à la carte, grupimenüüd jm)

Menüü koostamine vastavalt ettevõtte ja sihtrühma vajadusele ja eripärale.

2. Toidukorrad ja menüüd

Toidukordade tasakaalustamine. Erinevate toidukordade menüüde eripära.

Päevamenüüd: hommikusöögimenüüd, päevapakkumise menüü, à la carte menüü, ärilõuna menüü, õhtusöögimenüü.

Konverentside ja seminaride einete menüüd, oodete, komplektlõunade, lastemenüüd.

Pidulike einete menüüd: banketi- või peolauamenüüd. Kohvi- ja teelauamenüüd.

Selvelaudade menüüd: furšettlauamenüü, buffet- e Rootsi laua menüü, juustulauamenüü, puuviljalauamenüü, kokteililauamenüü.

Välieinete menüüd: piknikumenüüd, grilleinete menüüd.

Eritoiduvalikumenüüd. Toitumiseseärasustega kliendid (toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus, veganlus). Tehnoloogiliste kaartide koostamine ja kohandamine eritoiduvalikumenüüdele.

Õigusaktide nõuded menüüde koostamisel toitlustamisele ja toidu koostise märgistamisele.

Riiklikud toitumissoovitused ja tasakaalustatud menüü.

3. Toitumisõpetus

Menüüs olevate toitude toitaineline koostis ja toiteväärtus.

Riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitused.

Toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutamine, kasutades digivahendeid.

Toiduainete keemilise koostise andmebaasid ja nende kasutamine.

Põhitoitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) roll organismis.

Mikrotoitained (vitamiinid ja mineraalained) ning nende olulisus.

Tasakaalustatud toitumise põhimõtted erinevate sihtrühmade jaoks (lapsed, eakad, sportlased jne)

4. Tehnoloogilised ja kalkulasioonikaardid

Toitlustusettevõtte tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamine.

Toiduainete nimetused. Erialase sõnavara kasutamine tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamisel.

Massi ja mahu vahekorrad, mõõtühikute teisendamine.

Toiduainete massi muutumine töötlemisel: külm- ja kuumtöötlemiskaod.

Seos õpiväljundiga

koostab erinevat tüüpi

menüüsid, lähtudes

ettevõtte ja sihtrühma

eripärest ning õigusaktide

nõuetest;

teeb järelduse toitude

toitainelise koostise põhjal

nende sobivusest

sihtrühmale;

koostab kalkulasiooni- ja

tehnoloogilisi kaarte

korrektses erialases keeles;

	<p>Toorainekalkulatsioonid. Hinnakalkulatsioonid. Omahinna arvutamine. Hinnakujundus, müügihind. Digivahendite ja tarkvara kasutamine kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamisel.</p>	
Iseseisev töö	Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud õpiülesanded, tehnoloogilised kaardid koos serverimise kirjeldamisega.	
Praktiline töö	Menüüde ja kalkulatsioonikaartide koostamine ja kohandamine erinevatele toidukordadele. Toiduenergia ja toidu hinna arvutamine.	
Hindamisülesanded	Mooduli vahehindamised: toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutamine ja hinnangu andmine, menüü kohandamine ja koostamine eritoitumisega klientidele, tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamine ja vormistamine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel. Esitatud on õpimapp: sooritatud tööülesanded, iseseisvad tööd.	
Menüü koostamine ja kalkuleerimine II Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	<p>Alateemad</p> <p>1. Menüüde olemus ja koostamise põhimõtted Menüüde roll toitlustusettevõttes ja nende mõju klientide valikutele Menüüde koostamise eesmärgid ja põhimõtted Tasakaalustatud ja mitmekesise menüü loomine Erinevad menüü tüübid (päevamenüü, nädalamenüü, à la carte, grupimenüüd jm) Menüü koostamine vastavalt ettevõtte ja sihtrühma vajadusele ja eripärale.</p> <p>2. Toidukorrad ja menüüd Toidukordade tasakaalustamine. Erinevate toidukordade menüüde eripära. Päevamenüüd: hommikusöögimenüüd, päevapakkumise menüü, a`la carte menüü, ärilõuna menüü, õhtusöögimenüü. Konverentside ja seminaride einete menüüd, oodete, komplektlõunate, lastemenüüd. Pidulike einete menüüd: banketi- või peolauamenüüd. Kohvi- ja teelauamenüüd. Selvelaudade menüüd: furšettlauamenüü, buffet- e Rootsi laua menüü, juustulauamenüü, puuviljalauamenüü, kokteililauamenüü. Välieinete menüüd: piknikumenüüd, grilleinete menüüd. Eritoiduvalikumenüüd. Toitumiseseärasustega kliendid (toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus, veganlus). Tehnoloogiliste kaartide koostamine ja kohandamine eritoiduvalikumenüüdele. Õigusaktide nõuded menüüde koostamisel toitlustamisele ja toidu koostise märgistamisele. Riiklikud toitumissoovitused ja tasakaalustatud menüü.</p> <p>3. Toitumisõpetus Menüüs olevate toitude toitaineline koostis ja toiteväärtus. Riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitused. Toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutamine, kasutades digivahendeid. Toiduainete keemilise koostise andmebaasid ja nende kasutamine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga koostab erinevat tüüpi menüüsid, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ning õigusaktide nõuetest; teeb järelduse toitude toitainelise koostise põhjal nende sobivusest sihtrühmale; koostab kalkulatsiooni- ja tehnoloogilisi kaarte korrektses erialases keeles; kujundab menüükaarte, rakendades keele-, võõrkeele- ja digipädevusi</p>

	<p>Põhitoitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) roll organismis. Mikrotoitained (vitamiinid ja mineraalained) ning nende olulisus. Tasakaalustatud toitumise põhimõtted erinevate sihtrühmade jaoks (lapsed, eakad, sportlased jne) 4. Tehnoloogilised ja kalkulasioonikaardid Toitlustusettevõtte tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamine. Toiduainete nimetused. Erialase sõnavara kasutamine tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamisel. Massi ja mahu vahekorrad, mõõtühikute teisendamine. Toiduainete massi muutumine töötlemisel: külm- ja kuumtöötlemiskaod. Toorainekalkulasioonid. Hinnakalkulasioonid. Omahinna arvutamine. Hinnakujundus, müügihind. Digivahendite ja tarkvara kasutamine kalkulasiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamisel.</p>	
Iseseisev töö	<p>Hindamisülesande planeerimisetapi sooritamine iseseisvalt. Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud õpiülesanded, tehnoloogilised ja kalkulasioonikaardid.</p>	
Praktiline töö	<p>Menüüde ja kalkulasioonikaartide koostamine ja kohandamine erinevatele toidukordadele. Toiduenergia arvutamine. Mooduli hindamisülesande menüü koostamine, tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamine, toiduenergia ja toidu hinna arvutamine.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Õppija planeerib ja dokumenteerib toitlustussündmuse (restoranipäeva või suurköögi päeva) menüü vastavalt lähteülesandele ja etteantud tingimustel (eritoitumisega kliendid, allergeenid, omahind, hooajalisus jne): Kirjaliku töö etapid ja nõuded: 1. Menüü koostamine ja põhjendus • Koosta menüü, arvestades hooajalisust ja klientide toitumispiiranguid. • Esita kirjalik põhjendus menüüvalikule. 2. Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulasioonid • Koosta menüüs olevate toitade kalkulasioonikaardid. • Arvuta toitade omahind ja müügihind, arvestades% müügikatte protsenti. • Hindade arvutamisel kasuta vabalt valitud hulgilao hinnakirja. 3. Toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutus • Vali menüüs olevast toidust üks ja arvuta selle toidu toiduenergia ning toitainete sisaldus, kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaase. 4. Tooraine tellimine ja koondtabel • Koosta toorainetellimus, arvestades portsjoni valmistamist. • Koosta vajaminevate toiduainete koondtabel, eristades toiduained iga toidu kohta eraldi ja koondatud kujul. • Toiduainete kogused esitada vähemalt kahe komakohani. 5. Töövahendite ja serveerimisvahendite nimekiri • Koosta nõutavate köögiseadmete, töövahendite ja serveerimisvahendite nimekiri. 6. Tööplaan</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Koosta toitude valmistamise tööplaan, kirjeldades igas tunnis tehtavaid töid. • Märgi tööde järjekord ja selleks kuluv aeg. <p>Töö vormistamine: Kirjalik töö esitatakse ühe tervikliku dokumendina, kasutades sobilikke digilahendusi ja vormistusnõudeid.</p> <p>Töö peab sisaldama järgnevaid osi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tiitelleht (töö pealkiri, menüü koostaja nimi, kursus) - Sisukord - Menüü ja selle põhjendus - Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid - Ühe menüüs oleva toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutus - Vajalike töövahendite ning serverimisvahendite nimekiri - Toiduainete tellimus - Tööplaan 	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel. Esitatud on õpimapp: sooritatud tööülesanded, iseseisvad tööd.	
Menüüde kujundamine Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüükaartide koostamine ja kujundamine. <p>Menüükaartide roll ja eesmärk toitlustusettevõttes.</p> <p>Menüü kui turundusvahend, menüüde lahtikirjutamine, menüüdes kasutatav terminoloogia.</p> <p>Menüükaartide tüübid ja nende eripärad.</p> <p>Eesti- ja võõrkeelsed menüüd, erialane terminoloogia.</p> <p>Menüü vormistamine digivahendeid ning -võimalusi kasutades.</p> <p>Graafiline disain ja visuaalne esteetika menüükaardil.</p> <p>Digitaalsete töövahendite kasutamine menüükaartide kujundamisel (nt Canva, MS Word, InDesign).</p> <p>Loovlahendused ja visuaalne selgus menüükaartides.</p> <p>Failiformaadid ja trükivalmidus digitaalses menüükujunduses.</p> <p>Menüü digiversioonid (nt veebimenüüd, QR-koodiga menüüd).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lõimitud teemad: <p>Keel ja kirjandus. Menüüde lahtikirjutamine, menüüdes kasutatav terminoloogia, menüüde sõnastamine vastavalt sihtrühmale. Korrektselt eesti keele ja erialase terminoloogia kasutamine menüükaartidel.</p> <p>Võõrkeel. Menüüde tõlkimine eesti keelest võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde. Võõrkeelse menüü vormistamine.</p> <p>Kunstiained. Menüü kui ettevõtte visiitkaart. Menüü vormistamine digivõimalusi kasutades.</p> <p>Menüükaartide vormistamine ja valmistamine: suurköögimenüü, a'la carte menüü, banketi- või peolauamenüü, buffet-laua menüü, furšettlauamenüü.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kujundab menüükaarte, rakendades keele-, võõrkeele- ja digipädevusi</p>

Iseseisev töö	Menüü tõlkimine. Hindamisülesande menüükaardi kujundamine. Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud õpiülesanded.
Praktiline töö	Menüüde vormistamine ja valmistamine praktiliselt. Hindamisülesande praktiline ülesanne: menüü koostamine ja vormistamine. Pidusöögimenüü vormistamine ja valmistamine.
Hindamisülesanded	Kompleksse hindamisülesande menüü koostamine ja vormistamine. Pidusöögimenüü vormistamine ja valmistamine.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd ning hindamisülesanne vähemalt lävendi tasemel. Esitatud on õpimapp: sooritatud tööülesanded, iseseisvad tööd.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: • kasutab menüü koostamisel korrektset eesti keelt; • tõlgib menüü eesti keelest ühte võõrkeelde, kasutades korrektset võõrkeelset erialast terminoloogiat; • kujundab menüükaardi, rakendades digipädevusi.

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng. Abimaterjalidega kirjalik töö. Iseseisev töö. E-õpiobjektid. Praktiline töö.
Hindamismeetodid	Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> • Keel ja kirjandus: Menüüde lahtikirjutamine, menüüdes kasutatav terminoloogia, menüüde sõnastamine vastavalt sihtrühmale, menüüde tõlkimine eesti keelest võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde. Kalkulatsioonikaartidel kasutatav erialane sõnavara: toitude, toiduainete ja töötlemisvõtete nimetused. Toitude valmistamise tehnoloogiate lahtikirjutamine kasutades korrektset keelt ja erialast terminoloogiat. • Võõrkeel: Menüüde tõlkimine eesti keelest võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde. Võõrkeelse menüü vormistamine. • Visuaal- ja helikultuur: Menüü kui ettevõtte visiitkaart. Menüü vormistamine digivõimalusi kasutades. <p>Menüükaartide vormistamine ja valmistamine: suurköögimenüü, a'la carte menüü, banketi- või peolauamenüü, buffet-laua menüü, furšettlauamenüü.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matemaatika-, loodusteaduste- ja tehnoloogiapädevus: Matemaatilised tehted kalkulatsioonikaardil. Tooraine kalkulatsioonid. Toidu omahinna arvutamine. Toidu ja joogi maksumuse arvutamine. Põhitoitainete, toiduenergia sisalduse arvutamine toidus ja joogis elektroonilise ning kirjaliku vormi abil. Tooraine pakendite suuruse arvutamine kauba tellimiseks. Tehnoloogiliste protsesside mõistmine (valmistusviiside mõju toiteväärtusele). • Digipädevus: digitaalsete kalkulatsiooni- ja menüühalduse programmide kasutamine; toitumis- ja hinnakalkulatsiooni

	<p>andmebaaside kasutamine; digitaalsete menüükaartide kujundamine; korrektne ja turvaline andmetöötlus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tegevuspädevus: menüüde koostamine vastavalt ettevõtte kontseptsioonile, sihtrühmale ja õigusaktidele; kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide korrektne vormistamine; eritoitumisega seotud nõuete ja toitumissoovituste rakendamine; praktiliste ja majanduslikult põhjendatud menüüotsuste tegemine. • Suhtluspädevus: korrektne ja erialane sõnakasutus menüü kirjeldamisel; menüüde koostamine ning vormistamine arusaadavas eesti keeles; ühe võõrkeele kasutamine professionaalse menüü tõlkimisel; sihtrühmale sobiva keele- ja stiilivaliku tegemine.
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd. Esitatud on õpimapp: sooritatud tööülesanded, iseseisvad tööd.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mooduli kokkuvõtva hindamise aluseks on moodulite 9 ja 10 (töötamine köögis; menüü koostamine ja kalkuleerimine) ühise kompleksse hindamisülesande sooritamine vähemalt lävendi tasemel: <ol style="list-style-type: none"> 1. planeerimisülesanne: toitlustussündmuse (restoranipäeva või suurköögi päeva) menüü planeerimine ja dokumenteerimine vastavalt lähteülesandele ning etteantud tingimustele (eritoitumisvajadused, omahind, hooajalisus vm); 2. praktiline oskuste demonstratsioon: planeeritud menüü praktiline teostamine.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õppija täidab ülesande miinimumnõude tasemel, juhendamisel ja väikeste ebatäpsustega.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüü ja põhjendus <p>Menüü vastab lähteülesandele, kuid põhjendused on lihtsad või osaliselt ebatäpsed. Arvesse on võetud vähemalt üks tingimus (hooajalisus / eritoitumine / omahind).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid <p>Tehnoloogilised kaardid on olemas, kuid võivad sisaldada ebatäpsusi. Omahind arvutatakse enamasti õigesti; müügihinna arvutamisel võib vajada juhendamist.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toiduenergia ja toiteväärtuse arvutus <p>Arvutus on tehtud, kuid võib olla osaliselt ebatäpne või puudulik. Allikad on kasutatud minimaalsetel nõutud alustel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tooraine tellimus ja koondtabel <p>Tellimus ja koondtabel on koostatud, kuid võivad sisaldada arvutusvigu või vormistuslikke puudusi. Kogused ei pruugi olla kõikjal kahe komakohani esitatud.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töövahendite ja serverimisvahendite nimekiri <p>Nimekiri on esitatud, kuid võib olla osaliselt ebatäpne või ebapiisav.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tööplaan <p>Tööplaan esitatud, kuid tööde järjestus või ajakasutus ei ole alati loogiline. Mõni samm võib olla puudu või ebatäpne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töö vormistamine <p>Töö esitatud ühe dokumendina, kuid vormistus ei pruugi olla ühtlane või süsteemne.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija täidab ülesande korrektselt, loogiliselt ja vähese juhendamisega.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüü ja põhjendus <p>Menüü vastab täielikult tingimustele (hooajalisus, eridieedid, omahind).</p>

Põhjendus on loogiline ja arvestab kliendi vajadusi.

- Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid

Tehnoloogilised kaardid on täpsed.

Omahind ja müügihind on korrektselt arvutatud.

Kasutatud on sobilikke hulgilao hindu.

- Toiduenergia ja toiteväärtuse arvutus

Valitud toidu toitainearvutus on õige ja põhineb nõuetekohastel andmebaasidel.

- Tooraine tellimus ja koondtabel

Tellimus ja koondtabel on täpsed; kogused on kahe komakohani.

Arvestab korrektselt portsjonite arvu.

- Töövahendite ja serverimisvahendite nimekiri

Nimekiri on toimiv ja vastab menüü nõuetele.

- Tööplaan

Tööplaan on loogiline ja ajaliselt realistlik.

Kõik etapid on kirjeldatud ja ajad märgitud.

- Töö vormistamine

Töö on korrektselt vormistatud ja hästi loetav.

Kõik nõutud osad on olemas ja süsteemselt esitatud.

“5” saamise tingimus: Õppija täidab ülesande täpselt ja iseseisvalt, demonstreerides väga head planeerimisoskust.

- Menüü ja põhjendus

Menüü on loov, põhjendatud ja täielikult kooskõlas tingimustega.

Põhjendused on põhjalikud ja näitavad head arusaamist kliendi vajadustest, kuludest ja hooajalisusest.

- Tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid

Kõik tehnoloogilised kaardid on detailideni täpsed ja korrektsed.

Omahind ja müügihind on väga täpselt arvutatud; hinnavalikud on teadlikud ja põhjendatud.

- Toiduenergia ja toiteväärtuse arvutus

Arvutus on veatu; tulemused on selgelt esitatud ja põhjendatud.

Näitab head arusaamist toidu koostisest.

- Tooraine tellimus ja koondtabel

Tellimus ja koondtabel on väga täpsed, süsteemsed ja selgelt struktureeritud.

Arvestab realistlikult valmistatava koguse ja töökorraldusega.

- Töövahendite ja serverimisvahendite nimekiri

Nimekiri on täielik ja näitab head ettevalmistusoskust.

- Tööplaan

Tööplaan on selge, ajaliselt optimeeritud ja toetab tõhusat töökorraldust.

Etapid, ajad ja järjestus on professionaalselt põhjendatud.

- Töö vormistamine

	<p>Töö on korrektselt vormistatud, ühtse stiili ja kõrge esituskvaliteediga. Kasutab digilahendusi läbimõeldult ja korrektselt.</p>
Õppematerjalid	<p>Kalbri, I. 2007 Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. 2011 Kulinaaria. Tallinn: Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013, kirjastus Argo Rekkor, S jt Toiduvalmistamine suurköögis, 2010, kirjastus Argo Muuga, Õ, Kalkulatsioon suurköögis, 2015 https://toitumine.ee/ https://www.tai.ee/et/tervis-ja-heaolu/toitumine https://www.terviseinfo.ee/et/valdkonnad/toitumine/riiklike-toitumis-ja-toidusoovituste-uuendamine https://www.nutridata.ee/et/ https://e-kokk.weebly.com/ https://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/index.php.html https://www.riigiteataja.ee/akt/77334 https://www.riigiteataja.ee/akt/13256331 https://www.koolitusveeb.ee/tegurid-tervis-ohutus-hygieen/ Tehnoloogilised kaardid Kalkulatsiooniõpetus, Õ.Aavik; 2011, Argo Kalkulatsioonikaardi koostamine, A-L.Tilk, K.Varik, Õ.Aavik; Kuressaare Ametikool, http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/ Probleemsete toiduainete kalkuleerimine, Küllike Varik, Tallinna Teeninduskool, http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Restoraniteenindamine	22	Kelli Pedanik,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised ja praktilised oskused, et teenindada restorani külalisi järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
80 tundi		132 tundi	360 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. teostab vastavalt juhisele ettevalmistustööd külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks;	<ul style="list-style-type: none"> planeerib ettevalmistustööd vastavalt saadud lähteülesandele; kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja valmistab ette tööpäeva, järgides ettevõtte töökorralduse juhiseid; koostab juhendi alusel saali tööplaani külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks, kasutades digivahendeid; katab lauad korrektselt vastavalt ettevõtte eripärale ja lauakatmise standarditele; valmistab ette vajaliku inventari kontrollides töövahendite ja tarvikute olemasolu ning korrasolekut; tagab teeninduskoha valmisoleku ja esteetilisuse, järgides ettevõtte kvaliteedistandardeid; 	Eristav hindamine
2. teenindab külalisi eesti ja võõrkeeles, kasutades müügi ja teeninduse põhitehnikaid ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;	<ul style="list-style-type: none"> tervitab ja suhtleb külalistega viisakalt eesti keeles ja valitud võõrkeeles, järgides ettevõtte teenindusstandardeid; kasutab müügi- ja teenindustehnikate põhialuseid, tutvustades tooteid ja teenuseid ning arvestades külaliste vajadusi; kohandab teenindust külaliste vajaduste ja eelistuste põhjal, tagades kliendikeskse ja rahulolu pakkuva teeninduse; lahendab külaliste küsimused ja probleemid professionaalselt, säilitades abivalmi ja positiivse 	Eristav hindamine

	<p>suhtumise;</p> <ul style="list-style-type: none"> • lõpetab teenindusprotsessi korrektselt, väljendades tänu ja andes külalistele vajalikud edasised juhised; • järgib oma töös kestliku arengu põhimõtteid; 	
3. arveldab vastavalt arvelduse põhimõtetele, käsitledes professionaalselt külaliste tagasisidet;	<ul style="list-style-type: none"> • koostab täpsed ja korrektsed arved, järgides ettevõtte arveldusprotseduure ja kontrollides nende vastavust tarbitud teenustele ja toodetele; • kasutab ettevõtte reeglitele vastavaid maksevahendeid ja –meetodeid, juhendades külalisi selgelt makseprotsessis; • lahendab teenindusprotsessis tekkinud probleemid rahulikult ja professionaalselt, järgides ettevõtte juhiseid ning tagades külaliste rahulolu; • kuulab külaliste tagasisidet vastates selgelt ja asjatundlikult, soodustades positiivset kogemust; • rakendab külaliste tagasisidet ettevõtte teenuste kvaliteedi parandamiseks, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; 	Eristav hindamine
4. teostab restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutusnõudeid;	<ul style="list-style-type: none"> • koostab vajalikke korrastus- ja puhastustöid hõlmava tööplaani vastavalt ettevõtte puhastusplaanile ja ruumide spetsiifikale; • kasutab sobivaid töövahendeid ja puhastusaineid vastavalt juhistele ja ruumide vajadustele, järgides ohutusnõudeid; • puhastab ja korrastab teenindusruumid vastavalt juhistele tagades mööbli ja varustuse õige paigutuse ning esteetilise ilme; • kontrollib töö lõppedes ruumide puhtuse ja korrasoleku vastavust ettevõtte kehtestatud nõuetele, tehes vajadusel parandusi; • hoiustab kõik töövahendid ja puhastusained korrektselt, jättes töökoha puhtaks ja ohutuks järgmisteks töödeks; 	Mitteeristav hindamine
5. lahendab teenindusprotsessis esilekerkivaid probleeme ja erimeelsusi, pakkudes külalistele igas olukorras viisakat ja asjakohast teenindust	<ul style="list-style-type: none"> • tuvastab teenindusprotsessis esile kerkivad probleemid või erimeelsused, püüdes mõista külaliste vajadusi ja ootusi; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb selgelt väljendudes kasutades täpsustavaid küsimusi, et leida probleemi lahendamiseks sobiv viis; • pakub probleemi lahendamisel asjakohaseid ja kliendikeskseid lahendusi, järgides ettevõtte teenindusstandardeid; • kohandab oma teenindusviisi vastavalt olukorrale pakkudes alternatiive, mis rahuldavad külaliste ootused; • säilitab viisakuse ja professionaalsuse kogu teenindusprotsessi vältel, lahendades probleemid rahulikult ja konstruktiivselt. 	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Korrastus- ja puhastustööd restoranis Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20</p>	<p>Alateemad Puhastustööd teenindusruumides ja abiruumides Mustus, puhastusvajaduse määramine Koristustarvikud ja seadmed, nende kasutamine ja hooldamine Puhastusained, nende doseerimine, kasutamine, hoiustamine Puhastusmeetodid, nende kasutamine Pinnakattematerjalid ja nende puhastamine Puhastusplaan ja selle vajalikkus Puhastustööde teostamine Ergonoomika ja õiged töövõtted, ohutustehnika Söögi- ja abiruumide puhastamine, korrastamine, mööbli ja varustuse funktsionaalne ning esteetiline paigutamine Tööriietuse hooldus</p>	<p>Seos õpiväljundiga teostab restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutusnõudeid;</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Koristusplaani koostamine õpetaja poolt etteantud objektile.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Praktilised puhastus- ja korrastustööd õppekeskkonnas igapäevaselt. Teenindus- ja abiruumide puhastus: pörandahooldusmasinaga pörandate pesemine, kappide, külmkappide, kraanikausside, ventilatsiooni puhastus; abiruumide puhastamine, saali ja saalimööbli puhastamine, lampide puhastamine. Ruumide korrastamine, mööbli ja vahendite paigutamine lähtuvalt funktsionaalsusest ning esteetilisusest.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Planeerib teenindusruumi puhastus- ja korrastustööd, järgides ettevõtte puhastusplaani ning hügieeni- ja ohutusnõudeid. Puhastab ja korrastab ruumi vastavalt plaanile, kasutades sobivaid töövahendeid ning puhastusaineid, töötades ohutult ja ergonoomiliselt. Kontrollib töö lõppedes ruumi puhtust, korrasolekut, tehes vajadusel parandusi. Hoiustab töövahendid ja puhastusvahendid korrektselt, jättes töökoha puhtaks ja ohutuks.</p>	

Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	
Restoraniteenindamine Auditoorne õpe 80 Iseseisev õpe 126 Praktiline töö 340	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restoranide liigitus ja iseloomustus. <p>Restorani töökorraldus (sh organisatsiooniline). Saalitöö korraldus. Restoraniteenindaja, tema kuvand, igapäevased tööülesanded ja rollid. Vajaminevad kaubad ja töövahendid retoraniteenindaja igapäevatöös. Teenindusstandard ja selle olemus ning sisu. Restoranide teenindusstandardid, ülesehitus, sisu. Inventuur. Praktilised harjutusülesanded</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töö planeerimine. Tööaja planeerimine. Töögraafikud restoranis. <p>Toitude ja jookide serveerimise tehnikad. Roogade ja jookide serveerimine ja serveerimise tehnikad. Töövõtted. Teenindusprotsess toitlustuses. Erinevate ürituste korraldamine. Banketid ja erinevad peolauad. Serveerimise eritehnikad. Teeninduse eritehnikad.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kliendiga suhtlemine, suhtlemisviisid. <p>Kliendisuhted. Klienditeeninduse põhimõtted. Kliendi tüübid. Suhtlemistehnikad. Erivajadusega kliendid. Spetsiifiliste vajadustega kliendid. Teenindamise erilisus. Praktiline töö</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arve koostamine. <p>Erinevad maksevõimalused, kassaprogrammid. Tagasiside saamine külalistelt. Suhtlemine. Erinevad teenindussituatsioonid. Suhtlemise viisid, praktilised harjutusülesanded ja suhtlemissituatsioonid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puhastus- ja korrastustööd saalis ja teeninduse abiruumides. <p>Vajalikud korrastustegevused üritustel, keskkonnasäästlik käitumine. Töövahendite ja seadmete igapäevane hooldamine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>teostab vastavalt juhisele ettevalmistustööd külaliste vastuvõtmiseks ja teenindamiseks; teenindab külalisi eesti ja võõrkeeles, kasutades müügi ja teeninduse põhitehnikaid ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; arveldab vastavalt arvelduse põhimõtetele, käsitledes professionaalselt külaliste tagasisidet; lahendab teenindusprotsessis esilekerkivaid probleeme ja erimeelsusi, pakkudes külalistele igas olukorras viisakat ja asjakohast teenindust</p>

Iseseisev töö	<p>Teeninduslõikude planeerimine. Teeninduskoha analüüs valitud toitlustusettevõtte põhjal: teenindusprotsess, külaliste liikumine, teenindajate suhtlemine, laudade katted, esteetika. Probleemolukorra lahendamine (nt vale tellimus, pikk ooteaeg, allergia): mis on situatsioon, kuidas teenindaja reageerib, milliseid valikuid külalisele pakub.</p>
Praktiline töö	Praktiliste töö- ja teenindusvõtete harjutamine õppekeskkonnas.
Hindamisülesanded	<p>Praktiline kompleksülesanne lähtuvalt kutseeksami või oskuste demonstratsiooni nõuetest:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teeninduse planeerimine ja ettevalmistamine: koostab tööplaani; valmistab ette teeninduskoha ja inventari; katab laud lähtuvalt menüüst; tagab ruumi esteetika ja valmisoleku. • Külaliste teenindamine eesti ja võõrkeeles: tervitab, tutvustab tooteid, vastab küsimustele; kasutab müügi- ja teenindustehnikaid; suhtleb külalistega eesti ja ühes võõrkeeles; lõpetab teenindusprotsessi korrektselt. • Arveldamine ja tagasiside käsitlemine: koostab arve; juhendab klienti maksmisel; reageerib tagasisidele professionaalselt; teeb parendusettepaneku teenuse kvaliteedi tõstmiseks. • Probleemiolukorra lahendamine: vastavalt situatsioonikaardile (nt vale toidutellimus, allergia, rahulolematu külaline) tuvastab probleemi; küsib täpsustavaid küsimusi; pakub sobiva lahenduse; säilitab külaliskeskse hoiaku.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Sooritatud kompleksülesanded, rühma- ja iseseisev töö Praktiline töö: teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud</p>
Õppemeetodid	<p>Loeng Harjutusülesanded Rühmatöö Praktiline töö Iseseisev töö</p>

	Juhtumi analüüs
Hindamise meetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> • Keel ja kirjandus: Kliendi nõustamine. Kiitustele ja kaebustele vastamine. • Võõrkeel: Kliendi nõustamine. Kliendi küsimustele vastamine. Inglisekeelse kultuuriruumi suhtlusetikett. • Matemaatika: Laudade ja lauakatmistarvikute vajaduse arvutamine lähtudes külaliste arvust ja ruumi suurusest. Arveldamine. Käibemaksu arvutamine. Puhastusainete lahuste kontsentratsiooni arvutamine. • Sotsiaalne: Ergonoomika, turvalised töövõtted, oma tervise ja töövõime eest hoolitsemine. Tervislikud eluviisid, toitumise ja liikumissoovituste teadlik järgimine. Individuaalne ning meeskonnatöö teeninduses. Köögi- ja saalitöötajate vaheline koostöö. Vastutus võetud kohustuste täitmise eest. Vastutus enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest. Teenindustöö eetika, toiduohutus, vastutus kliendi turvalisuse eest. • Visuaal- ja helikultuur: Esteetika teenindustöös. Teenindaja ja teeninduskeskkond kui ettevõtte visiitkaart. Erinevate meelte mõjutamine: välimus, lõhnad, muusika. Eelkatete tegemine, järgides lauakattimise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust. Toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivate lihtsamate lilleseadete valmistamine. • Suhtluspädevus: professionaalne ja viisakas suhtlus eesti ning võõrkeeles; kliendi vajaduste väljaselgitamine selgelt, täpsustavate küsimustega; toodete ja teenuste korrektne tutvustamine ning müügikeele kasutamine; külalisega suhtluse lõpetamine positiivselt ja arusaadavalt. • Sotsiaalne ja kodanikupädevus: viisakas, lugupidav ja kultuuriliselt tundlik suhtumine erinevatesse külalistesse; koostöö meeskonnaga kogu teenindusprotsessi vältel (sh pingelistes olukordades); teenindusstandarditest ja ettevõtte reeglitest kinnipidamine; vastutustundlik käitumine probleemide lahendamisel ja külaliste rahulolu tagamisel. • Tegevuspädevus: tööprotsesside planeerimine ning töökoha ettevalmistamine teeninduseks; lauakattimise ja teenindusvõtete rakendamine vastavalt ettevõtte standarditele; toiduhügieeni, tööohutuse ja kestliku arengu põhimõtete järgimine igapäevatoos; professionaalne tegutsemine erinevates teenindusolukordades, sh probleemide lahendamisel. • Enesemääratluspädevus: oma teenindusstiili ja käitumise analüüsimine erinevates olukordades; tagasiside vastuvõtmine ja rakendamine töösoorituse parandamiseks; stressijuhtimine ning eneseregulatsioon pingelistes teenindusolukordades; enesekindel ja professionaalne käitumine külalistega suhtlemisel. • Digipädevus: digivahendite kasutamine tööplaanide, saaliplaanide ja inventari ettevalmistamisel; kassasüsteemide, makseterminalide ja tellimustarkvara kasutamine; digipõhiste tööjuhiste ja puhastusplaanide järgimine; andmete turvaline ja korrektne käsitlemine.
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud kompleksülesanded, rühma- ja iseseisev töö. Sooritatud praktiline töö: teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane sooritab ülesande juhendamisel, mõningaste ebatäpsuste ja ebakindlusega.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teeninduse planeerimine ja ettevalmistamine <p>Tööplan on koostatud, kuid osaliselt ebatäpne või vajab juhendamist.</p> <p>Teeninduskoht ja inventar on ette valmistatud, kuid esineb puudujääke või ebaühtlust.</p>

Lauad on kaetud juhendi järgi, kuid väikeste vigade või ebakindlusega.
Ruumi üldine esteetika ja valmisolek on tagatud minimaalsel nõutud tasemel.

- Külaliste teenindamine eesti ja võõrkeeles

Tervitab ja suhtleb külalistega lihtsate väljenditega; võõrkeel on kohati ebakindel.
Kasutab müügi- ja teenindustehnikaid, kuid mitte järjepidevalt.
Annab põhilist infot toodete kohta, kuid vajab juhendamist.
Lõpetab teenindusprotsessi üldjoontes korrektselt.

- Arveldamine ja tagasiside käsitlemine

Koostab arve üldiselt korrektselt, kuid vajab juhendamist.
Juhendab klienti maksmisel lihtsate sõnadega.
Reageerib tagasisidele viisakalt.

- Probleemolukorra lahendamine

Tuvastab probleemi. Küsib mõne täpsustava küsimuse.
Pakub lihtsa lahenduse, mis üldjuhul sobib.
Hoiab viisakat suhtumist, kuid võib olla ebakindel.
“4” saamise tingimus: Õpilane sooritab ülesande kindlalt ja korrektselt, vajamata pidevat juhendamist.

- Teeninduse planeerimine ja ettevalmistamine

Koostab selge ja realistliku tööplaani.
Valmistab teeninduskoha ühtlaselt ja korrektselt ette.
Katab lauad vastavalt standarditele ja menüü eripärale.
Loob ruumis puhta, korrastatud ja esteetilise üldmulje.

- Külaliste teenindamine eesti ja võõrkeeles

Suhtleb külalistega viisakalt ja kindlalt nii eesti kui ühes võõrkeeles.
Kasutab müügi- ja teenindustehnikaid teadlikult.
Vastab küsimustele asjakohaselt ja tegutseb kliendikeskselt.
Lõpetab teenindusprotsessi korrektselt ja professionaalselt.

- Arveldamine ja tagasiside käsitlemine

Koostab täpse arve ja järgib arveldamise reegleid.
Juhendab klienti makseprotsessis selgelt.
Reageerib tagasisidele rahulikult ja konstruktiivselt.

- Probleemiolukorra lahendamine

Tuvastab probleemi kiiresti ja täpselt.
Küsi sihipäraseid täpsustavaid küsimusi.
Pakub asjakohase ja kliendikeskse lahenduse.
Säilitab kogu protsessi vältel professionaalse hoiaku.
“5” saamise tingimus: Õpilane sooritab ülesande väga professionaalselt, iseseisvalt ja sujuvalt, luues kvaliteetse teeninduskogemuse.

	<ul style="list-style-type: none"> • Teeninduse planeerimine ja ettevalmistamine Koostab detailse, realistliku ja hästi struktureeritud tööplaani. Valmistab teeninduskoha ette põhjalikult ja eeskujulikult. Katab lauad väga korrektset, detailitäpsusega ja menüü järgi. Tagab ruumile esindusliku, esteetilise ja kliendikogemust toetava ilme. • Külaliste teenindamine eesti ja võõrkeeles Suhtleb külalistega kindlalt ja loomulikult nii eesti kui võõrkeeles. Kasutab müügi- ja teenindustehnikaid meisterlikult (soovitamine, lisamüük, vajaduste märkamine). Vastab küsimustele professionaalselt ja veenvalt. Lõpetab teenindusprotsessi elegantselt ja külaliskeskelt. • Arveldamine ja tagasiside käsitlemine Koostab arve täpselt, kiiresti ja enesekindlalt. Juhendab klienti maksmisel väga selgelt ja professionaalselt. Reageerib tagasisidele rahuliku, asjatundliku ja toetava hoiakuga. • Probleemolukorra lahendamine Tuvastab probleemi kiiresti ja analüüsivalt. Küsib selgelt sõnastatud täpsustavaid küsimusi. Pakub loovaid, põhjendatud ja olukorrale sobivaid lahendusi. Säilitab igas olukorras rahu, professionaalsuse ja soojalt külaliskeskse hoiaku.
Õppematerjalid	Rekkor, Sirje; Parm, Tiiu; Vainu, Allan; Eerik, Reelika (Argo 2013) Teenindamise kunst Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008) Restoraniteenindus Rekkor, Sirje (Avita 2000) Selvelauad G.Bono, A.Filippo 2004 Stiilsed salvrätikuseaded Arve-saateleht: http://www.teeninduskool.ee/eope/arve/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Catering ja peoteenindamine	8	Kelli Pedanik,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab cateringi ja peoteeninduse korraldust, osaledes meeskonnaliikmena sündmuste teeninduse protsessis.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		48 tundi	120 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab juhendi alusel sündmuse toitlustusteenuse hinnapakumise, lähtudes külaliste vajadustest ja soovidest;	<ul style="list-style-type: none"> • kirjendab cateringi ja peoteeninduse üldist korraldust, tuues esile olulised tööprotsessid ja neile kehtestatud nõuded; • kogub vajaliku infot külaliste vajaduste, eelistuste ja sündmuse spetsiifika kohta, lähtudes juhendist; • koostab hinnapakumise vastavalt juhendile, järgides struktureeritud vormi ja arvestades tooraine, tööjõu ning muude kuludega; • kohandab hinnapakumise sisu sihtrühma spetsiifilistele soovidele, pakkudes vajadusel alternatiivseid lahendusi või lisateenuseid; • vormistab digivahendeid kasutades hinnapakumise, järgides ettevõtte stiili ning kvaliteedinõudeid; 	Eristav hindamine
2. teostab juhendi alusel ettevalmistustööd catering- ja peoteeninduseks;	<ul style="list-style-type: none"> • koostab tegevusplaani, arvestades sündmuse eripära ja vajalikke ettevalmistustöid vastavalt juhendile; • valmistab ette vajalikud töövahendid ja inventari, tagades nende puhtuse, korrasoleku ning piisava koguse; • paigutab lauad, toolid ja dekoratsioonid vastavalt sündmuse plaanile ja külaliste soovidele, järgides juhendit; • kontrollib sündmuskoha valmisolekut, tagades et toidukohad ja teeninduspiirkonnad on visuaalselt 	Eristav hindamine

	<p>atraktiivsed ning vastavad ettevõtte nõuetele ning külaliste ootustele ja vajadustele;</p> <ul style="list-style-type: none"> • järgib hügieeni- ja ohutusnõudeid kogu ettevalmistusprotsessi jooksul, tagades töökoha puhtuse ja ohutuse; 	
<p>3. teenindab külalisi kasutades catering- ja peoteeninduse põhitehnikaid, järgides kliendikesksuse põhimõtteid;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • rakendab teenindamise põhitehnikaid vastavalt sündmuse vajadustele ja juhistele, tagades sujuva ja professionaalse teeninduse; • suhtleb külalistega sõbralikult, professionaalselt ja abivalmilt, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; • täidab külaliste vajadused õigeaegselt, jälgides pidevalt teenindusruumi olukorda; • koordineerib oma tegevust meeskonnaga, et tagada häireteta ja järjepidev teenindus kogu sündmuse vältel; • järgib sündmuse etiketti ja teenindusstandardeid, säilitades professionaalsuse ja diskreetsuse vastavalt sündmuse formaalsuse tasemele; 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>4. teeb sündmuse vältel korrastus- ja puhastustööd vastavalt juhistele;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • teostab korrastus- ja puhastustööd vastavalt juhendile, täites ülesandeid õiges järjekorras ja tagades puhta ning korras teeninduskeskkonna; • hoiab teenindusruumi korras, eemaldades regulaarselt tühjad nõud ja prügi ning täiendades vajadusel inventari sündmuse sujuvaks kulgemiseks; • järgib hügieeni- ja ohutusnõudeid, kasutades sobivaid töövahendeid ning tagades ohutu ja organiseeritud tööala; 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>5. teeb teeninduse järeltöid juhendi järgi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • teostab järeltöid vastavalt juhendile, järgides etappide järjekorda ning tagades inventari ja ruumide kiire taastamise; • puhastab ja sorteerib kasutatud nõud, klaasid ja tarvikud vastavalt ettevõtte juhistele ning hoiustades inventari korrektselt; • puhastab teenindusruumi põhjalikult eemaldades jäätmed ja dekoratsioonid, jättes ruumi puhtaks ja 	<p>Eristav hindamine</p>

valmis järgmiseks sündmuseks;
 • järgib hügieeni- ja ohutusnõudeid, kasutades puhastusaineid ja töövahendeid vastutustundlikult ning tagades ohutu töökeskkonna.

Mooduli jagunemine

<p>Catering ja peoteenindamine</p> <p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 48 Praktiline töö 120</p>	<p>Alateemad</p> <p>Peoteeninduse ja catering-teeninduse olemus, planeerimise olulisus ja vajalikkus. Ürituste liigid, menüü ja tellimus, ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted. Selvelaudade liigid. Selvelaudade planeerimine. Selvelaudade teenindamine. Transpordi vajadus ja selle planeerimine. Transpordikulu arvutamine. Logistika. Pakkumiskirja koostamine. Kliendi pöördumistele vastamine (e-kiri, telefon). Kliendisuhete haldamine.</p> <p>Vastuvõttude ja catering-sündmuste teenindamise planeerimine. Vastuvõttude ja catering-sündmuste teenindamise ettevalmistustööd: Inventari valmispanek ja pakkimine transpordiks. Ruumide ettevalmistamine. Teeninduse ettevalmistamine. Planeerimise olulisus, tööplaani koostamine Vajalikud ettevalmistustööd ürituse toimumise koha peal: Laudade, lauapesu vajadus, paigutus, nõud, söögiriistad, klaasid jm serveerimisvahendid, nende vajadus, eelkatted, eelkatte teostamine, töö organiseerimine, tööde jaotus ja tööjõu jaotus erinevatel üritustel.</p> <p>Teeninduse liigid, teeninduse põhitehnikad Teenindus vastuvõttudel ja catering-sündmustel. Teenindussituatsioonid. Teenindusmeeskonna tööjaotus vastuvõttudel ja catering-sündmustel. Tagala töökorralduse põhimõtted. Puhastus- ja korrastustööd Vastuvõttude ja catering-sündmuste järeltööd sh tagala töökorraldus, inventari sorteerimine ja pakkimine, puhastustööd</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>koostab juhendi alusel sündmuse toitlustusteenuse hinnapakumise, lähtudes külaliste vajadustest ja soovidest; teostab juhendi alusel ettevalmistustööd catering- ja peoteeninduseks; teenindab külalisi kasutades catering- ja peoteeninduse põhitehnikaid, järgides kliendikesksuse põhimõtteid; teeb sündmuse vältel korrastus- ja puhastustöid vastavalt juhisteile; teeb teeninduse järeltöid juhendi järgi</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Ürituse erinevate etappide planeerimine. Peoteeninduse järgselt hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele, kordaminekutele ja õppetundidele.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Peoteeninduse või catering-ürituse praktiline teostamine: ettevalmistustööd, külaliste teenindamine ning teeninduse</p>	

	järeloimingud.
Hindamisülesanded	<p>1: Peoteeninduse ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele.</p> <p>2: Peoteeninduse ja catering-ürituse praktiline teostamine: ettevalmistustööd, külaliste teenindamine, teeninduse järeloimingud.</p> <p>Lävend: - kirjeldab peoteeninduse korraldust vastavalt tellimusele</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab ruumi ettevalmistamist ning laudade paigutust peoteeninduseks - planeerib ürituse läbiviimiseks vajaminevad lauakatmisvahendid - kirjeldab laudade eelkatteid - kujundab ja valmistab menüü - kavandab teenindustööde käigu - koostab ja esitab töö digitaalselt - teeb ürituse ettevalmistustööd - teenindab ürituse külalisi kliendikeskselt ja vastavalt vastuvõtu liigile - teostab ürituse järgsed toimingud: vahendite transport, hooldus, ladustamine
Hindamine	Eristav hindamine

Õppemeetodid	<p>Loeng</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Harjutusülesanded</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Projekt</p>
Hindamismeetodid	<p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p>
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> • Keel ja kirjandus: Peoteenindusealane sõnavara. Peoteeninduse planeerimine: ürituse sisu, korralduse ja planeeringu kirjeldamine. Menüü ning toitude ja jookide tutvustamine külalisele. Asjakohaste viisakusväljendite kasutamine. • Võõrkeel: Peoteenindusealane võõrkeelne sõnavara. Kliendi teenindamine võõrkeeles: kliendi nõustamine, küsimustele vastamine. • Matemaatika: Peoteeninduse planeerimine. Laudade ja lauakatmistarvikute vajaduse arvutamine lähtudes külaliste arvust ja ruumi suuruselt. Toitude ja jookide planeerimine lähtuvalt klienditellimusest. • Sotsiaalne, sotsiaalne ja kodanikupädevus: Ergonoomika, turvalised töövõtted, oma tervise ja töövõime eest hoolitsemine. Tervislikud eluviisid, toitumise ja liikumissoovituste teadlik järgimine. Individuaalne ning meeskonnatöö sündmuse ettevalmistamisel ja teenindamisel. Köögi- ja saalitöötajate vaheline koostöö. Vastutus võetud kohustuste täitmise eest. Vastutus enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest. Teenindustöö eetika, toiduohutus, vastutus kliendi turvalisuse eest. Lugupidav, viisakas ja kliendikeskne suhtlemine erinevate külalistega. Professionaalne käitumine erinevates peoteeninduse situatsioonides, järgides sündmuse norme, reegleid ja etiketti. Vastutustundlik tegutsemine turvalise ja sujuva teeninduskeskkonna tagamisel. • Tegevuspädevus: teenindusprotsesside kavandamine ja elluviimine vastavalt peoteeninduse standarditele; töövahendite,

	<p>inventari ja ressursside sihipärane kasutamine ettevalmistus- ja teenindusfaasis; hügieeni-, ohutus- ja koristusnõuete teadlik järgimine kogu sündmuse vältel; tõhus ja süsteemne töökorraldus sündmuse ettevalmistamisel, teenindamisel ja järeltööl.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suhtluspädevus: selge, professionaalne ja olukorrale vastav suhtlemine külaliste ja kolleegidega; kliendi vajaduste väljaselgitamine ning info edastamine täpselt ja arusaadavalt; stiilne ja sündmuse formaalsusele vastav väljendusviis teenindusolukorras; digivahendite kasutamine suhtluseks hinnapakumiste ja korraldusinfo edastamisel. • Digipädevus: hinnapakumiste vormistamine ja kujundamine digivahenditega; digitaalsete töökorraldusvahendite kasutamine sündmuste planeerimisel ja koordineerimisel; inventari nimekirjade, paigutusplaanide ja ajakavade koostamine elektroonilistes süsteemides; digiohutuse ja andmekaitse põhimõtete järgimine (kliendi)andmetega töötamisel.
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: • Hinnapakumine on koostatud, kuid sisaldab vigu, puudulikke andmeid või ebatäpseid arvutusi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüü ja joogivalik ei ole läbi mõeldud, puuduva vajalikud selgitused, ei ole arvestatud kõiki kliendi soove. • Ruumilahendus ja kaunistused on puudulikud või ebapraktilised, skeemid ebatäpsed. • Teeninduskontseptsioon ei ole selgelt kirjeldatud, puuduvad olulised detailid või rollid ei ole täpselt määratletud. • Meeskonnatöös osalejana täitis oma rolli minimaalselt. • Tagasiside on pealiskaudne, analüüsi osa on puudulik. • Aruanne ja esitlus on puudulikud või raskesti mõistetavad, keelekasutuses esineb ebatäpsusi. <p>“4” saamise tingimus: • Hinnapakumine on korrektne, kuid mõned punktid vajaksid täpsustamist või paremat põhjendamist. Hinnakalkulatsioonis võib esineda väikeseid ebatäpsusi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüü ja joogivalik on sobiv, kuid vajab täpsustamist või paremat seostamist ürituse kontseptsiooniga. • Ruumilahendus on loogiline, kuid vajab täiendamist või selgitusi. • Teeninduskäik on arusaadav ja ürituse iseloomule sobiv, kuid võiks olla täpsem või praktilisem. • Meeskonnatöös osalejana täitis oma rolli hästi, kuid esines mõningaid vajakajäämisi suhtluses või töökorralduses. • Tagasiside ja analüüs on esitatud, kuid sisaldab mõningaid puudujääke. • Aruanne ja esitlus vastab nõuetele, kuid vajab paremat struktuuri või selgemat keelekasutust. <p>“5” saamise tingimus: • Hinnapakumine on põhjalik, hästi struktureeritud ja kõik aspektid on läbi mõeldud. Hinnakalkulatsioon on realistlik.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüüd ja joogid on vastavuses kliendi soovidega, ürituse kontseptsiooni ja eelarvega. Põhjendus on selge. • Ruumilahendus, kaunistused ja paigutus on hoolikalt planeeritud, arvestades ürituse iseloomu ja praktilisust. Joonised ja skeemid on korrektsed. • Teeninduskontseptsioon on täpselt läbi mõeldud, teeninduskäik on loogiline ja sujuv. Teenindajate rollid on hästi määratletud. • Meeskonnatöös osalejana täitis oma rolli väga hästi, näitas initsiatiivi ja meeskonnatöö sujus suurepäraselt. Koostöö oli tulemuslik ja hästi organiseeritud. • Meeskonnatöö analüüs ja tagasiside esitlus on selge, on esitatud konstruktiivseid ettepanekuid. • Aruanne ja esitlus on selged, hästi struktureeritud, keelekasutus on korrektne ja sisu on huvitav ning põhjalik.
Õppematerjalid	S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm “Teenindamise kunst”. Tallinn 2013, Argo

	<p>Maie Kotkas ja Anne Roosipõld „Restoraniteenindus”, Tallinn 2002 , Mainori Kirjastus Sirje Rekkor „Selvelauad”, Tallinn 2001, Avita S. Rekkor jt, “Toitlustuse alused”, 2014, Argo https://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/index.html@10._Catering-teenused.html Catering ettevõtete kodulehed</p>
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Jookide valmistamine	10	Kelli Pedanik,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised külmade ja kuumade jookide sortimendist ja hoiutingimustest, oskused nende kvaliteetseks valmistamiseks ning korrektseks serveerimiseks järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
80 tundi		60 tundi	120 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab külmi ja kuumi jooke, kasutades erialast terminoloogiat;	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel erinevate jookide koostist, päritolu ja valmistamisviise, kasutades erialast terminoloogiat; • selgitab jookide hoiutingimusi ja säilitamise eripärasid vastavalt juhendile; 	Eristav hindamine
2. planeerib erinevate jookide valmistamise, lähtudes ettevõtte töökorraldusest;	<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendi alusel külmade ja kuumade jookide valmistamiseks vajalike kaupade ning vahendite nimekirja, arvestades ettevõtte töökorraldust; • koostab juhendi alusel alkoholsete segujookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite nimekirja, arvestades ettevõtte töökorraldust; • kontrollib vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ning sobivust jookide valmistamiseks; • kohandab planeeringut vastavalt külaliste tellimustele ja erivajadustele; 	Eristav hindamine
3. serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ja järgides kvaliteedinõudeid;	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab külmasid jooke juhendi alusel, kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; • valmistab alkoholsete segujooke juhendi alusel, kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; • valmistab kuumasid jooke juhendi alusel, kasutades korrektselt sobivaid töövõtteid ja vahendeid; • serveerib jooke nõuetekohaselt, valides sobivad 	Eristav hindamine

	klaasid ja töövahendid; • täidab joogi valmistamise ja serveerimise protsessis tööohutus- ja hügieeninõudeid;	
4. soovib joogikaardis olevaid jooke, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;	• tutvustab joogikaarti, selgitades selle sisu külalistele arusaadavalt; • soovib joogikaardis olevaid jooke, arvestades toitute ja jookide sobivuse põhimõtteid ning külaliste maitse-eelistusi;	Eristav hindamine
5. kontrollib kaupade kvaliteeti, lähtudes enesekontrolliplaanist ja etteantud nõuetest	• kontrollib kaupade realiseerimisaegu ja ladustamistingimusi vastavalt juhendile; • jälgib jookide serveerimistemperatuure, tagades nende kvaliteedi ja vastavuse etteantud nõuetele.	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Joogiõpetus</p> <p>Auditoorne õpe 80 Iseseisev õpe 60 Praktiline töö 120</p>	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> Jookide liigitus ja nende eripärad – külmad ja kuumad joogid, alkoholivabad ja alkohoolsed joogid, nende põhikomponendid ja omadused. Segujoogid- alkoholiga ja alkoholita segujoogid, klassikalised kokteilid Jookide koostis ja päritolu – populaarsete jookide (kohv, tee, mineraalvesi, karastusjoogid, lahjad alkoholid, smuutid, kokteilid, veinid, kanged alkoholid) koostisosad ja geograafiline taust. Maailmakuulsad ja tuntuimad joogibrandid. Jookide valmistamise tehnoloogiad – erinevad meetodid erinevate jookide valmistamisel: Näiteks: kääritsemine, leotamine, pressimine, destilleerimine, keetmine, infundeerimine, segamine, raputamine ja vahustamine. Jookide hoiustamine ja säilitamine – temperatuurinõuded, kõlblikkusaeg, avatud toodete käsitlemine ja säilivuse tagamine. Kauba tellimine, vastuvõtt, ladustamine/hoiustamine Joogikaardi koostamise põhimõtted: Veinide liigitus, omadused, sobivus toitute juurde. Joogikaardi koostamine ja esitamine – erialase terminoloogia kasutamine jookide kirjeldamisel ja klientidele soovitamisel. Praktilised harjutusülesanded Jookide valmistamiseks erinevad töövahendid Jookide serveerimiseks erinevad vahendid Jookide mõõtühikud Jookide erinevad valmistusviisid Töö planeerimine baaritöös Töövahendid ja väikevahendid Tööohutus 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab külmi ja kuumi jooke, kasutades erialast terminoloogiat; planeerib erinevate jookide valmistamise, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ja järgides kvaliteedinõudeid; soovib joogikaardis olevaid jooke, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; kontrollib kaupade kvaliteeti, lähtudes enesekontrolliplaanist ja etteantud nõuetest</p>
--	--	---

	Hügieen Keskkonnasäästlikkus Fantaasiakokteilid, nende valmistamine	
Iseseisev töö	Etteantud juhendi alusel mittealkohoolse joogi kohta töölehe täitmine, mis hõlmab ka mittealkohoolsete jookide ajalugu. Mittealkohoolse joogi valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite tellimine, joogi serveerimisvõimaluste, kaunistuste ja lisandite kirjeldamine esitlusena. Töölehe täitmine restoranide kodulehtedelt mittealkohoolsete jookide kohta. Tutvub ettevõtte joogikaardi ja menüüga, sobitab söögid ja joogid. Maailma populaarsemad kokteilid.	
Praktiline töö	Vee esitlemine ja valamine. Erinevate töövahendite, klaaside ja pokaalide valimine vastavalt joogile ja kuumade ning külmade jookide valmistamine. Praktilise tööna mittealkohoolse segujoogi valmistamiseks töökoha planeerimine. Vajalikud töövahendid ja seadmed vastavalt retseptile. Praktiline töö: kauba tellimine, kauba vastuvõtmine, saatelehtede kontrollimine, ladustamine/hoiustamine. Kliendile toidu ja joogi sobitamine. Jookide soovitamine klientidele, joogikaardi selgitused nii eesti kui võõrkeeles. Tellimuse võtmine ja vormistamine, praktiline harjutus. Erinevate alkoholivabade kokteilide valmistamine ja serveerimine. Jookide kaunistamine. Valmistab ja serveerib teenindusprotsessi käigus erinevaid jooke. Õppeülesanded klaaside ja töövahendite valiku kohta.	
Hindamisülesanded	1. Joogikaardi analüüs ja soovitude andmine (teoreetiline osa, kirjalik või suuline). Õppija tutvustab joogikaarti, kasutades erialast terminoloogiat. Selgitab vähemalt kolme joogi koostist, päritolu ja valmistamisviisi. Soovitab joogikaardi jooke arvestades nende sobivust erinevate toitudega ning külaliste maitse-eelistusi. 2. Jookide valmistamise ettevalmistus ja planeerimine (praktiline osa). Koostab juhendi alusel vajalike kaupade ja vahendite nimekirja külmade, kuumade ja alkoholsete segujookide valmistamiseks. Kontrollib kaupade kvaliteeti, ladustamistingimusi ja realiseerimisaegu, lähtudes enesekontrolliplaanist. Planeerib jookide valmistamise, lähtudes ettevõtte töökorraldusest, ning kohandab planeeringut vastavalt külaliste tellimustele ja erivajadustele. 3. Jookide valmistamine ja serveerimine (praktiline osa). Valmistab juhendi alusel kolm erinevat jooki: üks kuum, üks külm ja üks alkoholne- või alkoholivaba segujook. Kasutab korrektseid töövõtteid ja töövahendeid, järgides toiduohutus- ja hügieeninõudeid. Serveering vastab standarditele: kasutatakse sobivaid klaase, serveerimistemperatuur on korrektne. 4. Kliendikeskne teenindus ja esitlemine. Soovitab valmistatud jooke külalistele, selgitades nende omadusi ning sobivust erinevate toitude ja eelistustega. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat ja kliendikeskset suhtlemist.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.	

kujunemine	Mooduli hindamisülesanne: Koostab joogikaardi, tellib joogikaardis olevate jookide valmistamiseks vajalikud koostisosad, tutvustab kliendile jooke, võtab tellimuse, valmistab joogi ja serveerib.
Õppemeetodid	loeng, arutelu, ideekaart, esitlus rühmatöö, õppevideod iseseisev töö, meeskonnatöö õppekäik demonstratsioon, näitlikustamine, harjutusülesanded praktiline töö
Hindamise meetodid	praktiline töö esitlus
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> • Loodusained: Maailma tuntuimad mineraalvee tootmise piirkonnad. Eesti mineraalvee piirkonnad. Mitteamkoolsete jookide valmistamisprotsess. • Sotsiaalsed: Tee, kohv, kakao, šokolaad, levimine erinevatesse maadesse, kaubavahetus. Segujookide ajalugu. • Keel ja kirjandus; Võõrkeel: Mitteamkoolsed joogid. Joogikaardi ülesehitus, selgitused eesti ja võõrkeeles. Levinumate jookide nimetused eesti ja võõrkeeles. Jookide valmistamisjuhised eesti ja võõrkeeles. <p>Erinevate alkohoolsete jookide sortimendi, hoiutingimuste, valmistamis- ja serveerimisvõimaluste kirjeldamine, leides informatsiooni erialasest kirjandusest. Joogikaardis olevate jookide tutvustamine ja soovimine kliendile vastavalt toitumise ja jookide sobivuse põhimõtetele. Suhtlemine kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt.</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel. Mooduli hindamisülesanne: Koostab joogikaardi, tellib joogikaardis olevate jookide valmistamiseks vajalikud koostisosad, tutvustab kliendile jooke, võtab tellimuse, valmistab joogi ja serveerib.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Joogikaardi analüüs ja soovitused: Rahuldav: toob välja joogi põhikoostise, kuid päritolu ja valmistusviisi kirjeldus jääb pealiskaudseks. Soovituste põhjendamine on nõrk või puudulik. Planeerimine ja ettevalmistus: vajalikud kaubad ja vahendid on osaliselt esitatud. Planeering on pealiskaudne ning ei arvesta täielikult ettevõtte töökorraldust või külaliste erivajadusi.</p> <p>Jookide valmistamine ja serveerimine: mitmed ebatäpsused valmistamisel või serveerimisel, kuid joogid on tarbimiseks kõlblikud. Serveering ei pruugi täielikult vastata nõuetele.</p> <p>Kliendikeskne teenindus ja suhtlemine: esitlus on ebaselge või ebajärjekindel, kliendikesksus on nõrk. Terminoloogia kasutamine on osaliselt ebatäpne.</p> <p>“4” saamise tingimus: Joogikaardi analüüs ja soovitused: kirjeldused on enamasti korrektsed ja asjakohased. Põhjendustes esineb mõningaid ebatäpsusi või pealiskaudsust, kuid need ei</p>

	<p>mõjuta oluliselt töö üldist kvaliteeti.</p> <p>Planeerimine ja ettevalmistus: loetelu on enamasti täielik, kuid esineb väikseid puudusi kvaliteedikontrollis või planeeringus, mis ei mõjuta lõpptulemust oluliselt.</p> <p>Jookide valmistamine ja serveerimine: valmistamisel esineb väikseid ebatäpsusi töövõtetes või serveeringus, kuid need ei mõjuta oluliselt joogi kvaliteeti.</p> <p>Kliendikeskne teenindus ja suhtlemine: väikesed puudused selgitustes või suhtlusstiilis, kuid esitluse üldine kvaliteet on hea ja arusaadav.</p> <p>“5” saamise tingimus: Joogikaardi analüüs ja soovitusel: esitab täpsed ja põhjalikud kirjeldused, kasutades korrektset ja erialast terminoloogiat. Põhjustab jookide sobivust erinevate toitudega loogiliselt ja sisukalt.</p> <p>Planeerimine ja ettevalmistus: koostab täieliku ja täpse kaupade ning vahendite loetelu. Kauba kvaliteedikontroll on põhjalik ning planeering arvestab kõiki töökorralduse ja külaliste erisoove.</p> <p>Jookide valmistamine ja serveerimine: kõik joogid on valmistatud juhendi järgi, kasutades korrektseid töövõtteid ja sobivaid töövahendeid. Serveering on kvaliteetne, visuaalselt korrektne ja vastab ettenähtud standarditele.</p> <p>Kliendikeskne teenindus ja suhtlemine: esitus on selge, loogiline ja kliendisõbralik. Kasutab erialast terminoloogiat korrektselt ning suudab põhjendada jookide sobivust erinevate toitudega. Suhtlusstiil on professionaalne ja külalislahke.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). Restoraniteenindus. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S., Parm, T., Vainu, A., Eerik, R. (2013). Teenindamise kunst. Tallinn: Argo</p> <p>Mölstad, M. (2003). Minu esimene veiniraamat. Stockholm ja Luzern: Varrak</p> <p>Otspere, U. (2002). Joogiraamat-Särav kuld klaasis. Tallinn: Kentaur</p> <p>Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu “Kohviraamat” 2006</p> <p>H. L. Cracknell, G. Nobis “Toidud, joogid ja serveerimine” 2002</p> <p>http://www.youtube.com/watch?v=1Vi8zrqY-I0 –kohvi korjamisest</p> <p>Urmas Otspere “Kokteil segujookide kuningas” 2010</p> <p>Toomas Tiivel “Viinad-peenemad napsid” 2009</p> <p>Toomas Tiivel “Viskimaailma teejuht” 2007</p> <p>Andrew Jefford “Veinikursus” 2009</p> <p>http://www.youtube.com/watch?v=e4q0IFPdcL0 –vahuveini avamine ja serveerimine</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Külaliste teenindamine majutusettevõttes	30	Ülle Roodvee,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane võtab vastu külaliste tellimusi, teenindab neid kogu külastajateekonna vältel lähtudes teeninduspõhimõtetest; tutvustab, soovitab ning müüb külalistele majutusettevõtte teenuseid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
240 tundi		180 tundi	360 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. teenindab külalisi kogu külastajateekonna vältel, järgides klienditeeninduse põhimõtteid ja arvestades nende soove ja vajadusi;	<ul style="list-style-type: none"> • loob kontaktelt, telefoni ja digikanalite vahendusel, suheldes positiivse ja teenindusvalmi õhkkonna; • selgitab aktiivselt suheldes välja külaliste vajadused, edastades külaliste erisoovid vastavale üksusele või võimalusel neid ise täites; • küsib ja võtab vastu külaliste tagasiside, edastades selle vastavalt organisatsiooni töökorraldusele; 	Eristav hindamine
2. teenindab vastuvõtutöötajana külalisi kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja vajadusi;	<ul style="list-style-type: none"> • lahendab tüüpilisi teenindusega seotud probleeme; • registreerib külalise sisse, juhendades vajadusel külalist automatiseeritud registreerimisel; • registreerib külalise välja, lõpetades teenindussituatsiooni positiivselt; 	Eristav hindamine
3. müüb külalistele turismitooteid ja -teenuseid, rakendades erinevaid müügitehnikaid;	<ul style="list-style-type: none"> • leiab külalistele vajalikku teavet, kasutades erinevaid infoallikaid ja edastades infot sobival viisil; • pakub turismiettevõtte teenuseid ning tooteid, kasutades nende tutvustamisel ja müümisel sobivaid müügitehnikaid; 	Eristav hindamine
4. arveldab külalistega, kasutades erinevaid maksevahendeid;	<ul style="list-style-type: none"> • koostab arve jälgides tellimuse kinnitust, kasutatud teenuseid ja hinnakokkuleppeid; • arveldab külalistega, kasutades erinevaid maksevahendeid; 	Eristav hindamine

5. koostab turismiettevõtte müügitoimingute aruandeid;	<ul style="list-style-type: none"> • teostab kassa üleandmise protseduuri iseseisvalt vastavalt juhendile; • sooritab vahetuse üleandmise protseduuri iseseisvalt; 	Eristav hindamine
6. võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud külaliste tellimused	<ul style="list-style-type: none"> • kontrollib ettevõtte võimalusi tellimuse täitmiseks, vormistades ja kinnitades tellimuse lähtuvalt külaliste soovidest ja ettevõtte võimalustest; • järgib tellimuse täitmisel õigusaktidest tulenevaid nõudeid; • kasutab vastuvõtutöös majutustarkvara; • vastab päringutele oma vastutusala piires või edastab päringu vastutavale töötajale. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Külaliste teenindamine majutusettevõttes</p> <p>Auditoorne õpe 60 Iseseisev õpe 48 Praktiline töö 100</p>	<p>Alateemad</p> <p>Külalismajandus (2. õa) sissejuhatus; esma mulje loomine, (külalise märkamine, sh telefoni teel), tervitamine tubade tüübid ja tubade seisuse kirjeldus külastaja teekond; saabumiseelne, saabumise, viibimise ja lahkumise etapp sõbralik suhtlemine, märkamine; kõnekunst/ kõne meisterlikkus külastaja soovid ja vajadused; segmenteerimine; Maslow ja Plog Kliendikeskne teenindus: kliendi vajaduste kaardistamine; aktiivne kuulamine ja selged küsimused; teenindusstiili kohandamine sihtrühmale; teenindussituatsiooni lõpus kontakti lõpetamine. Suhtlemine eri kanalites: silmast silma suhtlus; ametlik telefonisuhtlus; digikanalid (chat, e-mail, sõnumid). Külalise rahulolu ja tagasiside käsitlemine: teenindusprobleemide ennetamine; tagasiside kogumine ja edastamine; rahulolematu külalise käsitlemine. Erisoovid ja lisateenused: lisateenuste pakkumine; külaliste erivajaduste arvestamine (pered, ärikliendid, eritoitumine, liikumisraskused). Külalismajandus (3. õa) tellimus; tellimusprotsess (etapid); tellimuste allikad; online tellimussüsteemid arvuti kasutamine kirja ja tabelite koostamisel; ametikirja koostamise reeglid eesti- ja võõrkeelte; tellimuse koostamine kinnituskirja ja annulleerimiskiri eesti ja inglise keeles; ülebroneerimine, tellimusgraafikud ja lahendused ülemüügi korral täitumustabeli lugemine; kliendi päringule vastamine; vastuvõtus kasutatavad süsteemid (sh</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>teenindab külalisi kogu külastajateekonna vältel, järgides klienditeeninduse põhimõtteid ja arvestades nende soove ja vajadusi; võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud külaliste tellimused</p>
---	--	---

	erinevad majutustarkvarad)	
Iseseisev töö	Toote/teenuse müügitutvustus- vastavalt tööjuhendile. Teenindusjuhendi koostamine hotelli administraatorile, selle tutvustamine ja selgitamine suuliselt. Tellimustabeli lugemine etteantud ülesande põhjal. Juhendi alusel tellimus- ja pakkumiskirjade koostamine nii eesti kui inglise keeles.	
Praktiline töö	Paaristööna kolme vabalt valitud ettevõttele kehtestatud nõuete ning ettevõtete poolt pakutavate teenuste ning sihtrühma kirjeldamine ning analüüsimine etteantud juhendi põhjal. Kirjalikule ja suulisele päringule vastamine vastavalt majutusettevõtte võimalustele (õpilane otsustab, kas saab päringu vastu võtta), koostab tellimuse kinnituse, meilivastuse ja positiivse otsuse korral ettemaksuarve.	
Hindamisülesanded	ÕV-1 Õpilane tunneb hotellitubade tüüpe mugavuse ja mahutavuse järgi, oskab külastaja vajadustest lähtuvalt pakkuda sobivaid tube, rollimänguna teenindab külastajat esmamulje loomisest kuni külastaja lahkumiseni ja tagasiside küsimiseni. Probleemlahenduse ülesanne ja analüüs. ÕV-6 Kirjalikule ja suulisele päringule vastamine vastavalt majutusettevõtte võimalustele (õpilane otsustab, kas saab päringu vastu võtta, koostab tellimuse kinnituse, meilivastuse ja positiivse otsuse korral ettemaksuarve, lisaks arve koostamine kohapealsele kliendile ning käibemaksu arvutamine. Telefoni ja walk in kliendiga suhtlus - õpilane võtab vastu, muudab või tühistab broneeringu nii eesti, inglise kui B-võõrkeeles, koostab kliendile broneeringu kinnituse. (konkreetne müügipakkumine)	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
Teenindamine ja müük Auditoorne õpe 80 Iseseisev õpe 60 Praktiline töö 120	Alateemad Turismiteenuste ja -toodete liigid: majutus, toitlustus, atraktsioonid, sündmused; koostööpartnerid (spaa, muuseumid, transporditeenused). Müügitehnikad teeninduskeskkonnas: upsell vs cross-sell; soovitamise tehnika; külalise vajaduste põhine müük. Teenuste tutvustamine: atraktsioonide info; transpordi ja tegevuste soovitamine; turismiportaalide kasutamine: Visit Estonia, local maps, TripAdvisor. Infomaterjalide ja infoallikate kasutamine: kaartide ja brošüüride kasutamine; digiallika analüüs: avamisajad, hinnad, asukohad; info edastamine arusaadaval ja lühikesel kujul. Teenindus- ja müügivestluse ülesehitus: kontakti loomine; vajaduste väljaselgitamine; lahenduse pakkumine; tehingu lõpetamine. Majutusettevõtte partnerite lisateenused. Sularahamaksed; kaartide vastuvõtmise nõuded (Nets Estonia ja erinevad pangad); maksesüsteemid vautšer; garantiikiri; kinkekaart. Aruannete koostamise põhimõtted (manager report aruande lugemise oskus). Vajaliku info edastamine järgmisele vahetusele.	Seos õpiväljundiga müüb külalistele turismitooteid ja -teenuseid, rakendades erinevaid müügitehnikaid; arveldab külalistega, kasutades erinevaid maksevahendeid; koostab turismiettevõtte müügitoimingute aruandeid; võtab vastu erinevate kommunikatsioonikanalite vahendusel laekunud külaliste tellimused

Iseseisev töö	<p>1) Toote / teenuse müügi tutvustus- vastavalt juhendile</p> <p>2) Koostab teenindusjuhendi hotelli administraatorile, tutvustab ja selgitab koostatud juhendit suuliselt</p>	
Praktiline töö	<p>Õpilane loob oma fantaasiahotelli juhendist lähtuvalt. Kirjeldab majas pakutavaid lisateenuseid etteantud kliendirühmale. Kirjeldab upselli võimalusi oma majutusettevõttes. Kliendirühma soovide ja vajadustest lähtuvad lisateenuseid väljaspool majutusettevõtet. Koostööpartnerite kohta info. Töö kohta koostatakse esitlus.</p> <p>Õpilane koostab lähtuvalt tellimuse kinnituskirjast korrektse arve, arvestades hinnakokkuleppeid koostööpartneritega, käibemaksu seadust ja arve koostamise reegleid.</p> <p>Sularahakassa lugemine. Õpilane oskab lugeda kassaaruande raportit, kokku panna sularaha ja kaardimakse tehingud ning oskab arvestada eelneva kassapõhjaga.</p>	
Hindamisülesanded	<p>ÕV-1 Õpilane tunneb hotellitubade tüüpe mugavuse ja mahutavuse järgi, oskab külastaja vajadustest lähtuvalt pakkuda sobivaid tube, rollimänguna teenindab külastajat esmamulje loomisest kuni külastaja lahkumiseni ja tagasiside küsimiseni. Probleemlahenduse ülesanne ja analüüs.</p> <p>ÕV-2 Õpilane viib rollimänguna läbi sisse- ja väljaregistreerimise protseduurid eesti, inglise ja ühes lisa võõrkeeles, lähtudes teenindusstandardist, seadusaktidest (külastajakaardi täitmine). Võtmete tegemine, lühiülevaade, kus miski hotellis asub, mis kell HS jne.</p> <p>ÕV-3 Õpilane loob oma fantaasiahotelli/spaa visioonile lisateenuste loetelu vastavalt etteantud kliendi soovidele ja vajadustele ning pakub etteantud piirkonnas lisateenuseid väljaspool majutusettevõtet. Töö kohta koostatakse esitlus.</p> <p>ÕV-4 Õpilane koostab lähtuvalt tellimuse kinnituskirjast korrektse arve - ettemaksuteatise, arvestades hinnakokkuleppeid koostööpartneritega, käibemaksu seadust ja arve koostamise reegleid</p> <p>ÕV-5 Õpilane oskab lugeda kassaaruande raportit, kokku panna sularaha ja kaardimakse tehingud ning arvestama eelneva kassapõhjaga, arvega tasumine nt Hotelliveeb, ettevõtete lepingud kaudu (hea teada erinevaid makseviise).</p> <p>ÕV-6 Kirjalikule ja suulisele päringule vastamine vastavalt majutusettevõtte võimalustele (õpilane otsustab, kas saab päringu vastu võtta, koostab tellimuse kinnituse, meilivastuse ja positiivse otsuse korral ettemaksuarve, lisaks arve koostamine kohapealsele kliendile ning käibemaksu arvutamine. Telefoni ja walk in kliendiga suhtlus - õpilane võtab vastu, muudab või tühistab broneeringu nii eesti, inglise kui B-võõrkeeles, koostab kliendile broneeringu kinnituse. (konkreetne müügipakkumine)</p>	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
Vastuvõtutöö Auditoorne õpe 100 Iseseisev õpe 72 Praktiline töö 140	Alateemad 1. Vastuvõtutöötaja roll ja töökorraldus vastuvõtutöötaja ülesanded, vastutusala ja tööjaotus koostöö toateenindusega koostöö toitlustuse ja tehnilise teenistusega teenindusstandardi järgimine külalisteekonna kõigis etappides 2. Külalise sisse- ja väljaregistreerimine check-in protsess ja teenindusstandardid automatiseeritud registreerimine (self check-in kiosk, e-check-in)	Seos õpiväljundiga teenindab vastuvõtutöötajana külalisi kogu ettevõttes viibimise ajal, arvestades tema soove ja vajadusi;

	<p>isikute tuvastamine ja toa määramine check-out protseduurid ja sujuva lahkumise tagamine 3. Majutustarkvara kasutamine broneeringu loomine, kontrollimine ja muutmine teenuste lisamine (lisavoodid, hommikusöök, late check-out jms) tubade staatused (clean / dirty / inspected / out of order) võtme- ja ligipääsüsteemide haldus 4. Arveldus ja makseviisid arve koostamine vastavalt kasutatud teenustele ja broneeringu tingimustele maksevõimalused (sularaha, pangakaardid, e-arve, ettevõtte arved) deposiit ja garantiimaksed makseprobleemide lahendamine (kaart ei toimi, topeltarvestus jms) 5. Tellimused digikanalite kaudu päringutele vastamine (telefon, e-mail, chat, broneerimismootorid) broneeringu vormistamine ja kinnitamine broneeringu dokumenteerimine ja külalisega suhtluse logimine ületellimuse (overbooking) juhtimine vastavalt hotelli poliitikale 6. Kassa ja aruandlus kassa avamine ja sulgemine kassa üleandmine vahetuse lõpus kassaaruande koostamine ja kontroll vahetuse aruandlus (shift report), vigade või erinevuste käsitlemine auditeerimine ja finantsdistsipliini järgimine 7. Tüüpolukorrad vastuvõtus ülebroneering (overbooking) ja alternatiivsete lahenduste pakkumine broneeringu puudumine või kadunud broneering külalise kaebuste käsitlemine rahulikult ja professionaalselt tehnilised probleemid: võtmevead, tuba pole valmis, süsteem rikkis erisoovid ja erivajadustega külaliste teenindamine</p>	
Iseseisev töö	Päringule vastamine. Broneeringu kokkuvõtte tegemine. Arve koostamise harjutamine.	
Praktiline töö	Praktiline töö: vautšeri kasutamine majutusettevõttes arve koostamine, soodustuse arvestamine, käibemaksu arvestamine, arve vormistamine ja esitamine Lahendab vastuvõtutöös ettetuleva situatsiooni vastavalt töökorraldusele Rühmatöö: I Koostada hinnapakumise individuaalkliendile arvestades küllastaja ootusi ja vajadusi lähtudes ettevõtte võimalustest.	

	<p>II Koostada kirjalik hinnapakkumise arvestades rühmakliendi ootusi ja vajadusi lähtudes ettevõtte võimalustest.</p> <p>Rühmatöö: koostada klienditeekond- seostada vastuvõtuosakonna tööga</p> <p>Rühmatöö: koostada infopäringule keeleliselt korrektse vastuskiri, kinnituskiri</p> <p>Praktiline töö: klienditellimuse vastuvõtt (kirjalik, suuline) ja selle töötlemine etteantud juhendi alusel</p>
Hindamisülesanded	<p>ÕV-2 Õpilane viib rollimänguna läbi sisse- ja väljaregistreerimise protseduurid eesti, inglise ja ühes lisa võõrkeeles, lähtudes teenindusstandardist, seadusaktidest (küllastajakaardi täitmine). Võtmete tegemine, lühiülevaade, kus miski hotellis asub, mis kell HS jne.</p> <p>Kirjalikule ja suulisele päringule vastamine vastavalt majutusettevõtte võimalustele (otsustab, kas saab päringu vastu võtta), koostab tellimuse kinnituse, meilivastuse ja positiivse otsuse korral ettemaksuarve, lisaks arve koostamine kohapealsele kliendile ning käibemaksu arvutamine.</p> <p>Telefoni- ja walk in kliendiga suhtlus - õpilane võtab vastu, muudab või tühistab broneeringu nii eesti kui inglise keeles, koostab kliendile broneeringu kinnituse. (lõiming: eesti keel, matemaatika, võõrkeel).</p> <p>Registreerib kliendi sisse/välja, pakub kliendile lisandväärtuseid vastavalt ettevõttes olevatele võimalustele (näiteks parem tuba, lisateenused, -paketid jne); koostab arve, arveldab; teenindussituatsioonides kasutab erialaseid termineid ja mõisteid ning tunneb turismiseadusest tulenevaid nõudeid. Suhtlus toimub nii eesti kui inglise keeles. (lõiming: eesti keel, võõrkeel, matemaatika).</p>
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.

Õppemeetodid	<p>Kombineeritud loeng</p> <p>Praktiliste ülesannete lahendamine</p>
Hindamismeetodid	<p>Praktiline töö</p> <p>Kompleksülesanne ÕV1,2,3,4,5,6, probleemsituatsiooni lahendamine:</p> <p>võtab vastu tellimuse ning viib rollimänguna läbi sisse- ja väljaregistreerimise protseduurid eesti ja inglise keeles, lähtudes teenindusstandardist, seadusaktidest (küllastajakaardi täitmine); arveldab küllastajatega, teeb/annab võtmed, annab lühiülevaade hotellist, lisateenustest, hommikusöögist; tutvustab küllastajale kohalikke huviväärsusi ja annab ülevaate vaba aja veetmise võimalustest piirkonnas.</p>
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> Eesti keel, võõrkeel: broneeringute vastuvõtmine, kinnitamine tühistamine nii eesti kui võõrkeeles, broneeringu kinnituse koostamine. Suhtluspädevus: selge, viisakas ja olukorrale vastav teeninduskeel (eesti keel, vajadusel võõrkeel); kontaktis, telefoni ja digikanalite kaudu professionaalne suhtlus; vajaduste väljaselgitamine, info täpne edastamine, tagasiside kogumine. Sotsiaalne ja kodanikupädevus: lugupidav ja kaasav hoiak eri sihtrühmade külaliste teenindamisel; koostöö eri üksustega (vastuvõtt, majapidamine, toitlustus, turundus); tüüpolukordade rahumeelne lahendamine ja organisatsiooni reeglite järgimine. Digipädevus: majutustarkvara, broneerimisplatvormide ja kassasüsteemide kasutamine; päringutele vastamine ja tellimuste vormistamine digikanalites; andmekaitse, turvaline arveldus ja küberhügieen. Matemaatika-, loodusteaduste- ja tehnoloogiapädevus: arveldamine, hinnakokkulepete ja kasutatud teenuste kontroll; arve

	<p>koostamine, kassaprotseduurid ja vahetuse üleandmine; tehnoloogiliste töövahendite korrektne kasutamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enesemääratluspädevus: oma teenindusstiili teadlik kohandamine külalise vajadustele; eneseregulatsioon pingelistes olukordades, professionaalne hoiak; tagasiside vastuvõtmine ja rakendamine töösoorituse parendamiseks. • Tegevuspädevus: külalisteekonna juhtimine vastavalt standarditele; probleemide ennetamine ja lahendamine teenindusprotsessis; töö täpsus, tähtaegadest ja protseduuridest kinnipidamine.
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Võtab tellimuse vastu juhendamisega, info võib olla puudulik või ebatäpne. Viib läbi sisse- ja väljaregistreerimise aeglaselt või ebakindlas tempos, vajab juhendaja lisaküsimusi või sekkumist. Küllastajakaardi täitmisel esineb vigu, mis vajavad parandamist. Arveldamisel esineb ebakindlust või vigu, vajadusel juhendaja parandab. Hotelli ja lisateenuste tutvustus on lihtne ja osaline, müügivõtteid ei kasuta. Piirkonna info on väga üldine või lünklik. Probleemsituatsiooni lahendamine on osaline või vajab selget juhendamist; ei paku lahendusi iseseisvalt. Suhtlus on viisakas, kuid ebakindel, võrdlemisi passiivne või liiga napilt väljendatud.</p> <p>“4” saamise tingimus: Võtab tellimuse vastu üldiselt korrektselt, väikeste ebatäpsuste või juhendaja minimaalse suunamisega. Viib läbi sisse- ja väljaregistreerimise ladusalt, eesti ja inglise keel on enamasti sujuv, esineb vaid mõningaid keelelisi kohmakusi. Küllastajakaardi täitmine on õige, võib vajada väikest parandust. Arveldamine on õige ja korrektne, selgitused võivad olla veidi ebakindlad. Hotelli ja teenuste tutvustus on selge, kuid müügitehnikad võivad olla tagasihoidlikud. Piirkonna info on õige, kuid mitte väga põhjalik või külalise profiilile kohandatud. Lahendab probleemsituatsiooni rahulikult, vajab keerulisemates kohtades juhendamist. Suhtlus on viisakas ja professionaalne, ehkki mitte alati ennetav.</p> <p>“5” saamise tingimus: Võtab tellimuse vastu korrektselt ja iseseisvalt, täites kõik nõutavad sammud (päringu mõistmine, info kontrollimine, kinnitamine). Viib läbi sujuva ja professionaalse sisse- ja väljaregistreerimise eesti ja inglise keeles, ilma kõhkluseta. Täidab küllastajakaardi õigesti, järgides seadusakte ja privaatsusnõudeid. Arveldab täpselt, kasutades erinevaid makseviise ja selgitades arvet arusaadavalt. Tutvustab hotelli ja lisateenuseid veenvalt, kasutades müügitehnikaid ja pakkudes külalise vajadustele sobivaid lahendusi. Annab sisuka ülevaate piirkonna tegevustest ja huviväärsustest, kohandades teksti sisu külalise profiilile. Lahendab probleemsituatsiooni rahulikult, loovalt ja kliendikeskselt, pakkudes toimivaid alternatiive. Suhtlemine on kogu protsessi vältel sõbralik, kindel, ennetav ja teenindusstandardile vastav.</p>
Õppematerjalid	<p>müügipakkumine, telefonikõne/video rollimängus, probleemsituatsiooni analüüs, raporti lugemine, https://eis.ee/images/doc/ettevotjale/turism/turismiteadlikkuse_ ja_koolitusprogramm/klienditeekonna_analyys.pdf https://eis.ee/images/doc/ettevotjale/turism/mõisa_kliendi_tekond.pdf</p>

<https://dspace.ut.ee/server/api/core/bitstreams/437eb70a-4a0f-464e-8401-9785c2b3562d/content>
https://sisu.ut.ee/wp-content/uploads/sites/627/kliendi_teedond_04.04.2023.pdf
<https://disainivoti.ee/klienditeekonna-kaardistamine/>
Villig, R.; Viin, T. Hotellimajanduse alused. Argo, 2011
Niiberg, T. Suhtlemise kuldreeglid Tln, Pegasus, 2011
Tooman, H., Mae, A. Inimeselt inimesele. Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat Tln, Avita, 1999
Næssén, L. O. Parema teenindamine Tln, Avita 1996; 2001
Tschohl, J. Teeninduskunst Tln, Koolibri, 1995
Karjatse, M. Miks klient ei ole rahul? Tln, Ilo, 1998
Anderson, K., Zemke, R. Tippteenidaja raskused ja rõõmud Tln, Koolibri, 2003
Oja, A. (koostaja) Klienditeenindus valguses ja varjus Tln, Äripäeva Kirjastuse AS, 2005
Mitchell, J. Kallista oma kliente Tln, Varrak, 2004
Mitchell, J. Kallista oma töökaaslast Tln, Varrak, 2009
Disney Instituut Ole meie külaline Tln, Varrak, 2003
Storbacka, K., Lehtinen, J. Kas klientsuse reeglid või tants klientide pilli järgi? Tln, Aspectum, 1997
Joutsenkunnas, T., Heikurainen, P. Juhi töö teenindusettevõttes Tln, Aspectum, 1997
Bärg, P. Neljamõõtmeline teenindus, 2017
Tamm, T. Klienditeekond majutusettevõttes 2012. <http://majutuskorraldus.weebly.com/kliendi-teenindus.html>
www.heateenindus.ee Teeninduse käsiraamat
Martin, R. Kuidas suurendada müüki? 2013
Cook, D. Kuidas saada tippmüüjaks juba järgmiseks esmaspäevaks Tln, Äripäev, 2018
Lainsalu, E. Ebatraditsiooniline müük. Tln, Müügitreeningute keskus, 2019
Lainsalu, E. Hinna kaitsmise saladused. Tln, Müügitreeningute keskus, 2016
Kotchubei, A. Müügi ja aktiivse teeninduse psühholoogia Tln, 2016
Cardone, G. Müü ise või müüakse sulle Tln, Million Mindset OÜ, 2018
Coleman, J. Ei ühtki kaotatud klienti enam Inspiratsiooniraamatukogu, 2022
Leppik, A. Müügisuhtlus ja kliendikeskne sekretäritöö, Sekretar.ee OÜ, 2002
Ardel, T. Maaturismi aabits Tln, Argo, 2015

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Numbritubade hooldamine	2	Janne Toom,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koristab ja valmistab ette majutusruumid tegutsedes iseseisvalt, ohutult ning ressursisäästlikult.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab majapidamistöö tähtsust, sisu ja seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega;	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab majapidamistööde rolli majutusettevõtte igapäevases tegevuses ja selle mõju teenuse kvaliteedile; • mõistab majapidamisosakonna tegevuste seoseid, loetledes ettevõtte teisi osakondi ja nende funktsioone; • selgitab, kuidas tõhus koostöö aitab tagada külalistele kõrge teenindusstandardi; 	Eristav hindamine
2. valmistab iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse ja ergonoomika põhimõtteid;	<ul style="list-style-type: none"> • kontrollib majutus- ja üldkasutatavate ruumide korrasolekut ja puhtust vastavalt ettevõttes kehtivale standardile; • valmistab iseseisvalt ja vastavalt juhistelet ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid, järgides puhtuse ja korra tagamise nõudeid; • töötab ergonoomiliselt ja ohutult, planeerides oma tööde järjekorda ning kasutades korrektselt isikukaitsevahendeid, et vältida vigastusi ja väsimust; 	Eristav hindamine
3. koristab majutusruumid vastavalt majutusettevõtte kvaliteedistandardile ja töökorraldusele	<ul style="list-style-type: none"> • koristab üld- ja majutusruumid vastavalt ettevõtte koristamise juhendile; • sooritab kõik koristustööd õigel ajal, järgides majutusettevõtte poolt kindlaks määratud ajakava; • sorteerib jäätmed lähtuvalt jäätmekäitlusnõuetest. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Numbritubade	Alateemad	Seos õpiväljundiga

hooldamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	<ul style="list-style-type: none"> • Teenindaja roll majutusettevõtte korrasoleku ja turvalisuse tagamisel. Majapidamisosakonna koostöö ettevõtte teiste osakondadega, selle tähtsus. • Majutusettevõtetes kehtivad puhtuse ja korrasoleku standardid. Kuidas külalise silmade läbi hinnata ruumide puhtust. Töötervishoiu ja -ohutuse nõuded puhastustöödel. Erinevate pinnamaterjalide tundmine, nende hooldus. Koristuses kasutatavad koristustarvikud, puhastusained, koristusmeetodid. • Tööde teostamise järjekord majutus- ja üldkasutatavate ruumide koristamisel, vastavalt ettevõttes kehtivatele nõudmistele. Praktilised tööd majutus- ja üldkasutatavates ruumides. 	selgitab majapidamistöö tähtsust, sisu ja seoseid majutusettevõtte teiste osakondadega; valmistab iseseisvalt ette majutus- ja üldkasutatavad ruumid külaliste vastuvõtmiseks, järgides isikukaitse ja ergonoomika põhimõtteid; koristab majutusruumid vastavalt majutusettevõtte kvaliteedistandardile ja töökorraldusele
Iseseisev töö	õppetundides alustatud hindamisülesannete lõpetamine ja vormistamine; tööjuhendite koostamine numbritubade ja üldruumide koristamiseks; rakenduskavas ettenähtud hindamisülesannete ettevalmistamine.	
Praktiline töö	praktilised korrastus- ja heakorratööd õppekeskkonnas	
Hindamisülesanded	Praktiline kompleksülesanne koosneb 3 osast. 1. Töö planeerimine ja isikukaitsevahendite kasutamine (15 min.) -Vastavalt toa tüübile koostada tegevusplaan töö efektiivseks tegemiseks. -Valida sobivad puhastusvahendid ja -tööriistad vastavalt ruumi tüübile ja määrumise astmele. -Kanda korrektselt isikukaitsevahendeid (kindad, libisemisvastased jalanõud, tolumumask vms). 2. Majutusruumi koristamine paaristööna (30 min). Üks paariline puhastab vannitoa ja teine toa, mõlemad vahetavad voodipesu. Koristustööde teostamine vastavalt juhendile. -Voodipesu vahetamine vastavalt ettevõtte nõuetele. -Tolmu võtmine ja pindade puhastamine (mööbel, peeglid, lambid, aknalauad). -Põranda puhastamine. -Vannitoa puhastamine (valamud, dušš, WC, peeglid, rätikud, prügikastid). -Ruumi viimistlemine – kardinad, dekoratsioonid, lisatarvikud (nt tualettpaber, hügieenitarbed). -Lõplik kontroll – kas ruum vastab standarditele? 3. Ruumide ülevaatus ja kvaliteedikontroll (15 min.) -Läbida etteantud majutus- ja üldkasutatavad ruumid ning hinnata nende seisukorda (põrandad, mööbel, vannituba, voodipesu, aknad, peeglid jne). -Kasutada ettevõtte standarditele vastavat kontroll-lehte ja märkida üles võimalikud puudused.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	

kujunemine	
Õppemeetodid	loeng praktiline töö rühmatöö töölehed
Hindamismeetodid	praktiline töö rühmatöö
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> • Õpipädevus: Omandab teadmised majapidamistöde rollist ja seostest teiste osakondadega ning rakendab neid praktikas. Järgib juhendeid ja standardeid ruumide ettevalmistamisel ja koristamisel. • Enesemääratluspädevus ja ettevõtlikkus: Planeerib oma töö efektiivselt, järgides ergonoomika ja ohutuse põhimõtteid. Lahendab probleeme iseseisvalt, näiteks ootamatud olukorrad koristustööde käigus. • Digipädevus: Kasutab digivahendeid tööde planeerimiseks, aruandluseks ja standardite jälgimiseks (koristusgraafikud, kontroll-lehed).
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on praktiliste tööde sooritamine, hindamiaülesannete positiivne sooritamine ja iseseisvate tööde tähtajaks esitamine.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õpilane valib juhendaja abil vastavalt toa tüübile ja määrumise astmele sobivad koristusmeetodid, -tarvikud, -ained ja isikukaitsevahendid ning kasutab neid sihipäraselt ja ohutult. Koristab juhendamisel majutusruumi vastavalt ettevõttes kehtestatud nõuetele.</p> <p>Registreerib ja hoiustab külalisest mahajäänud esemeid nõuetekohaselt, järgides ettevõtte töökorraldust ning hindab enda töö kvaliteeti.</p> <p>Õpilane hindab juhendaja abiga etteantud ruumide seisukorda ja täidab kvaliteedikontrolli lehe.</p> <p>Ettenähtud tööd ei mahu planeeritud aja piiridesse.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpilane valib vastavalt toa tüübile ja määrumise astmele sobivad koristusmeetodid, -tarvikud, -ained ja isikukaitsevahendid ning kasutab neid sihipäraselt, säästlikult ja ohutult. Koristab juhendi abil majutusruumi, kasutades ergonoomilisi töövõtteid.</p> <p>Registreerib ja hoiustab külalisest mahajäänud esemeid nõuetekohaselt, järgides ettevõtte töökorraldust ning hindab enda töö kvaliteeti.</p> <p>Õpilane hindab iseseisvalt etteantud ruumide seisukorda ja täidab kvaliteedikontrolli lehe.</p> <p>Jõuab etteantud ajaga oma töö valmis.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpilane valib iseseisvalt vastavalt toa tüübile ja määrumise astmele sobivad koristusmeetodid, -tarvikud, -ained ja isikukaitsevahendid ning kasutab neid sihipäraselt, säästlikult ja ohutult.</p> <p>Koristab iseseisvalt majutusruumi, kasutades ergonoomilisi töövõtteid.</p> <p>Registreerib ja hoiustab külalisest mahajäänud esemeid nõuetekohaselt, järgides ettevõtte töökorraldust.</p> <p>Hindab ja analüüsib enda töö kvaliteeti ja abistab kaasõppijaid koristustööde kvaliteedi tagamisel ning hindamisel.</p> <p>Õpilane hindab iseseisvalt etteantud ruumide seisukorda ja täidab kvaliteedikontrolli lehe.</p>

	Jõuab etteantud ajaga oma töö valmis.
Õppematerjalid	<p>T.Tamm, E. Kuura, S.Lapp. "Majapidamistööd majutuseettevõttes."</p> <p>Kinnisvara korrashoid . Käsiraamat omanikule. Eesti Kinnisvara Haldajate ja Hooldajate Liit Tallinn: Tallinna raamatutrükikoda, 2001</p> <p>Koristamine-see on lihtne! OÜ Puhastusekspert. Riiklik Eksami-ja Kvalifikatsioonikeskus, 2010</p> <p>"Koristamise käsiraamat". Puhastusekspert 2022</p> <p>https://sisu.ut.ee/huvitavkeemia</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Hommikusöögi valmistamine	3	Tiina Mäeks,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab hommikusöögi ning teenindab külastajaid vastavalt teenindussituatsioonile järgides ettevõtte teenindusstandardit.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		18 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab standardhommikusöögi, serveerides selle vastavalt majutusettevõtte teenindusstandarditele;	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab hommikusöögi vastavalt ettevõtte määratud menüüle, järgides juhendit ja tehnoloogilisi kaarte; • serveerib hommikusöögi vastavalt ettevõttes kehtivatele teenindusstandardile; • järgib hügieeninõudeid tööruumides, sealhulgas puhtuse hoidmist hommikusöögilaual, teeninduskohtades ja töövahenditel; 	Eristav hindamine
2. korraldab efektiivselt oma tööd hommikusöögi teenindamise tööprotsessis, tagades sujuva teeninduse ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • tagab külaliste heaolu hommikusöögi ajal, pakkudes kiiret ja efektiivset teenindust; • planeerib oma tööülesanded hommikusöögi teenindamise ajal, tagades sujuva teeninduse ja ajakava järgimise; • jälgib hommikusöögi laua täiendamise, laudade korrastamise ja toidu serveerimise vajadust, teenindades külalisi kiirelt ja kvaliteetselt; • järgib oma tegevuses tööohutuse- ja hügieeninõudeid; • suhtleb külalistega selgelt, lahkelt ja professionaalselt; • lahendab võimalikke probleeme või erisoove viisil, mis on kooskõlas teenindusstandarditega. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Hommikusöögi	Alateemad	Seos õpiväljundiga

valmistamine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 40	1. Hommikusöögi toidud ja joogid Toiduhügieen ja tööohutus Toiduainete tundmine - teraviljad, piimatooted, muna, vorstid, singid, valmis kalad, puuviljad ja köögiviljad. Hommikusöögi valmistamine ja serveerimine - pudrud, munaroad, salatid, võileivad, külmad ja kuumad joogid. Menüü koostamine erinevatele kliendirühmadele, töö planeerimine vastavalt määratud menüüle 2. Hommikusöögi teenindamine Hommikusöögilauad Serveerimisvahendid Laudade eelkatted Teenindusprotsess Küllastajate teenindamine Hommikusöögi kaasapakkimine, pakkimiseks kasutatavad vahendid Teenindusala korrastamine Hommikusöögi serveerimine tuppas	valmistab standardhommikusöögi, serveerides selle vastavalt majutusettevõtte teenindusstandarditele; korraldab efektiivselt oma tööd hommikusöögi teenindamise tööprotsessis, tagades sujuva teeninduse ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Iseseisev töö	Hommikusöögi planeerimine; lauakatmise vahendid, laua katmine, selvelauad; külaliste teenindamine; jäätmete käitlemine (digitaalne kirjalik töö, esitlus, test, foto- ja videosalvestused, intervjuud, vaatlus ettevõttes).	
Praktiline töö	Hommikusöökkide planeerimine, praktiline valmistamine ja serveerimine õppekeskkonnas. Praktiline toiduvalmistamine õppekeskkonnas. Küllastajate teenindamine toitlustuses õppekeskkonnas.	
Hindamisülesanded	Praktiline hindamisülesanne: Õpilane sooritab projektitöö vastavalt juhendile: menüü koostamine, vajalike vahendite ja tarvikute valimine, toitude valmistamine, klientide teenindamine, koristamine. Õpilane teeb kaubatellimuse enda koostatud hommikusöögi menüüle ja jookidele. Valmistab ning serveerib hommikusöögi toidud ja joogid. Teeb teeninduse ettevalmistustööd: ruumi korrastamine, laudade katmine. Teenindab hommikusöögi külalisi.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	

Õppemeetodid	Loeng, arutelu Praktiline töö Iseseisev töö
Hindamismeetodid	Praktiline töö Esitlus

Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> • Õpipädevus, enesemääratluspädevus ja ettevõtlikkus: Planeerib oma töö efektiivselt, tagades sujuva teeninduse ja külaliste rahulolu. Lahendab probleeme ja erisoove iseseisvalt, lähtudes teenindusstandarditest. Rakendab teadmisi hügieeni- ja tööohutusnõuetest praktilises toiduvalmistamises. • Suhtluspädevus: Õpilane suhtleb külalistega selgelt, lahkelt ja professionaalselt hommikusöögi teenindamisel. Kasutab viisakusvorme ja arvestab teenindusstandardeid. • Sotsiaalne ja kultuuriline pädevus: Arvestab külaliste kultuurilisi eripärasid ja erisoove hommikusöögi teenindamisel. Järgib etiketinõudeid ja teenindusstandardeid. • Digipädevus: Kasutab digivahendeid tööprotsesside planeerimiseks ja menüüdega tutvumiseks. Otsib infot toiduainete ja serveerimisstandardite kohta.
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktiliste ja iseseisvate tööde ning hindamisülesande sooritamine. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb eristavalt hinnatud hindamisülesande hinde põhjal.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Valmistab juhendamisel etteantud menüü toidud ja joogid, kuid vajab meeldetuletusi koguste, aja või temperatuuride osas. Paneb toidud välja sobivates nõudes, kuid esineb väikseid puudusi paigutuses või ühtluses. Peseb nõud ja korrastab töövahendeid juhendamisega, tööala puhtuses võib esineda ebatäpsusi. Teeb eelkatted juhendamisel; serveerimisel võib esineda ebakindlust või standardist kõrvalekaldeid. Teenindab külalisi viisakalt, kuid ebakindlalt, vajab suunamist ja meeldetuletusi teenindusstandardite järgimiseks. Korrastab tööala ja töövahendid..</p> <p>“4” saamise tingimus: Valmistab toidud ja joogid juhendamisel, kuid teeb seda üldiselt korrektselt, vajades vaid vähest suunamist koguste ja temperatuuride jälgimisel. Paneb toidud välja sobivates nõudes üldiselt korrektselt ja ühtlaselt. Peseb nõud ja korrastab töövahendid iseseisvalt, töökoha üldpilt on korras. Teeb eelkatted ja serveerib toidud korrektselt, järgides üldiselt teenindusstandardeid. Teenindab külalisi selgelt ja viisakalt, kuid mitte alati ennetavalt või ühtlase veenvusega. Korrastab tööala korrektselt ja viib töövahendid tagasi oma kohtadele. Analüüsib oma tehtud tööd.</p> <p>“5” saamise tingimus: Valmistab etteantud menüü toidud ja joogid iseseisvalt, õigetes kogustes, ajas ja temperatuurides, järgides tehnoloogilisi kaarte ilma juhendamiseta. Paigutab toidud välja korralikult, esteetiliselt, demonstreerides head visuaalset tunnetust. Peseb nõud ja töövahendid täielikult iseseisvalt, töökoht on kogu tööprotsessi vältel puhtas ja korrastatud seisukorras. Teeb eelkatted, serveerib ja teenindab külalisi professionaalselt ja ennetavalt, pakkudes vajadusel selgitusi ja lahendusi. Järgib teenindusstandardeid järjekindlalt ja veatult, käitumine on kliendikeskne ja enesekindel. Korrastab tööala põhjalikult, kontrollib, et kõik töövahendid oleks õigetele kohtadele tagastatud. Analüüsib ja hindab oma tööd, tuues välja tugevused, parendusvõimalused ja põhjendused.</p>
Õppematerjalid	Tehnoloogilised kaardid S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu; Toiduvalmistamine suursöögis; ARGO 2010; Tallinn

	M.Kotkas, A.Roosipõld Restoraniteenindus 2010 Argo Kirjastus S.Rekkor, A.Kersna, A.Roosipõld, M.Merits Toitlustuse alused 2008, Tallinn Argo Kirjastus A. Oja Klienditeenindus valguses ja varjus, 2005, Äripäeva Kirjastus G. Bono, A. Filippo, Stiilsed salvrätikuseaded, 2005 TEA Kirjastus S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst. Argo kirjastus 2010
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Kutsealane inglise keel	5	Margot Liivaleht,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane saab aru põhilisest erialasest võorkeelsest infost ja väljendab ennast arusaadavalt lihtsate seostatud lausetega tüüpilistes töösituatsioonides.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		30 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab igapäeva tööga seotud lihtsamaid kutsealaseid ingliskeelseid tekste;	<ul style="list-style-type: none"> • loeb lihtsat ingliskeelset kutsealast teksti, vastates teksti kohta esitatud küsimustele; • koostab kutsealase ingliskeelse teksti, kasutades turismialast terminoloogiat ja väljendeid grammatikareeglite kohaselt; • kirjeldab näidise eeskujul oma eriala ja tööülesandeid, andes hinnangu enda kutsealasele ettevalmistusele; 	Eristav hindamine
2. suhtleb inglise keeles, selgitades kliendi vajadusi ja tutvustades ettevõtte tooteid ning teenuseid;	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab inglise keeles välja kliendi vajadused, soovid ja ootused, kasutades näidisküsimusi; • vastab korrektses inglise keeles turismitooteid ja -teenuseid puudutavatele küsimustele; • tutvustab inglise keeles kliendile ja koostööpartnerile ettevõttes pakutavaid tooteid ja teenuseid; • järgib turismitoote tutvustamisel toote tutvustamise juhendit; 	Eristav hindamine
3. kasutab oma töös vajalikku ingliskeelset turismialast infot	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab info otsimisel usaldusväärseid ingliskeelseid teabeallikaid; • nimetab olulisi Eesti turismiorganisatsioone ja nende tegevusvaldkondi arusaadavas inglise keeles; • kirjeldab turismi vorme ja liike juhendi alusel arusaadavas inglise keeles; • nõustab külastajaid inglise keeles lähipiirkonna vabaja veetmise võimaluste ja vaatamisväärsuste 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Kutselane inglise keel Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 30 Praktiline töö 60</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Kutsealaste ingliskeelsete tekstide mõistmine ja koostamine Kutsealane sõnavara majutuse, toitlustuse ja turismi valdkonnas Inglisekeelsete lihtsamate ametikirjade ja teavitustekstide ülesehitus Klienditeeninduse ja turismiteenuste terminoloogia Tööülesannete ja ametikohtade kirjeldamine inglise keeles Lühitekstide koostamine (teenusetuvustus, infotekst, menüü, juhised, tööjuhend) Majutusettevõtete liigid, numbritubade liigid ja sisustus Toateenindaja enesetuvustus Grammatikatugi: ajavormid, küsilauseid, viisakusväljendid, artiklid</p> <p>2. Suuline suhtlemine turismivaldkonnas Kliendi vajaduste väljaselgitamine inglise keeles Küsimuste tüübid (kinnitavad, täpsustavad, avatud) Ettevõtte teenuste ja toodete tutvustamine Kliendiküsimustele vastamine (majutus, toitlustus, vaba aja tegevused, pakettid) Suhtlus erinevates klienditeeninduse situatsioonides Suhtlemisjuhendite ja tüüpplausete kasutamine Külalise teenindamine toitlustuses ja menüü tutvustamine Kohalike vaatamisväärsuste ja kultuurisündmuste tutvustamine</p> <p>3. Turismialase teabe kasutamine tööülesannete täitmisel Inglisekeelsete infoallikate leidmine ja hindamine (visitestonia.com, TripAdvisor, Booking.com, ettevõtete kodulehed) Eesti turismiorganisatsioonid inglise keeles Turismi liigid ja vormid Inglisekeelsed reisikirjeldused, infovoldikud ja veebitekstitid Vaba aja veetmise võimaluste ja vaatamisväärsuste kirjeldamine Küllastajate nõustamine inglise keeles (teejuhised, soovitusel, avamisajad) Turismiettevõtete tooted ja teenused Kinnitus- ja annulleerimiskiri Kliendi sisse- ja väljakirjutamine, probleemi lahendamine Telefonivestlus kliendiga</p>	<p>Seos õpiväljundiga koostab igapäeva tööga seotud lihtsamaid kutsealaseid ingliskeelseid tekste; suhtleb inglise keeles, selgitades kliendi vajadusi ja tutvustades ettevõtte tooteid ning teenuseid; kasutab oma töös vajalikku ingliskeelset turismialast infot</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Esitlus: turismiettevõtete liigid Eesti, rahvakalendri tähtpäevade ja rahvustoitute kohta esitluse koostamine Kohalike vaatamisväärsuste ja kultuurisündmuse kohta info otsimine ja kokkuvõtte tegemine</p>	

	Erialase sõnavara õppimine Turismiettevtete teenuste ja toodete kohta esitluse koostamine Rollimängudeks ettevalmistamine Kinnitus- ja annulleerimiskirja koostamine
Praktiline töö	Kutsealaste tekstide koostamine. Erialaste suhtlussituatsioonide harjutamine.
Hindamisülesanded	Esitlus: turismiettevtete toodete ja teenuste tutvustamine. Kirjalik töö: lühikese kutsealase teksti koostamine, kinnitus- ja annulleerimiskirja koostamine. Suhtlussituatsioon: kliendi vajaduste väljaselgitamine, kliendi küsimustele vastamine, ettevõtte teenuste tutvustamine, külalise sisseregistreerimine, külalise väljaregistreerimine, probleemi lahendamine, telefonivestlus kliendiga.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	- esitlus on koostatud ja suuliselt ette kantud, kasutades korrektset erialast terminoloogiat; - kirjad on koostatud ja esitatud inglise keeles, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; - rollimäng on esitatud suuliselt, kasutades korrektset erialast terminoloogiat.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - koostab esitluse abistamisel, ilmneb vajakajäämisi teema tundmises, vastab küsimustele abistamisel; - koostab kinnitus- ja annulleerimiskirja vaevaliselt, kasutades inglise keelt; esineb hulgaliselt õigekirja- ja vormistusvigu; - sooritab rollimängu vaevaliselt, kasutades inglise keelt. “4” saamise tingimus: - koostab esitluse suunamisel, ilmneb mõningaid vajakajäämisi teema tundmises, vastab küsimustele suunamisel; - koostab kinnitus- ja annulleerimiskirja hästi kasutades korrektset erialast inglise keelt, esineb mõningasi õigekirja- ja vormistusvigu; - sooritab rollimängu hästi, kasutades erialast inglise keelt. “5” saamise tingimus: - koostab iseseisvalt esitluse turismiettevtete toodete ja teenuste kohta; tutvustab teemat põhjalikult; ilmneb väga hea teema tundmine ning usaldusväärsete allikate kasutamine; vastab küsimustele õigesti ja iseseisvalt; - koostab kinnitus- ja annulleerimiskirja väga hästi kasutades korrektset erialast inglise keelt; õigekirja ja vormistusvead puuduvad; - sooritab rollimängu väga hästi, kasutades korrektset erialast inglise keelt.

Õppemeetodid	kuulamis-, lugemis-, kirjutamis-, rääkimisülesanded rollimäng esitlus kirjalik struktureeritud töö
Hindamismeetodid	rühmatöö, iseseisev töö, praktiline töö
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> • Suhtluspädevus: Rollimäng – kliendi vajaduste väljaselgitamine ja teenuste tutvustamine inglise keeles. • Kultuuripädevus: Analüüs, kuidas suhtlusstiil ja viisakusvormid erinevad eri rahvustest klientidega. • Ettevõtlikkuspädevus: Inglisekeelse teenusepaketi tutvustuse koostamine, arvestades müügipsühholoogiat ja kliendi profiili. • Digipädevus: Inglisekeelsete turismiinfoallikate otsimine/kasutamine (nt Visit Estonia, TripAdvisor) ja lühikese ingliskeelse

	soovitude nimekirja koostamine. <ul style="list-style-type: none"> • Õpipädevus: Erinevaid infoallikate võrdlemine, nende usaldusväärsuse hindamine, kokkuvõtte tegemine inglise keeles. • Sotsiaalne pädevus: küllastajate nõustamine inglise keeles lähipiirkonna vaba aja veetmise võimaluste ja vaatamisväärsuste osas, kasutades erinevaid infoallikaid ning arvestades sihtrühmade vajadusi.
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
Õppematerjalid	Chris Cooper, John Fletcher, Alain Fryall, David Gilbert and Stephen Wanhill. (2008). Tourism: Principles and Practice, FT Prentice Stephen J. Page. (2013). Tourism Management, An Introduction, Routledge. Harding, K., Henderson, P. (1995). High Season: English for the Hotel and Tourist Industry 1st Edition

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Keel ja kirjandus	14	Tiina Ervald,
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane väljendab ennast eesti keeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult, kujundab keele ja kirjanduse kaudu rahvuslikku, riiklikku ja iseenda identiteeti, arendab tekstide analüüsivõime ja tõlgendamise abil kriitilist ja loomingulist mõtlemist, aktsepteerib kultuuridevahelisi erinevusi.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe		
280 tundi	84 tundi		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist	<ul style="list-style-type: none"> vahendab kogemusi ja teadmisi, väljendab arvamusi ja hinnanguid ning kohandab oma keelevalikuid vastavalt suhtlusolukorrale või teksti liigile; struktureerib nii kirjas kui ka kõnes loogilise ülesehitusega ja sidusat teksti; argumenteerib selgelt ja veenvalt, kaitseb oma seisukohti nii suuliselt kui kirjalikult; korrigeerib ja redigeerib oma teksti, kasutab otstarbekalt keeleallikaid ja teabekeskondi ning teeb teadlikke keelevalikuid; kuulab, loeb ja annab asjakohast tagasisidet ning kasutab seda tekstiloomes ja suhtlusolukordades, näiteks rühmatöös, täidab eesmärgipäraseid, koostööd soodustavaid ülesandeid; kasutab ja edastab eri allikaist, sh digi- ja meediakeskkondadest leitud infot, hindab teabe usaldusväärsust; kasutab nii kirjas kui ka kõnes mitmekesisist ja sobilikku sõnavara; osaleb tekstikesksetes aruteludes 	Eristav hindamine
2. loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle;	<ul style="list-style-type: none"> väljendab oma seisukohta loetu, kuuldu ja nähtu üle ning valib selleks sobiva keelekasutuse ja teksti liigi; sünteesib mitmest allikast pärit infot ja arutluskäike; vahendab kogemusi ning osaleb ühisarutelus loetud ja vaadatud teoste üle, tuues asjakohaseid näiteid; reflekteerib uut infot ja erinevaid vaatenurki ning kujundab oma arvamuse; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • leiab tundmatutele sõnadele ja väljenditele tähendusi lähtuvalt kontekstist või kasutades sobivaid andmebaase; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes; 	
3. kasutab nii suulises kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeltab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit	<ul style="list-style-type: none"> • tõlgendab, analüüsib ja koostab eri liiki suulisi ja kirjalikke tekste; • eristab faktidel põhinevat teavet ja arvamust; • kasutab tekstiloomes erinevaid allikaid ja alustekste (sealhulgas tehisintellekti loodut) ning viitab nendele; • toetub tekstiloomes usaldusväärsetele ja sobivatele allikatele; • võrdleb kahte teksti või teost, käsitledes nende sarnasusi ja erinevusi; • osaleb eesmärgipäraselt veebitoimingutes ja -koostöös; • kasutab tehisintellekti võimalusi teadlikult oma õpiprotsessi toetamiseks; • kasutab pingevabalt ja mitmekülgset leinumaid digiseadmeid ja -rakendusi ning järgib süstemaatiliselt andmekaitsega seotud juhiseid; • mõistab veebiidentiteedi loomise ja selle kaitsmise põhimõtteid; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes 	Eristav hindamine
4. kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamalt ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist;	<ul style="list-style-type: none"> • seostab keele- ja kirjandusnähtusi ühiskondliku ja kultuurilise kontekstiga; • selgitab keele ja kirjanduse rolli kultuuri kandjana ja avaliku suhtluse vahendajana; • nimetab ja analüüsib eesti kultuurile ja eestlaste identiteedile olulisemaid tüvitekste, -teoseid; • seostab teose (sh film ja näidend) või teksti sündmustikku, tegelasi ja konteksti isiklike kogemustega; • koostab selgeid, üksikasjalikke kirjeldusi ning ettekandeid huvi- ja erialavaldkonna temadel; • kohaneb mitmesugustes, sh võõrastes suhtlusolukordades ja oskab valida sobivaid strateegiaid; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes 	Eristav hindamine
5. tõlgendab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga.	<ul style="list-style-type: none"> • loeb õpingute ajal tervikteoseid; • esitab küsimusi ja vastab loetu põhjal küsimustele, mõistes ka teoste allteksti ja kujundlikku keelt; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • valib mitmekesisist lugemismaterjali vastavalt huvidele, soovidele ja vajadustele; • kasutab eri tekstide puhul erinevat lugemisstrateegiat; • tõlgendab teost kirjandusloolisest kontekstist lähtuvalt; • nimetab kirjanduse põhižanre, nende tunnuseid, ülesehitust ja tõlgendusvõimalusi ning olulisemaid esindajaid; • kasutab tekstianalüüsis õigesti kirjanduse põhimõisteid; • eristab tekstinäidete põhjal žanre ja kujutamiskiise, võrdleb teoste sisu, väljenduslaadi ja ülesehitust; • avaldab ja põhjendab oma arvamust loetu kohta, kasutab oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes 	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Ajastute maailmas I ja II Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad - keskendub maailmakultuuri arengule (antiigist postmodernismini); - tutvustab maailmakirjandust; - arendab oskust mõista kirjandusteost ajastu kontekstis; - kordab poeetilisi väljendusvahendeid; - arendab analüüsi- ja tõlgendamisoskust; - arendab võrdlemisoskust ning seoste loomise oskust (ajastu ja sel ajal sündinud loomingu vahel); - õpetab tekstianalüüsis kasutama kirjanduse põhimõisteid.	Seos õpiväljundiga loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle;
Hindamine	Eristav hindamine	
Eneseteadvus ja kirjandus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad - suunab märkama ja mõistma iseenda kohta kirjanduses; - tutvustab eesti kirjandust, selle tüvitekste; - suunab leidma teostest enda ja kollektiivse identiteediga seotud teemasid; - õpetab analüüsima ja tõlgendama erinevate identiteedivormide kujutamist erinevatel ajastutel; - õpetab märkama väärtusmaailma muutumist; - õpetab arutlema loetud teoste või teosekatkendite üle, märkama neis ühiskondlikke teemasid ja probleeme; - arendab loovat kirjutamisioskust.	Seos õpiväljundiga kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamalt ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist;
Hindamine	Eristav hindamine	
Kirjandus pildis ja helis Auditoorne õpe 20	Alateemad - suunab märkama ja mõistma seoseid kirjanduse ja teiste meediumite vahel;	Seos õpiväljundiga loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja

Iseseisev õpe 6	<ul style="list-style-type: none"> - julgustab külastama nii teatrietendusi kui filmiseansse; - tutvustab erinevaid kuuldemänge; - tutvustab meedias avaldatud retsensioone, arvamusaluseid, teose tutvustusi; - õpetab kirjutama arvustust, teose tutvustust; - õpetab loovalt kirjutama tekste ühest žanrist teise (nt uudisest luuletus). 	žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle;
Hindamine	Eristav hindamine	
Lugemisest arutlemiseni Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> - keskendub teksti mõistmise arendamisele, aitab õppijal parandada lugemisoskust ja mõista erinevaid tekstitüüpe (ilukirjandus-, akadeemiline või meediatekst); - arendab kriitilist mõtlemist ning oskust hinnata ja analüüsida loetud teksti (teksti v autori seisukohad, eesmärgid, argumendid); - parandab argumenteerimisoskust, oma seisukohtade täpset sõnastamist, näidete leidmist, lõppjärelduse tegemist; - arendab arutlusoskust nii suuliselt kui ka kirjalikult, oma seisukohtade selget põhjendamist, kuulamist ja vastamist küsimustele. 	Seos õpiväljundiga väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja sidumata jm tekste ning arutleb nende üle; kasutab nii suuliselt kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldeb ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit
Hindamine	Eristav hindamine	
Mina ja kirjanduse põhiliigid I ja II Auditorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> - tutvustab kirjanduse kolme põhiliiki ning tähtsamaid žanre; - suunab keele ja kirjanduse põhiliigi seoseid märkama; - tutvustab olulisi poeetilisi väljendusvahendeid (stiili- ja kõnekujundeid); - õpetab analüüsima sügavuti romaani ja novelli; - õpetab kirjanduse mõisteid : aegruum, vaatenurk, tegelane, ülesehitus; - tutvustab nüüdisaegset eesti kirjandust; - arendab tõlgendus- ja analüüsioskust; - arendab võrdlemis- ja sünteesimisoskust; - õpetab kujundama seisukohta, argumenteerimist; - õpetab kasutama tekstiloomes alustekste. 	Seos õpiväljundiga kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamalt ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist;
Hindamine	Eristav hindamine	
Mina ja maailm minu ümber Auditorne õpe 20	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> - aitab suhestuda ümbritseva maailmaga, mõtestada ümbritsevat; 	Seos õpiväljundiga tõlgendab nii eesti kui maailma

Iseseisev õpe 6	<ul style="list-style-type: none"> - käsitleb olulisi teoseid, mille kaudu uuritakse inimeste ja ühiskonna vahelist seost; - õpetab kriitiliselt analüüsima ja tõlgendama tekste ajaloolises, sotsiaalses, poliitilises ja kultuurilises kontekstis; - suunab kirjanduse kaudu arutlema tulevikühiskonna üle. 	kirjanduse teoseid ning suhestab neid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga.
Hindamine	Eristav hindamine	
Mina ja meedia Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> - keskendub infoühiskonnast arusaamisele; - suunab analüüsima oma veebikeelt; - õpetab märkama ja analüüsima avaliku ruumi keelt; - tutvustab erinevaid manipuleerimisvõtteid (meediatekstides); - suunab lugema ning analüüsima erialast kirjandust meedias; - õpetab koostama lihtsamaid meediatekste. 	Seos õpiväljundiga kasutab nii suuliselt kui kirjalikus tekstiloomes erinevaid allikaid (ka tehisintellekti), järeldab ja loob seoseid, teadvustab intellektuaalomandit
Hindamine	Eristav hindamine	
Mina ja pärimus Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> - suunab märkama ja mõistma pärimuslikke juuri; - suunab mõistma kultuurilist järjepidevust ja iseenda seotust sellega; - tutvustab pärimusel põhinevat kirjandust; - tegeleb antiikmütide ja eestlaste mütoloogilise maailmapildiga; - tutvustab tuntumaid piiblilugusid. 	Seos õpiväljundiga kujundab keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning sügavamalt ühiskonna ja kultuuride mõistmist ja nendes osalemist;
Hindamine	Eristav hindamine	
Mina ja väljendusjõud Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> - keskendub keele omandamisele ja analüüsimisele; - aitab leida oma kirjutajahäält ehk omanäolist minapilti (identiteeti); - mõtestab keelevahendite rolli suhtluseesmärgi saavutamisel; - tutvustab keele rolli, funktsioone ja tähendust ühiskonnas ning suhtluses; - kinnistab oskust teha kokkuvõtteid ja järeldusi mõttevahetuste ja väitluste põhjal; - kinnistab õpingutele ja tööle kandideerimiseks vajalike dokumentide koostamise oskust; - õpetab mõistma suhtluseesmärke ning kasutama erinevates suhtlusolukordades sobivaid keelelisi vahendeid; - kinnistab eesmärgipärast tehisarut kasutamise oskust tekstide koostamisel. 	Seos õpiväljundiga väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist
Hindamine	Eristav hindamine	
Minu tekstirikkus ja stiil Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> - kohandab tekstiloomet ja tekstivastuvõtu strateegiaid vastavalt tekstiliigile; - tutvustab põhilisi töövõtteid, õpetab analüüsima tekstide, k.a erialatekstide konteksti, võtab tekste luues arvesse suhtlusolukorda ja kultuuritavasid; - kujundab keele- ja tekstiteadlikku õppijat, kes mõistab oma keelevalikuid peegeldada, 	Seos õpiväljundiga loeb, kuulab ja vaatab eri liiki ja žanrist tarbe- ja ilukirjandustekste, sh (audio)visuaalseid, seotud ja

	põhjustada ja kriitiliselt analüüsida; - suunab märkama erisuguseid tekste, nende grammatikat, sõnavara; - suunab eesmärgipäraselt kasutama ja analüüsima sobivaid keelevahendeid õpilasele tähenduslikes tekstides.	sidumata jm tekste ning arutleb nende üle;
Hindamine	Eristav hindamine	
Praktiline keeleoskus I ja II Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad - keskendub nii suulise kui kirjaliku keele- ja väljendusoskuse arendamisele; - kujundab eri keelekeskkondades suhtlejat, kes suunab ja varieerib teadlikult oma keekekasutust; - suunab kasutama eri teabeallikaid, hindama nende usaldusväärsust; - teadvustab korrektse kirjakeele kasutust, sh keelereeglite kasutamist konteksti arvestades; - teadvustab keeleoskust kui eriala üht oskust; - lõimib keeleteadmisi praktilise suhtlusoskusega.	Seos õpiväljundiga väljendub nii suuliselt kui ka kirjalikult selgelt, asjakohaselt ja eesmärgipäraselt sõltuvalt suhtlusolukorrast ja teksti liigist
Iseseisev töö	-	
Praktiline töö	-	
Hindamisülesanded	-	
Hindamine	Eristav hindamine	

Õppemeetodid	Rollimängud sobiva keekekasutuse leidmiseks, keelelise etiketi kasutamiseks, mõistekaart, ajurünnak, videoklippide võrdlus, loeng, õpimapi koostamine, loovtööd ja -harjutused, rollis kirjutamine, kirjandustekstist lähtuvad aktiiv- ja loovülesanded, rühma- ja paaritöö, väitlus, pressikonverents, alustekstil põhinev kirjutamine, praktilised harjutused, mudelkirjutamine, enesekontrolliga ülesanded, õppekäik, lugemispäevik, lavastused jt õpilast aktiveerivad ja arendavad meetodid, mida õpetaja õpiväljundite saavutamiseks kohaseks peab.
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	50% mooduli hindest moodustab läbitud teemade lõpphinnete kaalutud keskmine. 50% mooduli hindest moodustab tekstimõistmise ja tekstiloome osast koosnev eksam, mille põhjal hinnatakse mooduli läbimise lõpuks saavutatud õpiväljundite omandatuse astet. Eksami teemade ning tekstide valimisel ja hindamisel arvestatakse kutsekeskhariduse spetsiifikat. Eksami hindamiseks rakendatakse Innove poolt välja töötatud hindamisjuhendit (https://www.innove.ee/wp-content/uploads/2018/06/Eesti-keele-RE-2018_Lugemisosa-hindamisjuhend.pdf https://www.innove.ee/wp-content/uploads/2018/06/Eesti-keele-RE-2018_Kirjutamisosa-hindamisjuhend.pdf). Eksami tekstimõistmise osa koosneb neljast kõige rohkem 1000-sõnalisest alustekstide komplektist, millest igaüks omakorda sisaldab 1–3 teksti. Alustekstide komplektid esindavad luulet, ilukirjanduslikku proosat, draamat, publitsistikat ja/või (populaar)teadust. Eksami sooritaja valib ühe alustekstide komplekti ja lahendab selle põhjal 2–4 analüüsi- ja arutlemisoskust nõudvat ülesannet. Ülesanded eeldavad terviklikke vastuseid,

	<p>mille pikkus on 50–100 sõna. Kogutulemusest moodustavad selle osa võimalikud punktid 40%.</p> <p>Eksami tekstiloome osa põhineb alustekstidel ja esitatud probleemil, millest lähtudes kirjutab lõputöö sooritaja umbes 400-sõnalise sidusa arutleva teksti (kirjandi). Kirjandi kirjutamisel võib õpilane valida ükskõik millise alustekstide komplekti juurde kuuluva tekstiloomeülesande. Kirjand peab põhinema ette antud probleemil, alustekstide kasutamine selles ei ole kohustuslik. Ekasami sooritaja pealkirjastab oma kirjandi ise</p> <p>Kogutulemusest moodustavad selle osa võimalikud punktid 60%.</p> <p>Lõputöö hinne kujuneb järgmiselt:</p> <p>Hinne „5” 80–100 punkti</p> <p>Hinne „4” 60-79 punkti</p> <p>Hinne „3” 30–59 punkti</p> <p>Hinne „2” 0-29 punkti</p>
sh lüvend	<p>“3” saamise tingimus: Õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult. Praktilises tegevuses võib vajada juhendamist ja suunamist.</p> <p>Läbitud teemade kokkuvõtivate hinnete kaalutud keskmine hinne on vähemalt „3“.</p> <p>Eksam (hindamiseks rakendatakse Innove poolt välja töötatud hindamisjuhendit) on sooritatud vähemalt 30 punktile.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult. Praktilises tegevuses ilmneb omandatu iseseisev rakendamine.</p> <p>Läbitud teemade kokkuvõtivate hinnete kaalutud keskmine hinne on „3“ või „4“.</p> <p>Eksam (hindamiseks rakendatakse Innove poolt välja töötatud hindamisjuhendit) on sooritatud vähemalt 60 punktile.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt, loogiliselt ja mõtestatult nii suuliselt kui ka kirjalikult.</p> <p>Praktilises tegevuses ilmneb omandatu iseseisev ja loov rakendamine.</p> <p>Nelja läbitud teema kokkuvõtivate hinnete kaalutud keskmine hinne on „4“ või „5“.</p> <p>Eksam (hindamiseks rakendatakse Innove poolt välja töötatud hindamisjuhendit) on sooritatud vähemalt 80 punktile.</p>
Õppematerjalid	<p>Valikuliselt gümnaasiumi õppevara „Viited vabavaralisele õppevarale”</p> <p>https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211453992 ja</p> <p>https://projektid.edu.ee/pages/viewpage.action?pageId=211453985</p> <p>2. Valik õpikeskkondi</p> <ul style="list-style-type: none"> - https://www.opiq.ee/Catalog - https://www.taskutark.ee/ - https://e-koolikott.ee/et - https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32610-Nutikalt-eesti-keele-riigieksamile <p>3. Valik õppematerjali aastast 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> - „Ajastud, voolud ja žanrid kirjanduses” digiõpik Maurus, 2025 - Aino Siirak, Annelii Juhkama „Kõnele ja kirjuta õigesti” Koolibri, 2021 - Anu Tonts „Draama ja kirjandus” Maurus, 2016 - Contra, Ilme Mõttus „Luule on mäng” Atlex, 2021 - Eva Lepik, Edward Kess „Maailm veetilgas. Kirjandusteose analüüs ja tõlgendamine”

Maurus, 2015

- Eve Tisler, Alar Tankler „Meedia ja mõjutamine” Maurus, 2024
- Greta Varts „Kirjandus ja film” e-õpik, Maurus
- Helin Puksand, Margit Ross „Johannes 1, 2, 3. Gümnaasiumi eesti keele õpik ja töövihik” Koolibri
- Jan Kaus „Kirjandus ja ühiskond” Maurus, 2017
- Jan Kaus „Uuem kirjandus” Maurus, 2015
- Jan Kaus „20. sajandi kirjandus” Maurus, 2015
- Katre Talveste „Sõnakunsti kuju” Avita, 2017
- Katre Talveste „Sõnakunsti sammud” Avita, 2019
- Katre Talveste, Kristi Rannaste „Sõnakunsti jäljed” Avita, 2016
- Katrin Kern, Ilona Võik „Korras keel, sobiv stiil, selge sõnum” Maurus, 2021
- „Keelemeel. Eesti keele käsiraamat keeleõppijale” Maurus, 2019
- K. Kolsar, K. Kurema, K. Rannaste, K. Täht „Mida teha kirjandustunnis?” Atlex, 2024
- Maarja Valk „Valmistu eesti keele riigieksamiks” Maurus, 2024
- Märt Väljataga „Kirjanduse ja selle liigid. Gümnaasiumiõpik” Maurus, 2024
- Peeter Espak, Loone Ots „Müüt ja kirjandus” Maurus, 2015
- „Praktiline eesti keel” digimaterjal Maurus, 2024
- Rein Raud „Maailmakirjandus” Maurus, 2021
- Terje Varul „Vaata ette. Mina ja kirjanduse kolm põhiliiki. Tööraamat kutsekooli- ja gümnaasiumiõpilasele” Maurus, 2025
- Triinu Laar, Helis Oidekivi-Kosapoeg, Tiia Vainula „Eesti keele harjutuste kogumik gümnaasiumile” Maurus, 2024
- <https://sites.google.com/view/e6ik/meetodid/teksti-vastuv%C3%B5tt?authuser=0>
- <https://www.integratsioon.ee/iseseisev-ope-ja-oppematerjalid>
- <https://www.blog.keel.ut.ee/category/eesti-keele-eksam/>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Eesti keel teise keelena ja kirjandus	14	Tiina Ervald,
Nõuded mooduli alustamiseks Põhiharidus			
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane väärtustab eesti keelt kui kultuuri kandjat ja avaliku suhtluse vahendit ning omandab eakohase keeleoskuse, mis võimaldab tal jätkata õpinguid eesti keeles, osaleda aktiivselt ühiskonnaelus ja tulla edukalt toime tööturul. Õpilane mõistab eesti keele ja kirjanduse rolli rahvusliku, riikliku ja isikliku identiteedi aluse ja kultuuri osana.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
300 tundi		64 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab eri liiki eestikeelseid tekste ning eri allikates ja keskkondades pakutavat teavet	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab kõneleja keelt, suudab jälgida pikka mõttevahetust; • tunneb ära erinevad tekstitüübid, levinumad kõnekujud ja idioomid; • tabab ja toob välja iga vestleja peamõtte arutelus; • saab aru pikkadest eri laadi tekstidest, kui on võimalik lugeda korduvalt ja kasutada teabeallikaid; • valib sobivaid teatmeallikaid teksti paremaks mõistmiseks; • loeb iseseisvalt eri laadis ja žanris tekste, kohandades lugemise viisi ja kiirust sõltuvalt tekstist ja lugemise eesmärgist; • kasutab keelt loomulikult, paindlikult ja tulemuslikult enamikus suhtlusolukordades 	Eristav hindamine
2. arendab oma loovvõimeid, kirjutab ja esitab eri tüüpi ning eri žanris tekste, tuginedes vajadusel asjakohastele alustekstidele	<ul style="list-style-type: none"> • loob erinevaid tekstitüüpe, mille arutluskäik on loogiline, tekst sidus ja teemakohane, kokkuvõte sobiv; • valib ja kasutab etteantud teemale kohaseid argumente; • kirjeldab tegevusjuhiseid ja teenuste tutvustusi; • koostab põhjaliku ülevaate pikkadest ja keerukatest artiklitest, erinevatest abstraktsetest tekstidest, andes edasi teksti mõtte ja autori arvamuse; • kasutab tekstiloomes ja esitlemisel vajadusel sobivaid digivahendeid; • rakendab teksti tüübist ja temast lähtuvalt sobivat tooni, stiili ja registrit; • väljendab oma seisukohta loetu, kuuldu ja nähtu üle ning valib selleks sobiva keelekasutuse ja teksti liigi; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • vahendab kogemusi ning osaleb ühisarutelus loetud ja vaadatud teoste üle, tuues asjakohaseid näiteid; 	
<p>3. väljendub lodusalt, korrektselt ja mõjusalt mitmesugustel üldistel ning õpinguid, tööd ja vaba aega puudutavatel teemadel, sidudes mõtteid selgelt nii suuliselt kui kirjalikus tekstis, suheldes koostöiselt nii tava- kui digikeskkonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • osaleb arutelus, väitleb abstraktsetel teemadel, põhjendab oma seisukohti ja teeb kaaslastega koostööd; • suhtleb erinevatel teemadel, juhhib vestlust ja annab tagasisidet; • kohaneb mitmesugustes suhtlusolukordades ja valib sobivad -strateegiad; • hääldab sõnu ja lauseid selgelt ja loomulikult; • mõistab vestluskaaslaste väljendatut üksikasjalikult; • tuleb toime läbirääkimistega avalikus, töö- ja hariduselus; 	Eristav hindamine
<p>4. kasutab spontaanses suhtluses grammatiliselt õiget keelt ega pea sõnumit eriti lihtsustama, valib olukorrale sobiva registri</p>	<ul style="list-style-type: none"> • osaleb arutelus, väitleb abstraktsetel teemadel, põhjendab oma seisukohti ja teeb kaaslastega koostööd; • suhtleb erinevatel teemadel, juhhib vestlust ja annab tagasisidet; • kohaneb mitmesugustes suhtlusolukordades ja valib sobivad -strateegiad; • hääldab sõnu ja lauseid selgelt ja loomulikult; • mõistab vestluskaaslaste väljendatut üksikasjalikult; • tuleb toime läbirääkimistega avalikus, töö- ja hariduselus; 	Eristav hindamine
<p>5. suudab suhtlust tõhusalt vahendada ja toetada, kohandades oma väljendusviisi, ning arutelu edasi arendada, esitades küsimusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • juhhib suurema pingutuseta vestlust tuttavatel teemadel; • tõlgendab diagramme, jooniseid ja tabelleid, annab edasi neis sisalduvat infot; • suudab selgelt edasi anda tekstide ja visuaalide mõtet; • muudab oma väljendusviisi vastavalt suhtluskaaslaste vajadustele ja tasemele; • teeb märkmeid, esitab arusaamatuste korral lisaküsimusi ja vastab küsimustele; • tõlgib mõtteid ja arutelusid eesti keelest teise keelde ja/või vastupidi nii, et säilib algteksti mõte; • koostab kokkuvõtteid ja teeb kokkuvõtlikke märkmeid (loeng, telesaade, ettekanne jms); • sõnastab loetud teksti ümber, refereerib nii kirjalikust kui ka suulisest allikast saadud infot, austades intellektuaalset omandit, kasutab korrektset viitamist. 	Eristav hindamine

<p>6. kujundab eesti keele ja kirjanduse abil enda identiteeti, mis võimaldab enesejuhtimist, eneseanalüüsi ning ühiskonna ja kultuuri mõistmist ja nendes osalemist</p>	<ul style="list-style-type: none"> • seostab eesti keele- ja kirjandusnähtusi ühiskondliku ja kultuurilise kontekstiga; • selgitab eesti keele ja kirjanduse rolli kultuuri kandjana ja avaliku suhtluse vahendajana; • nimetab ja analüüsib juhendamisel eesti kultuurile ja eestlaste identiteedile olulisemaid tüvitekste, -teoseid; • seostab teose (sh film ja näidend) või teksti sündmustikku, tegelasi ja konteksti isiklike kogemustega; • koostab selgeid, üksikasjalikke kirjeldusi ning ettekandeid huvi- ja erialavaldkonna teemadel; • kohaneb mitmesugustes, sh võõrastes suhtlusolukordades ja oskab valida suhtlemiseks sobivaid strateegiaid. 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>7. suhestab nii eesti kui maailma kirjanduse teoseid erinevate eluvaldkondade ja iseendaga</p>	<ul style="list-style-type: none"> • loeb õpingute ajal tervikteoseid, valides mitmekesisest lugemismaterjali vastavalt huvidele, soovidele ja vajadustele; • esitab küsimusi ja vastab loetu põhjal küsimustele, mõistes ka teoste allteksti ja kujundlikku keelt; • kasutab eri tekstide puhul erinevat lugemisstrateegiat; • tõlgendab teost kirjandusloolisest kontekstist lähtuvalt; • nimetab kirjanduse põhižanre, nende tunnuseid, ülesehitust ja tõlgendusvõimalusi ning olulisemaid esindajaid; • kasutab tekstianalüüsis õigesti kirjanduse põhimõisteid; • eristab tekstinäidete põhjal žanre ja kujutamisi viise, • võrdleb teoste sisu, väljenduslaadi ja ülesehitust, kasutades oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid; • avaldab ja põhjendab oma arvamust loetu kohta, kasutades oma väidete kinnitamiseks tekstinäiteid ja tsitaate; • täidab ülesandeid eesmärgipäraselt ja koostööd tehes. 	<p>Eristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Õppemeetodid</p>	<p>Ajurünnak Rühmatöö Projektipõhine õpe Rollimäng</p>
---------------------	--

	<p>Diskussioonid Uurimispõhine õpe Õpipäevikud Enesehindamine</p>
Hindamismeetodid	<p>Soovitavad meetodid: õppija enesehindamine, kaasõpilaste hindamine, grupihindamine, õpimapp, kirjalikud testid, loovkirjutamine, suulised vestlused, ettekanded, kuulamisülesanded, interaktiivsed ülesanded, rollimängud, grupitööd, projektõpe, digitaalsed hindamisvahendid, e-õppe platvormid jm. Eesti keele teise keelena õppimisel on lävendiks B2 keeletase, ent arendatakse oskusi, mis suunavad õppijat liikuma C1 keeletaseme suunas.</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb teemahinnete kaalutud keskmist ja koolieksami hindest (kombineeritud ülesanne), kumbki annab 50% mooduli hindest.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult. Praktilises tegevuses võib vajada juhendamist ja suunamist. Läbitud teemade kokkuvõtivate hinnete kaalutud keskmine hinne on vähemalt „3“. Eksam /B2/(hindamiseks rakendatakse Innove poolt välja töötatud hindamisjuhendit) on sooritatud vähemalt 30 punktile. “4” saamise tingimus: Õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult. Praktilises tegevuses ilmneb omandatu iseseisev rakendamine. Läbitud teemade kokkuvõtivate hinnete kaalutud keskmine hinne on „3“ või „4“. Eksam (hindamiseks rakendatakse Innove poolt välja töötatud hindamisjuhendit) on sooritatud vähemalt 60 punktile. “5” saamise tingimus: Õppija mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt, loogiliselt ja mõtestatult nii suuliselt kui ka kirjalikult. Praktilises tegevuses ilmneb omandatu iseseisev ja loov rakendamine. Nelja läbitud teema kokkuvõtivate hinnete kaalutud keskmine hinne on „4“ või „5“. Eksam/B2/ (hindamiseks rakendatakse Innove poolt välja töötatud hindamisjuhendit) on sooritatud vähemalt 80 punktile.</p>
Õppematerjalid	<p>Mare Kitsnik. “Sõnajalaõis. B2.1. Gümnaasiumi eesti keel kui teine keel” 1. osa. https://www.opiq.ee/Kit/Details/303 Mare Kitsnik. “Sõnajalaõis. B2.2. Gümnaasiumi eesti keel kui teine keel” 2. osa. https://www.opiq.ee/Kit/Details/305 Mare Kitsnik. “Eesti keele õpik. B1, B2”. (Tallinn, 2012) Mare Kitsnik. “Eesti keele töövihik. B1, B2”. (Tallinn, 2012) Mare Kitsnik. “Eesti keele õppekomplekt vene õppekeelelega kutsekoolile: kuulamistestid”. (Tallinn, 2008) Mall Pesti. “K nagu Kihnu. Eesti keele õpik” (Tallinn, 2018) Helis Oidekivi-Kosapoeg. “Valmistu eksamiks 2022. Eesti keel teise keelena : riigieksam ja B2-aseme eksam = Подготовьтесь к экзамену” (Tallinn, 2022)</p>

Helis Oidekivi-Kosapoeg. "Harjuta eesti keelt teise keelena - 30 kuulamis- ja 30 lugemisülesannet"
(Tallinn, 2023)

Elina Peial. "Eesti keel tasemele B2, C1" (Tallinn, 2024)

Helin Puksand, Margit Ross. "Johannes 1. Gümnaasiumi eesti keel".
<https://www.opiq.ee/Kit/Details/299>

Reet Bobõlski, Margit Ross. "Johannes 2. Gümnaasiumi eesti keel".
<https://www.opiq.ee/Kit/Details/314>

Madli Kumpas, Argo Mund, Margit Ross. "Johannes 3. Gümnaasiumi eesti keel".
<https://www.opiq.ee/Kit/Details/370>

Ajakirjandus: Eesti Loodus, Edasi, Horisont, Eesti Mets, ERR (nt Arvamusartiklid
<https://www.err.ee/k/arvamus>)

Tele- ja raadiosaated err.ee, <https://etv.err.ee/ringvaade>, <https://reporter.kanal2.ee/>,
<https://kuku.pleier.ee/>, <https://vikerraadio.err.ee/>.

Noortele mõeldud telesaated <https://jupiter.err.ee/> (nt Impulss, Rakett69, Ooson, Eesti lood jne)

Podcastid <https://podcast.ee/> jne.

Ühe minuti loengud <https://novaator.err.ee/k/uhe-minuti-loeng>

Tagasi kooli e-tunnid ja külalistunnid <https://tagasikooli.ee/> jne

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Matemaatika	12	Anneli Sakkool,
Nõuded mooduli alustamiseks	põhiharidus		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab matemaatikapädevused ja probleemilahendusoskuse tasemel, mis toetab mitmekülgset haridusteed elukestvas õppes ning valmistab ette tööturule sisenemiseks.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe		
240 tundi	72 tundi		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. rakendab matemaatika ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid;	<ul style="list-style-type: none"> lahendab matemaatilisi ja elulisi probleemülesandeid, eristades erinevaid arvuhulki ning kasutades sobivaid matemaatilisi tehteid (liitmine, lahutamine, korrutamine, jagamine, astendamine, juurimine) ja protsentarvutust kasutab õpitud bruto- ja netopalga, toodete ja teenuste hinna kujunemisega seotud arvutuste tegemisel; teisendab avaldisi, rakendades tehteid astmete ja juurtega; lahendab reaalelulise kontekstiga probleemülesandeid võrrandite, võrratuste ning nende süsteemide abil, võttes arvesse hulgateooria seoseid; kasutab matemaatiliste ja eluliste probleemülesannete lahendamisel ja tulemuste kontrollimisel sobivaid, sh digitaalseid tööriistu; 	Eristav hindamine
2. kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid;	<ul style="list-style-type: none"> arvutab tasandiliste kujundite ümbermõõdu ja pindala, rakendades vajalikke valemeid, sh trigonomeetrilisi seoseid, siinus- ja koosinusteoreemi, et lahendada reaalelulisi probleemülesandeid; võrdleb ja arvutab tahk- ja pöördkehade pindala ja ruumala, avaldab valemitest vajalikke suurusid; kasutab vektoreid ja joone võrrandeid geomeetriaprobleemülesannetelahendamisel, kontrollides, saadud tulemuste õigsust, mh kasutades tarkvaralisi lahendusi; visualiseerib punkti asukohta, sirgete ja tasandite asendit ruumis, selgitades kahe sirge, sirge ja tasandi ning kahe tasandi vahelise nurga mõistet reaalses mudelis; 	Eristav hindamine
3. selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitega vms) esitatud matemaatilist infot, kasutades	<ul style="list-style-type: none"> selgitab funktsiooni mõistet ja üldtähist ning funktsiooni uurimisega seotud mõisteid, leides valemiga esitatud 	Eristav hindamine

vajaduse korral erinevaid teabeallikaid;	funktsiooni määramispiirkonna, nullkohad, positiivsus- ja negatiivsuspiirkonna; <ul style="list-style-type: none"> • joonestab ja tõlgendab funktsioonide graafikuid ja nende vastastikut asendit, kirjeldades graafiliselt esitatud funktsiooni omadusi joonise põhjal ning seostades joone kuju ja asendit koordinaatteljestikus selle valemiga; • lahendab logaritm-, eksponent- ja trigonomeetrilisi võrrandeid nii analüütiliselt kui ka graafiliselt; 	
4. analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid, hinnates nende usaldusväärsust;	<ul style="list-style-type: none"> • hindab sündmuse tõenäosust, sõnastades liitsündmuse elementaarsündmuste kombinatsioonina ning kasutades kombinatoorikat ja sündmuse tõenäosuse määramise meetodeid; • lahendab reaalelulisi probleemülesandeid, kogudes ja töödeldes andmeid, sh kasutades tabelarvutusprogramme ning kirjeldades juhuslikku suurust arvarakteristikute ja diagrammide abil, samuti illustreerides IKT vahendite abil ning tehes järeldusi uuritava nähtuse kohta; 	Eristav hindamine
5. annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt.	<ul style="list-style-type: none"> • lahendab reaalelulisi probleemülesandeid, kasutades aritmeetilise ja geomeetrilise jada omadusi ning liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise mudeleid; • kasutab liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise eeskirju maksude ja laenudega seotud arvutuste tegemisel sh laenu intressimäära ja krediidikulukusemäära arvutamisel; • kirjeldab funktsiooni tuletise omadusi ja lahendab ekstreemumülesandeid, kasutades funktsiooni tuletise mõistet ja geomeetrilist tähendust; • arvutab tasandilise kujundi pindala, kasutades algfunktsiooni mõistet ja määratud integraali; • kontrollib saadud tulemuste õigsust süstemaatilise kontrollimise ja võrdlemise abil; • esitab matemaatilist teksti, kasutades korrektseid matemaatilisi termineid ja sümboleid. 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Matemaatika 1/Arvuhulgad.	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Avaldised. Võrrandid ja	Arvuhulgad: naturaalarvude hulk N , täisarvude hulk Z , ratsionaalarvude hulk Q , irratsionaalarvude hulk I ja	rakendab matemaatika ja

võrratused Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	reaalarvude hulk R . Reaalarvude piirkonnad arvteljel. Arvu absoluutväärtus. Ratsionaalavaldised. Arvu n -es juur. Astme mõiste üldistamine: täisarvulise ja ratsionaalarvulise astendajaga aste. Arvu juure esitamine ratsionaalarvulise astendajaga astmena. Tehted astmetega ja võrdsete juurijatega juurtega. Võrdus, võrrand, samasus. Lineaar-, ruut- ja murdvõrrandi lahendamine. Võrratuse mõiste ja omadused. Lineaar- ja ruutvõrratuste lahendamine. Lihtsamate, sealhulgas tegelikkusest tulenevate, tekstülesannete lahendamine võrranditega. Võrrandite, võrratuste, võrrandi- ja võrratusesüsteemide lahendamine. Võrrandite, võrratuste, võrrandi- ja võrratusesüsteemide lahendhulkade leidmine ja kontrollimine digivahendite abil.	eluliste probleemülesannete lahendamisel ning tulemuste kontrollimisel sobivaid meetodeid ja digivahendeid; kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid;
Iseseisev töö	ülesanded (Moodle, veebist, töölehed)	
Hindamisülesanded	Teadmiste kontroll Õpet kavandades ning sellest tulenevalt ka hinnates võetakse aluseks tunnetuslikud protsessid: 1) faktide, protseduuride ja mõistete teadmine (meenutamine, äratundmine, info leidmine, arvutamine, mõõtmine, klassifitseerimine/järjestamine jmt); 2) teadmiste rakendamise oskus (meetodite valimine, matemaatilise info eri viisidel esitamine, modelleerimine, rutiinsete ülesannete lahendamine jmt); 3) arutlemisoskus (põhjendamine, analüüs, süntees, üldistamine, tulemuste hindamine jmt). 90% – 100% hinne „5“ 75% – 89% hinne „4“ 50% - 74% hinne „3“ 0% - 49% hinne „2“	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: 1) tunneb hulkade mõisteid ja leiab lihtsatel juhtudel ühendi või ühisosa; 2) tunneb arvuhulki N , Z , Q , I ja R ning oskab tuua näiteid; 3) paigutab arve arvteljele; 4) tunneb mõisteid võrdus, võrrand ja võrratus; 5) lahendab lihtsamaid lineaarvõrrandeid ühe tundmatuga näidise järgi; 6) lahendab lihtsamaid lineaarvõrratusi; 7) teab astmete ja ruutjuure põhireegleid ning kasutab neid lihtsates ülesannetes; 8) lihtsustab väga lihtsaid avaldiseid; 9) lahendab lihtsamaid tekstülesandeid juhendamisel.	

	<p>“4” saamise tingimus: 1) leiab hulkade ühendi ja ühisosa, määrab lihtsama osahulga; 2) eristab arvuhulki N, Z, Q, I ja R ning teab nende põhilisi kuuluvusseoseid; 3) märgib arvteljel reaalarve ja lihtsamaid arvupiirkondi; 4) eristab võrdust, samasust, võrrandit ja võrratust; 5) lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid, kuid keerukamates juhtudes võib vajada abi; lahendab lihtsamaid murdvõrrandeid; 6) lahendab lineaarvõrratuse ja lihtsamaid ruutvõrratuse; 7) sooritab tehteid astmete ja juurtega (peamiselt 2. ja 3. juur); 8) teisendab lihtsamaid ratsionaalavaldisi (kaks tehet ja sulud); 9) lahendab lihtsamaid tekstülesandeid, kasutades võrrandit.</p> <p>“5” saamise tingimus: 1) leiab hulkade ühendi, ühisosa ja antud hulga osahulga; 2) eristab arvuhulki N; Z; Q; I ja R, selgitab nende kuuluvusseoseid; 3) märgib arvteljel reaalarvude piirkondi; 4) eristab võrdust, samasust, võrrandit ja võrratust; 5) lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrrandeid ning lihtsamaid murdvõrrandeid (maksimaalselt 2 murdu), samuti kahe tundmatuga võrrandisüsteeme, kus vähemalt üks võrranditest on lineaarvõrrand; 6) lahendab ühe tundmatuga lineaar- ja ruutvõrratuse ning lineaarvõrratuste süsteeme; 7) sooritab tehteid astmete ja juurtega (teine kuni neljas juur), teisendades viimased ratsionaalarvulise astendajaga astmeteks; 8) teisendab lihtsamaid (kaks tehet ja sulud) ratsionaal- ja irratsionaalavaldisi; 9) lahendab lihtsamaid reaalelulise kontekstiga probleeme võrrandite ja võrrandisüsteemide abil.</p>	
<p>Matemaatika 2/Trigonomeetria“ Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad NURGA MÕISTE ÜLDISTAMINE. TRIGONOMEETRILISED FUNKTSIOONID JA AVALDISED Nurga mõiste üldistamine, radiaanmõõt. Täiendusnurga valemid</p> <p>$\sin\alpha = \cos(90^\circ - \alpha);$ $\cos\alpha = \sin(90^\circ - \alpha);$ $\tan\alpha = 1 \tan(90^\circ - \alpha).$</p> <p>Mis tahes nurga trigonomeetrilised funktsioonid ($\sin\alpha, \cos\alpha, \tan\alpha$) ja nende väärtused nurkade $0^\circ, 30^\circ, 45^\circ, 60^\circ, 90^\circ, 180^\circ, 270^\circ, 360^\circ$ korral. Taandamisvalemid</p> <p>$\sin(\alpha + k \cdot 360^\circ) = \sin \alpha$ $\cos(\alpha + k \cdot 360^\circ) = \cos \alpha$ $\tan(\alpha + k \cdot 180^\circ) = \tan \alpha$</p>	<p>Seos õpiväljundiga kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid;</p>

	<p>Negatiivse nurga trigonomeetrilised funktsioonid</p> <p>$\sin(-\alpha) = -\sin \alpha$;</p> <p>$\cos(-\alpha) = \cos \alpha$;</p> <p>$\tan(-\alpha) = -\tan \alpha$.</p> <p>Funktsioonide $y = \sin x$, $y = \cos x$ ja $y = \tan x$ graafikute tundmine. Trigonomeetria põhiseoste $\sin 2\alpha + \cos 2\alpha = 1$ ja $\tan \alpha = \sin \alpha \cos \alpha$ teadmine ja rakendamine.</p> <p>SIINUS- JA KOOSINUSTEREEM. RINGJOON</p> <p>Siinus- ja koosinusteoreemi kasutamine. Kolmnurga pindala valemid, nende kasutamine hulknurga pindala arvutamisel. Kolmnurga lahendamine. Ringjoone kaare kui ringjoone osa pikkuse ning ringi sektori kui ringi osa pindala arvutamine. Rakendusliku sisuga ülesannete lahendamine.</p>	
Iseseisev töö	ülesanded (Moodle, veebist, töölehed)	
Hindamisülesanded	<p>Teadmiste kontroll</p> <p>Õpet kavandades ning sellest tulenevalt ka hinnates võetakse aluseks tunnetuslikud protsessid:</p> <p>1) faktide, protseduuride ja mõistete teadmine (meenutamine, äratundmine, info leidmine, arvutamine, mõõtmine, klassifitseerimine/järjestamine jmt);</p> <p>2) teadmiste rakendamise oskus (meetodite valimine, matemaatilise info eri viisidel esitamine, modelleerimine, rutiinsete ülesannete lahendamine jmt);</p> <p>3) arutlemisoskus (põhjendamine, analüüs, süntees, üldistamine, tulemuste hindamine jmt).</p> <p>90% – 100% hinne „5“ 75% – 89% hinne „4“ 50% - 74% hinne „3“ 0% - 49% hinne „2“</p>	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: 1) teab teravnurga siinuse, koosinuse ja tangensi definitsiooni;</p> <p>2) tunneb trigonomeetriliste funktsioonide graafikute põhikuju;</p> <p>3) teisendab lihtsamaid nurki kraadidest radiaanideks ja vastupidi valemi abil;</p> <p>4) teisendab lihtsamaid trigonomeetrilisi avaldise;</p> <p>5) rakendab siinus- või koosinusteoreemi lihtsates kolmnurga ülesannetes juhendamisel;</p>	

	<p>6) arvutab rööpküliku pindala, kasutades vastavat valemit;</p> <p>7) arvutab ringjoone kaare pikkuse või sektori pindala valemi järgi,</p> <p>8) lahendab lihtsamaid planimeetria tekstülesandeid juhendamisel.</p> <p>“4” saamise tingimus: 1) defineerib teravnurga siinuse, koosinuse ja tangensi ning kasutab neid arvutustes;</p> <p>2) loeb trigonomeetriliste funktsioonide graafikutelt väärtusi;</p> <p>3) teisendab kraadimõõdu radiaanmõõduks ja vastupidi tüüpolukordades;</p> <p>4) teisendab lihtsamaid trigonomeetrilisi avaldisi, kasutades valemitekogu (kuni 2 seost);</p> <p>5) rakendab siinus- ja koosinusteoreemi kolmnurga elementide leidmisel;</p> <p>6) leiab rööpküliku ja hulknurga pindala, jagades need kolmnurkadeks;</p> <p>7) arvutab ringjoone kaare pikkuse ja sektori pindala etteantud andmete põhjal; 8) lahendab lihtsamaid planimeetria tekstülesandeid.</p> <p>“5” saamise tingimus: 1) defineerib mis tahes nurga siinuse, koosinuse ja tangensi;</p> <p>2) loeb trigonomeetriliste funktsioonide graafikuid;</p> <p>3) teisendab kraadimõõdus antud nurga radiaanmõõtu ja vastupidi;</p> <p>4) teisendab lihtsamaid trigonomeetrilisi avaldisi valemitekogu abil (rakenduvad maksimaalselt 3 erinevat trigonomeetrilist seost);</p> <p>5) rakendab trigonomeetria, siinus- ja koosinusteoreemi ning kolmnurga pindala valemite kolmnurga lahendamisel;</p> <p>6) leiab rööpküliku ja hulknurga pindala, tükeldades need sobivalt kolmnurkadeks;</p> <p>7) arvutab ringjoone kaare kui ringjoone osa pikkuse ning ringi sektori kui ringi osa pindala;</p> <p>8) lahendab lihtsamaid reaalelulise kontekstiga planimeetria probleeme.</p>	
<p>Matemaatika 3/Vektor tasandil. Joone võrrand</p> <p>Auditoorne õpe 30</p> <p>Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad</p> <p>VEKTORID</p> <p>Punkti asukoha kirjeldamine tasandil. Kahe punkti vahelise kauguse leidmine. Lõigu keskpunkt. Vektori mõiste ja tähistus. Vektorite võrdsus. Nullvektor, ühikvektor, vastandvektor. Seotud vektor. Vabavektor. Jõu kujutamine vektorina. Vektori koordinaadid. Vektori pikkus. Vektori korrutamine arvuga. Vektorite liitmine ning lahutamine (geomeetriselt ja koordinaatkuju). Kahe vektori vahelise nurga leidmine. Kahe vektori skalaarkorrutis, selle rakendusi.</p> <p>Vektorite kollineaarsus ja ristseis.</p> <p>JOONE VÕRRAND</p> <p>Sirge tõusunurk. Sirge võrrand. Sirge võrrandi koostamine (tõusu ja algordinaadiga, kahe punktiga, punkti ja tõusuga). Kahe sirge vastastikused asendid tasandil. Nurk kahe sirge vahel. Kahe sirge lõikepunkti leidmine, arvutades ja digivahendite abil.</p> <p>Ringjoone võrrand. Ringjoone ja sirge lõikepunktide leidmine, arvutades ja digivahendite abil.</p> <p>Parabooli võrrand. Parabooli ja sirge lõikepunktide leidmine, arvutades ja digivahendite abil.</p> <p>Sirgete, paraboolide ja ringjoonte joonestamine paberil ja digivahendite abil.</p> <p>Rakendusliku sisuga ülesannete lahendamine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid;</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>ülesanded (Moodle, veebist, töölehed)</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Teadmiste kontroll</p> <p>Õpet kavandades ning sellest tulenevalt ka hinnates võetakse aluseks tunnetuslikud protsessid:</p>	

	<p>1) faktide, protseduuride ja mõistete teadmine (meenutamine, äratundmine, info leidmine, arvutamine, mõõtmine, klassifitseerimine/järjestamine jmt);</p> <p>2) teadmiste rakendamise oskus (meetodite valimine, matemaatilise info eri viisidel esitamine, modelleerimine, rutiinsete ülesannete lahendamine jmt);</p> <p>3) arutlemisoskus (põhjendamine, analüüs, süntees, üldistamine, tulemuste hindamine jmt).</p> <p>90% – 100% hinne „5“ 75% – 89% hinne „4“ 50% - 74% hinne „3“ 0% - 49% hinne „2“</p>
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: 1) tunneb vektori mõistet, leiab vektori koordinaadid;</p> <p>2) liidab ja lahutab vektoreid koordinaatkujul ning korrutab vektorit arvuga;</p> <p>3) arvutab vektorite skalaarkorrutist valemi abil;</p> <p>4) tunneb sirge, ringjoone ja parabooli võrrandeid;</p> <p>5) joonestab sirgeid ja ringjooni nende võrrandite järgi;</p> <p>6) koostab sirge võrrandi kahe punkti järgi;</p> <p>7) tunneb sirgete vastastikuste asendite võimalusi tasandil (löikuvad, paralleelsed, ühtivad);</p> <p>8) koostab ringjoone võrrandi keskpunkti ja raadiuse järgi;</p> <p>9) arvutab kahe joone lõikepunkti;</p> <p>10) lahendab lihtsamaid ülesandeid vektorite või sirge abil.</p> <p>“4” saamise tingimus: 1) selgitab vektori mõistet, leiab vektori koordinaadid ja kahe punkti vahelise kauguse tasandil;</p> <p>2) liidab ja lahutab vektoreid ning korrutab vektorit arvuga nii geomeetriselt kui koordinaatkujul;</p> <p>3) leiab vektorite skalaarkorrutise ning rakendab ristseisu ja kollineaarsuse tunnuseid lihtsamates ülesannetes;</p> <p>4) tunneb sirge, ringjoone ja parabooli võrrandeid;</p> <p>5) joonestab sirgeid, ringjooni ja parabooli nende võrrandite järgi paberil või arvutis;</p> <p>6) koostab sirge võrrandi punkti ja tõusu, tõusu ja algordinaadi või kahe punkti järgi;</p> <p>7) määrab kahe sirge vastastikuse asendi tasandil;</p> <p>8) koostab ringjoone võrrandi keskpunkti ja raadiuse järgi;</p> <p>9) leiab kahe joone lõikepunkti, kui üks joontest on sirge;</p> <p>10) rakendab vektoreid ja sirge võrrandeid lihtsamate geomeetriaprobleemide lahendamisel.</p> <p>“5” saamise tingimus: 1) selgitab vektori mõistet, leiab vektori koordinaadid ja kahe punkti vahelise kauguse tasandil;</p> <p>2) liidab ja lahutab vektoreid ning korrutab vektorit arvuga nii geomeetriselt kui ka koordinaatkujul;</p> <p>3) leiab vektorite skalaarkorrutise, rakendab vektorite ristseisu ja kollineaarsuse tunnuseid geomeetria probleemide lahendamisel;</p> <p>4) tunneb sirget, ringjoont ja parabooli ning teab nende võrrandeid ja vastastikuseid asendeid tasandil;</p>

	<p>5) joonestab sirgeid, ringjooni ja parabooli nende võrrandite järgi nii paberil kui ka arvutis;</p> <p>6) koostab sirge võrrandi, kui sirge on määratud punkti ja tõusuga, tõusu ja algordinaadiga, kahe punktiga, kontrollib tehtut arvutis;</p> <p>7) määrab võrranditega antud sirgete vastastikused asendid tasandil, kontrollib tehtut tarkvaraliste lahenduste abil;</p> <p>8) koostab ringjoone võrrandi keskpunkti ja raadiuse järgi;</p> <p>9) leiab kahe joone lõikepunktid (üks joontest on sirge) nii paberil kui ka tarkvaraliste lahenduste abil;</p> <p>10) kasutab vektoreid ja joone võrrandeid geomeetriaprobleemide lahendamisel, kontrollides saadud tulemuste õigsust tarkvaraliste lahenduste abil.</p>	
<p>Matemaatika 4/Tõenäosus ja statistika Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad TÕENÄOSUS Sündmus. Sündmuste liigid. Klassikaline tõenäosus. Suhteline sagedus, statistiline tõenäosus. Geomeetriline tõenäosus. Faktoriaal. Permutatsioonid. Kombinatsioonid. Sündmuste korrutis. Sõltumatute sündmuste korrutise tõenäosus. Sündmuste summa. Välistavate sündmuste summa tõenäosus. STATISTIKA Diskreetne juhuslik suurus, selle jaotusseadus. Normaalkogum (kirjeldavalt). Üldkogum ja valim. Andmete kogumine ja nende süstematiseerimine. Jaotuspolügoon ja arvkarakteristikud (keskväärtus, mood, mediaan, standardhälve). Statistilise andmestiku analüüsimine ühe tunnuse järgi. Uurimisküsimus. Korrelatsioonikordaja.</p>	<p>Seos õpiväljundiga analüüsib erineval moel esitatud matemaatilisi, sh statistilisi andmeid, hinnates nende usaldusväärsust;</p>
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Teadmiste kontroll Õpet kavandades ning sellest tulenevalt ka hinnates võetakse aluseks tunnetuslikud protsessid: 1) faktide, protseduuride ja mõistete teadmine (meenutamine, äratundmine, info leidmine, arvutamine, mõõtmine, klassifitseerimine/järjestamine jmt); 2) teadmiste rakendamise oskus (meetodite valimine, matemaatilise info eri viisidel esitamine, modelleerimine, rutiinsete ülesannete lahendamine jmt); 3) arutlemisoskus (põhjendamine, analüüs, süntees, üldistamine, tulemuste hindamine jmt).</p> <p>90% – 100% hinne „5“ 75% – 89% hinne „4“ 50% - 74% hinne „3“ 0% - 49% hinne „2“</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: 1) tunneb juhusliku, kindla ja võimatu sündmuse mõisteid; 2) teab tõenäosuse mõistet ning arvutab tõenäosust lihtsatel juhtudel;</p>	

	<p>3) tunneb juhusliku suuruse jaotuse mõistet ning loeb histogrammilt lihtsamat infot;</p> <p>4) tunneb valimi ja üldkogumi mõistet ning teab andmete kogumise põhireegleid;</p> <p>5) kirjeldab juhuslikku suurust lihtsamate arvarakteristikute abil (nt keskmine);</p> <p>6) tunneb kahe tunnuse vahelise seose visualiseerimise võimalusi (nt hajuvusdiagramm);</p> <p>7) kogub lihtsama andmestiku ja esitab selle tabeli või diagrammina juhendamisel;</p> <p>8) tunneb võimalike vigade olemasolu andmete kogumisel, kuid ei pruugi neid iseseisvalt analüüsida.</p> <p>“4” saamise tingimus: 1) eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust ning toob näiteid;</p> <p>2) teab sündmuse tõenäosuse mõistet, leiab soodsate ja kõigi võimaluste arvu (loendamine, lihtsam kombinatoorika) ning arvutab sündmuse tõenäosuse lihtsamates ülesannetes;</p> <p>3) kirjeldab juhusliku suuruse jaotust histogrammi ja jaotusfunktsiooni abil ning teab arvarakteristikute tähendust,</p> <p>4) teab valimi ja üldkogumi mõistet, mõistab statistilise otsustuse usaldatavuse tähendust ning süstematiseerib ja visualiseerib andmeid;</p> <p>5) kirjeldab juhuslikku suurust arvarakteristikute ja diagrammide abil ning teeb lihtsamaid järeldusi;</p> <p>6) visualiseerib kahe juhusliku suuruse vahelist sõltuvust IKT abil ning hindab seose suunda ja ligikaudset tugevust,</p> <p>7) kogub andmestiku ja analüüsib seda IKT abil lihtsama uurimisülesande raames;</p> <p>8) tunneb andmestiku kogumise ja statistiliste otsustega seotud võimalikke vigu.</p> <p>“5” saamise tingimus: 1) eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust;</p> <p>2) teab sündmuse tõenäosuse mõistet ning oskab leida soodsate ja kõigi võimaluste arvu (loendamine, kombinatoorika), arvutab sündmuse tõenäosuse ja rakendab seda lihtsamaid elulisi ülesandeid lahendades;</p> <p>3) teab juhusliku suuruse jaotuse olemust ning arvarakteristikute tähendust, kirjeldab ja visualiseerib jaotust histogrammi ning jaotusfunktsiooni abil;</p> <p>4) teab valimi ja üldkogumi mõistet, mõistab statistilise otsustuse usaldatavuse tähendust, teab valimi koostamise ja andmete kogumise reegleid ja oskab andmeid süstematiseerida ning visualiseerida;</p> <p>5) kirjeldab juhuslikku suurust arvarakteristikute ja diagrammide abil ning teeb nendest järeldusi uuritava nähtuse kohta;</p> <p>6) visualiseerib IKT abil kahe juhusliku suuruse vahelist sõltuvust ja hindab seose iseloomu ning tugevust intuiitiivselt ja korrelatsioonikordaja (seose tugevuse karakteristiku) abil;</p> <p>7) püstitab uurimisküsimuse, kogub andmestiku ja analüüsib seda IKT abil statistiliste vahenditega;</p> <p>8) analüüsib andmestiku kogumise ja statistiliste otsustega seotud vigu</p>	
<p>Matemaatika 5/Funktsioonid I</p> <p>Auditoorne õpe 30</p> <p>Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad</p> <p>FUNKTSIOONID</p> <p>Funktsioonid $y=ax+b$, $y=ax^2+bx+c$, $y=ax$ (kordavalt).</p> <p>Funktsiooni mõiste ja üldtähis.</p> <p>Funktsiooni esitusviisid. Funktsiooni määramis- ja muutumispiirkond.</p> <p>Paaris- ja paaritu funktsioon. Funktsiooni nullkohad, positiivsus- ja negatiivsuspiirkond.</p> <p>Funktsiooni kasvamine ja kahanemine.</p> <p>Funktsiooni ekstreemumkohtade ja -punktide leidmine. Funktsiooni ekstreemumid.</p> <p>Funktsioonid $y=ax^n$ ($n=1,2,-1,-2$) ja $y=\log ax$.</p> <p>Arvu logaritmi mõiste.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>selgitab erineval kujul (teksti, tabeli, graafiku, valemitena vms) esitatud matemaatilist infot, kasutades vajaduse korral erinevaid teabeallikaid;</p>

	<p>Korrutise, jagatise ja astme logaritm.</p> <p>Logaritmimine ning potentseerimine (mahus, mis võimaldab lahendada lihtsamaid eksponent- ja logaritmivõrrandeid).</p> <p>Pöördfunktsioon.</p> <p>Lihtsamad eksponent- ja logaritmivõrrandid.</p> <p>Liitprotsendiline kasvamine ja kahanemine.</p> <p>Näiteid mudelite kohta, milles esineb eax.</p> <p>Mõisted arcsinm,arccosm ja arctanm.</p> <p>Lahendab lihtsamaid trigonomeetrilisi põhivõrrandeid graafiku järgi etteantud lõigul.</p>	
Iseseisev töö	ülesanded (Moodle, veebist, töölehed)	
Hindamisülesanded	<p>Teadmiste kontroll</p> <p>Õpet kavandades ning sellest tulenevalt ka hinnates võetakse aluseks tunnetuslikud protsessid:</p> <p>1) faktide, protseduuride ja mõistete teadmine (meenutamine, äratundmine, info leidmine, arvutamine, mõõtmine, klassifitseerimine/järjestamine jmt);</p> <p>2) teadmiste rakendamise oskus (meetodite valimine, matemaatilise info eri viisidel esitamine, modelleerimine, rutiinsete ülesannete lahendamine jmt);</p> <p>3) arutlemisoskus (põhjendamine, analüüs, süntees, üldistamine, tulemuste hindamine jmt).</p> <p>90% – 100% hinne „5“</p> <p>75% – 89% hinne „4“</p> <p>50% - 74% hinne „3“</p> <p>0% - 49% hinne „2“</p>	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: 1) tunneb funktsiooni mõistet ja üldtähist ning nimetab funktsiooni põhiomadusi;</p> <p>2) tunneb ainekavas ette nähtud funktsioonide graafikute põhikuju ja loeb graafikult lihtsamat infot;</p> <p>3) teab eksponent- ja logaritmifunktsiooni;</p> <p>4) teab logaritmi mõistet ja lihtsamaid omadusi ning kasutab neid lihtsates teisendustes;</p> <p>5) lahendab lihtsamaid eksponent- ja logaritmivõrrandeid; 6) tunneb liitprotsendilise muutuse valemit ja kasutab seda lihtsates ülesannetes juhendamise abil;</p> <p>7) lahendab graafiku abil lihtsamaid trigonomeetrilisi põhivõrrandeid etteantud lõigul.</p> <p>“4” saamise tingimus: 1) selgitab funktsiooni mõistet ja üldtähist ning tunneb funktsiooni käigu uurimise põhimõisteid (määramispiirkond, muutumispiirkond, nullkohad, kasvamine-kahanemine);</p> <p>2) skitseerib ainekavas ette nähtud funktsioonide graafikuid ja kirjeldab nende põhjal peamisi omadusi;</p> <p>3) teab eksponent- ja logaritmifunktsiooni pöördfunktsiooni seost;</p> <p>4) rakendab logaritmi omadusi lihtsamate avaldiste logaritmimisel ja potentseerimisel; 5) lahendab lihtsamaid eksponent- ja logaritmivõrrandeid</p>	

	<p>definitsiooni ja omaduste abil;</p> <p>6) rakendab liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise valemit tüüpilistes reaalsusega seotud ülesannetes;</p> <p>7) lahendab graafiku abil trigonomeetrilisi põhivõrrandeid etteantud lõigul.</p> <p>“5” saamise tingimus: 1) selgitab funktsiooni mõistet ja üldtähist ning funktsiooni käigu uurimisega seonduvaid mõisteid;</p> <p>2) skitseerib ainekavaga fikseeritud funktsioonide graafikuid (paberil ning arvutis) ja kirjeldab nende põhjal funktsiooni peamisi omadusi;</p> <p>3) teab, et eksponent- ja logaritmifunktsioon on teineteise pöördfunktsioonid; 4) teab arvu logaritmi mõistet ja selle omadusi ning logaritmi ja potentsiaali lihtsamaid avaldusi;</p> <p>5) lahendab lihtsamaid eksponent- ja logaritmivõrrandeid astme ning logaritmi definitsiooni ja logaritmi omaduste vahetu rakendamise teel;</p> <p>6) saab aru liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise olemusest ning lahendab selle abil lihtsamaid reaalsusega seotud ülesandeid;</p> <p>7) lahendab graafiku abil trigonomeetrilisi põhivõrrandeid etteantud lõigul.</p>	
<p>Matemaatika 6/Funktsioonid II, funktsiooni tuletis</p> <p>Auditoorne õpe 30</p> <p>Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad</p> <p>JADAD</p> <p>Arvjada mõiste.</p> <p>Jada üldliige.</p> <p>Aritmeetiline jada, selle üldliikme ja summa valem.</p> <p>Geomeetiline jada, selle üldliikme ja summa valem.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt.</p>
Iseseisev töö	ülesanded (Moodle, veebist, töölehed)	
Hindamisülesanded	<p>Teadmiste kontroll</p> <p>Õpet kavandades ning sellest tulenevalt ka hinnates võetakse aluseks tunnetuslikud protsessid:</p> <p>1) faktide, protseduuride ja mõistete teadmine (meenutamine, äratundmine, info leidmine, arvutamine, mõõtmine, klassifitseerimine/järjestamine jmt);</p> <p>2) teadmiste rakendamise oskus (meetodite valimine, matemaatilise info eri viisidel esitamine, modelleerimine, rutiinsete ülesannete lahendamine jmt);</p> <p>3) arutlemisoskus (põhjendamine, analüüs, süntees, üldistamine, tulemuste hindamine jmt).</p> <p>90% – 100% hinne „5“</p> <p>75% – 89% hinne „4“</p> <p>50% - 74% hinne „3“</p> <p>0% - 49% hinne „2“</p>	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: 1) tunneb arvjada ning aritmeetilise ja geomeetrilise jada mõistet;</p> <p>2) kasutab aritmeetilise ja geomeetrilise jada üldliikme valemit lihtsates ülesannetes;</p> <p>3) tunneb funktsiooni tuletise mõistet ja teab selle geomeetrilist tähendust;</p> <p>4) leiab lihtsamaid funktsioonide tuletisi valemikogu abil; 5) tunneb funktsiooni graafiku puutuja võrrandi koostamise põhimõtet;</p>	

	<p>6) teab funktsiooni kasvamise ja kahanemise seost tuletise märgiga; 7) leiab lihtsamaid polünoomfunktsiooni nullkohti ja skitseerib graafiku; 8) lahendab lihtsamaid ekstreemumülesandeid juhendamise abil. “4” saamise tingimus: 1) selgitab arvjada ning aritmeetilise ja geomeetrilise jada mõistet; 2) rakendab aritmeetilise ja geomeetrilise jada üldliikme ning n esimese liikme summa valemeid; 3) selgitab funktsiooni tuletise mõistet ning selle geomeetrilist tähendust (puutuja tõus); 4) leiab elementaarfunktsioonide tuletisi, kasutades valemikogu; 5) koostab funktsiooni graafiku puutuja võrrandi antud puutepunktis; 6) seostab funktsiooni kasvamis- ja kahanemise seost tuletise märgiga ning leiab lihtsamaid ekstreemume; 7) leiab ühe muutuja polünoomfunktsiooni nullkohad, kasvamis- ja kahanemisvahemikud ning ekstreemumpunktid ning skitseerib graafiku; 8) lahendab lihtsamaid ekstreemumülesandeid. “5” saamise tingimus: 1) saab aru arvjada ning aritmeetilise ja geomeetrilise jada mõistet; 2) rakendab aritmeetilise ja geomeetrilise jada üldliikme ning n esimese liikme summa valemit, lahendades lihtsamaid elulisi ülesandeid; 3) selgitab funktsiooni tuletise mõistet, funktsiooni graafiku puutuja mõistet ning funktsiooni tuletise geomeetrilist tähendust; 4) leiab funktsioonide tuletisi, kasutades etteantud elementaarfunktsioonide tuletiste tabelit; 5) koostab funktsiooni graafiku puutuja võrrandi antud puutepunktis ja kontrollib saadut arvutis; 6) selgitab funktsiooni kasvamise ja kahanemise seost funktsiooni tuletisega, funktsiooni ekstreemumi mõistet ning ekstreemumi leidmist; 7) leiab ühe muutuja polünoomi kujul esitatud funktsioonide nullkohad, positiivsus- ja negatiivsuspiirkonnad, kasvamis- ja kahanemisvahemikud, maksimum- ja miinimumpunktid ning skitseerib nende järgi funktsiooni graafiku ning kontrollib saadut arvutis; 8) lahendab lihtsamaid ekstreemumülesandeid.</p>	
<p>Matemaatika 7/Planegeomeetria. Integraal Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad TASANDILISED KUJUNDID Kolmnurgad, nelinurgad, korrapärased hulknurgad, ringjoon ja ring. Nende kujundite omadused, elementide vahelised seosed, ümbermõõdud ja pindalad. INTEGRAAL Algfunktsioon ja määramata integraal. Määratud integraal. Newtoni-Leibnizi valem. Kõvertrapets, selle pindala. Lihtsamate funktsioonide integreerimine. Tasandilise kujundi pindala arvutamine määratud integraali alusel. Rakendusülesanded.</p>	<p>Seos õpiväljundiga annab hinnangu lahendusprotsessile ja saadud tulemuste tõepärasusele, tehes vajaduse korral parandusi ning esitledes tulemusi loogiliselt ja veenvalt.</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>ülesanded (Moodle, veebist, töölehed)</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Teadmiste kontroll Õpet kavandades ning sellest tulenevalt ka hinnates võetakse aluseks tunnetuslikud protsessid: 1) faktide, protseduuride ja mõistete teadmine (meenutamine, äratundmine, info leidmine, arvutamine, mõõtmine, klassifitseerimine/järjestamine jmt);</p>	

	<p>2) teadmiste rakendamise oskus (meetodite valimine, matemaatilise info eri viisidel esitamine, modelleerimine, rutiinsete ülesannete lahendamine jmt);</p> <p>3) arutlemisoskus (põhjendamine, analüüs, süntees, üldistamine, tulemuste hindamine jmt).</p> <p>90% – 100% hinne „5“ 75% – 89% hinne „4“ 50% - 74% hinne „3“ 0% - 49% hinne „2“</p>	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: 1) tunneb ainekavas nimetatud geomeetrilisi kujundeid ning nimetab nende põhiomadusi;</p> <p>2) tunneb geomeetria ja trigonomeetria põhimõisteid ning kasutab neid lihtsates ülesannetes juhendamisel;</p> <p>3) tunneb algfunktsiooni mõistet ning leiab lihtsamaid määramata integraale;</p> <p>4) tunneb kõvertrapetsi mõistet ning kasutab Newtoni–Leibnizi valemit lihtsates ülesannetes;</p> <p>5) leiab tasandilise kujundi pindala määratud integraali abil lihtsates ülesannetes juhendamisel.</p> <p>“4” saamise tingimus: 1) tunneb ainekavas nimetatud geomeetrilisi kujundeid ja kirjeldab nende põhiomadusi;</p> <p>2) rakendab geomeetria ja trigonomeetria mõisteid ning põhiseoseid lihtsamate eluliste ülesannete lahendamisel;</p> <p>3) tunneb algfunktsiooni mõistet ning leiab määramata integraale polünoomidest;</p> <p>4) tunneb ära kõvertrapetsi ning rakendab Newtoni–Leibnizi valemit määratud integraali leidmisel;</p> <p>5) arvutab määratud integraali abil tasandilise kujundi pindala lihtsamatel juhtudel.</p> <p>“5” saamise tingimus: 1) tunneb ainekavas nimetatud geomeetrilisi kujundeid ja selgitab nende põhiomadusi;</p> <p>2) kasutab elulisi ülesandeid lahendades õpitud geomeetria ja trigonomeetria mõisteid ning põhiseoseid;</p> <p>3) tunneb algfunktsiooni mõistet ja leiab määramata integraale polünoomidest;</p> <p>4) tunneb ära kõvertrapetsi ning rakendab määratud integraali arvutades Newtoni-Leibnizi valemit;</p> <p>5) arvutab määratud integraali järgi tasandilise kujundi pindala.</p>	
Matemaatika 8/Stereomeetria Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	<p>Alateemad</p> <p>STEREOMEETRIA</p> <p>Ristkoordinaadid ruumis. Punkti koordinaadid. Kahe punkti vaheline kaugus.</p> <p>Kahe sirge vastastikused asendid ruumis. Nurk kahe sirge vahel.</p> <p>Sirge ja tasandi vastastikused asendid ruumis. Sirge ja tasandi vaheline nurk. Sirge ja tasandi ristseisu tunnus.</p> <p>Kahe tasandi vastastikused asendid ruumis. Kahe tasandi vaheline nurk.</p> <p>Prisma ja püramiid.</p> <p>Püstprisma ning korrapärase püramiidi täispindala ja ruumala.</p> <p>Silinder, koonus ja kera, nende täispindala ning ruumala.</p> <p>Näiteid ruumiliste kujundite lõikamise kohta tasandiga. Praktilise sisuga ülesanded hulktahukate (püstprisma ja püramiid) ning pöördkehade kohta.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi erinevate valdkondade probleemülesannete lahendamisel, hinnates kriitiliselt nende sobivust ja piiranguid;</p>

Praktiline töö	Ülesanded (Moodle, veebist, töölehed)
Hindamisülesanded	<p>Teadmiste kontroll</p> <p>Õpet kavandades ning sellest tulenevalt ka hinnates võetakse aluseks tunnetuslikud protsessid:</p> <p>1) faktide, protseduuride ja mõistete teadmine (meenutamine, äratundmine, info leidmine, arvutamine, mõõtmine, klassifitseerimine/järjestamine jmt);</p> <p>2) teadmiste rakendamise oskus (meetodite valimine, matemaatilise info eri viisidel esitamine, modelleerimine, rutiinsete ülesannete lahendamine jmt);</p> <p>3) arutlemisoskus (põhjendamine, analüüs, süntees, üldistamine, tulemuste hindamine jmt).</p> <p>90% – 100% hinne „5“ 75% – 89% hinne „4“ 50% - 74% hinne „3“ 0% - 49% hinne „2“</p>
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: 1) tunneb punkti koordinaatidega kirjeldamise põhimõtet ruumis ning nimetab sirgete ja tasandite võimalikke vastastikuseid asendeid;</p> <p>2) tunneb kahe sirge, sirge ja tasandi ning kahe tasandi vahelise nurga mõistet;</p> <p>3) tunneb ainekavas nimetatud tahk- ja pöördkehi;</p> <p>4) kujutab lihtsamaid ruumilisi kujundeid tasandil ning tunneb lihtsamaid lõikeid tasandiga;</p> <p>5) arvutab lihtsamate kehade joonelemente, pindala ja ruumala valemite abil;</p> <p>6) rakendab trigonomeetria-, planimeetria- ja stereomeetriaeadmisi lihtsates ruumilistes ülesannetes juhendamisel.</p> <p>“4” saamise tingimus: 1) kirjeldab punkti asukohta ruumis koordinaatide abil ning eristab sirgete ja tasandite vastastikuseid asendeid ruumis (võrranditeta käsitlus);</p> <p>2) selgitab ja rakendab kahe sirge, sirge ja tasandi ning kahe tasandi vahelise nurga mõistet lihtsamates ülesannetes;</p> <p>3) tunneb ainekavas nimetatud tahk- ja pöördkehi ning kirjeldab nende põhiomadusi;</p> <p>4) kujutab tasandil ruumilisi kujundeid ja nende lihtsamaid lõikeid tasandiga (nt telglõige);</p> <p>5) arvutab ainekavas nõutud kehade joonelemendid, pindala ja ruumala tüüpülesannetes;</p> <p>6) rakendab trigonomeetria-, planimeetria- ja stereomeetriaeadmisi lihtsamate ruumiliste probleemide lahendamisel.</p> <p>“5” saamise tingimus: 1) kirjeldab punkti asukohta ruumis koordinaatide abil ning sirgete ja tasandite võimalikke vastastikuseid asendeid ruumis (võrranditeta käsitlus);</p> <p>2) selgitab ja rakendab kahe sirge, sirge ja tasandi ning kahe tasandi vahelise nurga mõistet (võrranditeta käsitlus);</p> <p>3) tunneb ainekavas nimetatud tahk- ja pöördkehi ning nende omadusi;</p> <p>4) kujutab tasandil ruumilisi kujundeid ning nende lihtsamaid lõikeid tasandiga (näiteks telglõige ja ühe tahuga paralleelne lõige);</p> <p>5) arvutab ainekavas nõutud kehade joonelemendid, pindala ja ruumala;</p> <p>6) rakendab lihtsamaid ruumilisi probleeme lahendades trigonomeetria-, planimeetria- ja stereomeetriaeadmisi</p>

Õppemeetodid	Loeng, praktiline töö
Hindamismeetodid	<p>Teadmiste kontroll</p> <p>Õpet kavandades ning sellest tulenevalt ka hinnates võetakse aluseks tunnetuslikud protsessid:</p> <p>1) faktide, protseduuride ja mõistete teadmine (meenutamine, äratundmine, info leidmine, arvutamine, mõõtmine, klassifitseerimine/järjestamine jmt);</p> <p>2) teadmiste rakendamise oskus (meetodite valimine, matemaatilise info eri viisidel esitamine, modelleerimine, rutiinsete ülesannete lahendamine jmt);</p> <p>3) arutlemisoskus (põhjendamine, analüüs, süntees, üldistamine, tulemuste hindamine jmt).</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne saadakse teemahinnete aritmeetilise keskmisena
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid läveni tasemel, teemahinnete aritmeetiline keskmine on vähemalt 3,0</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, teemahinnete aritmeetiline keskmine on vähemalt 3,5</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, teemahinnete aritmeetiline keskmine on vähemalt 4,5</p>
Õppematerjalid	<p>Jürimäe, E., Velsker, K. (1984). Matemaatika käsiraamat IX-XI klassile. Tallinn: Valgus.</p> <p>Kängsepp, I. (2009). Matemaatikaülesandeid elust enesest. Kirjastus Ilo.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. (2002). Matemaatika õpik kutseõppeasutustele. Tartu: AS Atlex.</p> <p>Leego, T., Vedler, L., Vedler, S. (2003) Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 1. osa, Tartu: Atlex.</p> <p>Leego, T. (2003) Matemaatika töövihik kutseõppeasutustele. 2. osa, Tartu: Atlex.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2000). Matemaatika 10. klassile. Tallinn: Koolibri.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2001). Matemaatika 11. klassile. Tallinn: Koolibri.</p> <p>Lepmann, L., Lepmann, T., Velsker, K. (2005). Matemaatika 12. Klassile. Tallinn: Koolibri.</p> <p>Opiq;</p> <p>Foxcademy;</p> <p>Gümnaasiumi kitsa matemaatika õpik I-VIII (2022; 2025; 2026) Tallinn. Avita.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Võõrkeel keeleoskustasemel B1	4.5	Robert Kevin Hogan,
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles nii kõnes kui kirjas erinevates ühiskondlikes ja kultuurisituatsioonides motiveeritult ning kriitiliselt mõtlevalt, iseseisva keelekasutajana.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe		
90 tundi	27 tundi		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesisest sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades;	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb selgelt ja arusaadavalt nii kõnes kui kirjas erinevates olukordades, väljendades suhtlemise eesmärgi mõistmist ja saavutades soovitud tulemuse; • väljendab arvamusi ja kirjeldab kogemusi loomulikult ja veenvalt, kasutades tasemele sobivaid keelestruktuure ning väljendab oma mõtteid arusaadavalt ja täpselt; • rakendab mitmesuguseid keelestruktuure, sealhulgas erinevaid grammatilisi konstruktsioone ja sõnavara suhtluse rikastamiseks; • kasutab peamiselt mitteametlikes suhtlussituatsioonides sobivat igapäevast ja erialast sõnavara, mis võimaldab sujuvat suhtlust erinevates olukordades ja teemadel; 	Eristav hindamine
2. käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt;	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab kirjalikult ja suuliselt enda ja teiste rahvaste kultuure, sh elukeskkonda, traditsioone ja kultuurinorme, kasutades endale tuttavat sõnavara; • võrdleb teiste kultuuride sarnasusi ja erinevusi omavahel ja enda kultuuriga, kasutades vajadusel digitehnoloogilisi vahendeid; • suhtleb võõrkeeles päevakajalistel teemadel, arvestades vestluspartneri kultuurilise eripäraga; 	Eristav hindamine
3. kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele	<ul style="list-style-type: none"> • rakendab õppimise toetamiseks erinevaid võõrkeelseid infoallikaid koos juhendmaterjalidega; • iseloomustab enda võõrkeeleoskust ja kasutab erinevaid õpistrateegiaid; • loeb ja kasutab erinevaid võõrkeelseid tekste ja/või teoseid, kasutades mitmesuguseid asjakohaseid allikaid; • kasutab eetilisel ja peamiselt iseseisvalt erinevaid infotehnoloogilisi vahendeid; 	Eristav hindamine

4. võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks;	<ul style="list-style-type: none"> tutvustab üldsõnaliselt oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi; esitleb suuliselt ja kirjalikult enda erialaseid teadmisi ja oskusi peamiselt iseseisvalt, kasutades vajadusel erinevaid digitehnoloogilisi vahendeid; kirjeldab üldsõnaliselt oma praktika- ja/või töökogemust; 	Eristav hindamine
5. väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.	<ul style="list-style-type: none"> osaleb aktiivselt auditoorses töös ja/või sooritab iseseisvaid ülesandeid, läheneb õppeprotsessile uurivalt; tutvustab ennast ja/või enda erialast tegevust, väljendades end üldsõnaliselt; osaleb erinevate võõrkeelte ja kultuuridega seotud tegevuses ja näitab üles meeskondlikkust; kirjeldab endale olulisi (õpi)probleeme ja/või (õpi)saavutusi ning pakub välja lahendusi, väljendades mõtteid lihtsate lausetega 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Võõrkeel B1/1/Inimene ja ühiskond/Eesti ja maailm Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Praktiline vene keel: Keelestruktuuride kordamine. Nimisõna ja omadussõna vormid erinevates käänetes. Tegusõna pöörded olevikus, minevikus ja tulevikus. Lausete moodustamine. Enda ja teise inimese tutvustamine. Viisakusväljendid. Tervitamine ja hüvastijätmine. Küsimuste moodustamine ja küsimustele vastamine. Tee küsimine ja juhataamine. Iseloom, välimus, enesetunne ja tervis, suhted sõpradega, ühised tegevused. Kodu ja perekond. Perekonnaliikmed. Igapäevased kodused tööd ja tegevused. Vaba aeg. Huvialad- aeg ja koht. Omariiklus ja kodanikuks olemine Geograafiline asend ja kliima. Rahvastik: põhirahvus, muukeelne elanikkond, uusimmigrandid. Multikultuurne ühiskond Loodus ja maavarad. Pealinn ja teised suurimad linnad. Maakonnad ja vallad. Eesti keel ja eesti meel Rahvuslik identiteet. Kultuuritraditsioonid. Eesti köök. Laulu- ja tantsupidu.	Seos õpiväljundiga suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesisest sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades; käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt; kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks;
--	--	--

	Kodukoha lugu. Riigipühad ja tähtpäevad.	väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine/kokkuvõttev arvestustöö	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: mõistab olulist teavet autentsetes igapäevaelu tekstis; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega ning visuaalsete vahenditega illustreeritud esitlust või ettekannet; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega monoloogi, kui kõneldakse üsna aeglaselt; järgib üksikasjalikke juhtnöore, kui teema on tuttav; mõistab teadaandeid lennu- või muus jaamas, lennukis, bussis ja rongis; edastab ja küsib teavet igapäevaelu sündmuste või isiklike asjade kohta; kirjeldab kogemusi, sündmusi, unistusi ja eesmärke; toob välja tähtsamad sündmused selge ülesehitusega ja igapäevakeeles kirjutatud jutustuses; esineb ettevalmistatuna üldsõnaliselt endale tuttavatel teemadel; edastab oma sõnumi arusaadavalt, kuigi rääkimise ajal on märgata teiste keelte rõhu, intonatsiooni ja/või rütmi mõju; kirjeldab sündmusi, tundeid ja soove kirjeldavaid isiklike kirju ja postitusi; mõistab sageli esinevate sõnadega kirjutatud meediatekstides; mõistab sündmustikku lihtsamates, selge süžeeaga ilukirjandustekstides, mis koosnevad peamiselt sageli esinevatest sõnadest; kirjutab igapäevaseid tarbetekste; kirjeldab tegelikku või kujuteldavat sündmust või kavandatud tegevust; vahendab lihtsa seotud tekstina kogemusi, kirjeldab tundeid ja reaktsioone kirjutab kirjeldusi mitmesugustel tuttavatel teemadel.</p> <p>“4” saamise tingimus: mõistab olulist teavet autentsetes igapäevaelu tekstis; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega ning visuaalsete vahenditega illustreeritud esitlust või ettekannet; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega monoloogi, kui kõneldakse üsna aeglaselt; järgib üksikasjalikke juhtnöore, kui teema on tuttav; mõistab teadaandeid lennu- või muus jaamas, lennukis, bussis ja rongis, kui hääldus on selge avaldab arvamust, edastab ja küsib teavet igapäevaelu sündmuste või isiklike asjade kohta; kirjeldab kogemusi, sündmusi, unistusi ja eesmärke ning selgitab lühidalt oma seisukohti ja plaane; toob välja tähtsamad sündmused selge ülesehitusega ja igapäevakeeles kirjutatud jutustuses ning selgitab nende tähtsust; esineb ettevalmistatuna üldsõnaliselt endale tuttavatel teemadel, väljendudes võrdlemisi selgelt ja arusaadavalt; vastab esinemisjärgsetele küsimustele, kuid võib paluda küsimust korrata; edastab oma sõnumi arusaadavalt, kuigi rääkimise ajal on märgata teiste keelte rõhu, intonatsiooni ja/või rütmi mõju; mõistab sündmusi, tundeid ja soove kirjeldavaid isiklike kirju ja postitusi määral, mis lubab pidada regulaarset kirjavahetust; mõistab sageli esinevate sõnadega kirjutatud meediatekstides kohtade, sündmuste, selgelt väljendatud tunnete ja seisukohtade kirjeldusi; mõistab sündmustikku lihtsamates, selge süžeeaga ilukirjandustekstides, mis koosnevad peamiselt sageli esinevatest sõnadest;</p>	

	<p>kirjutab igapäevaseid tarbetekste; kirjeldab tegelikku või kujuteldavat sündmust või kavandatud tegevust; vahendab lihtsa seotud tekstina kogemusi, kirjeldab tundeid ja reaktsioone kirjutab üksikasjalikke kirjeldusi mitmesugustel tuttavatel teemadel. “5” saamise tingimus: mõistab olulist teavet autentsetes igapäevaelu tekstis; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega ning visuaalsete vahenditega illustreeritud esitlust või ettekannet; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega monoloogi, kui kõneldakse üsna aeglaselt; järgib üksikasjalikke juhtnööre, kui teema on tuttav; avaldab arvamust, edastab ja küsib teavet igapäevaelu sündmuste või isiklike asjade kohta; mõistab teadaandeid lennu- või muus jaamas, lennukis, bussis ja rongis, kui hääldus on selge, kõneldakse tavalise kiirusega ja taustamüra on minimaalne; kirjeldab kogemusi, sündmusi, unistusi ja eesmärke ning põhjendab ja selgitab lühidalt oma seisukohti ja plaane; toob välja tähtsamad sündmused selge ülesehitusega ja igapäevakeeles kirjutatud jutustuses ning selgitab nende tähtsust ja nendevahelisi seoseid; esineb ettevalmistatuna üldsõnaliselt endale tuttavatel teemadel, väljendudes võrdlemisi selgelt ja arusaadavalt; vastab esinemisjärgsetele küsimustele, kuid võib paluda küsimust korrata; edastab oma sõnumi arusaadavalt, kuigi rääkimise ajal on märgata teiste keelte rõhu, intonatsiooni ja/või rütmi mõju; mõistab sündmusi, tundeid ja soove kirjeldavaid isiklike kirju ja postitusi määral, mis lubab pidada regulaarset kirjavahetust; mõistab sageli esinevate sõnadega kirjutatud meediatekstides kohtade, sündmuste, selgelt väljendatud tunnete ja seisukohtade kirjeldusi; mõistab sündmustikku lihtsamates, selge süžeeaga ilukirjandustekstides, mis koosnevad peamiselt sageli esinevatest sõnadest; kirjutab igapäevaseid tarbetekste; kirjeldab tegelikku või kujuteldavat sündmust või kavandatud tegevust; vahendab lihtsa seotud tekstina kogemusi, kirjeldab tundeid ja reaktsioone ning põhjendab neid; kirjutab arutlust ja üksikasjalikke kirjeldusi mitmesugustel tuttavatel teemadel.</p>	
<p>Võõrkeel B1/2/Inimene ja keskkond Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad Keskkonna ja inimese suhted, keskkonnateadlikkus; Looduslik tasakaal, tööstus ja kultuur, kaitsealad, saasteallikad; Kliima ja kliimamuutused; Keskkonna jätkusuutlik areng; Sotsiaalsed huvid ja nende kättesaadavus; Säästlik eluviis; Multikultuurne ühiskond ja lähinaabrid .</p>	<p>Seos õpiväljundiga suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesisest sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades; käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt; kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab</p>

		need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine/kokkuvõttev arvestustöö	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: mõistab olulist teavet autentsetes igapäevaelu tekstis; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega ning visuaalsete vahenditega illustreeritud esitlust või ettekannet; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega monoloogi, kui kõneldakse üsna aeglaselt; järgib üksikasjalikke juhtnööre, kui teema on tuttav; mõistab teadaandeid lennu- või muus jaamas, lennukis, bussis ja rongis; edastab ja küsib teavet igapäevaelu sündmuste või isiklike asjade kohta; kirjeldab kogemusi, sündmusi, unistusi ja eesmärke; toob välja tähtsamad sündmused selge ülesehitusega ja igapäevakeeles kirjutatud jutustuses; esineb ettevalmistanuna üldsõnaliselt endale tuttavatel teemadel; edastab oma sõnumi arusaadavalt, kuigi rääkimise ajal on märgata teiste keelte rõhu, intonatsiooni ja/või rütmi mõju; kirjeldab sündmusi, tundeid ja soove kirjeldavaid isiklike kirju ja postitusi; mõistab sageli esinevate sõnadega kirjutatud meediatekstides; mõistab sündmustikku lihtsamates, selge süžeeaga ilukirjandustekstides, mis koosnevad peamiselt sageli esinevatest sõnadest; kirjutab igapäevaseid tarbetekste; kirjeldab tegelikku või kujuteldavat sündmust või kavandatud tegevust; vahendab lihtsa seotud tekstina kogemusi, kirjeldab tundeid ja reaktsioone kirjutab kirjeldusi mitmesugustel tuttavatel teemadel.</p> <p>“4” saamise tingimus: mõistab olulist teavet autentsetes igapäevaelu tekstis; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega ning visuaalsete vahenditega illustreeritud esitlust või ettekannet; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega monoloogi, kui kõneldakse üsna aeglaselt; järgib üksikasjalikke juhtnööre, kui teema on tuttav; mõistab teadaandeid lennu- või muus jaamas, lennukis, bussis ja rongis, kui hääldus on selge avaldab arvamust, edastab ja küsib teavet igapäevaelu sündmuste või isiklike asjade kohta; kirjeldab kogemusi, sündmusi, unistusi ja eesmärke ning selgitab lühidalt oma seisukohti ja plaane; toob välja tähtsamad sündmused selge ülesehitusega ja igapäevakeeles kirjutatud jutustuses ning selgitab nende tähtsust; esineb ettevalmistanuna üldsõnaliselt endale tuttavatel teemadel, väljendudes võrdlemisi selgelt ja arusaadavalt; vastab esinemisjärgsetele küsimustele, kuid võib paluda küsimust korrata; edastab oma sõnumi arusaadavalt, kuigi rääkimise ajal on märgata teiste keelte rõhu, intonatsiooni ja/või rütmi mõju; mõistab sündmusi, tundeid ja soove kirjeldavaid isiklike kirju ja postitusi määral, mis lubab pidada regulaarset kirjavahetust;</p>	

	<p>mõistab sageli esinevate sõnadega kirjutatud meediatekstides kohtade, sündmuste, selgelt väljendatud tunnete ja seisukohtade kirjeldusi; mõistab sündmustikku lihtsamates, selge süžeeaga ilukirjandustekstides, mis koosnevad peamiselt sageli esinevatest sõnadest; kirjutab igapäevaseid tarbetekste; kirjeldab tegelikku või kujuteldavat sündmust või kavandatud tegevust; vahendab lihtsa seotud tekstina kogemusi, kirjeldab tundeid ja reaktsioone kirjutab üksikasjalikke kirjeldusi mitmesugustel tuttavatel teemadel.</p> <p>“5” saamise tingimus: mõistab olulist teavet autentses igapäevaelu tekstis; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega ning visuaalsete vahenditega illustreeritud esitlust või ettekannet; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega monoloogi, kui kõneldakse üsna aeglaselt; järgib üksikasjalikke juhtnöore, kui teema on tuttav; avaldab arvamust, edastab ja küsib teavet igapäevaelu sündmuste või isiklike asjade kohta; mõistab teadaandeid lennu- või muus jaamas, lennukis, bussis ja rongis, kui hääldus on selge, kõneldakse tavalise kiirusega ja taustamüra on minimaalne; kirjeldab kogemusi, sündmusi, unistusi ja eesmärke ning põhjendab ja selgitab lühidalt oma seisukohti ja plaane; toob välja tähtsamad sündmused selge ülesehitusega ja igapäevakeeles kirjutatud jutustuses ning selgitab nende tähtsust ja nendevahelisi seoseid; esineb ettevalmistatuna üldsõnaliselt endale tuttavatel teemadel, väljendudes võrdlemisi selgelt ja arusaadavalt; vastab esinemisjärgsetele küsimustele, kuid võib paluda küsimust korrata; edastab oma sõnumi arusaadavalt, kuigi rääkimise ajal on märgata teiste keelte rõhu, intonatsiooni ja/või rütmi mõju; mõistab sündmusi, tundeid ja soove kirjeldavaid isiklikke kirju ja postitusi määral, mis lubab pidada regulaarset kirjavahetust; mõistab sageli esinevate sõnadega kirjutatud meediatekstides kohtade, sündmuste, selgelt väljendatud tunnete ja seisukohtade kirjeldusi; mõistab sündmustikku lihtsamates, selge süžeeaga ilukirjandustekstides, mis koosnevad peamiselt sageli esinevatest sõnadest; kirjutab igapäevaseid tarbetekste; kirjeldab tegelikku või kujuteldavat sündmust või kavandatud tegevust; vahendab lihtsa seotud tekstina kogemusi, kirjeldab tundeid ja reaktsioone ning põhjendab neid; kirjutab arutlust ja üksikasjalikke kirjeldusi mitmesugustel tuttavatel teemadel.</p>	
<p>Võõrkeel B1/3 Kultuur ja Looming Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad Kultuur kui loomine: loomine: kirjandus, kujutav kunst, helilooming, arhitektuur, tarbekunst ja käsitöö jne; rahva ajalooline kultuurimälu; loova mõtte arendamine kogemuse kaudu; loomeprotsessi soodustavad või takistavad tegurid (nt olme, perekond, ühiskonnakord, tavad).</p> <p>Kultuuritraditsioonid ja tavad: rahvapärимused, muistendid, muinasjutud, vanasõnad ja kõnekäänud kui rahvatarkuse varamu; erinevate rahvaste kultuuritraditsioone, tavasid ja uskumusi.</p>	<p>Seos õpiväljundiga suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesisest sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades; käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt; kasutab õppimiseks erinevaid</p>

		võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine/kokkuvõttev arvestustöö	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: mõistab olulist teavet autentsetes igapäevaelu tekstis; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega ning visuaalsete vahenditega illustreeritud esitlust või ettekannet; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega monoloogi, kui kõneldakse üsna aeglaselt; järgib üksikasjalikke juhtnöore, kui teema on tuttav; mõistab teadaandeid lennu- või muus jaamas, lennukis, bussis ja rongis; edastab ja küsib teavet igapäevaelu sündmuste või isiklike asjade kohta; kirjeldab kogemusi, sündmusi, unistusi ja eesmärke; toob välja tähtsamad sündmused selge ülesehitusega ja igapäevakeeles kirjutatud jutustuses; esineb ettevalmistatuna üldsõnaliselt endale tuttavatel teemadel; edastab oma sõnumi arusaadavalt, kuigi rääkimise ajal on märgata teiste keelte rõhu, intonatsiooni ja/või rütmi mõju; kirjeldab sündmusi, tundeid ja soove kirjeldavaid isiklike kirju ja postitusi; mõistab sageli esinevate sõnadega kirjutatud meediatekstides; mõistab sündmustikku lihtsamates, selge süžeeaga ilukirjandustekstides, mis koosnevad peamiselt sageli esinevatest sõnadest; kirjutab igapäevaseid tarbetekste; kirjeldab tegelikku või kujuteldavat sündmust või kavandatud tegevust; vahendab lihtsa seotud tekstina kogemusi, kirjeldab tundeid ja reaktsioone kirjutab kirjeldusi mitmesugustel tuttavatel teemadel.</p> <p>“4” saamise tingimus: mõistab olulist teavet autentsetes igapäevaelu tekstis; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega ning visuaalsete vahenditega illustreeritud esitlust või ettekannet; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega monoloogi, kui kõneldakse üsna aeglaselt; järgib üksikasjalikke juhtnöore, kui teema on tuttav; mõistab teadaandeid lennu- või muus jaamas, lennukis, bussis ja rongis, kui hääldus on selge avaldab arvamust, edastab ja küsib teavet igapäevaelu sündmuste või isiklike asjade kohta; kirjeldab kogemusi, sündmusi, unistusi ja eesmärke ning selgitab lühidalt oma seisukohti ja plaane; toob välja tähtsamad sündmused selge ülesehitusega ja igapäevakeeles kirjutatud jutustuses ning selgitab nende tähtsust; esineb ettevalmistatuna üldsõnaliselt endale tuttavatel teemadel, väljendudes võrdlemisi selgelt ja arusaadavalt; vastab esinemisjärgsetele küsimustele, kuid võib paluda küsimust korrata;</p>	

	<p>edastab oma sõnumi arusaadavalt, kuigi rääkimise ajal on märgata teiste keelte rõhu, intonatsiooni ja/või rütmi mõju; mõistab sündmusi, tundeid ja soove kirjeldavaid isiklikke kirju ja postitusi määral, mis lubab pidada regulaarset kirjavahetust; mõistab sageli esinevate sõnadega kirjutatud meediatekstides kohtade, sündmuste, selgelt väljendatud tunnete ja seisukohtade kirjeldusi; mõistab sündmustikku lihtsamates, selge süžeeaga ilukirjandustekstides, mis koosnevad peamiselt sageli esinevatest sõnadest; kirjutab igapäevaseid tarbetekste; kirjeldab tegelikku või kujuteldavat sündmust või kavandatud tegevust; vahendab lihtsa seotud tekstina kogemusi, kirjeldab tundeid ja reaktsioone kirjutab üksikasjalikke kirjeldusi mitmesugustel tuttavatel teemadel. “5” saamise tingimus: mõistab olulist teavet autentsetes igapäevaelu tekstis; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega ning visuaalsete vahenditega illustreeritud esitlust või ettekannet; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega monoloogi, kui kõneldakse üsna aeglaselt; järgib üksikasjalikke juhtnöore, kui teema on tuttav; avaldab arvamust, edastab ja küsib teavet igapäevaelu sündmuste või isiklike asjade kohta; mõistab teadaandeid lennu- või muus jaamas, lennukis, bussis ja rongis, kui hääldus on selge, kõneldakse tavalise kiirusega ja taustamüra on minimaalne; kirjeldab kogemusi, sündmusi, unistusi ja eesmärgid ning põhjendab ja selgitab lühidalt oma seisukohti ja plaane; toob välja tähtsamad sündmused selge ülesehitusega ja igapäevakeeles kirjutatud jutustuses ning selgitab nende tähtsust ja nendevahelisi seoseid; esineb ettevalmistatuna üldsõnaliselt endale tuttavatel teemadel, väljendudes võrdlemisi selgelt ja arusaadavalt; vastab esinemisjärgsetele küsimustele, kuid võib paluda küsimust korrata; edastab oma sõnumi arusaadavalt, kuigi rääkimise ajal on märgata teiste keelte rõhu, intonatsiooni ja/või rütmi mõju; mõistab sündmusi, tundeid ja soove kirjeldavaid isiklikke kirju ja postitusi määral, mis lubab pidada regulaarset kirjavahetust; mõistab sageli esinevate sõnadega kirjutatud meediatekstides kohtade, sündmuste, selgelt väljendatud tunnete ja seisukohtade kirjeldusi; mõistab sündmustikku lihtsamates, selge süžeeaga ilukirjandustekstides, mis koosnevad peamiselt sageli esinevatest sõnadest; kirjutab igapäevaseid tarbetekste; kirjeldab tegelikku või kujuteldavat sündmust või kavandatud tegevust; vahendab lihtsa seotud tekstina kogemusi, kirjeldab tundeid ja reaktsioone ning põhjendab neid; kirjutab arutlust ja üksikasjalikke kirjeldusi mitmesugustel tuttavatel teemadel.</p>	
<p>Võõrkeel B1/4/haridus ja töö; teadus ja tehnoloogia Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad Kohustuslik kooliharidus; Iseõppimine; Edasiõppimisvõimalus Eestis ja välismaal; Koolikeskkond ja -traditsioonid; Noorteorganisatsioonid Eestis ja välismaal; Elukestev õpe. Teadlik eneseteostus; elukutsevaliku võimalusi ja karjääri planeerimine; Töötamine: eluloo (CV) koostamine, tööleping, töövestlus; Töö kui toimetuleku allikas;</p>	<p>Seos õpiväljundiga suhtleb õpitavas võõrkeeles, väljendades arvamusi ja kirjeldades kogemusi, kasutades mitmekesisest sõnavara ja keelestruktuure peamiselt mitteametlikes olukordades; käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja</p>

	<p>Suhted töökollektiivis; Motiveeritud töötaja; Hoolivus enese ja teiste suhtes.</p> <p>Teadus ja tehnoloogia inimese tervise kaitseks. Ravi võimalused teaduse ja tehnoloogia abil; Teadus ja tehnoloogia hariduse valdkonnas, kergetööstuses ja rasketööstuses Teadus ja tehnoloogia looduse kaitseks; Arvutid ja telefonid igapäevases elus; Teadus- ja tehnikasaavutused ning nende rakendamine igapäevaelus; Teabekeskond: infootsing ja -vahetus; Keeletehnoloogilisi rakendusi igapäevaelus: elektroonilised sõnastikud; Biotehnoloogia igapäevaelus: olmekeemia, kosmeetika – ja toiduainetööstus jne.</p>	<p>kultuurinorme arvestavalt; kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab need vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks; väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.</p>
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine/kokkuvõttev arvestustöö	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: mõistab olulist teavet autentsetes igapäevaelu tekstis; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega ning visuaalsete vahenditega illustreeritud esitlust või ettekannet; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega monoloogi, kui kõneldakse üsna aeglaselt; järgib üksikasjalikke juhtnöore, kui teema on tuttav; mõistab teadaandeid lennu- või muus jaamas, lennukis, bussis ja rongis; edastab ja küsib teavet igapäevaelu sündmuste või isiklike asjade kohta; kirjeldab kogemusi, sündmusi, unistusi ja eesmärke; toob välja tähtsamad sündmused selge ülesehitusega ja igapäevakeeles kirjutatud jutustuses; esineb ettevalmistatuna üldsõnaliselt endale tuttavatel teemadel; edastab oma sõnumi arusaadavalt, kuigi rääkimise ajal on märgata teiste keelte rõhu, intonatsiooni ja/või rütmi mõju; kirjeldab sündmusi, tundeid ja soove kirjeldavaid isiklike kirju ja postitusi; mõistab sageli esinevate sõnadega kirjutatud meediatekstides; mõistab sündmustikku lihtsamates, selge süžeeaga ilukirjandustekstides, mis koosnevad peamiselt sageli esinevatest sõnadest; kirjutab igapäevaseid tarbetekste; kirjeldab tegelikku või kujuteldavat sündmust või kavandatud tegevust; vahendab lihtsa seotud tekstina kogemusi, kirjeldab tundeid ja reaktsioone kirjutab kirjeldusi mitmesugustel tuttavatel teemadel.</p> <p>“4” saamise tingimus: mõistab olulist teavet autentsetes igapäevaelu tekstis; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega ning visuaalsete vahenditega illustreeritud esitlust või ettekannet; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega monoloogi, kui kõneldakse üsna aeglaselt; järgib üksikasjalikke juhtnöore, kui teema on tuttav;</p>	

	<p>mõistab teadaandeid lennu- või muus jaamas, lennukis, bussis ja rongis, kui hääldus on selge avaldab arvamust, edastab ja küsib teavet igapäevaelu sündmuste või isiklike asjade kohta; kirjeldab kogemusi, sündmusi, unistusi ja eesmärke ning selgitab lühidalt oma seisukohti ja plaane; toob välja tähtsamad sündmused selge ülesehitusega ja igapäevakeeles kirjutatud jutustuses ning selgitab nende tähtsust; esineb ettevalmistanuna üldsõnaliselt endale tuttavatel teemadel, väljendudes võrdlemisi selgelt ja arusaadavalt; vastab esinemisjärgsetele küsimustele, kuid võib paluda küsimust korrata; edastab oma sõnumi arusaadavalt, kuigi rääkimise ajal on märgata teiste keelte rõhu, intonatsiooni ja/või rütmi mõju; mõistab sündmusi, tundeid ja soove kirjeldavaid isiklike kirju ja postitusi määral, mis lubab pidada regulaarset kirjavahetust; mõistab sageli esinevate sõnadega kirjutatud meediatekstides kohtade, sündmuste, selgelt väljendatud tunnete ja seisukohtade kirjeldusi; mõistab sündmustikku lihtsamates, selge süžeeaga ilukirjandustekstides, mis koosnevad peamiselt sageli esinevatest sõnadest; kirjutab igapäevaseid tarbetekste; kirjeldab tegelikku või kujuteldavat sündmust või kavandatud tegevust; vahendab lihtsa seotud tekstina kogemusi, kirjeldab tundeid ja reaktsioone kirjutab üksikasjalikke kirjeldusi mitmesugustel tuttavatel teemadel.</p> <p>“5” saamise tingimus: mõistab olulist teavet autentsetes igapäevaelu tekstis; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega ning visuaalsete vahenditega illustreeritud esitlust või ettekannet; mõistab selge ülesehituse ja sõnastusega monoloogi, kui kõneldakse üsna aeglaselt; järgib üksikasjalikke juhtnööre, kui teema on tuttav; avaldab arvamust, edastab ja küsib teavet igapäevaelu sündmuste või isiklike asjade kohta; mõistab teadaandeid lennu- või muus jaamas, lennukis, bussis ja rongis, kui hääldus on selge, kõneldakse tavalise kiirusega ja taustamüra on minimaalne; kirjeldab kogemusi, sündmusi, unistusi ja eesmärke ning põhjendab ja selgitab lühidalt oma seisukohti ja plaane; toob välja tähtsamad sündmused selge ülesehitusega ja igapäevakeeles kirjutatud jutustuses ning selgitab nende tähtsust ja nendevahelisi seoseid; esineb ettevalmistanuna üldsõnaliselt endale tuttavatel teemadel, väljendudes võrdlemisi selgelt ja arusaadavalt; vastab esinemisjärgsetele küsimustele, kuid võib paluda küsimust korrata; edastab oma sõnumi arusaadavalt, kuigi rääkimise ajal on märgata teiste keelte rõhu, intonatsiooni ja/või rütmi mõju; mõistab sündmusi, tundeid ja soove kirjeldavaid isiklike kirju ja postitusi määral, mis lubab pidada regulaarset kirjavahetust; mõistab sageli esinevate sõnadega kirjutatud meediatekstides kohtade, sündmuste, selgelt väljendatud tunnete ja seisukohtade kirjeldusi; mõistab sündmustikku lihtsamates, selge süžeeaga ilukirjandustekstides, mis koosnevad peamiselt sageli esinevatest sõnadest; kirjutab igapäevaseid tarbetekste; kirjeldab tegelikku või kujuteldavat sündmust või kavandatud tegevust; vahendab lihtsa seotud tekstina kogemusi, kirjeldab tundeid ja reaktsioone ning põhjendab neid; kirjutab arutlust ja üksikasjalikke kirjeldusi mitmesugustel tuttavatel teemadel.</p>
--	---

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	Hindamisülesanded keelelise suhtluse osaoskuste (kuulamine, rääkimine, lugemine, kirjutamine) arengu määramiseks, rühmatööd, kontrolltöö, esitlus, arvestustöö

Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamine on eristav. Mooduli hinne kujuneb kõikide õpiväljundite saavutamisel, teemahinnete kaalutud keskmine
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpiväljund on saavutatud lävendist kõrgemal tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev ja loov kasutamine, hindab enda võõrkeele oskust</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljund on saavutatud lävendist kõrgemal tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev ja loov kasutamine, analüüsib enda võõrkeele oskust</p>
Õppematerjalid	<p>Õpik Come Along + töövihik, Test Your English Vocabulary, Increase Your Vocabulary, paljundatud materjalid, Internet, Good Grammar Book, English Grammar in Use, PowerPoint materjalid</p> <p>A.Metsa “Sinu vestluskaaslane“, 1 ja 2 osad, K. Allikmetas „Kohtumised“ 1 ja 2 osad, E.Raud „Vene keel minu sõber ja kaaslane“ 1 ja 2 osad, N. Zamkovaja; Euroopa Keelte Kool ““ДАВАЙ!” ; ERR vene keeles</p> <p>Venekeelsed uudised</p> <p>https://rus.err.ee/ETV+ https://etvpluss.err.ee/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Võõrkeel keeleoskustasemel B2	7.5	Robert Kevin Hogan,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb õpitavas võõrkeeles nii kõnes kui kirjas erinevates ühiskondlikes ja kultuurisituatsioonides motiveeritult ning kriitiliselt mõtleva iseseisva keelekasutajana.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe		
150 tundi	45 tundi		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana ladiusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi;	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb selgelt ja arusaadavalt nii kõnes kui kirjas erinevates olukordades, väljendades suhtlemise eesmärgi mõistmist ja saavutades soovitud tulemuse; • väljendab arvamusi ja kirjeldab kogemusi loomulikult ja veenvalt, kasutades tasemele sobivaid keelestruktuure, ning väljendab enda mõtteid arusaadavalt ja täpselt; • kasutab mitmekesiseid keelestruktuure, sealhulgas keerulisemaid grammatilisi konstruktsioone, et täpselt, selgelt ja mitmekülgselt väljendada oma mõtteid ja seisukohti; • kasutab laialdast igapäevast ja erialast sõnavara, mis on sobilik nii ametlikes kui mitteametlikes suhtlussituatsioonides, demonstreerides keeleoskust erinevates kontekstides; 	Eristav hindamine
2. käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt;	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab kirjalikult ja suuliselt enda ja teiste rahvaste kultuure, sh elukeskkonda, traditsioone ja kultuurinorme, kasutades temaatilist sõnavara; • analüüsib teiste kultuuride sarnasusi ning erinevusi omavahel ja enda kultuuriga, kasutades vajadusel digitehnoloogilisi vahendeid; • suhtleb võõrkeeles ladiusalt ühiskondlikult olulistel teemadel, arvestades vestluspartneri kultuurilise eripäraga; 	Eristav hindamine
3. kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele;	<ul style="list-style-type: none"> • rakendab õppimise toetamiseks erinevaid võõrkeelseid infoallikaid iseseisvalt; • iseloomustab enda võõrkeeleoskust ja kasutab erinevaid õpistrateegiaid; • loeb ja kasutab erinevaid võõrkeelseid tekste ja/või teoseid, kasutades mitmesuguseid asjakohaseid allikaid; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab eetiliselt ja iseseisvalt erinevaid infotehnoloogilisi vahendeid; 	
4. võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks;	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab suuliselt ja kirjalikult oma eriala hetkeseisu tööturul ja edasiõppimise võimalusi; • esitleb suuliselt ja kirjalikult enda erialaseid teadmisi ja oskusi iseseisvalt, kasutades vajadusel erinevaid digitehnoloogilisi vahendeid; • kirjeldab üksikasjalikult oma praktika- ja/või töökogemust; 	Eristav hindamine
5. väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.	<ul style="list-style-type: none"> • osaleb aktiivselt auditoorses töös ja/või sooritab iseseisvaid ülesandeid, läheneb õppeprotsessile uurivalt; • tutvustab ennast ja/või enda erialast tegevust, väljendades end üksikasjalikult; • osaleb võõrkeelte ja erinevate kultuuridega seotud tegevuses ja näitab üles meeskondlikkust; • kirjeldab endale olulisi (õpi)probleeme ja/või (õpi)saavutusi ning pakub välja lahendusi, põhjendades ja laiendades enda mõttekäike 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Võõrkeel B2/1/Eesti ja maailm Auditorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad Eesti riik ja rahvas: 1) omariiklus ja kodanikuks olemine, riigikaitse; 1) geograafiline asend ja kliima; 2) rahvastik: põhirahvus, muukeelne elanikkond, uusimmigrandid; 3) mitmekultuuriline ühiskond. Eesti keel ja eesti meel: 1) rahvuslik identiteet; 2) kultuuritraditsioonid; 3) kodukoha lugu. Eesti ja teised riigid: 1) Eesti kui Euroopa Liidu liikmesriik: ELi liikmesriigid, ELi töökorraldus; 2) Eesti koht maailmas: rahvusvaheline koostöö.	Seos õpiväljundiga suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana latusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi; käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt; kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele;
Iseseisev töö	Esitlus: Eesti ja teised kultuurid 10-12 slaidi, 5-10 minutit (teiste kultuuride sarnasused- erinevused võrdluses Eestiga) PowerPoint vm	

	<p>esitlusprogramm</p> <p>Essee: Minu kujunemine, mind mõjutanud inimesed ja teised tegurid 250-300 sõna</p>
Hindamisülesanded	Ülesanded keelelise suhtluse osaoskuste (kuulamine, rääkimine, lugemine, kirjutamine) arengu määramiseks, rühmatööd
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine/kokkuvõttev arvestustöö
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse;</p> <p>eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat;</p> <p>jälgeb mõttekäiku tuttavatel teemadel selge hääldusega esitatud loengust;</p> <p>mõistab kõneleja seisukohta;</p> <p>mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid;</p> <p>räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav;</p> <p>esitab oma arvamuse, annab asjakohaseid selgitusi;</p> <p>võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid;</p> <p>esitab kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel;</p> <p>vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta;</p> <p>omab lugemissõnavara, kuid raskusi on haruldaste idioomide mõistmisega;</p> <p>mõistab probleemartikleid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi;</p> <p>mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda;</p> <p>loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid;</p> <p>kirjutab kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest.</p> <p>kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud pool- või vastuväiteid;</p> <p>kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, kasutades eri allikatest pärit infot ja arutluskäike;</p> <p>kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.</p> <p>“4” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse;</p> <p>eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat;</p> <p>jälgeb keerukat mõttekäiku tuttavatel teemadel selge hääldusega esitatud loengust;</p> <p>mõistab kõneleja seisukohta ja eristab seda esitatud faktidest;</p> <p>mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid;</p> <p>räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav;</p> <p>esitab oma arvamuse, annab asjakohaseid selgitusi ja kommentaare;</p> <p>võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid, tegelasi ja stseene, tuues välja sarnasusi ja erinevusi;</p> <p>esitab kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel;</p> <p>vajaduse korral kaldub ettevalmistatud tekstist spontaanselt kõrvale ja peatub kuulajaskonda huvitavatel küsimustel;</p> <p>vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta;</p> <p>omab lugemissõnavara, kuid raskusi võib olla haruldaste idioomide mõistmisega;</p> <p>mõistab probleemartikleid ja ülevaateid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi;</p>

	<p>mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda; loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid; kirjutab kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest. kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, refereerides eri allikatest pärit infot ja arutluskäike; kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega. “5” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse; eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat; jälgib keerukat mõttekäiku tuttavatel teemadel selge hääldusega esitatud loengust; mõistab kõneleja seisukohta ja eristab seda esitatud faktidest; mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid; räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav; esitab, põhjendab ja kaitseb oma arvamust, annab asjakohaseid selgitusi ja kommentaare; võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid, tuues välja sarnasusi ja erinevusi ning selgitades nende vaheliste seoste tähtsust; esitab üksikasjalikke kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel; vajaduse korral kaldub ettevalmistatud tekstist spontaanselt kõrvale ja peatub kuulajaskonda huvitavatel küsimustel; vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta; kasutab tõhusalt prosoodilisi vahendeid (rõhku, intonatsiooni, rütmi) oma sõnumi edastamiseks, kuigi kõnes võib märgata teiste keelte mõju; omab aktiivset lugemissõnavara, kuid raskusi võib olla haruldaste idioomide mõistmisega; mõistab kaasaegseid probleemartikleid ja ülevaateid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi; mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda; loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid; kirjutab üksikasjalikke kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest. Mõttekäik on selgelt jälgitav ja tekst järgib žanrinõudeid; kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid ning selgitades võimalike seisukohtade eeliseid ja puudusi; kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, sünteesides eri allikatest pärit infot ja arutluskäike; kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades piisavalt õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.</p>	
<p>Võõrkeel B2/2/Kultuur ja looming Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad Kultuur kui looming: 1) looming: kirjandus, kujutav kunst, helilooming, arhitektuur, tarbekunst ja käsitöö jne; 2) rahva ajalooline kultuurimälu; 3) loova mõtte arendamine kogemuse kaudu; 4) loomeprotsessi soodustavad või takistavad tegurid (nt olme, perekond, ühiskonnakord, tavad). Kultuuritraditsioonid ja tavad: 1) rahvapärимused, muistendid, muinasjutud, vanasõnad ja kõnekäänud kui rahvatarkuse varamu; 2) erinevate rahvaste kultuuritraditsioone, tavad ja uskumusi.</p>	<p>Seos õpiväljundiga suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi; käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja</p>

		kultuurinorme arvestavalt; kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele;
Iseseisev töö	Esitlus: Kultuuriobjekti/teose tutvustus/analüüs vabalt valitud teemal ette antud küsimustiku alusel 10-12 slaidi, 10 minutit PowerPoint vm esitlusprogramm Essee: argumenteeriv essee poolt ja vastu vabalt valitud teemal 300 sõna;	
Hindamisülesanded	Ülesanded keelelise suhtluse osaoskuste (kuulamine, rääkimine, lugemine, kirjutamine) arengu määramiseks, rühmatööd.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine/kokkuvõttev arvestustöö	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse; eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat; jälgeb mõttekäiku tuttavatel teemal selge hääldusega esitatud loengust; mõistab kõneleja seisukohta; mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid; räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav; esitab oma arvamuse, annab asjakohaseid selgitusi; võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid; esitab kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel; vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta; omab lugemissõnavara, kuid raskusi on haruldaste idioomide mõistmisega; mõistab probleemartikleid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi; mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda; loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid; kirjutab kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest. kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid; kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, kasutades eri allikatest pärit infot ja arutluskäike; kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.</p> <p>“4” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse; eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat; jälgeb keerukat mõttekäiku tuttavatel teemal selge hääldusega esitatud loengust; mõistab kõneleja seisukohta ja eristab seda esitatud faktidest; mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid; räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav;</p>	

	<p>esitab oma arvamuse, annab asjakohaseid selgitusi ja kommentaare; võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid, tegelasi ja stseene, tuues välja sarnasusi ja erinevusi; esitab kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel; vajaduse korral kaldub ettevalmistatud tekstist spontaanselt kõrvale ja peatub kuulajaskonda huvitavatel küsimustel; vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta; omab lugemissõnavara, kuid raskusi võib olla haruldaste idioomide mõistmisega; mõistab probleemartikleid ja ülevaateid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi; mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda; loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid; kirjutab kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest. kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, refereerides eri allikatest pärit infot ja arutluskäike; kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega. “5” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse; eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat; jälgeb keerukat mõttekäiku tuttavatel teemadel selge hääldusega esitatud loengust; mõistab kõneleja seisukohta ja eristab seda esitatud faktidest; mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid; räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav; esitab, põhjendab ja kaitseb oma arvamust, annab asjakohaseid selgitusi ja kommentaare; võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid, tuues välja sarnasusi ja erinevusi ning selgitades nendevaheliste seoste tähtsust; esitab üksikasjalikke kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel; vajaduse korral kaldub ettevalmistatud tekstist spontaanselt kõrvale ja peatub kuulajaskonda huvitavatel küsimustel; vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta; kasutab tõhusalt prosoodilisi vahendeid (rõhku, intonatsiooni, rütmi) oma sõnumi edastamiseks, kuigi kõnes võib märgata teiste keelte mõju; omab aktiivset lugemissõnavara, kuid raskusi võib olla haruldaste idioomide mõistmisega; mõistab kaasaegseid probleemartikleid ja ülevaateid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi; mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda; loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid; kirjutab üksikasjalikke kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest. Mõttekäik on selgelt jälgitav ja tekst järgib žanrinõudeid; kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid ning selgitades võimalike seisukohtade eeliseid ja puudusi; kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, sünteesides eri allikatest pärit infot ja arutluskäike; kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades piisavalt õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.</p>	
Võõrkeel B2/3/Inimene ja keskkond Auditoorne õpe 20	Alateemad Inimene ja keskkond 1) keskkonna ja inimese suhted, keskkonnateadlikkus: looduslik tasakaal, puutumatu loodus; tööstus ja kultuur,	Seos õpiväljundiga suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana

Iseseisev õpe 6	<p>kaitsealad; saasteallikad;</p> <p>2) loodusliku tasakaalu kadumisest tingitud ohud keskkonnale ja inimestele; kliima ja kliimamuutused;</p> <p>3) keskkonna jätkusuutlik areng. Elukeskkond: 1) elutingimused erineva kliima ja rahvastusega aladel;</p> <p>2) sotsiaalsete hüvede olemasolu ja nende kättesaadavus (nt arstiabi, pensionid, riiklikud toetused ja fondid, abirahad, soodustused puuetega inimestele jne);</p> <p>3) säästlik eluviis;</p> <p>4) sotsiaalne miljöö: põhirahvusest koosnev või mitmekeelne ja -kultuuriline ühiskond; lähinaabrid.</p>	<p>ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi;</p> <p>käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt; kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele;</p>
Iseseisev töö	<p>Arutlev essee Keskkonna probleemidest maailmas, Eestis, kodukohas, 300 sõna</p> <p>PowerPoint esitlus klassis suuliselt ettekantuna 5-10 minutit vabalt valitud keskkonna-looduskaitse teemal</p> <p>E-kiri: päring ja/või kaebus</p>	
Hindamisülesanded	Ülesanded keelelise suhtluse osaoskuste (kuulamine, rääkimine, lugemine, kirjutamine) arengu määramiseks, rühmatööd, kontrolltöö, esitlus	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine/kokkuvõttev arvestustöö	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse;</p> <p>eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat;</p> <p>jälgib mõttekäiku tuttavalt teemal selge hääldusega esitatud loengust;</p> <p>mõistab kõneleja seisukohta;</p> <p>mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid;</p> <p>räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav;</p> <p>esitab oma arvamuse, annab asjakohaseid selgitusi;</p> <p>võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid;</p> <p>esitab kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel;</p> <p>vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta;</p> <p>omab lugemissõnavara, kuid raskusi on haruldaste idioomide mõistmisega;</p> <p>mõistab probleemartikleid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi;</p> <p>mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda;</p> <p>loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid;</p> <p>kirjutab kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest.</p> <p>kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid;</p> <p>kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, kasutades eri allikatest pärit infot ja arutluskäike;</p>	

kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.
“4” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse;
eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat;
jälgeb keerukat mõttekäiku tuttavalt teemal selge hääldusega esitatud loengust;
mõistab kõneleja seisukohta ja eristab seda esitatud faktidest;
mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid;
räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav;
esitab oma arvamuse, annab asjakohaseid selgitusi ja kommentaare;
võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid, tegelasi ja stseene, tuues välja sarnasusi ja erinevusi;
esitab kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel;
vajaduse korral kaldub ettevalmistatud tekstist spontaanselt kõrvale ja peatub kuulajaskonda huvitavatel küsimustel;
vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta;
omab lugemissõnavara, kuid raskusi võib olla haruldaste idioomide mõistmisega;
mõistab probleemartikleid ja ülevaateid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi;
mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda;
loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid;
kirjutab kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest.
kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid
kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, refereerides eri allikatest pärit infot ja arutluskäike;
kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.
“5” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse;
eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat;
jälgeb keerukat mõttekäiku tuttavalt teemal selge hääldusega esitatud loengust;
mõistab kõneleja seisukohta ja eristab seda esitatud faktidest;
mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid;
räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav;
esitab, põhjendab ja kaitseb oma arvamust, annab asjakohaseid selgitusi ja kommentaare;
võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid, tuues välja sarnasusi ja erinevusi ning selgitades nendevaheliste seoste tähtsust;
esitab üksikasjalikke kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel;
vajaduse korral kaldub ettevalmistatud tekstist spontaanselt kõrvale ja peatub kuulajaskonda huvitavatel küsimustel;
vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta;
kasutab tõhusalt prosoodilisi vahendeid (rõhku, intonatsiooni, rütmi) oma sõnumi edastamiseks, kuigi kõnes võib märgata teiste keelte mõju;
omab aktiivset lugemissõnavara, kuid raskusi võib olla haruldaste idioomide mõistmisega;
mõistab kaasaegseid probleemartikleid ja ülevaateid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi;
mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda;
loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid;
kirjutab üksikasjalikke kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest. Mõttekäik on selgelt jälgitav ja tekst järgib

	žanrinõudeid; kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid ning selgitades võimalike seisukohtade eeliseid ja puudusi; kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, sünteesides eri allikatest pärit infot ja arutluskäike; kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades piisavalt õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.	
Võõrkeel B2/4/Haridus ja töö Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad Haridus: 1) riiklikud ja eraõppeasutused, koolitused; 2) kohustuslik kooliharidus, iseõppimine; 3) koolikeskkond ja -traditsioonid; noorteorganisatsioonid; 4) edasiõppimisvõimalusi Eestis ja välismaal; 5) elukestev õpe. Tööelu: 1) teadlik eneseteostus; elukutsevaliku võimalusi ja karjääri planeerimine; 2) tööotsimine: eluloo (CV) koostamine, tööleping, töövestlus; 3) töö kui toimetulekuallikas; raha teenimine (nt sissetulekud ja väljaminekud, hinnad); tööpuudus; 4) vastutustundlik suhtumine oma töösse; hoolivus enese ja teiste suhtes; 5) töötaja ning tööandja õigused ja vastutus, ametiühingud, katseaeg, osalise või täisajaga töö, puhkus; 6) suhted töökollektiivis; meeldiv ja sundimatu miljö, motiveeritud töötaja; 7) vajalikud eeldused oma tööga toimetulekuks; 8) puuetega inimeste töö.	Seos õpiväljundiga võrdleb nii kodumaiseid kui ka rahvusvahelisi võimalusi edasiõppimiseks ja tööturul toimetulekuks; väärtustab ennastjuhtiva õppijana võõrkeelte oskust, loob ja säilitab õpimotivatsiooni.
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine/kokkuvõttev arvestustöö	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse; eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat; jälgeb mõttekäiku tuttavatel teemal selge hääldusega esitatud loengust; mõistab kõneleja seisukohta; mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid; räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav; esitab oma arvamuse, annab asjakohaseid selgitusi; võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid; esitab kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel; vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta; omab lugemissõnavara, kuid raskusi on haruldaste idioomide mõistmisega; mõistab probleemartikleid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi; mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda;	

loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid;
kirjutab kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest.
kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid;
kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, kasutades eri allikatest pärit infot ja arutluskäike;
kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.
“4” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse;
eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat;
jälgib keerukat mõttekäiku tuttavatel teemadel selge hääldusega esitatud loengust;
mõistab kõneleja seisukohta ja eristab seda esitatud faktidest;
mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid;
räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav;
esitab oma arvamuse, annab asjakohaseid selgitusi ja kommentaare;
võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid, tegelasi ja stseene, tuues välja sarnasusi ja erinevusi;
esitab kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel;
vajaduse korral kaldub ettevalmistatud tekstist spontaanselt kõrvale ja peatub kuulajaskonda huvitavatel küsimustel;
vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta;
omab lugemissõnavara, kuid raskusi võib olla haruldaste idioomide mõistmisega;
mõistab probleemartikleid ja ülevaateid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi;
mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda;
loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid;
kirjutab kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest.
kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid
kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, refereerides eri allikatest pärit infot ja arutluskäike;
kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.
“5” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse;
eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat;
jälgib keerukat mõttekäiku tuttavatel teemadel selge hääldusega esitatud loengust;
mõistab kõneleja seisukohta ja eristab seda esitatud faktidest;
mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid;
räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav;
esitab, põhjendab ja kaitseb oma arvamust, annab asjakohaseid selgitusi ja kommentaare;
võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid, tuues välja sarnasusi ja erinevusi ning selgitades nendevaheliste seoste tähtsust;
esitab üksikasjalikke kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel;
vajaduse korral kaldub ettevalmistatud tekstist spontaanselt kõrvale ja peatub kuulajaskonda huvitavatel küsimustel;
vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta;
kasutab tõhusalt prosoodilisi vahendeid (rõhku, intonatsiooni, rütmi) oma sõnumi edastamiseks, kuigi kõnes võib märgata teiste keelte mõju;
omab aktiivset lugemissõnavara, kuid raskusi võib olla haruldaste idioomide mõistmisega;

	<p>mõistab kaasaegseid probleemartikleid ja ülevaateid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi; mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda; loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid; kirjutab üksikasjalikke kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest. Mõttekäik on selgelt jälgitav ja tekst järgib žanrinõudeid; kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid ning selgitades võimalike seisukohtade eeliseid ja puudusi; kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, sünteesides eri allikatest pärit infot ja arutluskäike; kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades piisavalt õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.</p>	
<p>Võõrkeel B2/5/inimene ja ühiskond Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad Inimene kui looduse osa: 1) eluring: sünd, elu ja surm; 2) tasakaal inimese ja looduse vahel (loodushoidlik eluviis, aukartus looduse ees); 3) elulaad ehk olemise viis (nt loodushoidlik, inimsõbralik, tervislik).</p> <p>Inimene kui indiviid: 1) inimese loomus ja käitumine, vastuoludesse sattumine; 2) iga inimese kordumatu eripära; 3) väärtushinnangud, vaated elule ja ühiskonnale; 4) inimsuhted: isiklikud, emotsionaalsed, sotsiaalsed; 5) erinevad inimesed ja rahvad (keele- ja kultuurierinevused, käitumistavad, kõlblusnormid).</p> <p>Inimestevaheline suhtlus: 1) suhtlusvahendid: loomulik keel ja kehakeel (sõnavalik, žestid, miimika jne); 2) meedia kui suhtluskanal ja -vahend.</p> <p>Ühiskond kui eluavalduste kogum: 1) majanduselu: tõusud ja mõõnad, heaoluühiskond; 2) sotsiaalsfäär, elatustase, heategevus; 3) ebaterved eluviisid, kuritegevus.</p>	<p>Seos õpiväljundiga suhtleb õpitavas võõrkeeles edasijõudnud keelekasutajana ladusalt nii kõnes, kirjas kui ka veebisuhtluses eesmärgipäraselt, väljendades erinevaid seisukohti ja arvamusi; käitub erinevates suhtlusolukordades vastava kultuuri suhtlus-, keele- ja kultuurinorme arvestavalt; kasutab õppimiseks erinevaid võõrkeelseid allikaid ja õpistrateegiaid ning kohandab neid vastavalt enda vajadustele ja keeletasemele;</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Esitlus: Eesti ja teised kultuurid 10-12 slaidi, 5-10 minutit (teiste kultuuride sarnasused- erinevused võrdluses Eestiga) PowerPoint vm esitlusprogramm Essee: Minu kujunemine, mind mõjutanud inimesed ja teised tegurid 250-300 sõna</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Ülesanded keelelise suhtluse osaoskuste (kuulamine, rääkimine, lugemine, kirjutamine) arengu määramiseks, rühmatööd</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine/kokkuvõttev arvestustöö</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse;</p>	

eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat;
jälgib mõttekäiku tuttavalt teemal selge hääldusega esitatud loengust;
mõistab kõneleja seisukohta;
mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid;
räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav;
esitab oma arvamuse, annab asjakohaseid selgitusi;
võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid;
esitab kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel;
vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta;
omab lugemissõnavara, kuid raskusi on haruldaste idioomide mõistmisega;
mõistab probleemartikleid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi;
mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda;
loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid;
kirjutab kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest.
kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid;
kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, kasutades eri allikatest pärit infot ja arutluskäike;
kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.
“4” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse;
eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat;
jälgib keerukat mõttekäiku tuttavalt teemal selge hääldusega esitatud loengust;
mõistab kõneleja seisukohta ja eristab seda esitatud faktidest;
mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid;
räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav;
esitab oma arvamuse, annab asjakohaseid selgitusi ja kommentaare;
võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid, tegelasi ja stseene, tuues välja sarnasusi ja erinevusi;
esitab kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel;
vajaduse korral kaldub ettevalmistatud tekstist spontaanselt kõrvale ja peatub kuulajaskonda huvitavatel küsimustel;
vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta;
omab lugemissõnavara, kuid raskusi võib olla haruldaste idioomide mõistmisega;
mõistab probleemartikleid ja ülevaateid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi;
mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda;
loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid;
kirjutab kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest.
kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid
kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, refereerides eri allikatest pärit infot ja arutluskäike;
kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.
“5” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse;

	<p>eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat; jälgib keerukat mõttekäiku tuttavatel teemadel selge hääldusega esitatud loengust; mõistab kõneleja seisukohta ja eristab seda esitatud faktidest; mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid; räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav; esitab, põhjendab ja kaitseb oma arvamust, annab asjakohaseid selgitusi ja kommentaare; võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid, tuues välja sarnasusi ja erinevusi ning selgitades nendevaheliste seoste tähtsust; esitab üksikasjalikke kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel; vajaduse korral kaldub ettevalmistatud tekstist spontaanselt kõrvale ja peatub kuulajaskonda huvitavatel küsimustel; vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta; kasutab tõhusalt prosoodilisi vahendeid (rõhku, intonatsiooni, rütmi) oma sõnumi edastamiseks, kuigi kõnes võib märgata teiste keelte mõju; omab aktiivset lugemissõnavara, kuid raskusi võib olla haruldaste idioomide mõistmisega; mõistab kaasaegseid probleemartikleid ja ülevaateid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi; mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda; loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid; kirjutab üksikasjalikke kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest. Mõttekäik on selgelt jälgitav ja tekst järgib žanrinõudeid; kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid ning selgitades võimalike seisukohtade eeliseid ja puudusi; kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, sünteesides eri allikatest pärit infot ja arutluskäike; kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades piisavalt õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.</p>	
<p>Võõrkeel B2/6/ Teadus ja tehnoloogia Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad Teadus ja tehnoloogia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) teadus- ja tehnikasaavutused ning nende rakendamine igapäevaelus; GMO-d, nende ohutus ja rakendusvõimalusi; 2) teabekeskond: infootsing ja -vahetus; 3) keeletehnoloogilisi rakendusi igapäevaelus: elektroonsed sõnastikud, keeleõppematerjalid, arvutipõhine keeleõpe, tõlkeabiprogrammid jne.; 4) Robootika ja AI –rakendusvõimalusi õppe- ja tööelus; 5) biotehnoloogia igapäevaelus: olmekeemia, kosmeetika- ja toiduainetööstus 	<p>Seos õpiväljundiga</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Arutlev essee ca 350 sõna Robotite ja AI osast õppe- ja tööelus ning tuleviku ühiskonnast.; Kuidas on teaduse ja tehnoloogia areng muutnud inimeste elu. PowerPoint esitlus klassis suuliselt ettekantuna 10-15 minutit vabalt valitud tehnoloogilisest ja/või teadussaavutusest. E-kiri: päring/vastused päringule/kaebekirjale.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Ülesanded keelelise suhtluse osaoskuste (kuulamine, rääkimine, lugemine, kirjutamine) arengu määramiseks, rühmatööd</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde</p>	<p>Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine/kokkuvõttev arvestustöö</p>	

kujunemine	
sh hindekriteeriumid	<p> “3” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse; eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat; jälgeb mõttekäiku tuttavalt teemal selge hääldusega esitatud loengust; mõistab kõneleja seisukohta; mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid; räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav; esitab oma arvamuse, annab asjakohaseid selgitusi; võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid; esitab kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel; vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta; omab lugemissõnavara, kuid raskusi on haruldaste idioomide mõistmisega; mõistab probleemartikleid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi; mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda; loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid; kirjutab kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest. kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid; kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, kasutades eri allikatest pärit infot ja arutluskäike; kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega. </p> <p> “4” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse; eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat; jälgeb keerukat mõttekäiku tuttavalt teemal selge hääldusega esitatud loengust; mõistab kõneleja seisukohta ja eristab seda esitatud faktidest; mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid; räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav; esitab oma arvamuse, annab asjakohaseid selgitusi ja kommentaare; võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid, tegelasi ja stseene, tuues välja sarnasusi ja erinevusi; esitab kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel; vajaduse korral kaldub ettevalmistatud tekstist spontaanselt kõrvale ja peatub kuulajaskonda huvitavatel küsimustel; vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta; omab lugemissõnavara, kuid raskusi võib olla haruldaste idioomide mõistmisega; mõistab probleemartikleid ja ülevaateid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi; mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda; loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid; kirjutab kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest. kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, refereerides eri allikatest pärit infot ja arutluskäike; </p>

	<p>kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.</p> <p>“5” saamise tingimus: mõistab üksikasjalikult, mida talle vestluses öeldakse;</p> <p>eristab kirjakeelse loengu või ettekande põhiteemat;</p> <p>jälgib keerukat mõttekäiku tuttavatel teemadel selgelt hääldusega esitatud loengust;</p> <p>mõistab kõneleja seisukohta ja eristab seda esitatud faktidest;</p> <p>mõistab edastatud teadaandeid ja sõnumeid;</p> <p>räägib aktiivselt kaasa vabas mõttevahetuses, kui kõneaine on tuttav;</p> <p>esitab, põhjendab ja kaitseb oma arvamust, annab asjakohaseid selgitusi ja kommentaare;</p> <p>võrdleb erinevaid teoseid, nende teemasid, tuues välja sarnasusi ja erinevusi ning selgitades nende vaheliste seoste tähtsust;</p> <p>esitab üksikasjalikke kirjeldusi ja ettekandeid mitmesugustel teemadel;</p> <p>vajaduse korral kaldub ettevalmistatud tekstist spontaanselt kõrvale ja peatub kuulajaskonda huvitavatel küsimustel;</p> <p>vastab esinemisjärgsetele küsimustele ladusalt, sundimatult ja pingutuseta;</p> <p>kasutab tõhusalt prosoodilisi vahendeid (rõhku, intonatsiooni, rütmi) oma sõnumi edastamiseks, kuigi kõnes võib märgata teiste keelte mõju;</p> <p>omab aktiivset lugemissõnavara, kuid raskusi võib olla haruldaste idioomide mõistmisega;</p> <p>mõistab kaasaegseid probleemartikleid ja ülevaateid, kus autorid väljendavad lahknevaid hoiakuid ja eriarvamusi;</p> <p>mõistab, kas tekstis esitatakse fakte või püütakse lugejat milleski veenda;</p> <p>loeb erinevaid tekste iseseisvalt, kasutades asjakohaseid teatmeallikaid;</p> <p>kirjutab üksikasjalikke kirjeldusi tegelikest või kujuteldavatest sündmustest ja kogemustest. Mõttekäik on selgelt jälgitav ja tekst järgib žanrinõudeid;</p> <p>kirjutab arvamuskirjutisi, esitades põhjendatud poolt- või vastuväiteid ning selgitades võimalike seisukohtade eeliseid ja puudusi;</p> <p>kirjutab argumenteeritud ettekandeid vm tekste, sünteesides eri allikatest pärit infot ja arutluskäike;</p> <p>kirjutab vajaduse korral abimaterjale kasutades piisavalt õigesti, et pidada kirjavahetust ametiasutustega.</p>
--	---

Õppemeetodid	<p>Praktilised harjutused sõnavara laiendamiseks ja kõne arendamiseks, funktsionaalne lugemine sisust arusaamise kontrollimiseks, kuulamisülesanded s.h. autentset (TED Talks, BBC), arutelud ja esitlused.; intervjuud; kiri sõbrale/ tuttavale, ametikiri; kaaskiri/CV/Europass; ennast analüüsiv esse 250-300 sõna.</p> <p>Inglise keelt kõnelevate külalislektorite kasutamine. Rollimängud, simulatsioonid. Rühmatöö/ paaritöö; Autentse meedia- ja audiovisuaalsete vahendite kasutamine (BBC; ERR)</p> <p>Kino-teatrikülastused võimalusel ingliskeelsed lavastused jm, mille järel koostatakse kokkuvõtteid nähtust-kuuldust, vastatakse küsimustikule, toimub arutelu. Õppekäigule eelneb sissejuhatav tund autori-lavastaja kohta, antakse küsimustik etenduse-lavastuse-filmi kohta.</p>
Hindamismeetodid	<p>hindamisülesanded keelelise suhtluse osaoskuste (kuulamine, rääkimine, lugemine, kirjutamine) arengu määramiseks, rühmatööd, kontrolltöö, esitus, arvestustöö</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamine on eristav. Mooduli hinne kujuneb kõikide õpiväljundite saavutamisel, teemahinnete kaalutud keskmine
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

	<p>“4” saamise tingimus: Õpiväljund on saavutatud lävendist kõrgemal tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev ja loov kasutamine, hindab enda võõrkeele oskust.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljund on saavutatud lävendist kõrgemal tasemel, iseloomustab väljundite iseseisev ja loov kasutamine, analüüsib enda võõrkeele oskust.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>On Screen 3 (B2; B2+) Virginia Evans Jenny Dooley: Express Publishing 2017 Headway 5th ed Intermediate Liz and John Soars and Paul Hancock, Oxford University Press, Videod</p> <p>TED TALKS.com https://ed.ted.com/; https://academic-englishuk.com/ Estonian World https://estonianworld.com, https://www.britannica.com/place/Estonia; https://integratsioon.ee/en/multicultural-society; https://estonianworld.com/culture/estonia-celebrates-cultural-diversity-in-2024/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Loodusained	18	Andrus Raal,
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilasest kujuneb vastutustundlik, ennastjuhtiv ja kriitiliselt mõtlev indiviid, kes huvitub teda ümbritsevast keskkonnast, võtab igapäevaelus vastu teaduspõhiseid otsuseid, mõistab jätkusuutliku tehnoloogia ja tootmise olulisust ning väärtustab elurikkust.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
288 tundi	90 tundi	90 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks;	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab looduses toimuvate protsesside selgitamiseks bioloogia, keemia, füüsika ja geograafia põhimõisteid ja seaduspärasusi; • kasutab korrektset bioloogia-, keemia-, füüsika- ja geograafiaalast sõnavara nii suulisel ettekandel kui ka kirjalikult; • selgitab bioloogia, keemia, füüsika ja geograafia omavahelisi seoseid ja erinevusi ning tähtsust teaduse ja tehnoloogia, sh inseneeria valdkonnas, rõhutades loovuse ja innovatsiooni rolli; • kasutab erinevaid mudeleid (sh arvutisimulatsioone ja matemaatilisi mudeleid) loodusobjektide ja nähtuste uurimisel; • koostab teaduslikke meetodeid kasutades loodusnähtuste või protsesside mudeleid; • koostab mõistekaarte, diagramme, graafikuid ja andmetabeleid projektides või uurimuslikes ülesannetes olevate andmete visualiseerimiseks; • lahendab matemaatiliste võtete ja valemite abil elulisi ja loodusteaduslikke ülesandeid 	Eristav hindamine
2. sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi	<ul style="list-style-type: none"> • sõnastab loodusteaduslike mudelite leidmiseks või kontrollimiseks hüpoteese või uurimisküsimusi; • kavandab ja viib läbi ohutul viisil loodusteaduslikke uuringuid, kasutades sobivaid katsevahendeid või simulatsioone looduse seaduspärasuste tundma õppimiseks; • kasutab sobivaid mõõtevahendeid ja andmeanalüüsi tööriistu, et koguda täpseid ja usaldusväärseid andmeid; 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • teeb kogutud andmete põhjal põhjendatud teaduspõhiseid järeldusi; • esitab saadud tulemused suuliselt või kirjalikult, kasutades vajadusel digivahendeid; • kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi eluliste probleemide lahendamiseks, rakendades loovat ja kriitilist mõtlemist, digitaalseid tööriistu ja meeskonnatööoskusi; 	
3. leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab erinevaid infoallikaid, juhendatult analüüsib ja hindab kriitiliselt nende teabe usaldusväärsust, eristab teaduspõhiseid fakte pseudoteaduslikest väidetest ning rakendab fakte loodusprotsesside selgitamisel ja probleemide lahendamisel; • analüüsib erinevaid seisukohti elu päritolu kohta ning selgitab oma arusaamu; • kasutab loodusteaduslike uuringute läbiviimiseks andmeportaale ja digitaalseid teabeallikaid; • kasutab loodusteaduslike ülesannete lahendamiseks ning koostööks meedia- ja tehnoloogiavahendeid; 	Eristav hindamine
4. rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks;	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab kliimamuutuste teket ja rohetehnoloogia mõju ning pakub lahendusi keskkonnasäästliku kliimapoliitika rakendamiseks; • märkab ja lahendab igapäevaelu probleeme ning langetab argumenteeritud otsuseid, kasutades loovat mõtlemist; • kasutab mehhaanika, dünaamika, termodünaamika ja elektroenergeetika seaduseid tehnoloogiliste probleemide lahendamisel; • kasutab reaaleluliste ülesannete lahendamiseks keemiliste elementide perioodilisustabelit, lahustuvustabelit, metallide pingerida ja teisi teabeallikaid 	Eristav hindamine
5. saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat;	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib teaduse olemust ning seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat, rakendades teadmisi praktilistes olukordades ja luues uuenduslikke lahendusi; • toob näiteid pindpinevuse, kapillaarsuse ja märgamise esinemisest looduses ja tehnikas; • kirjeldab valguse ja heli omadusi ning nende rolli 	Eristav hindamine

	<p>looduses ja tehnoloogias, rakendades laineõpetuse põhimõtteid ja tuues näiteid igapäevastest tehnoloogilistest lahendustest;</p> <ul style="list-style-type: none"> • selgitab aine olekuid ja faasisiirdeid, rakendades termodünaamika põhimõtteid; • toob esile teabeallikate alusel toidutootmise ja põllumajanduse mõju looduskeskkonnale, pakkudes välja lahendusi kaasaegse tehnoloogia abil; 	
<p>6. selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab süsinikuringe ja energiasäästu tähtsust kliimamuutuste kontekstis, ning nende mõju globaalsele soojenemisele; • toob näiteid peamistest kliimamuutusi põhjustavatest teguritest ning kliimamuutuse võimalikud tagajärjed loodusele ja ühiskonnale ning hindab kohanemise võimalusi, arvestades piirkondlikke ja globaalseid näiteid; • arutleb roheoskuste vajalikkuse ja nende mõju üle elukeskkonnale, kasutades loodusteaduslikku terminoloogiat; • hindab kliimamuutuste mõju veekeskkonnale ja analüüsib juhendamisel vesiviljeluse mõju ökosüsteemidele; • selgitab meetodeid metallide korrosiooni vähendamisel ning arutleb rohetehnoloogia rakendamise võimaluste üle keemiatööstuses; • kirjeldab maailma energiamajanduse muutusi ja nende seoseid kliimapoliitikaga; • toob näiteid rohetehnoloogia rakendamise mõjust erinevates majandusharudes ning selgitab, kuidas see toetab jätkusuutlikkuse parendamist 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>7. selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab teabeallikate põhjal jätkusuutliku arengu põhimõtteid ning nende rakendamise võimalusi erinevates kontekstides; • selgitab teabeallikate põhjal elurikkuse olulisust ning selle säilitamise võimalusi; • selgitab hoiakuid ja käitumist, mis näitavad vastutustundlikkust elurikkuse ja jätkusuutliku arengu säilitamisel; 	<p>Eristav hindamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • järgib tervislikke eluviise arvestades tervisliku toitumise ja nakkushaigustest hoidumise põhimõtteid • selgitab tööstuse ja tehnoloogia arengu mõju keskkonnale ja globaalsele elurikkusele, kasutades teaduslikele uuringutele põhinevaid andmeid; • hindab kemikaalide kasutamist argielus ja nende mõju keskkonnale ja tervisele; • arutleb üleilmastumise mõju üle eri eluvaldkondadele tuues välja selle mõju kestlikule arengule; 	
8. selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab loodusteaduste ja tehnoloogiaga seotud elukutsete tähtsust 21. sajandi majanduses; • kirjeldab loodusteaduste arengusuundi ja analüüsib, kuidas omandatud teadmisi ja oskusi rakendada karjäärivalikul; • seostab loodusteadusi õpitava erialaga; • rakendab loodusteaduslike teadmisi ja oskusi erialases õppes ja tegevuses; • kirjeldab õpitava eriala arengut loodusteaduslikust vaatepunktist; • selgitab, milliseid loodusseadusi ja ohutusaspekte tuleks valitud erialal arvesse võtta; • teeb erialaõppes loodusteaduslikele teadmistele tuginevaid otsuseid ning prognoosib nende tagajärgi, tuginedes sotsiaalsetele, majanduslikele, kõlbelistele ja õigusalastele seisukohtadele 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Bioloogia 1/Rakud ja organismid Auditorne õpe 26 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 10	Alateemad BIOLOOGIA UURIMISVALDKONNAD: Elu tunnused, eluslooduse organiseerituse tasemed-bioloogiateadused. Loodusteaduslikud eksperimendid, meetodid. Loodusteaduslike tekstide analüüs. ORGANISMIDE KOOSTIS: organismide ehitus ja talitus., süsivesikute, lipiidide, valkude ehitus ja ülesanded. DNA, RNA. Eukarüootsed rakud: inimese epiteel-, lihas-, side- ja närvikoe rakkude ehitus ja talitus. Looma-, taime- ja seeneraku ehitus ja talitus. Organismide areng: mittesuguline ja suguline paljunemine organismidel.	Seos õpiväljundiga kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks; sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslike uuringuid, analüüsib ja

	EUKARÜOOTSED RAKUD: Rakuteooria põhiseisukohad, selle olulisus eluslooduse ühtsuse mõistmisel. Rakkude ehituse ja talitluse omavaheline vastavus peamiste inimese kudede näitel. Päristuumse raku ehituse seos bioloogiliste protsessidega loomaraku põhjal. Rakutuuma ja selles sisalduvate kromosoomide tähtsus. Rakumembraani peamised ülesanded, ainete passiivne ja aktiivne transport. Ribosoomide, lüsoosoomide, Golgi kompleksi ja mitokondrite osa bioloogilistes protsessides. Tsütoplasmaorganellide ja tsütoskeleti talitus. Raku ehituse ja talitluse tervikkus, organellide omavaheline koostöö. Taimel-, loomal- ja seeneraku ehituse ja talitluse eripära.	tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Iseseisev töö	Õpilase isikliku menüü analüüs 1 päeva näitel	
Praktiline töö	Toiduainete pakenditelt koostise uurimine, selle põhjal järelduste tegemine, kas antud toit on tervislik või mitte. Õpilase päevamenüü analüüs Mikroskoobiga taimeraku vaatlemine, laboratoorne töö.	
Hindamisülesanded	3 kontrolltööd (Organismide koostis, raku ehitus, paljunemine), praktilise töö analüüs (toitumine), taimeraku preparaadi koostamine ja vaatlemine	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmisena	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Nimetab eluslooduse organiseerituse tasemeid elu tunnustega ning kirjeldab neid uurivaid bioloogia haruteadusi ja elukutseid</p> <p>Teeb eksperimente lähtuvalt loodusteaduslikust meetodist;</p> <p>Mõistab loodusteadusliku meetodi rakendamise seotud tekste ning annab neile põhjendatud hinnanguid.</p> <p>Seostab vee omadusi organismide talitlusega;</p> <p>Seostab süsivesikute, lipiidide ja valkude ehitust nende ülesannetega[RS1.1];</p> <p>Kirjeldab inimese epiteel-, lihas-, side- ja närvikoe rakkude ehitust nende talitlusega ning eristab vastavaid kudesid mikropreparaatidel, mikrofotodel ja joonistel;</p> <p>Eristab loomaraku peamisi koostisosid mikrofotodel ja joonistel ning selgitab loomaraku osade ülesandeid raku bioloogilistes protsessides;</p> <p>Võrdleb loomal-, taimel- ja seeneraku ehitust ning eristab neid nähtuna mikropreparaatidel, mikrofotodel ja joonistel.</p> <p>Toob näiteid mittedüümilise paljunemise vormide kohta eri organismirühmadel;</p> <p>Võrdleb inimese spermatogeneesi ja ovogeneesi ning analüüsib erinevuste põhjusi;</p> <p>Võrdleb ja toob näiteid otsese ja moonelise arengu kohta eri organismirühmadel;</p> <p>Kirjeldab olulisemaid etappe inimese embrüogeneesis;</p> <p>Kirjeldab inimese vananemisega kaasnevaid muutusi raku ja organismi tasandil ning hindab pärilikkuse ja keskkonnategurite mõju elueale</p> <p>“4” saamise tingimus: Seostab eluslooduse organiseerituse tasemeid elu tunnustega ning kirjeldab neid uurivaid bioloogia haruteadusi ja elukutseid</p>	

	<p>Teeb eksperimente lähtuvalt loodusteaduslikust meetodist; Selgitab loodusteadusliku meetodi rakendamise seotud tekste ning annab neile põhjendatud hinnanguid.</p> <p>Seostab vee omadusi organismide talitlusega; Kirjeldab peamiste kationide ja anioonide tähtsust organismide ehituses ning talitluses; Seostab süsivesikute, lipiidide ja valkude ehitust nende ülesannetega[RS4.1]; Võrdleb inimese epiteel-, lihas-, side- ja närvikoe rakkude ehitust nende talitlusega ning eristab vastavaid kudesid mikropreparaatidel, mikrofotodel ja joonistel; Eristab loomaraku peamisi koostisosi mikrofotodel ja joonistel ning selgitab loomaraku osade ülesandeid raku bioloogilistes protsessides; Võrdleb looma-, taime- ja seeneraku ehitust ning eristab neid nähtuna mikropreparaatidel, mikrofotodel ja joonistel.</p> <p>Toob näiteid mittedüüsi paljunemise vormide kohta eri organismirühmadel; Võrdleb inimese spermatogeneesi ja ovogeneesi ning analüüsib erinevuste põhjust; Võrdleb ja toob näiteid otsese ja moonelise arengu kohta eri organismirühmadel; Selgitab olulisemaid etappe inimese embrüogeneesis; Selgitab inimese vananemisega kaasnevat muutusi raku ja organismi tasandil ning hindab pärlikkuse ja keskkonnategurite mõju elueale</p> <p>“5” saamise tingimus: Seostab eluslooduse organiseerituse tasemeid elu tunnustega ning kirjeldab neid uurivaid bioloogia haruteadusi ja elukutseid) kavandab ja teeb eksperimente lähtuvalt loodusteaduslikust meetodist; Analüüsib loodusteadusliku meetodi rakendamise seotud tekste ning annab neile põhjendatud hinnanguid.</p> <p>Seostab vee omadusi organismide talitlusega; Seostab süsivesikute, lipiidide ja valkude ehitust nende ülesannetega; Seostab inimese epiteel-, lihas-, side- ja närvikoe rakkude ehitust nende talitlusega ning eristab vastavaid kudesid mikropreparaatidel, mikrofotodel ja joonistel; Eristab loomaraku peamisi koostisosi mikrofotodel ja joonistel ning selgitab loomaraku osade ülesandeid raku bioloogilistes protsessides; Võrdleb looma-, taime- ja seeneraku ehitust ning eristab neid nähtuna mikropreparaatidel, mikrofotodel ja joonistel.</p> <p>Toob näiteid mittedüüsi paljunemise vormide kohta eri organismirühmadel; Võrdleb inimese spermatogeneesi ja ovogeneesi ning analüüsib erinevuste põhjust; Võrdleb ja toob näiteid otsese ja moonelise arengu kohta eri organismirühmadel; Selgitab olulisemaid etappe inimese embrüogeneesis; Analüüsib inimese vananemisega kaasnevat muutusi raku ja organismi tasandil ning hindab pärlikkuse ja keskkonnategurite mõju elueale.</p>	
Bioloogia 2/molekulaarsed	Alateemad	Seos õpiväljundiga

<p>protsessid Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 14</p>	<p>ORGANISMIDE ENERGI VAJADUS Organismide energiavajadus, energia saamise viisid autotroofsetel ja heterotroofsetel organismidel. Organismi üldine aine- ja energiavahetus. ATP universaalsus energia salvestamises ja ülekandes. Fotosünteesi eesmärk ja tulemus. Fotosünteesi tähtsus taimedele, teistele organismidele ning biosfäärile. Rakuhingamine kui organismi varustamine energiaga. Käärimine kui anaeroobne energia saamise protsess, selle rakenduslik tähtsus biotehnoloogias MOLEKULAARGENEETILISED PÕHIPROTSESSID Organismi tunnuste kujunemist mõjutavad tegurid. Molekulaargeneetiliste põhiprotsesside (replikatsiooni, transkriptsiooni ja translatsiooni) osa päriliku info realiseerumisel. DNA ja RNA sünteesi võrdlus. Geenide avaldumine ja selle regulatsioon, geeniregulatsiooni häiretest tulenevad muutused. VIIRUSED JA BAKTERID DNA ja RNA viiruste ehituse ja talitluse mitmekesisus ning tähtsus looduses. Viiruste levik ja paljunemine. HIVi organismisisene toime ning haigestumine AIDSi. Inimesel levinumad viirushaigused ning haigestumise vältimine. Bakterite elutegevusega kaasnev mõju loodusele ja inimtegevusele. Bakterite levik ja paljunemine. Inimese nakatumine bakterhaigustesse, selle vältimine. Viiruste ja bakterite geenitehnoloogilised kasutusvõimalused. Geenitehnoloogia rakendamise dilemmaprobleemidega kaasnevad teaduslikud, majanduslikud, eetilised ja seadusandlikud probleemid. Geneetika ja geenitehnoloogiaga seotud teadusharud ning elukutsed.</p>	<p>kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks; leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat;</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Õpilase energiabilanss 1 päeva näitel</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Vaktsineerimine ja sellega seotud probleemid</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>3 kontrolltööd (energia, DNA ja RNA, Viirused ja bakterid), iseseisva töö analüüs, praktiline töö vaktsineerimisest.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Teemahinne kujuneb hindamisülesannete kaalutud keskmisena</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: Organismide energiavajadus: eristab autotroofe ja heterotroofe ning toob sellekohaseid näiteid; selgitab fotosünteesi eesmärke, tulemust ja tähtsust taimedele, protsessi olulisust teistele organismidele; toob käärimise rakendusbioloogilisi näiteid.</p> <p>Molekulaargeneetilised põhiprotsessid: mõistab pärilikkuse ja keskkonnategurite osa organismi tunnuste kujunemisel; selgitab DNA, RNA ja valkude osa päriliku info avaldumises; kirjeldab elukeskkonna mõju geeniregulatsioonile; toob näiteid inimese haiguste kohta, mis seostuvad geeniregulatsiooni häiretega.</p>	

Viirused ja bakterid

kirjeldab viiruste ja bakterite levikut ja paljunemist ;
seostab inimesel levinumaid viirus- ja bakterhaigusi nende vältimise võimalustega ning põhjendab tervislike eluviiside ja vaktsineerimise tähtsust;
nimetab geenitehnoloogiliste rakenduste dilemmaprobleeme;
toob näiteid bakterite ja viiruste geenitehnoloogiliste kasutusvõimaluste, sellega seotud teadusharude ning elukutsete kohta
“4” saamise tingimus: Organismide energiavajadus:
võrdleb energiavajadust ja energia saamist autotroofidel ja heterotroofidel ning toob sellekohaseid näiteid;
selgitab fotosünteesi eesmärgi, tulemust ja tähtsust taimedele, protsessi olulisust teistele organismidele ning kogu biosfäärile;
toob käärimise rakendusbioloogilisi näiteid.

Molekulaargeneetilised põhiprotsessid

selgitab pärilikkuse ja keskkonnategurite osa organismi tunnuste kujunemisel;
selgitab DNA, RNA ja valkude osa päriliku info avaldumises;
põhjendab elukeskkonna mõju geeniregulatsioonile;
toob näiteid inimese haiguste kohta, mis seostuvad geeniregulatsiooni häiretega.

Viirused ja bakterid

kirjeldab viiruste ja bakterite levikut ja paljunemist ning nende organismisisest toimet;
seostab inimesel levinumaid viirus- ja bakterhaigusi nende vältimise võimalustega ning põhjendab tervislike eluviiside ja vaktsineerimise tähtsust;
kirjeldab geenitehnoloogiliste rakenduste dilemmaprobleeme arvestades teaduslikke seisukohti;
toob näiteid bakterite ja viiruste geenitehnoloogiliste kasutusvõimaluste, sellega seotud teadusharude ning elukutsete kohta
“5” saamise tingimus: Organismide energiavajadus:
analüüsib energiavajadust ja energia saamist autotroofidel ja heterotroofidel ning toob sellekohaseid näiteid;
selgitab ja väärtustab fotosünteesi eesmärgi, tulemust ja tähtsust taimedele, protsessi olulisust teistele organismidele ning kogu biosfäärile;
toob käärimise rakendusbioloogilisi näiteid.

Molekulaargeneetilised põhiprotsessid

hindab pärilikkuse ja keskkonnategurite osa organismi tunnuste kujunemisel;
analüüsib DNA, RNA ja valkude osa päriliku info avaldumises;
hindab geeniregulatsiooni osa inimese ontogeneesi eri etappidel ning väärtustab elukeskkonna mõju geeniregulatsioonile;

	<p>toob näiteid inimese haiguste kohta, mis seostuvad geeniregulatsiooni häiretega.</p> <p>Viirused ja bakterid iseloostab viiruste ja bakterite levikut ja paljunemist ning nende organismisest toimet; seostab inimesel levinumaid viirus- ja bakterhaigusi nende vältimise võimalustega ning väärtustab tervislikke eluviise ja vaktsineerimise tähtsust; lahendab geenitehnoloogiliste rakenduste dilemmaprobleeme, arvestades teaduslikke, majanduslikke, eetilisi ja seadusandlikke seisukohti; toob näiteid bakterite ja viiruste geenitehnoloogiliste kasutusvõimaluste, sellega seotud teadusharude ning elukutsete kohta.</p>	
<p>Bioloogia 3/Pärilikkus ja evolutsioon Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad PÄRILIKKUS JA MUUTLIKKUS Pärilikkus ja muutlikkus kui elu tunnused. Päriliku muutlikkuse osa organismi tunnuste kujunemisel. Mutatsioonilise ja kombinatiivse muutlikkuse roll looduses (ka evolutsioonis) ning inimtegevuses. Mittepäriliku muutlikkuse tekkemehhanismid ja tähtsus. Päriliku ja mittepäriliku muutlikkuse omavaheline seos inimese näitel. Mendeli hübriidiseerimiskatsetes ilmnunud seaduspärasused ja nende rakenduslik väärtus. Soo määramine inimesel ning suguliiteline pärandumine. Geneetikaülesanded Mendeli seadustest, AB0- ja reesusüsteemi vererühmadest ning suguliitelisest pärandumisest. Pärilikkuse ja keskkonnategurite mõju inimese terviseseisundile. Geeniuuringud päriklike haiguste tuvastamisel.</p> <p>BIOEVOLUTSIOON Darwini evolutsiooniteooria põhiseisukohad. Loodusteaduste uuringutest tulenevad evolutsioonitõendid. Eri seisukohad elu päritolu kohta Maal. Bioevolutsiooni varased etapid ja nüüdisaegsete eluvormide kujunemine. Olevõitlus, selle vormid. Loodusliku valiku vormid ja tulemused. Kohastumuste eri vormide kujunemine. Mutatsioonilise muutlikkuse, kombinatiivse muutlikkuse, geneetilise triivi ja isolatsiooni osa liigitekkes. Inimlaste lahknemine inimahvidest ning uute tunnuste kujunemine. Inimese perekond, selle eripära võrreldes inimahvidega. Teaduslikud seisukohad nüüdisinimese päritolu kohta. Inimese evolutsiooni mõjutavad tegurid, bioloogiline ja sotsiaalne evolutsioon. Bioevolutsiooni pseudoteaduslikud käsitlused.</p>	<p>Seos õpiväljundiga kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nende vaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks; leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus;</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Esitlus: keskkonnategurite roll inimese puute ja haiguste tekkes</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Kontrolltööd: pärilikkus ja muutlikkus; bioevolutsioon</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Teemahinne kujuneb hindamisülesannete kaalutud keskmisena</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: Pärilikkus ja muutlikkus toob näiteid pärilikkuse ja muutlikkuse avaldumise kohta eri organismirühmadel;</p>	

võrdleb mutatsioonilist ja kombinatiivset muutlikkust;
mõistab Mendeli katsetes ilmnenud fenotüübilisi suhteid genotüüpide rekombineerumisega;
saab aru Mendeli seadustest, ABO- ja reesusüsteemi vererühmadest ning suguliitelisest pärandumisest;
teadvustab keskkonnategurite rolli inimese puuete ja haiguste tekkes.

Bioevolutsioon

kirjeldab Darwini evolutsioonikäsitlust;
toob näiteid loodusteaduste uuringute kohta, mis tõestavad bioevolutsiooni;
nimetab erinevaid seisukohti elu päritolu kohta Maal;
loetleb loodusliku valiku vorme ning toob nende kohta näiteid;
kirjeldab eri tegurite osa uute liikide tekkes, toob selle kohta näiteid;
toob näiteid evolutsioonilise mitmekesisustumise, täiustumise ja väljasuremise kohta;
võrdleb inimese eripära inimahvidega;
tunneb ära bioevolutsiooni pseudoteadusliku käsitluse.

“4” saamise tingimus: Pärilikkus ja muutlikkus

toob näiteid pärilikkuse ja muutlikkuse avaldumise kohta eri organismirühmadel;
võrdleb mutatsioonilist ja kombinatiivset muutlikkust;
selgitab Mendeli katsetes ilmnenud fenotüübilisi suhteid genotüüpide rekombineerumisega;
lahendab lihtsamaid geneetikaülesandeid Mendeli seadustest, ABO- ja reesusüsteemi vererühmadest ning suguliitelisest pärandumisest;
põhjustab keskkonnategurite rolli inimese puuete ja haiguste tekkes.

Bioevolutsioon

selgitab Darwini evolutsioonikäsitlust;
toob näiteid loodusteaduste uuringute kohta, mis tõestavad bioevolutsiooni;
võrdleb erinevaid seisukohti elu päritolu kohta Maal;
võrdleb loodusliku valiku vorme ning toob nende kohta näiteid;
arutleb eri tegurite üle uute liikide tekkes, toob selle kohta näiteid;
nimetab evolutsioonilise mitmekesisustumise, täiustumise ja väljasuremise tekkemehhanisme ning avaldumisvormi ja toob nende kohta näiteid ;
võrdleb inimese eripära inimahvidega ning kirjeldab bioloogiliste ja sotsiaalsete tegurite osa nüüdisinimese evolutsioonis ;
tunneb ära bioevolutsiooni pseudoteadusliku käsitluse ja võrdleb seda teaduslikukäsitlusega.

“5” saamise tingimus: Pärilikkus ja muutlikkus

toob näiteid pärilikkuse ja muutlikkuse avaldumise kohta eri organismirühmadel;
võrdleb mutatsioonilise ja kombinatiivse muutlikkuse tekkepõhjusi ning tulemusi;

	<p>seostab Mendeli katsetes ilmnunud fenotüübilisi suhteid genotüüpide rekombineerumisega; lahendab geneetikaülesandeid Mendeli seadustest, ABO- ja reesusüsteemi vererühmadest ning suguliitelisest pärandumisest; suhtub vastutustundlikult keskkonnategurite rolli inimese puuete ja haiguste tekkes.</p> <p>Bioevolutsioon selgitab Darwini evolutsioonikäsitlust; toob näiteid loodusteaduste uuringute kohta, mis tõestavad bioevolutsiooni; analüüsib ja hindab erinevaid seisukohti elu päritolu kohta Maal; võrdleb loodusliku valiku vorme, nende toimumise tingimusi ja tulemusi ning toob nende kohta näiteid; analüüsib ning hindab eri tegurite osa uute liikide tekkes, toob selle kohta näiteid; selgitab evolutsioonilise mitmekesisuse, täiustumise ja väljasuremise tekkemehhanisme ning avaldumisevorme ja toob nende kohta näiteid; võrdleb inimese eripära inimahvidega ning hindab bioloogiliste ja sotsiaalsete tegurite osa nüüdisinimese evolutsioonis; suhtub kriitiliselt bioevolutsiooni pseudoteaduslikesse käsitlustesse.</p>	
<p>Bioloogia 4/inimene ja keskkond Auditorne õpe 20 Praktiline töö 6</p>	<p>Alateemad INIMESE TALITLUSE REGULATSIOON Inimese närvisüsteemi üldine ehitus ja talitus. Närviimpulsi moodustumist ja levikut mõjutavad tegurid.</p> <p>Ülevaade inimorganismi kaitsemehhanismidest, immuunsüsteemist ja levinumatest häiretest.</p> <p>Homöostaas ÖKOLOOGIA Abiootiliste keskkonnategurite mõju organismide elutegevusele. Keskkonnateguri toime graafiline kujutamine ning selle põhjal järelduste tegemine. Ökosüsteemi struktuur ning selles esinevad vastastikused seosed. Toiduahela peamiste lülide – tootjate, tarbijate ja lagundajate – omavahelised toitumissuhted. Iseregulatsiooni kujunemine ökosüsteemis ning seda mõjutavad tegurid. Organismide kooseluvormid. Ökoloogiline püramiid ja selle vormid. Ökopüramiidi reegli ülesannete lahendamine. Biosfääri läbiv energiavoog kui Maal eksisteeriva elu alus.</p> <p>KESKKONNAKAITSE Liikide hävimist põhjustavad antropogeensed tegurid ning liikide kaitse võimalused. Bioloogilise mitmekesisuse e elurikkuse kaitse vajadus ja meetmed. Loodus- ja keskkonnakaitse nüüdisaegsed suunad Eestis ning maailmas. Kliimaneutraalsus, rohepööre, rohetehnoloogia. Kohanemine kliimamuutustega. Eesti keskkonnapoliitikat kujundavad rahvusvahelised kokkulepped ja riigisisised meetmed.</p>	<p>Seos õpiväljundiga kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nende vaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks; selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale; selgitab elurikkuse ja jätkusuutliku arengu olulisust ning kasutab neid põhimõtteid igapäevaelus; selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis</p>

	Säästva arengu strateegia rakendamine isiklikul, kohalikul, riiklikul ja rahvusvahelisel tasandil. Looduskaitseeadus ja looduskaitse korraldus Eestis. Teaduslike, majanduslike, eetilise-moraalsete seisukohtade ning õigusaktide arvestamine, lahendades keskkonna dilemmaprobleeme ning langetades otsuseid. Kodanikuaktiivsusele tuginevad loodus- ja keskkonnakaitse suundumused ning meetmed	
Iseseisev töö	Koduse jäätmemajanduse analüüs	
Praktiline töö	Taaskasutus, jäätmete sorteerimine, perma, vahekultuurid	
Hindamisülesanded	2 kontrolltööd(Inimese talitlus, ökoloogia), iseseisev töö, praktiline ülesanne praktiline töö: kooliaias komposti- ja permapeenar	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Inimese talitluse regulatsioon nimetab inimese närvisüsteemi osi; loetleb inimorganismi kaitsesüsteeme ja seostab vaktsineerimist haiguste ennetamisega; tunneb ära homöostaasi erinevad regulatsioonid.</p> <p>Ökoloogia nimetab abiootilisi ja biootilisi keskkonnategureid ning toob näiteid nende kohta; kirjeldab skemaatilisi jooniseid ja mõistekaarte toitumissuhete kohta ökosüsteemis; seostab iseregulatsiooni kujunemist ökosüsteemis ja seda ohustavaid tegureid; toob näiteid organismide kooslusvormide kohta ja kirjeldab nende toimimist; koostab ökosüsteemi (nt biosfääri jt) läbiva energiavoo skemaatilisi jooniseid.</p> <p>Keskkonnakaitse loetleb inimtegevuse osa liikide hävimises ning kirjeldab enda tegevust looduskeskkonnas; selgitab elurikkuse kaitse olulisust ning määratleb inimese vastutuse selle eest; teadvustab looduse, tehnoloogia ja ühiskonna vastastikuseid seoseid ning kirjeldab kestliku arengu tähtsust, teadvustab rohepöörde olulisust; nimetab Eesti looduskaitseeaduses esitatud kaitstavaid loodusobjekte; kirjeldab kohalikele näidetele tuginevaid keskkonna dilemmaprobleeme</p> <p>“4” saamise tingimus: Inimese talitluse regulatsioon seostab inimese närvisüsteemi osi nende talitlusega; iseloomustab inimorganismi kaitsesüsteeme ja põhjendab vaktsineerimise tähtsust;</p>	

kirjeldab homöostaasi erinevaid regulatsioone.

Ökoloogia

selgitab abiootilisi ja biootilisi keskkonnategureid ning toob näiteid

nende rakendamise kohta;

kirjeldab ja võrdleb skemaatilisi jooniseid ja mõistekaarte toitumissuhete kohta

ökosüsteemis;

selgitab iseregulatsiooni kujunemist ökosüsteemis ja seda ohustavaid tegureid;

toob näiteid organismide kooseluvormide kohta ja kirjeldab nende toimimist;

koostab ja kirjeldab ökosüsteemi (nt biosfääri jt) läbiva energiavoo skemaatilisi jooniseid.

Keskkonnakaitse

sõnastab inimtegevuse osa liikide hävimises ning teadvustab enda

tegevusest looduskeskkonnas;

selgitab elurikkuse kaitse olulisust ning väärtustab iga inimese vastutust selle eest, toob näiteid ühiskondliku aktiivsuse kohta, mis tugineb

loodusteaduslikel teadmistel;

teadvustab looduse, tehnoloogia ja ühiskonna vastastikuseid seoseid ning põhjendab kestliku

arengu tähtsust isiklikul ja kohalikul tasandil, teadvustab rohepöörde

olulisust;

selgitab Eesti looduskaitseseaduses esitatud kaitstavate loodusobjektide jaotust ning toob

nende kohta näiteid;

näitlikustab kohalikele näidetele tuginevaid keskkonna dilemmaprobleeme, arvestades

teaduslikke, majanduslikke, eetilisi ja seadusandlikke seisukohti.

“5” saamise tingimus: Inimese talitluse regulatsioon

seostab inimese närvisüsteemi osi nende talitlusega;

selgitab inimorganismi kaitsesüsteeme ja vaktsineerimise tähtsust;

analüüsib inimese energiavajadust ning termoregulatsiooni mehhanisme.

Ökoloogia

Õpilane:

analüüsib abiootiliste ja biootiliste keskkonnategurite mõju graafikuid ning toob näiteid

nende rakendusvõimaluste kohta;

koostab ning analüüsib skemaatilisi jooniseid ja mõistekaarte toitumissuhete kohta

ökosüsteemis;

selgitab iseregulatsiooni kujunemist ökosüsteemis ja seda ohustavaid tegureid;

toob näiteid organismide kooseluvormide kohta ja analüüsib nende toimimist;

koostab ja analüüsib ökosüsteemi (nt biosfääri jt) läbiva energiavoo skemaatilisi jooniseid

	<p>ning lahendab ökopüramiidi reegli ülesandeid.</p> <p>Keskkonnakaitse Õpilane: analüüsib inimtegevuse osa liikide hävimises ning suhtub vastutustundlikult enda tegevusesse looduskeskkonnas; selgitab elurikkuse kaitse olulisust ning väärtustab iga inimese vastutust selle eest, näitab üles ühiskondlikku aktiivsust, mis tugineb loodusteaduslikel teadmistel; teadvustab looduse, tehnoloogia ja ühiskonna vastastikuseid seoseid ning põhjendab kestliku arengu tähtsust isiklikul, kohalikul, riiklikul ja rahvusvahelisel tasandil, teadvustab rohepöörde olulisust; selgitab Eesti looduskaitseaduses esitatud kaitstavate loodusobjektide jaotust ning toob nende kohta näiteid; lahendab kohalikele näidetele tuginevaid keskkonna dilemmaprobleeme, arvestades teaduslikke, majanduslikke, eetilisi ja seadusandlikke seisukohti.</p>	
<p>Füüsika 1/Füüsika meetod. Kinemaatika Audoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad FÜÜSIKA. TEADUSMEETOD. MÕÕTMINE. Füüsika kui loodusteadus. Teadusmeetod (loodusteaduslik meetod). Mudelid ja nende piiratus. Füüsikalise mudeli loomine. Mudeli järelduste kontroll ning mudeli areng. Looduseadused ja üldprintsüübid. Põhjuslikkus ja juhuslikkus füüsis. Mõõtmine. Mõõtühikud. SI. Mõõtetulemus. Mõõtemääramatus ning selle hindamine. Mõõteseadus. KINEMAATIKA, LIIKUMISE KIRJELDAMINE. VEKTORID. Punktmass. Koordinaadid. Taustsüsteem, liikumise suhtelisus. Teepikkus ja nihe. Ühtlane sirgjooneline liikumine. Kiirus. Liikumisvõrrand. Ühtlaselt muutuv sirgjooneline liikumine. Kiirendus. Kiirenduse ühikud. Kiiruse ja läbitud teepikkuse sõltuvus ajast. Liikumisgraafikud. Vaba langemine. Kiiruse ja kõrguse sõltuvus ajast vabal langemisel. Heitkehade liikumine. RINGLIIKUMINE Tiirlemine ja pöörlemine. Ühtlase ringjoonelise liikumise kirjeldamine. Pöördenurk. Nurga ühikud. Joonkiirus ja nurkkiirus. Periood ja sagedus. Kesktõmbekiirendus. Orbitaallikumine</p>	<p>Seos õpiväljundiga kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nende vaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks; sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks;</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Liikumise kirjeldamine, OPIQ ülesanded, mõõtmine, Desmoses graafikute lugemine ja analüüs</p>	

Praktiline töö	Mõõtmine Desmoses graafikute koostamine Katsed kiiruse ja kiirendusega
Hindamisülesanded	Kontrolltööd: Mõõtmine, kinemaatika, liikumise kirjeldamise vektorid, ringliikumine. Iseseisvad tööd
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: kirjeldab loodusteadusliku meetodi olemust ja teab, et katsetulemusi üldistades jõutakse mudelini; mõistab mõõdetava suuruse ja mõõtmistulemuse suuruse väärtuse erinevust; teab ja rakendab rahvusvahelise mõõtühikute süsteemi (SI) põhisuurusi ning nende mõõtühikuid; teab, et keha liikumist iseloomustab kiirus, ning toob näiteid liikumise suhtelisuse kohta; selgitab füüsikaliste suuruste (kiirus, kiirendus, teepikkus ja nihe) tähendusi ning nende suuruste mõõtmise viise; uurib ühtlast sirgjoonelist liikumist ja ühtlaselt muutuvat sirgjoonelist liikumist 10) analüüsib loeb ja koostab teepikkuse, kiiruse ja kiirenduse graafikuid; tunneb ära ringliikumist, mõõtes ja arvutades füüsikalisi suurusi: pöördenurk, periood, sagedus, nurkkiirus, joonkiirus ja kesktõmbekiirendus; rakendab probleemülesandeid lahendades järgmisi seoseid: kiirus, kiirendus, teepikkus, nihe.</p> <p>“4” saamise tingimus: selgitab loodusteadusliku meetodi olemust ja teab, et katsetulemusi üldistades jõutakse mudelini; põhjendab mõõteseaduse vajalikkust üldaktseptitavate mõõtmistulemuste saamiseks; mõistab mõõdetava suuruse ja mõõtmistulemuse suuruse väärtuse erinevust; teab ja rakendab rahvusvahelise mõõtühikute süsteemi (SI) põhisuurusi ning nende mõõtühikuid; teab, et korrektne mõõtetulemus sisaldab ka määramatust teab, et keha liikumist iseloomustab kiirus, ning toob näiteid liikumise suhtelisuse kohta; tunneb ära skalaarseid ja vektoriaalseid füüsikalisi suurusi ning toob nende kohta näiteid; selgitab füüsikaliste suuruste (kiirus, kiirendus, teepikkus ja nihe) tähendusi ning nende suuruste mõõtmise viise; uurib ühtlast sirgjoonelist liikumist ja ühtlaselt muutuvat sirgjoonelist liikumist; analüüsib teepikkuse, kiiruse ja kiirenduse graafikuid; mõistab ringliikumist, mõõtes ja arvutades füüsikalisi suurusi: pöördenurk, periood, sagedus, nurkkiirus, joonkiirus ja kesktõmbekiirendus; rakendab probleemülesandeid lahendades järgmisi seoseid: kiirus, kiirendus, teepikkus, nihe.</p> <p>“5” saamise tingimus: selgitab loodusteadusliku meetodi olemust ja teab, et katsetulemusi üldistades jõutakse mudelini; põhjendab mõõteseaduse vajalikkust üldaktseptitavate mõõtmistulemuste saamiseks; mõistab mõõdetava suuruse ja mõõtmistulemuse suuruse väärtuse erinevust; teab ja rakendab rahvusvahelise mõõtühikute süsteemi (SI) põhisuurusi ning nende mõõtühikuid; teab, et korrektne mõõtetulemus sisaldab ka määramatust, ning kasutab mõõtmisega kaasnevat mõõtemääramatust hinnates standardhälvet; teab, et keha liikumist iseloomustab kiirus, ning toob näiteid liikumise suhtelisuse kohta; eristab skalaarseid ja vektoriaalseid füüsikalisi suurusi ning toob nende kohta näiteid; selgitab füüsikaliste suuruste (kiirus, kiirendus, teepikkus ja nihe) tähendusi ning nende suuruste mõõtmise viise; uurib ühtlast sirgjoonelist liikumist ja ühtlaselt muutuvat sirgjoonelist liikumist ning analüüsib saadud tulemusi;</p>

	analüüsib teepikkuse, kiiruse ja kiirenduse graafikuid; uurib ringliikumist, mõõtes ja arvutades füüsikalisi suursi: pöördenurk, periood, sagedus, nurkkiirus, joonkiirus ja kesktõmbekiirendus; rakendab probleemülesandeid lahendades järgmisi seoseid:kiirus, kiirendus, teepikkus, nihe.	
Füüsika 2/Dünaamika Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad VASTASTIKMÕJU JA JÕUD Vastastikmõjud ja jõud. Newtoni seadused. Inerts. Resultantjõud. Gravitatsiooniseadus. Orbitaalliikumine. Raskusjõud, keha kaal, toereaktsioon. Kaalutus. Hooke'i seadus. Jäikus. Hõõrdumine. Hõõrdetegur. Liugehõõre ja seisuhõõre.</p> <p>JÄÄVUSSEADUSED MEHAANIKAS Keha impulss. Impulsi jäävuse seadus. Reaktiivliikumine. Mehaaniline töö ja energia. Kineetiline ja potentsiaalne energia. Mehaanilise energia jäävuse seadus. Mehaanilise energia muundumine teisteks energia liikideks.</p> <p>VÕNKUMINE JA LAINED Võnkumine. Pendli võnkumise kirjeldamine. Periood ja sagedus. Matemaatiline pendel. Resonants. Mehaanilised lained. Piki- ja ristlained. Lainete kirjeldamine. Lainepikkus, sagedus, kiirus. Lainete omadused. Peegeldumine, murdumine, interferents, difraktsioon. Helilained. Müra.</p>	Seos õpiväljundiga kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nende vaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks; sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks;
Iseseisev töö	Näidisülesannete lahendamine, opiq ülesanded	
Hindamisülesanded	Kontrolltööd: vastastikmõju ja jõud; jäävusseadused mehaanikas, võnkumine ja lained Praktiline töö, Iseseisvad tööd	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: tunneb ära, oskab määrata jõudu kui vektorsuurust kehadevahelist vastastikmõju rakendab Newtoni seaduseid probleemülesandeid lahendamisel ja igapäevaelu situatsioone analüüsides; kirjeldab orbitaalliikumist; rakendab impulsi jäävuse seadust; seostab reaktiivliikumist impulsi jäävuse seadusega; toob näiteid reaktiivliikumise kohta looduses ja rakenduste kohta tehnikas; kasutab gravitatsiooniseadust ja raskusjõu, keha kaalu ja toereaktsiooni mõistet probleemülesandeid lahendades;	

teeb katsed jäikuse ja hõõrdeteguri määramiseks ning selgitab katsete tulemusi;
rakendab looduses ja tehnikas toimuvate nähtuste selgitamiseks mehaanilise energia jäävuse seadust ning mehaanilise töö, võimsuse ja kasuteguri mõistet;
uurib võnkumisi ja kasutab nende analüüsimiseks kirjeldab järgmisi füüsikalisi suurus: hälve, amplituud, periood, sagedus ja faas;
uurib hälbe, kiiruse, kineetilise ja potentsiaalse energia muutumist pendli võnkumisel;
selgitab resonantsi nähtust ning toob näiteid selle esinemise kohta looduses ja tehnikas;
kasutab lainenähtuste selgitamisel füüsikalisi suurus (lainepikkus, laine levimiskiirus, periood ja sagedus);
saab aru imitatsioone lainete peegeldumise, interferentsi ja difraktsiooni uurimiseks ning toob nende kohta näiteid loodusest ning tehnikast;
rakendab probleemülesandeid: raskusjõu, hõõrdejõu, mehaaniline töö ja energia, võimsus, laine levimiskiirus, impulss.
“4” saamise tingimus: kasutab jõudu kui vektorsuurust kehadevahelist vastastikmõju analüüsid, oskab graafiliselt ja analüütiliselt leida kehale mõjuvat resultantjõudu;
rakendab Newtoni seaduseid probleemülesandeid lahendamisel ja igapäevaelu situatsioone analüüsid;
selgitab orbitaalliikumist, kasutades inerts ja kesktõmbejõu mõistet;
rakendab impulsi jäävuse seadust probleemülesandeid lahendades ja igapäevaelu situatsioone analüüsid;
seostab reaktiivliikumist impulsi jäävuse seadusega; toob näiteid reaktiivliikumise kohta looduses ja rakenduste kohta tehnikas;
kasutab gravitatsiooniseadust ja raskusjõu, keha kaalu ja toereaktsiooni mõistet probleemülesandeid lahendades;
teeb katsed jäikuse ja hõõrdeteguri määramiseks ning selgitab katsete tulemusi;
rakendab looduses ja tehnikas toimuvate nähtuste selgitamiseks mehaanilise energia jäävuse seadust ning mehaanilise töö, võimsuse ja kasuteguri mõistet;
uurib võnkumisi ja kasutab nende selgitab järgmisi füüsikalisi suurus: hälve, amplituud, periood, sagedus ja faas;
uurib hälbe, kiiruse, kineetilise ja potentsiaalse energia muutumist pendli võnkumisel
selgitab resonantsi nähtust ning toob näiteid selle esinemise kohta looduses ja tehnikas;
kasutab lainenähtuste selgitamisel füüsikalisi suurus (lainepikkus, laine levimiskiirus, periood ja sagedus);
rakendab lainete peegeldumise, interferentsi ja difraktsiooni uurimiseks ning toob nende kohta näiteid loodusest ning tehnikast;
rakendab probleemülesandeid: raskusjõu, hõõrdejõu, mehaaniline töö ja energia, võimsus aine levimiskiirus, impulss.
“5” saamise tingimus: kasutab jõudu kui vektorsuurust kehadevahelist vastastikmõju analüüsid, oskab graafiliselt ja analüütiliselt leida kehale mõjuvat resultantjõudu;
rakendab Newtoni seaduseid probleemülesandeid lahendades ja igapäevaelu situatsioone analüüsid;
analüüsib orbitaalliikumist, kasutades inerts ja kesktõmbejõu mõistet;
rakendab impulsi jäävuse seadust probleemülesandeid lahendades ja igapäevaelu situatsioone analüüsid;
seostab reaktiivliikumist impulsi jäävuse seadusega; toob näiteid reaktiivliikumise kohta looduses ja rakenduste kohta tehnikas;
kasutab gravitatsiooniseadust ja raskusjõu, keha kaalu ja toereaktsiooni mõistet probleemülesandeid lahendades;
kavandab ja teeb katsed jäikuse ja hõõrdeteguri määramiseks ning analüüsib katsete tulemusi;
rakendab looduses ja tehnikas toimuvate nähtuste selgitamiseks mehaanilise energia jäävuse seadust ning mehaanilise töö, võimsuse ja kasuteguri mõistet;
uurib võnkumisi ja kasutab nende analüüsimiseks järgmisi füüsikalisi suurus: hälve, amplituud, periood, sagedus ja faas;
uurib hälbe, kiiruse, kiirenduse, kineetilise ja potentsiaalse energia muutumist pendli võnkumisel nii graafiliselt kui ka analüütiliselt;

	<p>selgitab resonantsi nähtust ning toob näiteid selle esinemise kohta looduses ja tehnikas; kasutab lainenähtuste selgitamisel füüsikalisi suurusid (lainepikkus, laine levimiskiirus, periood ja sagedus); rakendab imitatsioone lainete peegeldumise, interferentsi ja difraktsiooni uurimiseks ning toob nende kohta näiteid loodusest ning tehnikast; rakendab probleemülesandeid</p>	
<p>Füüsika 3/Elektromagnetism Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 20</p>	<p>Alateemad ELEKTRIVÄLI Väljad. Punktlaeng. Väljatugevus. Elektrivälja pinge. Pinge ja väljatugevuse seos. Välja visualiseerimine. Elementaarlaeng. Laengu jäävuse seadus. Coulomb'i seadus. MAGNETVÄLI Magnetinduktsioon. Ampere'i jõud. Elektriväli ja magnetväli, võrdlus ja seosed. Elektromagnetiline induktsioon. Induktsiooni elektromotoorjõud. Magnetvoog. Faraday induktsiooniseadus. ELEKTROMAGNETLAINED.OPTIKA. Valgus kui elektromagnetlaineline. Elektromagnetlainete skaala. Valguse lainelised omadused. Murdumiseseadus. Murdumisnäitaja. Valguse dispersioon. Spektraalriistad ja spektraalanalüüs. Valguse dualism. Footoni energia. Valguse kiirgumine ja neeldumine. Kvantoptilised nähtused.</p>	<p>Seos õpiväljundiga kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nende vaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks; sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks;</p>
Iseseisev töö	<p>Visuaalse või kirjaliku kokkuvõtte „Kuidas tekib välg?“ näidisülesannete lahendamine, sh OPIQ ülesanded (nt generaator ja elektrimootori töömehhanismi võrdlus) loov ülesanne “Valgus minu ümber”</p>	
Praktiline töö	Elektriväli, magnetväli, optika.	
Hindamisülesanded	Kontrolltööd: Elektriväli, magnetväli, elektrimagnetlained. Iseseisvad tööd. praktilised tööd.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: tunneb ära laetud kehade vastastikmõju elektrostaatiliselt, võrdleb ainet ja välja; visualiseerib elektrivälja jõujoonte toel staatilisi elektrivälju ja määrab elektriväljas laenguga kehale mõjuva jõu suuna; selgitab pinge mõistet; teab magnetinduktsiooni mõistet;</p>	

	<p>rakendab Ampere'i ja Ohmi seadust probleemülesannete lahendamisel; kirjeldab elektri energia salvestamise võimalusi; kirjeldab elektromagnetlainete levimist kasutades elektrivälja ja magnetvälja mõistet; oskab liigitada elektromagnetlaineid; selgitab valguse omadusi rakendustega looduses ja tehnikas; teeb katse läbipaistva aine murdumisnäitaja määramiseks, kirjeldab valguse spektri lahutamise võimalusi; rakendab probleemülesandeid lainepikkus, valgusekiirus, murdumine, peegeldumine. "4" saamise tingimus: seostab laetud kehade vastastikmõju elektrostaatiliselt välja olemasoluga, võrdleb ainet ja välja visualiseerib elektrivälja jõujoonte toel staatilisi elektrivälju ja määrab elektriväljas laenguga kehale mõjuva jõu suuna; selgitab pinget kasutab magnetinduktsiooni mõistet; rakendab Ampere'i ja Ohmi seadust probleemülesannete lahendamisel; selgitab elektri energia salvestamise võimalusi; oskab püstitada hüpoteese selgitab elektromagnetlainete levimist kasutades elektrivälja ja magnetvälja mõistet; oskab liigitada elektromagnetlaineid ja paigutada neid elektromagnetlainete skaalale; selgitab valguse omadusi rakendustega looduses ja tehnikas; teeb katse läbipaistva aine murdumisnäitaja määramiseks, kirjeldab valguse spektri lahutamise võimalusi; toob näiteid spektraalanalüüsi rakendamise kohta; rakendab probleemülesandeid lainepikkus, valgusekiirus, murdumine, peegeldumine. "5" saamise tingimus: seostab laetud kehade vastastikmõju elektrostaatiliselt välja olemasoluga, võrdleb ainet ja välja, kasutab väljatugevuse mõistet elektrostaatiliselt välja kirjeldamiseks; visualiseerib elektrivälja jõujoonte toel staatilisi elektrivälju ja määrab elektriväljas laenguga kehale mõjuva jõu suuna; selgitab pinget ning rakendab pinget ja väljatugevuse seost probleemülesannete lahendamisel; kasutab magnetinduktsiooni mõistet magnetvälja kirjeldamiseks; rakendab Ampere'i seadust probleemülesannete lahendamisel; selgitab elektri- ja magnetvälja energia salvestamise võimalusi; selgitab elektromagnetlainete levimist kasutades elektrivälja ja magnetvälja mõistet; oskab liigitada elektromagnetlaineid ja paigutada neid elektromagnetlainete skaalale; seostab polariseeritud valguse omadusi rakendustega looduses ja tehnikas; kavandab ja teeb katse läbipaistva aine murdumisnäitaja määramiseks, kirjeldab valguse spektri lahutamise võimalusi; selgitab joonspektri tekkimist ja valguse dualismiprintsiipi ning toob näiteid spektraalanalüüsi rakendamise kohta; rakendab probleemülesandeid probleemülesannete lahendamisel lainepikkus, valgusekiirus, murdumine, peegeldumine</p>	
Füüsika 4/Energia Auditorne õpe 10 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 20	Alateemad ELEKTIVOOOL JA SELLE TOIMED.VOOLURINF'GID. POOLJUHDID. Elektrivoolu tekkemehhanism. Ohmi seadus. Vooluallika elektromotoorjõud ja sisetakistus. Metallitakistuse sõltuvus temperatuurist. Pooljuhtide elektrijuhtivus; VAHELDUVVOOL	Seos õpiväljundiga kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nende vaheliste põhjuse-

	<p>Vahelduvvool. Vahelduvvoolu generaator. Elektrienergia ülekanne. Trafod. Vahelduvvooluvõrk. Elektrivoolu töö. Elektriseadmete võimus. Energeetika. Elektriõhus.</p> <p>MOLEKULAARFÜÜSIKA</p> <p>Siseenergia. Ideaalgaasi mudel. Ideaalgaasi olekuvõrrand. Isoprotsessid. Ideaalse gaasi mikro- ja makroparameetrid, nendevahelised seosed. Molekulaarkineetilise teooria põhialused. Siseenergia muutmise viisid. Termodünaamiline protsess.</p> <p>TERMODÜNAAMIKA SEADUSED.SOOJUSMASINAD.</p> <p>Termodünaamika I seadus, selle seostamine isoprotsessidega. Avatud ja suletud süsteemid. Adiabaatiline protsess. Soojusmasina tööpõhimõte, soojusmasina kasutegur. Termodünaamika II seadus. Pööratavad ja pöördumatud protsessid looduses. Entroopia. Eesti energiavajadus. Energeetikaprobleemid maailmas ja nende lahendamise võimalused.</p>	<p>tagajärje seoste selgitamiseks; sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks; saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat;</p>
Hindamisülesanded	Kontrolltöö: Elektrivool, vahelduvvool, molekulaarfüüsika, termodünaamika seadused	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: kirjeldab elektrivoolu tekkemehhanismi metallides, vedelikes ja gaasides mikrotasemel; kavandab ja teeb katse vooluallika elektromotoorjõu ja sisetakistuse määramiseks ning analüüsib tulemusi; kirjeldab graafiliselt metallide eritakistuse sõltuvust temperatuurist; uurib leedlambi takistuse sõltuvust rakendatavast pingest ja polaarsusest ning analüüsib katse tulemusi; kirjeldab pooljuhtseadmete tööpõhimõtet ja rakendusi; võrdleb vahelduv- ja alalisvoolu ning analüüsib vahelduvvoolu pinget ja voolutugevuse ajast sõltuvuse graafikuid; kirjeldab trafo ja generaatori toimimispõhimõtet ja rakendusi vahelduvvooluvõrgus ning elektrienergia ülekandes; nimetab ideaalgaasi mudeli tunnuseid ning seostab mikro- ja makroparameetreid; rakendab ideaalgaasi olekuvõrrandit probleemülesandeid lahendades; kasutab isoprotsesside graafikuid termodünaamiliste protsesside kirjeldamiseks; selgitab avatud süsteemi ja suletud süsteemi mõistet; rakendab termodünaamika I ja II seadust probleemülesandeid lahendades ning seletab kvalitatiivselt entroopia mõistet; seostab termodünaamika seadusi soojusmasinate tööpõhimõttega; kirjeldab taastuenergiaallikate kasutuselevõttuga seotud probleeme;</p>	

	<p>“4” saamise tingimus: selgitab elektrivoolu tekkemehhanismi metallides, vedelikes ja gaasides mikrotasemel; kavandab ja teeb katse vooluallika elektromotoorjõu ja sisetakistuse määramiseks ning analüüsib tulemusi; selgitab graafiliselt metallide eritakistuse sõltuvust temperatuurist; uurib leedlambi takistuse sõltuvust rakendatavast pingest ja polaarsusest ning analüüsib katse tulemusi; selgitab pooljuhtseadmete tööpõhimõtet ja rakendusi; võrdleb vahelduv- ja alalisvoolu ning analüüsib vahelduvvoolu pinget ja voolutugevuse ajast sõltuvuse graafikuid; selgitab trafo ja generaatori toimimispõhimõtet ja rakendusi vahelduvvooluvõrgus ning elektrienergia ülekandes; nimetab ideaalgaasi mudeli tunnuseid ning seostab mikro- ja makroparameetreid; rakendab ideaalgaasi olekuvõrrandit probleemülesandeid lahendades; kasutab isoprotsesside graafikuid termodünaamiliste protsesside selgitamiseks; selgitab avatud süsteemi ja suletud süsteemi mõistet; rakendab termodünaamika I ja II seadust probleemülesandeid lahendades ning seletab kvalitatiivselt entroopia mõistet; seostab termodünaamika seadusi soojusmasinate tööpõhimõttega; selgitab taastuenergiaallikate kasutuselevõtuga seotud probleeme;</p> <p>“5” saamise tingimus: selgitab elektrivoolu tekkemehhanismi metallides, vedelikes ja gaasides mikrotasemel; kavandab ja teeb katse vooluallika elektromotoorjõu ja sisetakistuse määramiseks ning analüüsib tulemusi; analüüsib graafiliselt metallide eritakistuse sõltuvust temperatuurist; uurib leedlambi takistuse sõltuvust rakendatavast pingest ja polaarsusest ning analüüsib katse tulemusi; selgitab pooljuhtseadmete tööpõhimõtet ja rakendusi; võrdleb vahelduv- ja alalisvoolu ning analüüsib vahelduvvoolu pinget ja voolutugevuse ajast sõltuvuse graafikuid; selgitab trafo ja generaatori toimimispõhimõtet ja rakendusi vahelduvvooluvõrgus ning elektrienergia ülekandes; nimetab ideaalgaasi mudeli tunnuseid ning seostab mikro- ja makroparameetreid; rakendab ideaalgaasi olekuvõrrandit probleemülesandeid lahendades; kasutab isoprotsesside graafikuid termodünaamiliste protsesside analüüsimiseks; võrdleb avatud süsteemi ja suletud süsteemi mõistet; rakendab termodünaamika I ja II seadust probleemülesandeid lahendades ning seletab kvalitatiivselt entroopia mõistet; seostab termodünaamika seadusi soojusmasinate tööpõhimõttega; analüüsib taastuenergiaallikate kasutuselevõtuga seotud probleeme;</p>	
<p>Füüsika 5/Mikro- ja megamaailma füüsika Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad AINE OMADUSED Mikro-, makro- ja megamaailm. Molekulaarjõud ja reaalgaas. Õhuniiskus. Küllastunud ja küllastumata aur. Absoluutne ja suhteline niiskus, kastepunkt. Ilmastiknähtused. Pindpinevus. Märgamine ja kapillaarsus, nende ilmumine looduses ja tehnikas. AATOMI- JA TUUMAFÜÜSIKA Elektronide difraktsioon. Määramatusseos. Osakeste leiulained. Tuumareaktsioonid. Tuumasüntees ja lagunemine. Tuumaenergeetika ja tuumarelv. Radioaktiivsus. Poolestusaeg. Radioisotoopide rakendused. Ioniseerivad kiirgused ja nende toimed. Kiirguskaitse.</p>	<p>Seos õpiväljundiga kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks; sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke</p>

	<p>ASTRONOOMIA JA KOSMOLOOGIA</p> <p>Megamaailma uurimise vahendid ja meetodid. Päikesesüsteemi koostis, ehitus ning tekkimise hüpoteesid. Päike ja teised tähed. Tähtede evolutsioon. Mustad augud Eksoplaneedid. Galaktikad. Linnutee galaktika. Universumi struktuur. Universumi evolutsioon. Suure Paugu teooria.</p>	<p>uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks;</p>
Hindamisülesanded	Praktiline töö, iseseisev töö, kontrolltööd: aineomadused, aatomi- ja tuumafüüsika, astronoomia ja kosmoloogia	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: kirjeldab reaalgasi ja ideaalgasi mudeleid; tunneb küllastunud auru, absoluutse niiskuse, suhtelise niiskuse ja kastepunkti mõistet ning toob näiteid neid ilmastikunähtustega; kirjeldab pindpinevust, märgamist ja kapillaarsust ning toob näiteid nende nähtuste esinemise kohta looduses ja tehnikas; kirjeldab aine olekuid ning saab aru faasi ja faasisiirde mõistest; saab aru elektronide difraktsiooni, kasutades leiulaine mõistet; võrdleb aatomeid ja molekule; kirjeldab tuumaenergia vabanemist tuumade lõhustumis- ja sünteesireaktsioonide käigus; saab aru radioaktiivse dateerimise olemusest ning seostab seda radioaktiivse lagunemise ja poolestusajaga. kirjeldab tuumareaktorite üldist tööpõhimõtet ning analüüsib tuumaenergeetika eeliseid ja sellega seonduvaid ohte; võrdleb ioniseeriva kiirguse liike, toob näiteid ioniseeriva kiirguse mõju elusorganismidele ning nimetab võimalusi kiirguskaitseks; võrdleb Päikesesüsteemi põhiliste koostisosade mõõtmeid ja liikumist; kirjeldab tähtede evolutsiooni ja planeedisüsteemide tekkimist; kirjeldab galaktikate ehitust, liigitust ja evolutsiooni; selgitab universumi tekkimist ja arengut Suure Paugu teooria põhjal; lahendab tuumareaktsioonide ülesandeid, saab aru tuumaenergia arvutamise valemist (massi ja energia seose valem)</p> <p>“4” saamise tingimus: võrdleb reaalgasi ja ideaalgasi mudeleid; selgitab küllastunud auru, absoluutse niiskuse, suhtelise niiskuse ja kastepunkti mõistet ning seostab neid ilmastikunähtustega; selgitab pindpinevust, märgamist ja kapillaarsust ning toob näiteid nende nähtuste esinemise kohta looduses ja tehnikas; kirjeldab aine olekuid ning saab aru faasi ja faasisiirde mõistest, selgitab faasidiagrammi toel faasisiirdeid erinevatel rõhkudel ja temperatuuridel; selgitab Einsteini võrrandit välisfotoefekti kohta ning võrdleb välis- ja sisefotoefekti; selgitab elektronide difraktsiooni, kasutades leiulaine mõistet;</p>	

	<p>võrdleb aatomeid ja molekule nanoosakestega ning teab nanotehnoloogia rakendusi; kirjeldab eriseoseenergia ja massiarvu sõltuvuse graafikut ning selgitab tuumaenergia vabanemist tuumade lõhustumis- ja sünteesireaktsioonide käigus; seletab radioaktiivse dateerimise olemusest ning seostab seda radioaktiivse lagunemise ja poolestusajaga. selgitab tuumareaktorite üldist tööpõhimõtet ning analüüsib tuumaenergeetika eeliseid ja sellega seonduvaid ohte; võrdleb ioniseeriva kiirguse liike, seostab ioniseeriva kiirguse mõju elusorganismidele ning võrdleb võimalusi kiirguskaitseks; võrdleb Päikesesüsteemi põhiliste koostisosade mõõtmeid ja liikumist; selgitab tähtede evolutsiooni ja planeedisüsteemide tekkimist; selgitab galaktikate ehitust, liigitust ja evolutsiooni; selgitab universumi tekkimist ja arengut Suure Paugu teooria põhjal; rakendab probleemülesandeid tuumareaktsioonide ja tuumaenergia kohta “5” saamise tingimus: võrdleb reaalgasi ja ideaalgasi mudeleid; kasutab küllastunud auru, absoluutse niiskuse, suhtelise niiskuse ja kastepunkti mõistet ning seostab neid ilmastikunähtustega; selgitab pindpinevust, märgamist ja kapillaarsust ning toob näiteid nende nähtuste esinemise kohta looduses ja tehnikas; kirjeldab aine olekuid, kasutades faasi ja faasisiirde mõistet, ning analüüsib faasidiagrammi toel faasisiirdeid erinevatel rõhkudel ja temperatuuridel; rakendab Einsteini võrrandit välisfotoefekti kohta ning võrdleb välis- ja sisefotoefekti; selgitab elektronide difraktsiooni, kasutades leiulaine mõistet; võrdleb aatomeid ja molekule nanoosakestega ning teab nanotehnoloogia rakendusi; analüüsib eriseoseenergia ja massiarvu sõltuvuse graafikut ning selgitab tuumaenergia vabanemist tuumade lõhustumis- ja sünteesireaktsioonide käigus; seletab radioaktiivse dateerimise meetodi olemust ning toob näiteid selle meetodi rakendamise kohta; seletab tuumareaktorite üldist tööpõhimõtet ning analüüsib tuumaenergeetika eeliseid ja sellega seonduvaid ohte; võrdleb ioniseeriva kiirguse liike, analüüsib ioniseeriva kiirguse mõju elusorganismidele ning võimalusi kiirguskaitseks; võrdleb Päikesesüsteemi põhiliste koostisosade mõõtmeid ja liikumist; selgitab tähtede evolutsiooni ja planeedisüsteemide tekkimist; selgitab galaktikate ehitust ja evolutsiooni; selgitab universumi tekkimist ja arengut Suure Paugu teooria põhjal; rakendab probleemülesandeid fotoefekti, tuumareaktsioonide ja tuumaenergia kohta</p>	
<p>Geograafia 1/Rahvastik ja majandus Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad GEOGRAAFIA ARENGJA UURIMISMEETOD. Geograafiateaduse areng ja peamised uurimisvaldkonnad. Nüüdisaegsed uurimismeetodid geograafias. Asukoha määramise meetodid ja nende rakendused. Andmebaasid, geoinfosüsteemid ja kohateabe analüüs. MAAILMA RAHVASTIK JA ASUSTUS Maailma rahvaarv ja selle muutumine. Sündimust ja suremust mõjutavad tegurid. Demograafiline üleminek.</p>	<p>Seos õpiväljundiga kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks; sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja</p>

	<p>Rahvastiku struktuur ja selle mõju riigi arengule. Rände põhjused ning liigitamine. Peamised rändevood maailmas. Rändega seotud probleemid. Rahvastikupoliitika.</p> <p>Rahvastiku paiknemine ja tihedus maailmas.</p> <p>Linnastumine arenenud ja arengumaades.</p> <p>Linnade sisestruktuur ning selle muutumine.</p> <p>Linnastumisega kaasnevad probleemid arenenud ja arengumaades.</p> <p>Linnakeskkond ning selle planeerimine</p> <p>ÜHISKONNA ARENG JA MUUTUSED MAAILMAMAJANDUS</p> <p>Majanduse ja ühiskonna areng ning ruumiline korraldus agraar-, tööstus- ja infoühiskonnas.</p> <p>Infoühiskonna majanduse toimimine globaalse tööjaotuse tingimustes mõnede tööstusharude näidetele.</p> <p>Rahvusvahelised ettevõtted, nende roll maailmamajanduses.</p> <p>Üleilmastumine ehk globaliseerumine, selle eri aspektid ja mõju riikide majandusele.</p> <p>Turismimajanduse areng, selle seos teiste majandusharudega ning mõju keskkonnale ja kultuuriruumile.</p> <p>Transpordi areng, selle seos teiste majandusharudega ja mõju keskkonnale.</p> <p>Riikide arengutaseme mõõtmine ja nende liigitamine arengutaseme järgi.</p>	<p>korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks; saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat; selgitab kliimamuutuste ja rohetehnoloogia mõju keskkonnale;</p>
Hindamisülesanded	Kontrolltöö: geograafia areng ja uurimismeetod; maailmarahvastik ja asustus; ühiskonnaareng ja muutused maailmamajandus	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Geograafia areng ja uurimismeetod</p> <p>teab geograafiateaduse arengut, seoseid teiste teadusharudega ning nüüdisaegseid uurimismeetodeid geograafias;</p> <p>teeb vaatlusi ja mõõdistamisi ning korraldab küsitlusi andmete kogumiseks;</p> <p>kasutab eesti- ja võõrkeelseid teabeallikaid, sh kohateabe teenuseid ja geoportaale, et leida infot, analüüsida seoseid ning teha üldistusi ja järeldusi;</p> <p>leiab teabeallikatest info ja teeb ülevaate mõnest objektist, nähtusest või piirkonnast;</p> <p>tõlgendab eri projektsioonide ja kujutusviisidega kaarte ning määrab kaardi põhjal koha ristkoordinaadid;</p> <p>Maailma rahvastik ja asustus</p> <p>teab rahvastiku-uuringute olulisust, uurimistulemuste kasutamise võimalusi ühiskonnas ja piiranguid;</p> <p>teab andmeportaalide andmete põhjal rahvastikuprotsesse ning nende seost ühiskonna arenguga eri riikide näitel;</p> <p>seostab riigi rahvastikusituatsiooni demograafilise ülemineku etapiga;</p> <p>teab rahvusvaheliste rännete peamisi suundi ning analüüsib mõne piirkonna rännet, seostades selle tõmbe- ja tõuketeguritega ning tagajärgedega lähte- ja sihtriigile;</p>	

teab rahvastikupoliitika meetmeid ja nende mõju ühiskonnale;
kirjeldab teabeallikate põhjal rahvastiku paiknemist ja tihedust maailmas, mõnes regioonis või riigis;
kirjeldab linnastumise kulgu maailmas ja eri arengutasemega riikides ning kaasnevaid sotsiaal- ja keskkonnaprobleeme;
iseloostab teabeallikate põhjal mõne linna sisestruktuuri.

Ühiskonna areng ja muutused maailmamajanduses

kirjeldab tehnoloogia, majanduse ja ühiskonna arengu ning ruumilise korralduse agraar-, industriaal- ja infoajastul;
selgitab andmeportaalide näitajate põhjal riikide arengutaset ning arutleb näitajate piiratuse üle;
kirjeldab üleilmset tööjaotust ja väärtusahela etappide paigutust mõne tööstusharu näitel ning analüüsib sellega kaasnevaid probleeme;
teab rahvusvaheliste ettevõtete rolli üle maailmamajanduses ning toob näiteid nende mõju kohta eri arengutasemega riikidele;
teab mõne riigi näitel üleilmastumise eri aspekte ning nende mõju eri eluvaldkondadele;
kirjeldab transpordiliikide arengut ning nende mõju majandusele, ühiskonnale ja keskkonnale;
selgitab teabeallikate põhjal maailma ja mõne riigi turismimajandust, selle seoseid teiste majandusharudega ning mõju keskkonnale ja kultuuriruumile.

“4” saamise tingimus: Geograafia areng ja uurimismeetod

teab geograafiateaduse arengut, seoseid teiste teadusharudega ning nüüdisaegseid uurimismeetodeid geograafias;
kavandab geograafiauuringuid, teeb vaatlusi ja mõõdistamisi ning korraldab küsitlusi andmete kogumiseks;
kasutab eesti- ja võõrkeelseid teabeallikaid, sh kohateabe teenuseid ja geoportaale, et leida infot, analüüsida seoseid ning teha üldistusi ja järeldusi;
selgitab teabeallikatest leitud info põhjal ja teeb ülevaate mõnest objektist, nähtusest või piirkonnast;
tõlgendab eri projektsioonide ja kujutusviisidega kaarte ning määrab kaardi põhjal koha ristkoordinaadid;

Maailma rahvastik ja asustus

teab rahvastiku-uuringute olulisust, uurimistulemuste kasutamise võimalusi ühiskonnas ja piiranguid;
selgitab andmeportaalide andmete põhjal rahvastikuprotsesse ning nende seost ühiskonna arenguga eri riikide näitel;
seostab riigi rahvastikusituatsiooni demograafilise ülemineku etapiga;
teab rahvusvaheliste rännete peamisi suundi ning analüüsib mõne piirkonna rännet, seostades selle tõmbe- ja tõuketeguritega ning tagajärgedega lähte- ja sihtriigile;
teab rahvastikupoliitika meetmeid ja nende mõju ühiskonnale;
selgitab teabeallikate põhjal rahvastiku paiknemist ja tihedust maailmas, mõnes regioonis või riigis;
selgitab linnastumise kulgu maailmas ja eri arengutasemega riikides ning kaasnevaid sotsiaal- ja keskkonnaprobleeme;
iseloostab teabeallikate põhjal mõne linna sisestruktuuri.

Ühiskonna areng ja muutused maailmamajanduses

selgitab tehnoloogia, majanduse ja ühiskonna arengu ning ruumilise korralduse agraar-, industriaal- ja infoajastul;
võrdleb andmeportaalide näitajate põhjal riikide arengutaset ning arutleb näitajate piiratuse üle;
selgitab üleilmset tööjaotust ja väärtusahela etappide paigutust mõne tööstusharu näitel ning analüüsib sellega kaasnevaid probleeme;

arutleb rahvusvaheliste ettevõtete rolli üle maailmamajanduses ning toob näiteid nende mõju kohta eri arengutasemega riikidele;
toob näiteid mõne riigi näitel üleilmastumise eri aspekte ning nende mõju eri eluvaldkondadele;
kirjeldab selgitab transpordiliikide arengut ning nende mõju majandusele, ühiskonnale ja keskkonnale;
selgitab teabeallikate põhjal mõne riigi transpordisüsteemi
võrdleb teabeallikate põhjal maailma ja mõne riigi turismimajandust, selle seoseid teiste majandusharudega ning mõju keskkonnale ja kultuuriruumile
“5” saamise tingimus: Geograafia areng ja uurimismeetod
teab geograafiateaduse arengut, seoseid teiste teadusharudega ning nüüdisaegseid uurimismeetodeid geograafias;
teeb vaatlusi ja mõõdistamisi ning korraldab küsitlusi andmete kogumiseks;
kasutab eesti- ja võõrkeelseid teabeallikaid, sh kohateabe teenuseid ja geoportaale, et leida infot, analüüsida seoseid ning teha üldistusi ja järeldusi;
leiab teabeallikatest info ja teeb ülevaate mõnest objektist, nähtusest või piirkonnast;
tõlgendab eri projektsioonide ja kujutusviisidega kaarte ning määrab kaardi põhjal koha ristkoordinaadid;
teab üldjoontes geograafiateaduse arengut, seoseid teiste teadusharudega ning nüüdisaegseid uurimismeetodeid geograafias;
kavandab ja korraldab geograafiauringuid, teeb vaatlusi ja mõõdistamisi ning korraldab küsitlusi andmete kogumiseks;
kasutab eesti- ja võõrkeelseid teabeallikaid, sh kohateabe teenuseid ja geoportaale, et leida infot, analüüsida seoseid ning teha üldistusi ja järeldusi;
koostab teabeallikatest leitud info põhjal ülevaate mõnest objektist, nähtusest või piirkonnast;
tõlgendab eri projektsioonide ja kujutusviisidega kaarte ning määrab kaardi põhjal koha ristkoordinaadid;
koostab kaardi või mõne muu ruumiinfot edastava mudeli.

Maailma rahvastik ja asustus

teab rahvastiku-uuringute olulisust, uurimistulemuste kasutamise võimalusi ühiskonnas ja piiranguid;
analüüsib andmeportaalide andmete põhjal rahvastikuprotsesse ning nende seost ühiskonna arenguga eri riikide näitel;
seostab riigi rahvastikusituatsiooni demograafilise ülemineku etapiga;
teab rahvusvaheliste rännete peamisi suundi ning analüüsib mõne piirkonna rännet, seostades selle tõmbe- ja tõuketeguritega ning tagajärgedega lähte- ja sihtriigile;
teab rahvastikupoliitika meetmeid ja nende mõju ühiskonnale;
analüüsib teabeallikate põhjal rahvastiku paiknemist ja tihedust maailmas, mõnes regioonis või riigis;
analüüsib linnastumise kulgu maailmas ja eri arengutasemega riikides ning kaasnevaid sotsiaal- ja keskkonnaprobleeme;
iseloomustab teabeallikate põhjal mõne linna sisestruktuuri.

Ühiskonna areng ja muutused maailmamajanduses

seostab tehnoloogia, majanduse ja ühiskonna arengu ning ruumilise korralduse agraar-, industriaal- ja infoajastul;
võrdleb andmeportaalide näitajate põhjal riikide arengutaset ning arutleb näitajate piiratuse üle;
selgitab üleilmset tööjaotust ja väärtusahela etappide paigutust mõne tööstusharu näitel ning analüüsib sellega kaasnevaid probleeme;
arutleb rahvusvaheliste ettevõtete rolli üle maailmamajanduses ning toob näiteid nende mõju kohta eri arengutasemega riikidele;

	<p>analüüsib mõne riigi näitel üleilmastumise eri aspekte ning nende mõju eri eluvaldkondadele; analüüsib transpordiliikide arengut ning nende mõju majandusele, ühiskonnale ja keskkonnale; analüüsib teabeallikate põhjal mõne riigi transpordisüsteemi, selle seost teiste majandusharudega ja mõju keskkonnale; analüüsib teabeallikate põhjal maailma ja mõne riigi turismimajandust, selle seoseid teiste majandusharudega ning mõju keskkonnale ja kultuuriruumile.</p>	
<p>Geograafia 2/Maa kui süsteem Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad LITOSFÄÄR Maa teke ja areng. Geoloogiline ajaarvamine. Maa siseehitus. Laamtektoonika, laamade liikumisega seotud protsessid. Vulkanism. Maavärinad. Kivimite liigitus tekke alusel ja kivimiringe. ATMOSFÄÄR Atmosfääri tähtsus, koostis ja ehitus. Päikesekiirguse jaotumine Maal, kiirgusbilanss. Kasvuhooneefekt ja selle tähtsus. Kliimat kujundavad tegurid. Üldine õhuringlus. Temperatuuri ja sademete territoriaalsed erinevused. Kliimamuutused, selle tagajärjed ning kliimamuutustega kohanemise võimalused. HÜDROSFÄÄR Vee jaotumine Maal ja veeringe. Maailmamere tähtsus ning roll kliima kujunemises. Rannaprotsessid ning erinevate rannikute kujunemine. Kliimamuutuste ja inimtegevuse mõju maailma veestikule.’ MAA KUI SÜSTEEMIDE VAHELISED SEOSSED Maa sfääride vahelised seosed. Aine-ja energiaringed. Mullatekke tingimuste ja mullaprotsesside mõju mulla ehitusele ning omadustele eri bioomide näidetele.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p>
Hindamisülesanded	Kontrolltöö: lito-, hüdro- ja atmosfäär , maa süsteemide vahelised seosed	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Litosfäär saab ettekujutuse geoloogide tööst ja mõistab geoloogiliste uuringute vajalikkust;	

teab laamade liikumist ja kaasnevaid geoloogilisi protsesse;
teab vulkaani kuju ja purske iseloomu magma omadustega;
selgitab maavärina teket ja seismiliste lainete levikut, teab maavärina võimsuse määramist;
teab maavärinate ja vulkanismiga kaasnevaid nähtusi ning nende mõju keskkonnale ja inimtegevusele;
eristab kivimeid

Atmosfäär

selgitab Maa kiirgusbilanssi ning seostab selle atmosfääri koostise ja ehitusega;
teab kliimamuutusi põhjustavaid tegureid;
arutleb kliimamuutuste võimalike tagajärgede ning kliimamuutustega kohanemise võimaluste üle.

Hüdrosfäär

teab veeringe lülisid maailma eri piirkondades, seostab neid kliimaga ja vee kasutamise võimalustega;
teab teabeallikate põhjal vee omadusi maailmamere eri osades, seostab neid kliimaga ning teiste teguritega;
analüüsib maailmameres toimunud muutusi, seostades neid kliimamuutuste ja inimtegevusega;
selgitab rannikuprotsesse ning analüüsib inimtegevuse mõju rannikule mõne piirkonna näitel;
selgitab põhjavee kasutamisega kaasnevaid keskkonnaprobleeme eri piirkondade näidetel.

Maa süsteemide vahelised seosed

analüüsib Maa sfääride vahelisi seoseid;
toob näiteid sündmuste kohta Maa ajaloo ja nende mõju kohta Maa
"4" saamise tingimus: Litosfäär
on omandanud ettekujutuse geoloogide tööst ja mõistab geoloogiliste uuringute vajalikkust;
kirjeldab laamade liikumist ja kaasnevaid geoloogilisi protsesse;
selgitab vulkaani kuju ja purske iseloomu magma omadustega;
selgitab maavärina teket ja seismiliste lainete levikut, teab maavärina võimsuse määramist;
teab maavärinate ja vulkanismiga kaasnevaid nähtusi ning nende mõju keskkonnale ja inimtegevusele;
eristab kivimeid, selgitab nende teket ning seostab kivimiringega;

Atmosfäär

iseloomustab ilmakaardi põhjal ilma, seostades ilmanäitajad rõhualade ja frontidega;
selgitab Maa kiirgusbilanssi ning seostab selle atmosfääri koostise ja ehitusega;
teab kliimamuutusi põhjustavaid tegureid;
arutleb kliimamuutuste võimalike tagajärgede ning kliimamuutustega kohanemise võimaluste üle.

Hüdrosfäär

analüüsib veeringe lülisid maailma eri piirkondades, seostab neid kliimaga ja vee kasutamise võimalustega;

	<p>analüüsib teabeallikate põhjal vee omadusi maailmamere eri osades, seostab neid kliimaga ning teiste teguritega; kirjeldab maailmameres toimunud muutusi, seostades neid kliimamuutuste ja inimtegevusega; selgitab rannikuprotsesse ning analüüsib inimtegevuse mõju rannikule mõne piirkonna näitel; selgitab põhjavee kasutamise kaasnavaid keskkonnaprobleeme eri piirkondade näidetel.</p> <p>Maa süsteemide vahelised seosed kirjeldab Maa sfääride vahelisi seoseid; toob näiteid sündmuste kohta Maa ajaloos ja nende mõju kohta Maa sfääridele “5” saamise tingimus: Litosfäär on omandanud ettekujutuse geoloogide tööst ja mõistab geoloogiliste uuringute vajalikkust; selgitab laamade liikumist ja kaasnavaid geoloogilisi protsesse; seostab vulkaani kuju ja purske iseloomu magma omadustega; selgitab maavärina teket ja seismiliste lainete levikut, teab maavärina võimsuse määramist; teab maavärinate ja vulkanismiga kaasnavaid nähtusi ning nende mõju keskkonnale ja inimtegevusele; eristab kivimeid, selgitab nende teket ning seostab kivimiringega;</p> <p>Atmosfäär iseloomustab ilmakaardi põhjal ilma, seostades ilmanäitajad rõhualade ja frontidega; selgitab Maa kiirgusbilanssi ning seostab selle atmosfääri koostise ja ehitusega; analüüsib teabeallikate põhjal mõne piirkonna kliimat ning seostab selle kliimat kujundavate tegurite mõjuga; teab kliimamuutusi põhjustavaid tegureid;</p> <p>Hüdrofäär analüüsib veeringe lülisid maailma eri piirkondades, seostab neid kliimaga ja vee kasutamise võimalustega; analüüsib teabeallikate põhjal vee omadusi maailmamere eri osades, seostab neid kliimaga ning teiste teguritega; analüüsib maailmameres toimunud muutusi, seostades neid kliimamuutuste ja inimtegevusega; selgitab rannikuprotsesse ning analüüsib inimtegevuse mõju rannikule mõne piirkonna näitel; selgitab põhjavee kasutamise kaasnavaid keskkonnaprobleeme eri piirkondade näidetel.</p> <p>Maa süsteemide vahelised seosed analüüsib Maa sfääride vahelisi seoseid; toob näiteid sündmuste kohta Maa ajaloos ja nende mõju kohta Maa sfääridele.</p>	
<p>Geograafia 3/Loodusvarade majandamine ja keskkonnaprobleemid“ Põllumajandus ja toidutootmine ning</p>	<p>Alateemad SISSEJUHATUS Kestlik areng. Jätkusuutlik majandamine, selle olulisus. Loodusvarade jätkusuutlik kasutamine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p>

keskkonnaprobleemid Auditoorne õpe 22 Iseseisev õpe 4	Jätkusuutlikku majandamist toetav tehnoloogiline areng. Lineaarne majandus ja ringmajandus. PÖLLUMAJANDUS JA KESKKONNAPROBLEEMID Maailma toiduprobleemid ja nende lahendamise võimalused. Põllumajanduse roll toidu-tootmisahelas ning seosed teiste majandusharudega. Põllumajandust mõjutavad looduslikud ja majanduslikud tegurid. Eri tüüpi põllumajandusettevõtted maailmas, nende seos kohalike oludega (loodusolud, majanduslik arengutase jms). Põllumajanduse mõju keskkonnale, sh veevarudele. Nüüdisaegne jätkusuutlik põllumajandus. Maailma kalandus ja vesiviljelus ning selle mõju veekeskkonnale. METSAMAJANDUS JA -TÖÖSTUS NING KESKKONNAPROBLEEMID Eri tüüpi metsade levik, nende majandamine ja kaitse. Metsade hävimine ja selle põhjused. Erinevate loodus- ja majandusoludega riikide metsamajandus- ja metsatööstus. Metsamajanduse- ja -tööstusega seotud keskkonnaprobleemid. ENERGIAMAJANDUS JA KESKKONNAPROBLEEMID Maailma energiaprobleemid. Muutused energiamajanduses seoses kliimapoliitikaga, energiamajanduse jätkusuutlikkus. Uued tehnoloogiad energiamajanduses. Energiaressursside paiknemine maailmas ja eri riikide kasutusvõimalused. Energiamaajandusega kaasnevad majandus-, sotsiaal- ja keskkonnaprobleemid eri riikides.	
Praktiline töö	Kontrolltöö: põllumajandus ja keskkonnaprobleemid, metsamajandus ja -tööstus ning keskkonnaprobleemid; energiamajandus ja keskkonnaprobleemid	
Hindamisülesanded	Kontrolltöö: põllumajandus, toidutootmine ja keskkonnaprobleemid. Metsamajandus ja -tööstus ning keskkonnaprobleemid, iseseisev töö.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Põllumajandus ja toidutootmine ning keskkonnaprobleemid teab maailma toiduprobleemide ning nüüdisaegse põllumajanduse, sh tehnoloogia võimaluste üle nende lahendamisel; teab põllumajanduse osa toidutootmisahelas, seost teiste majandusharude ja eluvaldkondadega; seostab mullatekke tingimusi mulla koostise, ehituse ja omadustega ning toob näiteid mullatüüpide ja mullaprotsesside kohta eri bioomides; iseloomustab eri tüüpi põllumajandusettevõtteid maailmas, seostab neid kohalike oludega ja analüüsib nende mõju keskkonnale; iseloomustab vesiviljelust ja selle mõju veekeskkonnale mõne piirkonna näitel. Metsamajandus ja -tööstus ning keskkonnaprobleemid	

teab kestliku metsamajanduse olemust ja selle olulisust ning selgitab metsamajanduse ja -tööstusega seotud keskkonnaprobleeme;
teab metsavarude hindamise eri võimalusi;
teab metsatüüpe ja maailma metsarikkamaid piirkondi ning seostab neid metsa kasutamise võimalustega;

Energiamajandus ja keskkonnaprobleemid
maailma energiamajanduse muutuste üle ning seostab energiamajanduse arengu kliimapolitikaga;
iseloomustab teabeallikate põhjal energiaallikate paiknemist maailmas ja seostab neid kasutamise võimalustega;
selgitab teabeallikate põhjal riikide energiamajandust ning sellega seotud majandus-, sotsiaal- ja keskkonnaprobleeme;
arutleb energiamajanduse jätkusuutlikkuse teemadel

“4” saamise tingimus: Põllumajandus ja toidutootmine ning keskkonnaprobleemid
arutleb maailma toiduprobleemide ning nüüdisaegse põllumajanduse, sh tehnoloogia võimaluste üle nende lahendamisel;
selgitab põllumajanduse osa toidutootmisahelas, seost teiste majandusharude ja eluvaldkondadega;
seostab mullatekke tingimusi mulla koostise, ehituse ja omadustega ning toob näiteid mullatüüpide ja mullaprotsesside kohta eri bioomides;
arutleb muldade hävimise ja selle peatamise võimaluste üle;
iseloomustab eri tüüpi põllumajandusettevõtete maailmas, seostab neid kohalike oludega ja analüüsib nende mõju keskkonnale;
selgitab teabeallikate põhjal mõne riigi põllumajandust mõjutavaid tegureid, põllumajanduslikku tootmist ja selle mõju keskkonnale;
iseloomustab vesiviljelust ja selle mõju veekeskkonnale mõne piirkonna näitel.

Metsamajandus ja -tööstus ning keskkonnaprobleemid
selgitab kestliku metsamajanduse olemust ja selle olulisust ning selgitab metsamajanduse ja -tööstusega seotud keskkonnaprobleeme;
selgitab metsavarude hindamise eri võimalusi;
selgitab metsatüüpe ja maailma metsarikkamaid piirkondi ning seostab neid metsa kasutamise võimalustega;

Energiamajandus ja keskkonnaprobleemid
arutleb maailma energiamajanduse muutuste üle ning seostab energiamajanduse arengu kliimapolitikaga;
iseloomustab teabeallikate põhjal energiaallikate paiknemist maailmas ja seostab neid kasutamise võimalustega;
selgitab teabeallikate põhjal riikide energiamajandust ning sellega seotud majandus-, sotsiaal- ja keskkonnaprobleeme;
arutleb energiamajanduse jätkusuutlikkuse teemadel

“5” saamise tingimus: Põllumajandus ja toidutootmine ning keskkonnaprobleemid
arutleb maailma toiduprobleemide ning nüüdisaegse põllumajanduse, sh tehnoloogia võimaluste üle nende lahendamisel;
selgitab põllumajanduse osa toidutootmisahelas, seost teiste majandusharude ja eluvaldkondadega;
seostab mullatekke tingimusi mulla koostise, ehituse ja omadustega ning toob näiteid mullatüüpide ja mullaprotsesside kohta eri bioomides;
arutleb muldade hävimise ja selle peatamise võimaluste üle;
iseloomustab eri tüüpi põllumajandusettevõtete maailmas, seostab neid kohalike oludega ja analüüsib nende mõju keskkonnale;
analüüsib teabeallikate põhjal mõne riigi põllumajandust mõjutavaid tegureid, põllumajanduslikku tootmist ja selle mõju keskkonnale;
iseloomustab vesiviljelust ja selle mõju veekeskkonnale mõne piirkonna näitel.

Metsamajandus ja -tööstus ning keskkonnaprobleemid
teab kestliku metsamajanduse olemust ja selle olulisust ning selgitab metsamajanduse ja -tööstusega seotud keskkonnaprobleeme;

	<p>teab metsatüüpe ja maailma metsarikkamaid piirkondi ning seostab neid metsa kasutamise võimalustega; võrdleb teabeallikate põhjal metsamajandust ja -tööstust eri riikides; arutleb ökosüsteemi teenuste üle metsa näitel ja selgitab puidu rolli süsinikuringes.</p> <p>Energiamajandus ja keskkonnaprobleemid</p> <p>arutleb maailma energiamajanduse muutuste üle ning seostab energiamajanduse arengu kliimapoliitikaga; iseloomustab teabeallikate põhjal energiaallikate paiknemist maailmas ja seostab neid kasutamise võimalustega; analüüsib teabeallikate põhjal riikide energiamajandust ning sellega seotud majandus-, sotsiaal- ja keskkonnaprobleeme; arutleb energiamajanduse jätkusuutlikkuse teemadel.</p>	
<p>Keemia 1/Keemia alused Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad KEEMIA KUI TEADUS JA SELLE ARENG Keemia kui teaduse kujunemine. Füüsikalised ja keemilised uurimismeetodid keemias. Keemiaga seotud karjäärivalikud. AINE EHITUS Tänapäevane ettekujutus aatomi ehitusest. Informatsioon perioodilisustabelis ja selle tõlgendamine. Keemilise sideme liigid. Vesinikside. Molekulidevahelised jõud. Ainete füüsikaliste omaduste sõltuvus aine ehitusest. LAHUSTUSMISPROTSESS JA KEEMILISED REAKTSIOONID LAHUSTES' Ainete lahustumisprotsess. Elektrolüüdid ja mitteelektrolüüdid; tugevad ja nõrgad elektrolüüdid. Molaarne kontsentratsioon. Ionidevahelised reaktsioonid lahustes, nende kulgemise tingimused.</p>	<p>Seos õpiväljundiga kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nende vaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks; sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks; saab aru teaduse olemusest, seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat;</p>
Iseseisev töö	Tööleht aatomi ehituse, keemilise sideme ja lahuse kohta	
Praktiline töö	Ülesannete lahendamine lahuste kohta	
Hindamisülesanded	Test: aatomi ehitus+keemiline side; lahused; ülesannete lahendamine; praktiline töö, iseseisev töö	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine	

kujunemine	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: kirjeldab elektronide paiknemist A-rühmade elementide aatomi välises elektronikihis (üksikud elektronid, elektronipaarid); kirjeldab A-rühmade elementide metallilisuse ja mittemetallilisuse muutumist perioodilisustabelis seoses aatomi ehituse muutumisega; määrab A-rühmade elementide maksimaalseid ja minimaalseid oksüdatsiooniastmeid ning koostab elementide tüüpühendite valemeid; kirjeldab tüüpiliste näidete varal kovalentse, ioonilise, metallilise ja vesiniksideme olemust, hindab kovalentse sideme polaarsust; seostab ainete füüsikalisi omadusi keemiliste sidemete ja molekulide vastastiktoime mõjuga; mõistab, et keemilise reaktsiooni kulgemiseks on tarvis aktiivset põrget, uurib keemilise reaktsiooni kiirust mõjutavate tegurite toimet ning põhjendab nende mõju, selgitab keemiliste protsesside kiiruse muutmist argielus;</p> <p>kirjeldab lahuste teket ioonilise ja kovalentse sidemega ainetest, eristab tugevaid ja nõrku elektrolüüte ning mitteelektrolüüte, uurib ja võrdleb nende lahuste omadusi; selgitab happe ja aluse mõistet; arvutab aine molaarset kontsentratsiooni lahuses; uurib ionidevahelisi reaktsioone lahustes</p> <p>“4” saamise tingimus: eristab kvalitatiivset ja kvantitatiivset analüüsi ning füüsikalisi ja keemilisi uurimismeetodeid; kirjeldab elektronide paiknemist A-rühmade elementide aatomi välises elektronikihis (üksikud elektronid, elektronipaarid); selgitab A-rühmade elementide metallilisuse ja mittemetallilisuse muutumist perioodilisustabelis seoses aatomi ehituse muutumisega; määrab A-rühmade elementide maksimaalseid ja minimaalseid oksüdatsiooniastmeid ning koostab elementide tüüpühendite valemeid; selgitab tüüpiliste näidete varal kovalentse, ioonilise, metallilise ja vesiniksideme olemust, hindab kovalentse sideme polaarsust; seostab ainete füüsikalisi omadusi keemiliste sidemete ja molekulide vastastiktoime mõjuga; mõistab, et keemilise reaktsiooni kulgemiseks vajalikke tingimusi; uurib keemilise reaktsiooni kiirust mõjutavate tegurite toimet ning põhjendab nende mõju, selgitab keemiliste protsesside kiiruse muutmist argielus;; kirjeldab lahuste teket ioonilise ja kovalentse sidemega ainetest, eristab tugevaid ja nõrku elektrolüüte ning mitteelektrolüüte, uurib ja võrdleb nende lahuste omadusi; selgitab happe ja aluse mõistet; arvutab aine molaarset kontsentratsiooni lahuses; uurib ionidevahelisi reaktsioone lahustes, koostab nende reaktsioonide võrrandeid molekulaarsel kujul.</p> <p>“5” saamise tingimus: on omandanud ettekujutuse keemia ajaloolisest arengust; eristab kvalitatiivset ja kvantitatiivset analüüsi ning füüsikalisi ja keemilisi uurimismeetodeid; kirjeldab elektronide paiknemist A-rühmade elementide aatomi välises elektronikihis (üksikud elektronid, elektronipaarid); põhjendab A-rühmade elementide metallilisuse ja mittemetallilisuse muutumist perioodilisustabelis seoses aatomi ehituse muutumisega; määrab A-rühmade elementide maksimaalseid ja minimaalseid oksüdatsiooniastmeid ning koostab elementide tüüpühendite valemeid; selgitab tüüpiliste näidete varal kovalentse, ioonilise, metallilise ja vesiniksideme olemust, hindab kovalentse sideme polaarsust; seostab ainete füüsikalisi omadusi keemiliste sidemete ja molekulide vastastiktoime mõjuga;</p>

	<p>mõistab, et keemilise reaktsiooni kulgemiseks on tarvis aktiivset põrget, seostab aktiveerimisenergiat keemilise reaktsiooni kiirusega; uurib keemilise reaktsiooni kiirust mõjutavate tegurite toimet ning põhjendab nende mõju, selgitab keemiliste protsesside kiiruse muutmist argielus;</p> <p>mõistab, et pöörduvate reaktsioonide puhul tekib vastassuunas kulgevate protsesside vahel tasakaal, uurib keemilise tasakaalu asendi nihutamise võimalusi ning toob sellekohaseid näiteid argielust ja tehnoloogiast;</p> <p>kirjeldab lahuste teket ioonilise ja kovalentse sidemega ainetest, eristab tugevaid ja nõrku elektrolüüte ning mitteelektrolüüte, uurib ja võrdleb nende lahuste omadusi;</p> <p>selgitab happe ja aluse mõistet protolüütilise teoora põhjal;</p> <p>arvutab aine molaarset kontsentratsiooni lahuses;</p> <p>uurib ioonidevahelisi reaktsioone lahustes, koostab nende reaktsioonide võrrandeid molekulaarsel ja ioonsel kujul.</p>	
<p>Keemia 2/Anorgaanilised ained Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad ANORGAANILISTE AINETE PÕHIKLASSID Ülevaade ainete põhiklassidest. Ainete põhiklasside nimetamine. Seosed ainete põhiklasside vahel.</p> <p>METALLID Ülevaade metallide iseloomulikest füüsikalistest ja keemilistest omadustest. Metallide keemilise aktiivsuse võrdlus; metallide pingerida. Metallid ja nende ühendid igapäevaelus ning looduses. Metallidega seotud redoksprotsessid: metallide saamine maagist, elektrolüüs, korrosioon, keemilised vooluallikad. Saagise- ja kaoprotsendi ja lisandite arvestamine moolarvutustes reaktsioonivõrrandi järgi.</p> <p>MITTEMETALLID Ülevaade mittemetallide füüsikalistest ja keemilistest omadustest olenevalt elemendi asukohast perioodilisustabelis. Mittemetallide keemilise aktiivsuse võrdlus. Mõne mittemetalli ja tema ühendite käsitlus (vabal valikul, looduses ja/või tööstuses kulgevate protsesside näitel).</p>	<p>Seos õpiväljundiga kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks; sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks;</p>
Iseseisev töö	Lühireferaat valitud metallidest	
Praktiline töö	Ülesannete lahendamine. Katsed metallide keemiliste omaduste kohta	
Hindamisülesanded	Test: metallid ja mittemetallid; ainete põhiklassid; ülesanded; praktiline töö; iseseisev töö	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine	

sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: hindab metallide keemilist aktiivsust lähtudes vastava elemendi perioodilisustabelis ja pingereas, koostab selle põhjal reaktsioonivõrrandeid vastava metalli reageerimisest mittemetalliga, veega, lahjendatud hapete ja soolade lahustega; uurib ja võrdleb praktiliselt metallide keemilist aktiivsust, kasutades selleks metallide reageerimist veega ning hapete ja soolade lahustega; kirjeldab õpitud metallide ja nende sulamite rakendamise võimalusi praktikas, seostades neid materjalide omadustega; teab levinumaid metallide looduslikke ühendeid ja nende rakendusi; selgitab metallide saamise põhimõtet; selgitab metallide korrosiooni; uurib korrosiooni, valib ja põhjendab esemete korrosioonikaitseks sobivaid võimalusi; lahendab arvutusülesandeid reaktsioonivõrrandite järgi; seostab tuntumate mittemetallide ning nende tüüpühendite keemilisi omadusi vastava elemendi asukohaga perioodilisustabelis; uurib õpitud mittemetallide ja nende ühendite iseloomulikke omadusi; kirjeldab õpitud mittemetallide ja nende ühendite tähtsust looduses ja/või rakendamise võimalusi praktikas, seostades seda vastava keemilise elemendi ja ainete omadustega.</p> <p>“4” saamise tingimus: hindab metallide keemilist aktiivsust ja prognoosib keemilisi omadusi, lähtudes vastava elemendi perioodilisustabelis ja pingereas, koostab selle põhjal reaktsioonivõrrandeid vastava metalli reageerimisest mittemetalliga, veega, lahjendatud hapete ja soolade lahustega; uurib ja võrdleb praktiliselt metallide keemilist aktiivsust, kasutades selleks metallide reageerimist veega ning hapete ja soolade lahustega; kirjeldab õpitud metallide ja nende sulamite rakendamise võimalusi praktikas, seostades neid materjalide omadustega; teab levinumaid metallide looduslikke ühendeid ja nende rakendusi; selgitab metallide saamise põhimõtet; selgitab korrosiooni ja metallide tootmisreaktsioonide energeetilist efekti; uurib korrosiooni, valib ja põhjendab esemete korrosioonikaitseks sobivaid võimalusi; selgitab metallidega seotud redoksprotsesside toimumise üldisi põhimõtteid elektrolüüsi, korrosiooni; lahendab arvutusülesandeid reaktsioonivõrrandite järgi; seostab tuntumate mittemetallide ning nende tüüpühendite keemilisi omadusi vastava elemendi asukohaga perioodilisustabelis; uurib õpitud mittemetallide ja nende ühendite iseloomulikke omadusi; kirjeldab õpitud mittemetallide ja nende ühendite tähtsust looduses ja/või rakendamise võimalusi praktikas, seostades seda vastava keemilise elemendi ja ainete omadustega.</p> <p>“5” saamise tingimus: hindab metallide keemilist aktiivsust ja prognoosib keemilisi omadusi, lähtudes vastava elemendi perioodilisustabelis ja pingereas, koostab selle põhjal reaktsioonivõrrandeid vastava metalli reageerimisest mittemetalliga, veega, lahjendatud hapete ja soolade lahustega; uurib ja võrdleb praktiliselt metallide keemilist aktiivsust, kasutades selleks metallide reageerimist veega ning hapete ja soolade lahustega; kirjeldab õpitud metallide ja nende sulamite rakendamise võimalusi praktikas, seostades neid materjalide omadustega; teab levinumaid metallide looduslikke ühendeid ja nende rakendusi; selgitab metallide saamise põhimõtet metalliühendite redutseerimisel ning korrosiooni metallide oksüdeerumisel; selgitab korrosiooni ja metallide tootmisreaktsioonide energeetilist efekti, põhjendab nende vastassuunalisust; uurib korrosiooni, valib ja põhjendab esemete korrosioonikaitseks sobivaid võimalusi;</p>
----------------------	---

	<p>analüüsib metallidega seotud redoksprotsesside toimumise üldisi põhimõtteid elektrolüüsi, korrosiooni korral; lahendab arvutusülesandeid reaktsioonivõrrandite järgi, arvestades saagise- ja kaoprotsenti ning lisandeid; seostab tuntumate mittemetallide ning nende tüüpühendite keemilisi omadusi vastava elemendi asukohaga perioodilisustabelis; uurib õpitud mittemetallide ja nende ühendite iseloomulikke omadusi ning koostab vastavate keemiliste reaktsioonide võrrandeid; kirjeldab õpitud mittemetallide ja nende ühendite tähtsust looduses ja/või rakendamise võimalusi praktikas, seostades seda vastava keemilise elemendi ja ainete omadustega.</p>	
<p>Keemia 3/orgaanilised ained Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 20</p>	<p>Alateemad ORGAANILISTE HENDITE STRUKTUUR, ALKAANID Süsinikuühendite struktuur ja selle kujutamise viisid. Aatomite valentsolekud. Valemite tüübid. Alkaanid, nomenklatuuri põhimõtted, isomeeria. ASENDATUD ALKAANID, NENDE FÜÜSIKALISED OMADUSED Asendatud alkaanide (halogeeniühendite, alkoholide, primaarsete amiinide) füüsikaliste omaduste sõltuvus struktuurist. KÜLLASTUMATA JA AROMAATSED SÜSIVESINIKUD, NENEDE KEEMILISED OMADUSED Küllastumata ja aromaatsete süsivesinike ning alkaanide keemiliste omaduste võrdlus. Liitumispolümeerisatsioon. Süsivesinikud ja nende derivaadid looduses ning tööstuses. ALDEHÜÜDID, KARBOKSÜÜLHAPPED NING KARBOKSÜÜLHAPETE FUNKTSIONAALDERIVAADID Aldehüüdid kui alkoholide oksüdeerumissaadused. Asendatud karboksüülhapped (aminohapped, hüdroksühapped) ja karboksüülhapete funktsionaalderivaadid (estrid, amiidid). POLÜKONDENSATSIOON JA ORGAANILISED AINED Polümeerid. Nende tekkimine, omadused ja levinumate polümeeride omadused ja kasutamine. Polümeeride taaskasutamise probleemid. Orgaanilised ühendid organismides: rasvad, sahhariidid, valgud.</p>	<p>Seos õpiväljundiga kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi keskkonna objektide ja nähtuste ning nendevaheliste põhjuse-tagajärje seoste selgitamiseks; sõnastab uurimisküsimusi ja hüpoteese, kavandab ja korraldab loodusteaduslikke uuringuid, analüüsib ja tõlgendab tulemusi ning teeb kehtivaid järeldusi ja ennustusi leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel rakendab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi probleemide lahendamiseks ja otsuste tegemiseks; selgitab oma eriala seoseid loodusteaduste ja tehnoloogiaga elukestva õppe kontekstis</p>
Iseseisev töö	Tuntumate orgaaniliste ühendite omadused ja kasutamine; Tuntumate polümeeride omadused ja kasutamine	
Praktiline töö	Põlemisülesannete lahendamine	
Hindamisülesanded	Test: orgaanilised ühendid; polümeerid; põlemisülesanded; iseseisev töö	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: kasutab erinevaid molekuli koostise ja ehituse kujutamise viise: lihtsustatud struktuurivalem, tasapinnaline ehk	

klassikaline struktuurivalem, molekuli graafiline kujutis;
rakendab süstemaatilise nomenklatuuri põhimõtteid alkaanide näitel;
koostab alkaanide põlemisvõrrandid ja tasakaalustab.
seostab alkoholide, halogeenühendite ja primaarsete amiinide süstemaatiliste nimetuste ees- või lõppliiteid vastavate aineklassidega, määrab molekuli struktuuri või nimetuse põhjal ühendi aineklassi;
kirjeldab küllastunud, küllastumata ja aromaatsete süsivesinike keemilisi omadusi, koostab lihtsamaid reaktsioonivõrrandeid alkaanide, alkeenide ja areenide halogeenimise ning alkeenide hüdrogeenimise ja katalüütilise hüdraatimise reaktsioonide kohta;
kirjeldab tähtsamate süsivesinike ja nende derivaatide rakendusi argielus ning kasutamiseega kaasnevaid ohtusid, seostab neid ainete omadustega;
kujutab alkeenist tekkivat polümeeri lõiku;
määrab aine struktuuri põhjal aldehüüdi, karboksüülhappe, karboksüülhappe soola, asendatud karboksüülhappe, estri ja amiidi kuuluvuse vastavasse aineklassi;
kirjeldab olulisemate karboksüülhapete omadusi ja tähtsust argielus ning looduses;
uurib karboksüülhapete keemilisi omadusi;
selgitab alkoholijooobega seotud keemilisi protsesse organismis, analüüsib alkoholi liigtarbimisest põhjustatud sotsiaalseid probleeme;
kirjeldab estrite tekke- ja hüdrolyüsireaktsioone ning koostab vastavate keemiliste reaktsioonide võrrandeid, valmistab lihtsama estri;
kujutab lähteühendite struktuurivalemite põhjal tekkiva kondensatsioonipolümeeri lõiku;
selgitab kirjeldab rasvhapete, rasvade, sahhariidide, aminohapete ja valkude ehitust ning uurib nende omadusi;
selgitab polümeeride taaskasutamise probleeme.
“4” saamise tingimus: kasutab erinevaid molekuli koostise ja ehituse kujutamise viise: lihtsustatud struktuurivalem, tasapinnaline ehk klassikaline struktuurivalem, molekuli graafiline kujutis ;koostab erinevaid valemite tüüpe; analüüsib ühendi struktuurivalemis sisalduvat teavet;
rakendab süstemaatilise nomenklatuuri põhimõtteid alkaanide näitel;
seostab alkoholide, halogeenühendite ja primaarsete amiinide süstemaatiliste nimetuste ees- või lõppliiteid vastavate aineklassidega, määrab molekuli struktuuri või nimetuse põhjal ühendi aineklassi;
hindab aine struktuuri põhjal aine lahustuvust eri lahustites ja keemistemperatuuri;
võrdleb küllastunud, küllastumata ja aromaatsete süsivesinike keemilisi omadusi, koostab lihtsamaid reaktsioonivõrrandeid alkaanide, alkeenide ja areenide halogeenimise ning alkeenide hüdrogeenimise ja katalüütilise hüdraatimise reaktsioonide kohta;
kirjeldab tähtsamate süsivesinike ja nende derivaatide rakendusi argielus ning kasutamiseega kaasnevaid ohtusid, seostab neid ainete omadustega;
kujutab alkeenist tekkivat polümeeri lõiku;
määrab aine struktuuri põhjal aldehüüdi, karboksüülhappe, karboksüülhappe soola, asendatud karboksüülhappe, estri ja amiidi kuuluvuse vastavasse aineklassi;
kirjeldab olulisemate karboksüülhapete omadusi ja tähtsust argielus ning looduses;
uurib ja selgitab seost alkoholide, aldehüüdide ja karboksüülhapete vahel;
uurib karboksüülhapete keemilisi omadusi, võrdleb karboksüülhapete ja anorgaaniliste hapete keemilisi omadusi ning koostab vastavate keemiliste reaktsioonide võrrandeid;
selgitab alkoholijooobega seotud keemilisi protsesse organismis, analüüsib alkoholi liigtarbimisest põhjustatud sotsiaalseid probleeme;
võrdleb estrite tekke- ja hüdrolyüsireaktsioone ning koostab vastavate keemiliste reaktsioonide võrrandeid, valmistab lihtsama estri;
kujutab lähteühendite struktuurivalemite põhjal tekkiva kondensatsioonipolümeeri lõiku;

	<p>selgitab rasvhapete, rasvade, sahhariidide, aminohapete ja valkude ehitust ning uurib nende omadusi.</p> <p>selgitab polümeeride taaskasutamise probleeme.</p> <p>“5” saamise tingimus: kasutab erinevaid molekuli koostise ja ehituse kujutamise viise: lihtsustatud struktuurivalem, tasapinnaline ehk klassikaline struktuurivalem, molekuli graafiline kujutis; analüüsib ühendi struktuurivalemis sisalduvat teavet;</p> <p>rakendab süstemaatilise nomenklatuuri põhimõtteid alkaanide näitel;</p> <p>seostab alkoholide, halogeeniühendite ja primaarsete amiinide süstemaatiliste nimetuste ees- või lõppliiteid vastavate aineklassidega, määrab molekuli struktuuri või nimetuse põhjal ühendi aineklassi;</p> <p>hindab aine struktuuri põhjal aine lahustuvust eri lahustites ja keemistemperatuuri;</p> <p>võrdleb küllastunud, küllastumata ja aromaatsete süsivesinike keemilisi omadusi, koostab lihtsamaid reaktsioonivõrrandeid alkaanide, alkeenide ja areenide halogeenimise ning alkeenide hüdrogeenimise ja katalüütilise hüdraatimise reaktsioonide kohta;</p> <p>kirjeldab tähtsamate süsivesinike ja nende derivaatide rakendusi argielus ning kasutamiseega kaasnevaid ohtusid, seostab neid ainete omadustega;</p> <p>kujutab alkeenist tekkivat polümeeri lõiku;</p> <p>määrab aine struktuuri põhjal aldehüüdi, karboksüülhappe, karboksüülhappe soola, asendatud karboksüülhappe, estri ja amiidi kuuluvuse vastavasse aineklassi;</p> <p>kirjeldab olulisemate karboksüülhapete omadusi ja tähtsust argielus ning looduses;</p> <p>uurib ja selgitab seost alkoholide, aldehüüdide ja karboksüülhapete vahel;</p> <p>uurib karboksüülhapete keemilisi omadusi, võrdleb karboksüülhapete ja anorgaaniliste hapete keemilisi omadusi ning koostab vastavate keemiliste reaktsioonide võrrandeid;</p> <p>selgitab alkoholijooobega seotud keemilisi protsesse organismis, analüüsib alkoholi liigtarbimisest põhjustatud sotsiaalseid probleeme;</p> <p>võrdleb estrite tekke- ja hüdrolyüsireaktsioone ning koostab vastavate keemiliste reaktsioonide võrrandeid, valmistab lihtsama estri;</p> <p>kujutab lähteühendite struktuurivalemite põhjal tekkiva kondensatsioonipolümeeri lõiku;</p> <p>selgitab rasvhapete, rasvade, sahhariidide, aminohapete ja valkude ehitust ning uurib nende omadusi.</p> <p>Selgitab polümeeride taaskasutamise probleeme.</p>
--	---

Õppemeetodid	Loeng, praktiline töö, rühmatöö, õppekäik
Hindamismeetodid	Kontrolltöö, analüüs, praktiline töö, projekt
Lõimitud teemad	Bioloogia 2, füüsika 4: energia
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on teema kokkuvõtivate hinnete kaalutud keskmine
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab looduses toimuvate protsesside selgitamiseks bioloogia, keemia, füüsika ja geograafia põhimõisteid ja seaduspärasusi; • kasutab korrektset bioloogia-, keemia-, füüsika- ja geograafiaalast sõnavara nii suulisel ettekandel kui ka kirjalikult; • selgitab bioloogia, keemia, füüsika ja geograafia omavahelisi seoseid ja erinevusi ning tähtsust teaduse ja tehnoloogia, sh inseneeria valdkonnas, rõhutades loovuse ja innovatsiooni rolli; • kasutab erinevaid mudeleid (sh arvutisimulatsioone ja matemaatilisi mudeleid) loodusobjektide ja nähtuste uurimisel; • koostab teaduslikke meetodeid kasutades loodusnähtuste või protsesside mudeleid;

- koostab mõistekaarte, diagramme, graafikuid ja andmetabeleid projektides või uurimuslikes ülesannetes olevate andmete visualiseerimiseks;
 - lahendab matemaatiliste võtete ja valemite abil elulisi ja loodusteaduslikke ülesandeid
 - sõnastab loodusteaduslike mudelite leidmiseks või kontrollimiseks hüpoteese või uurimisküsimusi;
 - kavandab ja viib läbi ohutul viisil loodusteaduslikke uuringuid, kasutades sobivaid katsevahendeid või simulatsioone looduse seaduspärasuste tundma õppimiseks;
 - kasutab sobivaid mõõtevahendeid ja andmeanalüüsi tööriistu, et koguda täpseid ja usaldusväärseid andmeid;
 - teeb kogutud andmete põhjal põhjendatud teaduspõhiseid järeldusi;
 - esitab saadud tulemused suuliselt või kirjalikult, kasutades vajadusel digivahendeid;
 - kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi eluliste probleemide lahendamiseks, rakendades loovat ja kriitilist mõtlemist, digitaalseid tööriistu ja meeskonnatööoskusi;
-
- kasutab erinevaid infoallikaid, juhendatult analüüsib ja hindab kriitiliselt nende teabe usaldusväärsust, eristab teaduspõhiseid fakte pseudoteaduslikest väidetest ning rakendab fakte loodusprotsesside selgitamisel ja probleemide lahendamisel;
 - analüüsib erinevaid seisukohti elu päritolu kohta ning selgitab oma arusaamu;
 - kasutab loodusteaduslike uuringute läbiviimiseks andmeportaale ja digitaalseid teabeallikaid;
 - kasutab loodusteaduslike ülesannete lahendamiseks ning koostööks meedia- ja tehnoloogiavahendeid;
-
- selgitab kliimamuutuste teket ja rohetehnoloogia mõju ning pakub lahendusi keskkonnasäästliku kliimapoliitika rakendamiseks;
 - märkab ja lahendab igapäevaelu probleeme ning langetab argumenteeritud otsuseid, kasutades loovat mõtlemist;
 - kasutab mehhaanika, dünaamika, termodünaamika ja elektroenergeetika seaduseid tehnoloogiliste probleemide lahendamisel;
 - kasutab reaaleluliste ülesannete lahendamiseks keemiliste elementide perioodilisustabelit, lahustuvustabelit, metallide pingerida ja teisi teabeallikaid
-
- analüüsib teaduse olemust ning seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat, rakendades teadmisi praktilistes olukordades ja luues uuenduslikke lahendusi;
 - toob näiteid pindpinevuse, kapillaarsuse ja märgamise esinemisest looduses ja tehnikas;
 - kirjeldab valguse ja heli omadusi ning nende rolli looduses ja tehnoloogias, rakendades laineõpetuse põhimõtteid ja tuues näiteid igapäevastest tehnoloogilistest lahendustest;
 - selgitab aine olekuid ja faasisiirdeid, rakendades termodünaamika põhimõtteid;
 - toob esile teabeallikate alusel toidutootmise ja põllumajanduse mõju looduskeskkonnale, pakkudes välja lahendusi kaasaegse tehnoloogia abil;
-
- selgitab süsinikuringe ja energiasäästu tähtsust kliimamuutuste kontekstis, ning nende mõju globaalsele soojenemisele;
 - toob näiteid peamistest kliimamuutusi põhjustavatest teguritest ning kliimamuutuse võimalikud tagajärjed loodusele ja ühiskonnale ning hindab kohanemise võimalusi, arvestades piirkondlikke ja globaalseid näiteid;
 - arutleb roheoskuste vajalikkuse ja nende mõju üle elukeskkonnale, kasutades loodusteaduslikku terminoloogiat;
 - hindab kliimamuutuste mõju veekeskkonnale ja analüüsib juhendamisel vesiviljeluse mõju ökosüsteemidele;
 - selgitab meetodeid metallide korrosiooni vähendamisel ning arutleb rohetehnoloogia rakendamise võimaluste üle keemiatööstuses;

- kirjeldab maailma energiamajanduse muutusi ja nende seoseid kliimapoliitikaga;
 - toob näiteid rohetehnoloogia rakendamise mõjust erinevates majandusharudes ning selgitab, kuidas see toetab jätkusuutlikkuse parendamist
-
- iseloomustab teabeallikate põhjal jätkusuutliku arengu põhimõtteid ning nende rakendamise võimalusi erinevates kontekstides;
 - selgitab teabeallikate põhjal elurikkuse olulisust ning selle säilitamise võimalusi;
 - selgitab hoiakuid ja käitumist, mis näitavad vastutustundlikkust elurikkuse ja jätkusuutliku arengu säilitamisel;
 - järgib tervislikke eluviise arvestades tervisliku toitumise ja nakkushaigustest hoidumise põhimõtteid
 - selgitab tööstuse ja tehnoloogia arengu mõju keskkonnale ja globaalsele elurikkusele, kasutades teaduslikele uuringutele põhinevaid andmeid;
 - hindab kemikaalide kasutamist argielus ja nende mõju keskkonnale ja tervisele;
 - arutleb üleilmastumise mõju üle eri eluvaldkondadele tuues välja selle mõju kestlikule arengule;
-
- selgitab loodusteaduste ja tehnoloogiaga seotud elukutsete tähtsust 21. sajandi majanduses;
 - kirjeldab loodusteaduste arengusuundi ja analüüsib, kuidas omandatud teadmisi ja oskusi rakendada karjäärivalikul;
 - seostab loodusteadusi õpitava erialaga;
 - rakendab loodusteaduslikke teadmisi ja oskusi erialases õppes ja tegevuses;
 - kirjeldab õpitava eriala arengut loodusteaduslikust vaatepunktist;
 - selgitab, milliseid loodusseadusi ja ohutusaspekte tuleks valitud erialal arvesse võtta;
 - teeb erialaõppes loodusteaduslikele teadmistele tuginevaid otsuseid ning prognoosib nende tagajärgi, tuginedes sotsiaalsetele, majanduslikele, kõlbelistele ja õiguslastele seisukohtadele
- “4” saamise tingimus: • selgitab looduses toimuvaid protsesse bioloogia, keemia, füüsika ja geograafia põhimõisteid ja seaduspärasusi;
- kasutab korrektset bioloogia-, keemia-, füüsika- ja geograafiaalast sõnavara nii suulisel ettekandel kui ka kirjalikult;
 - selgitab bioloogia, keemia, füüsika ja geograafia omavahelisi seoseid ja erinevusi ning tähtsust teaduse ja tehnoloogia, sh inseneeria valdkonnas, rõhutades loovuse ja innovatsiooni rolli;
 - kasutab erinevaid mudeleid (sh arvutisimulatsioone ja matemaatilisi mudeleid) loodusobjektide ja nähtuste uurimisel;
 - koostab teaduslikke meetodeid kasutades loodusnähtuste või protsesside mudeleid;
 - koostab mõistekaarte, diagramme, graafikuid ja andmetabeleid projektides või uurimuslikes ülesannetes olevate andmete visualiseerimiseks;
 - lahendab matemaatiliste võtete ja valemite abil elulisi ja loodusteaduslikke ülesandeid
 - sõnastab loodusteaduslike mudelite leidmiseks või kontrollimiseks hüpoteese või uurimisküsimusi;
 - kavandab ja viib läbi ohutul viisil loodusteaduslikke uuringuid, kasutades sobivaid katsevahendeid või simulatsioone looduse seaduspärasuste tundma õppimiseks;
 - kasutab sobivaid mõõtevahendeid ja andmeanalüüsi tööriistu, et koguda täpseid ja usaldusväärseid andmeid;
 - teeb kogutud andmete põhjal põhjendatud teaduspõhiseid järeldusi; esitab saadud tulemused suuliselt või kirjalikult, kasutades vajadusel digivahendeid;
 - kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi eluliste probleemide lahendamiseks, rakendades loovat ja kriitilist mõtlemist, digitaalset tööriistu ja meeskonnatööoskusi;
 - kasutab erinevaid infoallikaid, juhendatult analüüsib ja hindab kriitiliselt nende teabe usaldusväärsust, eristab teaduspõhiseid fakte pseudoteaduslikest väidetest ning rakendab fakte loodusprotsesside selgitamisel ja probleemide lahendamisel;

- analüüsib erinevaid seisukohti elu päritolu kohta ning selgitab oma arusaamu;
- kasutab loodusteaduslike uuringute läbiviimiseks andmeportaale ja digitaalseid teabeallikaid;
- kasutab loodusteaduslike ülesannete lahendamiseks ning koostöökis meedia- ja tehnoloogiavahendeid;
- selgitab kliimamuutuste teket ja rohetehnoloogia mõju ning pakub lahendusi keskkonnasäästliku kliimapolitiika rakendamiseks;
- märkab ja lahendab igapäevaelu probleeme ning langetab argumenteeritud otsuseid, kasutades loovat mõtlemist;
- kasutab mehhaanika, dünaamika, termodünaamika ja elektroenergeetika seaduseid tehnoloogiliste probleemide lahendamisel;
- kasutab reaaleluliste ülesannete lahendamiseks keemiliste elementide perioodilisustabelit, lahustuvustabelit, metallide pingerida ja teisi teabeallikaid
- analüüsib teaduse olemust ning seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat, rakendades teadmisi praktilistes olukordades ja luues uuenduslikke lahendusi;
- toob näiteid pindpinevuse, kapillaarsuse ja märgamise esinemisest looduses ja tehnikas;
- selgitab valguse ja heli omadusi ning nende rolli looduses ja tehnoloogias, rakendades laineõpetuse põhimõtteid ja tuues näiteid igapäevastest tehnoloogilistest lahendustest;
- selgitab aine olekuid ja faasisiirdeid, rakendades termodünaamika põhimõtteid;
- toob esile teabeallikate alusel toidutootmise ja põllumajanduse mõju looduskeskkonnale, pakkudes välja lahendusi kaasaegse tehnoloogia abil;
- selgitab süsinikuringe ja energiasäästu tähtsust kliimamuutuste kontekstis, ning nende mõju globaalsele soojenemisele;
- toob näiteid peamistest kliimamuutusi põhjustavatest teguritest ning kliimamuutuse võimalikud tagajärjed loodusele ja ühiskonnale ning hindab kohanemise võimalusi, arvestades piirkondlikke ja globaalseid näiteid;
- arutleb roheoskuste vajalikkuse ja nende mõju üle elukeskkonnale, kasutades loodusteaduslikku terminoloogiat;
- hindab kliimamuutuste mõju veekeskkonnale ja analüüsib juhendamisel vesiviljeluse mõju ökosüsteemidele;
- analüüsib meetodeid metallide korrosiooni vähendamisel ning arutleb rohetehnoloogia rakendamise võimaluste üle keemiatööstuses;
- toob näiteid maailma energiamajanduse muutustest ja nende seosest kliimapolitikaga;
- toob näiteid rohetehnoloogia rakendamise mõjust erinevates majandusharudes ning selgitab, kuidas see toetab jätkusuutlikkuse parendamist
- selgitab teabeallikate põhjal jätkusuutliku arengu põhimõtteid ning nende rakendamise võimalusi erinevates kontekstides;
- analüüsib teabeallikate põhjal elurikkuse olulisust ning selle säilitamise võimalusi;
- selgitab hoiakuid ja käitumist, mis näitavad vastutustundlikkust elurikkuse ja jätkusuutliku arengu säilitamisel;
- järgib tervislikke eluviise arvestades tervisliku toitumise ja nakkushaigustest hoidumise põhimõtteid
- toob näiteid tööstuse ja tehnoloogia arengu mõju keskkonnale ja globaalsele elurikkusele, kasutades teaduslikele uuringutele põhinevaid andmeid;
- hindab kemikaalide kasutamist argielus ja nende mõju keskkonnale ja tervisele;
- arutleb üleilmastumise mõju üle eri eluvaldkondadele tuues välja selle mõju kestlikule arengule;
- selgitab loodusteaduste ja tehnoloogiaga seotud elukutsete tähtsust 21. sajandi majanduses;
- analüüsib loodusteaduste arengusuundi ja analüüsib, kuidas omandatud teadmisi ja oskusi rakendada karjäärivalikul;
- seostab loodusteadusi õpitava erialaga;
- rakendab loodusteaduslikke teadmisi ja oskusi erialases õppes ja tegevuses;
- selgitab õpitava eriala arengut loodusteaduslikust vaatepunktist;
- selgitab, milliseid loodusseadusi ja ohutusaspekte tuleks valitud erialal arvesse võtta;

- teeb erialaõppes loodusteaduslikele teadmistele tuginevaid otsuseid ning prognoosib nende tagajärgi, tuginedes sotsiaalsetele, majanduslikele, kõlbelistele ja õiguslastele seisukohtadele
- “5” saamise tingimus: • selgitab looduses toimuvaid protsesse bioloogia, keemia, füüsika ja geograafia põhimõisteid ja seaduspärasusi;
- kasutab korrektset bioloogia-, keemia-, füüsika- ja geograafiaalast sõnavara nii suulisel ettekandel kui ka kirjalikult;
- selgitab bioloogia, keemia, füüsika ja geograafia omavahelisi seoseid ja erinevusi ning tähtsust teaduse ja tehnoloogia, sh inseneeria valdkonnas, rõhutades loovuse ja innovatsiooni rolli;
- kasutab erinevaid mudeleid (sh arvutisimulatsioone ja matemaatilisi mudeleid) loodusobjektide ja nähtuste uurimisel;
- koostab teaduslikke meetodeid kasutades loodusnähtuste või protsesside mudeleid;
- koostab mõistekaarte, diagramme, graafikuid ja andmetabeleid projektides või uurimuslikes ülesannetes olevate andmete visualiseerimiseks;
- lahendab matemaatiliste võtete ja valemite abil elulisi ja loodusteaduslikke ülesandeid
- sõnastab loodusteaduslike mudelite leidmiseks või kontrollimiseks hüpoteese või uurimisküsimusi;
- kavandab ja viib läbi ohutul viisil loodusteaduslikke uuringuid, kasutades sobivaid katsevahendeid või simulatsioone looduse seaduspärasuste tundma õppimiseks;
- kasutab sobivaid mõõtevahendeid ja andmeanalüüsi tööriistu, et koguda täpseid ja usaldusväärseid andmeid;
- teeb kogutud andmete põhjal põhjendatud teaduspõhiseid järeldusi; esitab saadud tulemused suuliselt või kirjalikult, kasutades vajadusel digivahendeid;
- kasutab loodusainetes omandatud teadmisi ja oskusi eluliste probleemide lahendamiseks, rakendades loovat ja kriitilist mõtlemist, digitaalseid tööriistu ja meeskonnatööoskusi;
- kasutab erinevaid infoallikaid, juhendatult analüüsib ja hindab kriitiliselt nende teabe usaldusväärsust, eristab teaduspõhiseid fakte pseudoteaduslikest väidetest ning rakendab fakte loodusprotsesside selgitamisel ja probleemide lahendamisel;
- analüüsib erinevaid seisukohti elu päritolu kohta ning selgitab oma arusaamu;
- kasutab loodusteaduslike uuringute läbiviimiseks andmeportaale ja digitaalseid teabeallikaid;
- kasutab loodusteaduslike ülesannete lahendamiseks ning koostööks meedia- ja tehnoloogiavahendeid;
- analüüsib kliimamuutuste teket ja rohetehnoloogia mõju ning pakub lahendusi keskkonnasäästliku kliimapoliitika rakendamiseks;
- märkab ja lahendab igapäevaelu probleeme ning langetab argumenteeritud otsuseid, kasutades loovat mõtlemist;
- rakendab mehhaanika, dünaamika, termodünaamika ja elektroenergeetika seaduseid tehnoloogiliste probleemide lahendamisel;
- kasutab reaaleluliste ülesannete lahendamiseks keemiliste elementide perioodilisustabelit, lahustuvustabelit, metallide pingerida ja teisi teabeallikaid
- analüüsib teaduse olemust ning seostab loodusteadusi ja tehnoloogiat, rakendades teadmisi praktilistes olukordades ja luues uuenduslikke lahendusi;
- toob näiteid pindpinevuse, kapillaarsuse ja märgamise esinemisest looduses ja tehnikas;
- selgitab valguse ja heli omadusi ning nende rolli looduses ja tehnoloogias, rakendades laineõpetuse põhimõtteid ja tuues näiteid igapäevastest tehnoloogilistest lahendustest;
- selgitab aine olekuid ja faasisiirdeid, rakendades termodünaamika põhimõtteid;
- toob esile teabeallikate alusel toidutootmise ja põllumajanduse mõju looduskeskkonnale, pakkudes välja lahendusi kaasaegse tehnoloogia abil;
- selgitab süsinikuringe ja energiasäästu tähtsust kliimamuutuste kontekstis, ning nende mõju globaalsele soojenemisele;
- toob näiteid peamistest kliimamuutusi põhjustavatest teguritest ning kliimamuutuse võimalikud tagajärjed loodusele ja ühiskonnale ning

	<p>hindab kohanemise võimalusi, arvestades piirkondlikke ja globaalseid näiteid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • arutleb roheoskuste vajalikkuse ja nende mõju üle elukeskkonnale, kasutades loodusteaduslikku terminoloogiat; • hindab kliimamuutuste mõju veekeskkonnale ja analüüsib juhendamisel vesiviljeluse mõju ökosüsteemidele; • analüüsib meetodeid metallide korrosiooni vähendamisel ning arutleb rohetehnoloogia rakendamise võimaluste üle keemiatööstuses; • toob näiteid maailma energiamajanduse muutustest ja nende seosest kliimapoliitikaga; • toob näiteid rohetehnoloogia rakendamise mõjust erinevates majandusharudes ning selgitab, kuidas see toetab jätkusuutlikkuse parendamist • analüüsib teabeallikate põhjal jätkusuutliku arengu põhimõtteid ning nende rakendamise võimalusi erinevates kontekstides; • analüüsib teabeallikate põhjal elurikkuse olulisust ning selle säilitamise võimalusi; • hindab hoiakuid ja käitumist, mis näitavad vastutustundlikkust elurikkuse ja jätkusuutliku arengu säilitamisel; • järgib tervislikke eluviise arvestades tervisliku toitumise ja nakkushaigustest hoidumise põhimõtteid • analüüsib tööstuse ja tehnoloogia arengu mõju keskkonnale ja globaalsele elurikkusele, kasutades teaduslikele uuringutele põhinevaid andmeid; • hindab kemikaalide kasutamist argielus ja nende mõju keskkonnale ja tervisele; • arutleb üleilmastumise mõju üle eri eluvaldkondadele tuues välja selle mõju kestlikule arengule; • selgitab loodusteaduste ja tehnoloogiaga seotud elukutsete tähtsust 21. sajandi majanduses; • analüüsib loodusteaduste arengusuundi ja analüüsib, kuidas omandatud teadmisi ja oskusi rakendada karjäärivalikul; • seostab loodusteadusi õpitava erialaga; • rakendab loodusteaduslikke teadmisi ja oskusi erialases õppes ja tegevuses; • analüüsib õpitava eriala arengut loodusteaduslikust vaatepunktist; • selgitab, milliseid loodusseadusi ja ohutusaspekte tuleks valitud erialal arvesse võtta; • teeb erialaõppes loodusteaduslikele teadmistele tuginevaid otsuseid ning prognoosib nende tagajärgi, tuginedes sotsiaalsetele, majanduslikele, kõlbelistele ja õiguslastele seisukohtadele
<p>Õppematerjalid</p>	<p>http://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing/?@=88u7#euni_repository_10895 Keemia õpik kutsekoolidele Keemia töövihik kutsekoolidele Füüsika õpik kutsekoolidele Füüsika töövihik kutsekoolidele Keemia X klass Keemia XI klass Bioloogia õpik gümnaasiumile I, II, III, IV osa Maailma ühiskonnageograafia õpik gümnaasiumile I, II osa</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Sotsiaalsained	13	Merike Kasikov,
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime muutivas maailmas iseenda ja oma lähikonnaga, lähtudes üldinimlikest ja demokraatlikest väärtustest, mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ning enda rolli vastutustundliku ja keskkonnateadliku ühiskonnaliikmena.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe		
260 tundi	78 tundi		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid;	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab ajaloolisi ja tänapäeval toimuvaid ühiskondlikke protsesse ning nende põhjuseid ja tagajärgi; • eristab ajalooperioode vastavalt nende iseloomulikele tunnustele ning selgitab ajastute vahetumise põhjuseid; • selgitab üksikisiku valikute ja otsuste mõju Eesti ja maailma ajaloole; • nimetab Eesti ja maailma ajaloo pöördelisi sündmusi ja protsesse, selgitab nende tähtsust ja mõju ühiskonna arengule; • kirjeldab minevikus elanud inimeste elu ajaloolises kontekstis; • võrdleb vähemalt kahte ajaloolist sündmust erinevatest vaatenurkadest ning seob need tänapäeva ühiskonna konkreetsete sündmuste või arengutega; 	Eristav hindamine
2. mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles;	<ul style="list-style-type: none"> • toob näiteid, kuidas erinevate kultuuride ja rahvaste pärand on mõjutanud tänapäevase maailma kujunemist; • uurib eesti ja maailmakultuuri pärandit ja selgitab selle tähendust kultuurilise mitmekesisuse säilitamisel ja kaitsmisel; • selgitab peamiste religioonide ja ideoloogiliste õpetuste tekkelugu, leviku põhjusi ning mõju ühiskonna arengule minevikus ja tänapäeval; • analüüsib ühiskondlike ja tehnoloogiliste arengute mõju kultuurilisele mitmekesisusele maailmas ja Eestis; 	Eristav hindamine
3. eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid	<ul style="list-style-type: none"> • hindab kriitiliselt leitud infot, eristab olulist ebaolulisest ning teeb vahet tõendusmaterjalil allikatel ja veebilehtedel; • selgitab tehisaru rolli informatsiooni levitamisel ja tõlgendamisel, kasutades tehisaru eetilist ja 	Eristav hindamine

	<p>eesmärgipäraselt;</p> <ul style="list-style-type: none"> • otsib infot oma kodukoha ja eriala kohta ning esitab seda põhjendatud meediumi vahendusel; • valib kriitiliselt erinevaid teabeallikaid, viidates korrektselt kasutatud allikatele, järgides autoriõiguse ja intellektuaalse omandi nõudeid; • tõlgendab leitud andmeid, kasutades erinevaid teabevahendeid allikakriitiliselt; 	
<p>4. selgitab ühiskonnaliikme aktiivset rolli ja vastutust, lähtudes kodanikuaktiivsuse, keskkonnahoiu ning inim- ja kodanikuõiguste olulisusest demokraatlikus ühiskonnas;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab ühiskonnaliikme rolli ja vastutust tööturul, majanduses ja demokraatliku ühiskonna toimimises; • toob näiteid säästva majanduse, sotsiaalse ettevõtluse, kestlikkuse ja õiglase kaubanduse põhimõtetest ning selgitab nende seost ühiskonnaliikmete vastutusega; • kirjeldab majanduse toimimise põhialuseid ning riigi, tarbija ja ettevõtja rolli, huve, õigusi ja vastutust demokraatlikus ühiskonnas; • analüüsib demokraatia põhimõtteid, inim- ja kodanikuõigusi; • selgitab enda õigusi ja kohustusi Eesti riigi suhtes ning toob konkreetseid näiteid, kuidas neid õigusi ja kohustusi praktikas rakendada; • nimetab aktuaalseid rahvusvahelisi sündmusi, sh kriisiolukordi ning oskab kirjeldada nende mõju kodanikele ja ühiskonnale laiemalt; • selgitab tähtsamate rahvusvaheliste organisatsioonide (ÜRO, EL, NATO) toimimist ning enda võimalusi ja vastutust seoses nendega demokraatliku ühiskonna kontekstis; 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>5. analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • toob näiteid põhilistest teguritest, mis mõjutavad inimese käitumist ja emotsioone; • kasutab erinevaid enesehindamise vahendeid enda isiksuse ja vaimse tervise analüüsiks; • kirjeldab tervislikke eluviise, mis toetavad inimese füüsilist ja vaimset heaolu; • kirjeldab peamisi vaimse tervise häireid, nimetab abi saamise võimalusi vaimse tervise häirete ja kriisi olukorras; 	<p>Eristav hindamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab peamisi kriisi-, trauma- ja leinareaktsioone ning nende mõju igapäevaelule; • toob näiteid psühhoaktiivsete ainete mõjust inimese vaimsele ja füüsilisele tervisele; • nimetab erinevaid lähisuhtekonfliktide ja -vägivalla märkamise, ennetamise ning abi saamise viise; • kirjeldab seksuaalsuse erinevaid dimensioone ja individuaalsust ning turvalise seksuaalelu ja -tervise tegureid, sh seksuaalse nõusoleku põhimõtet ja stereotüüpide mõju inimese seksuaalkäitumisele; • analüüsib näidete alusel soostereotüüpide põhjusi, nende piiravat mõju inimese minapildile, käitumisele, suhetele ja valikutele; • analüüsib ühiskonna ja kultuuri mõju läbi ajaloo kooseluvormidele ja seksuaalsusele ning pereliikmete rollidele 	
<p>6. mõistab ühiskonnas toimuvate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab ühiskonnas toimuvate muutuste ja arengute mõju paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele, pereväärtustele ning perekonna rollile inimese elus; • kirjeldab tervislike ja toetavate suhete algatamise ja hoidmise kujunemist ning analüüsib paarisuhete erinevaid etappe; • analüüsib lahkuminekku ja lahutuse põhjusi ning mõju pereliikmetele; • kirjeldab vanemluse erinevaid aspekte ja kasvatustiile ning analüüsib päritolupere mõju inimese arengus; • kirjeldab pereplaneerimise valikuid ja seda mõjutavaid tegureid, iseloomustab raseduse kulgu läbi trimestrite ning peredünaamika muutusi pärast lapse sündi; • toob näiteid pereelu, sh abielu ja laste elu, reguleerivatest õigusaktidest ja analüüsib, kuidas need sätestavad perekonnaliikmete õigusi ja kohustusi; • koostab perekonna eelarve pereliikmete vajadusi, pere majanduslikku olukorda ja võimalusi arvestades 	<p>Eristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

Ajalugu 1/Üldajalugu

Alateemad

Seos õpiväljundiga

<p>Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p>	<p>Üldajaloo periodiseering. Vanaaja, keskaja ja uusaja mõiste ning üldisloomustus. VANA AEG Kreeka linnriigid: valitsemine, kodanikkond, eluolu. Sparta ja Ateena. Hellenid ja barbarid: hellenite kasvatus, haridus ja igapäevaelu. Kreeka kultuur: mütoloogia ja religioon. Homerose eeposed. Ajalookirjutuse algus. Kõnekunst. Teater. Filosoofia: Sokrates, Platon, Aristoteles. Olümpiamängud. Makedoonia tõus ja hellenism: Aleksander Suur. Rooma riigi teke. Rooma vabariik ja selle korraldus. Rooma tõus suurriigiks: armee. Caesar. Keisrivõimu kehtestamine: Augustus. Lääne-Rooma ja Ida-Rooma. Rooma ühiskond ja eluolu: perekond, kasvatus ja haridus. Rooma õigus. Rooma kui antiikaja suurlinn. Ehituskunst. Religioon: ristiusu teke ja levik ning tõus riigiusuks. Antiiktsivilisatsioonide saavutused ja tähtsus maailma ajaloos; KESKAEG Rahvasterändamine ja Lääne-Rooma riigi langus. Frangi riik: Karl Suur. Lääne-Euroopa riikide teke. Ühiskond ja eluolu: läänikord. Feodaalide ja talurahva eluolu. Rüütlikultuur. Linnaühiskond: kaubandus, käsitöö, valitsemine. Islami teke ja levik: Muhamed. Koraan. Ilmalik võim ja vaimulik autoriteet: keisrivõim ja paavstlus. Religiooni dominantsus. Vaimulikud ordud. Ketserlus. Ristisõjad. Ülikoolid ja skolastika. UUS AEG Uue maailmapildi kujunemine: renessanss ja humanism, maadeavastuste mõjud ning tagajärjed, reformatsioon ja vastureformatsioon. Absolutism ja parlamentarism: poliitiline kaart uusaja alguses. Absolutism Prantsusmaal, parlamentarismi kujunemine ja kindlustumine Inglismaal. Ameerika Ühendriikide iseseisvumine. Prantsuse revolutsioon ja Napoleoni sõjad, nende mõju Euroopale: valgustus. Viini kongress. Rahvusluse tõus ja rahvusriikide teke. Industriaalühiskond: tööstuslik pööre, industriaalühiskonna tunnused. Maailmamajandus, teaduse ja tehnoloogia areng uusajal.</p>	<p>mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles;</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Hindamisülesanneteks ettevalmistumine: Esitluse koostamine digitehnoloogilisi vahendeid kasutades ja ettekandmiseks valmistumine Analüüside, mõistekaardi koostamine ja õppefilmi(de) analüüside kirjutamine</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Antiik-Kreeka teatrimaskide meisterdamine; antiiktekstidel põhineva teatritüki ettevalmistamine ja -kandmine</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Kirjalikud analüüsid : 1)Ateena vs. Sparta; 2) romaani stiil vs. gooti stiil Esitlus: Uusaja silmapaistev kultuuri-, ühiskonna- või poliitikategelane 3) iga suurema teemaploki järgselt viktoriini/kuldvillaku (mitte-eristav hindamine), valikvastustega testi sooritamine ja lühiarutluse kirjutamine (eristav hindamine)</p>	

	<p>põhjused ja tagajärjed. Henriku Liivimaa kroonika ajalooallikana. Vana-Liivimaa riigid: riiklik korraldus ja poliitiline kaart. Seisused. Maapäev. Vana-Liivimaa riikide omavahelised suhted ja suhted naabritega. Jüriöö ülestõus, selle põhjused ja tagajärjed. Keskaja ühiskond Eestis: läänikorraldus. Mõisate rajamine. Sunnismaisuse ja teoorjuse kujunemine. Keskaegsed linnad Eestis: linnade valitsemine. Käsitöö, kaubandus, Hansa Liit. Gildid ja tsunftid. Eluolu linnas. Kirik ja kultuur: vaimulikud ordud ja kloostrid. ÜLEMINEK KESKAJAST UUSAEGA Tugeva keskvõimuga riikide kujunemine Läänemere regioonis. Reformatsioon Eestis: haridusolud. Eestikeelse trükisõna algus. Liivi sõda: Vana-Liivimaa asend Läänemere regioonis. Liivi sõja eellugu, kulg ja tulemused. Eesti kolme kuningriigi valduses: riiklik korraldus ja poliitiline kaart. Vastureformatsioon. Kultuuri areng: Balthasar Russowi kroonika ajalooallikana. Reformatsiooni ja vastureformatsiooni mõju vaimuelule.</p>	
Praktiline töö	3-5 min giidivideo teostamine ühest muinasaegsest, keskaegsest või uusaegsest muistisest, leiukohast, ehitisest, kultuurimälestisest. kamm- või nõorkeraamika stiilis poti voolimine tunnitööna (lõiming kunstiõpetusega)	
Hindamisülesanded	Mõistekaardi koostamine paaritööna: Rahvusliku kultuuri kujunemine Filmide kirjalik analüüs: Filmide “Malev”, “Kolme katku vahel” või “Verekivi” sisuanalüüs juhendi alusel ja küsimustele vastamine, iga suurema teemaploki järgselt viktoriini/kuldvillaku (mitte-eristav hindamine), valikvastustega testi sooritamine ja lühiarutluse kirjutamine (eristav hindamine)	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmisena	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: nimetab mõningaid Eesti ajaloo olulisemaid arengusuundi; kirjeldab üldiselt seoseid Eesti ja Euroopa ajaloo vahel; kirjeldab mõnda näidet Euroopa või maailma mõjust Eesti arengule; nimetab ristiusu mõju mõnele ühiskonnaelu valdkonnale; kirjeldab üldiselt tegureid, mis mõjutasid inimeste sotsiaalset või majanduslikku positsiooni. “4” saamise tingimus: kirjeldab ajaloolise arengu järjepidevust Eestis ja seostab seda Euroopa arengutega; selgitab Eesti ajaloo seoseid Euroopa ja maailma ajalooga; kirjeldab, kuidas Euroopa ja maailma kultuuri, majanduse või poliitika areng on mõjutanud Eesti ühiskonda; kirjeldab ristiusu mõju Eesti ühiskonnaelu valdkondadele; selgitab tegureid, mis mõjutasid inimeste sotsiaalmajanduslikku staatust eri ajastutel. “5” saamise tingimus: mõistab ajaloolise arengu järjepidevust Eestis, sealhulgas kodukoha ajaloo näitel ja Euroopa ajaloo kontekstis; seostab Eesti ajalugu Euroopa ja maailma ajalooga, tuues esile erinevate ajalooperioodide eripära; analüüsib näidete kaudu, kuidas Euroopa ja maailma kultuuri, majanduse ja poliitika areng on mõjutanud Eesti ühiskonda erinevatel ajalooperioodidel; toob näiteid ristiusu mõjust Eesti ühiskonnaelu eri valdkondadele; selgitab, millest sõltus eri ajastutel inimeste sotsiaalmajanduslik staatus Eestis ja Euroopas;</p>	

<p>Ajalugu 3/Eesti ajalugu II (kuni 19. sajandi lõpuni) Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad ROOTSI AEG Rootsi suurriigi ajastu. Rootsi keskviim ja baltisaksa aadel. Majanduslik areng: talurahva õiguslik seisund ja majanduslik olukord. Reduktsioon ja selle tulemused. Manufaktuuride teke. Kaubandus. Vaimuelu ja kultuur: luterlus riigiusuna. Esimesed gümnaasiumid. Ülikooli asutamine Tartus. Rahvaharidus. Eestikeelse kirjasõna levik. EESTI 18.SAJANDIL Põhjasõda: Põhjasõja põhjused, kulg ja tulemused. Rahvastikuprotsessid Eestis 16.–18. sajandil. Sõdade, haiguste, olmetingimuste ja näljahädade mõju rahvastikule. Balti erikord: Vene keskviim ja baltisaksa seisuslik omavalitsus. Talurahva õiguslik seisund ja majanduslik olukord. Asehalduskord. Vaimuelu 18. sajandil: baltisaksa kultuur ja talurahvakultuur. Rahvaharidus. Pietism ja valgustus. EESTI 19.SAJANDIL JA 20.SAJANDI ALGUL Moderniseeruv Euroopa: industriaalühiskonna kujunemine, rahvuslik liikumine. Venemaa 19. sajandil ja 20. sajandi algul. Talurahva vabanemine: pärisorjuse kaotamine Eestis. Talurahva omavalitsuse kujunemine. Talude pärisestostmine. Usuvahetusliikumine. Tööstuse areng. Erinevused Põhja- ja Lõuna-Eesti arengus. Ärkamisaja: eelärkamisaja. Estofiilid. Tartu ülikool 19. sajandil. Eesti haritlaskonna kujunemise algus. Seltsiliikumine. Tähtsamad rahvusliku liikumise ettevõtmised ja nende eestvedajad, erimeelsused eesmärkide saavutamisel. Moderniseeruv Eesti: majanduse areng. Raudteede ehitamine, selle mõju majanduslikule ja sotsiaalsele arengule. Suurtööstuse kujunemine. Põllumajanduse areng. Talurahva kihistumine. Ülevenemaaliste seaduste laienemine Eestile. Venestusaja mõju haridusele, kultuurile ja rahvuslikule liikumisele. Rahvusliku professionaalse kultuuri kujunemine. Uus rahvuslik tõus. Poliitilised rühmitused Eestis. 1905. aasta sündmused ja nende mõju ühiskonnale.</p>	<p>Seos õpiväljundiga iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid;</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Sarja “Lühike Õppetuse Eesti kultuurist” vaatamine ja sealt saadud isiklike uute teadmiste ülesmärkimine. Slaidiesitus ühest rahvusliku ärkamisaja tegelasest</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Loomingulise tööna paberikandjal ühe 18.-19.sajandi stiilis (näiteks “Lühikese Õppetuse näitel) Eesti talurahvale suunatud ilmaliku ajakirjandusliku väljaande loomine</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Slaidiesitus ühest rahvusliku ärkamisaja tegelasest; iga suurema teemaploki järgselt viktoriini/kuldvillaku (mitte-eristav hindamine), valikvastustega testi sooritamine ja arutluse kirjutamine (eristav hindamine)</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Teemahinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmisena</p>	

sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: kirjeldab mõnda näidet Euroopa või maailma mõjust Eesti arengule; nimetab ristiusu mõju mõnele ühiskonnaelu valdkonnale; kirjeldab üldiselt tegureid, mis mõjutasid inimeste sotsiaalset või majanduslikku positsiooni; kirjeldab mõningaid tänapäeva Eesti ühiskonna nähtusi ajaloolises üldises raamistikus; nimetab mõningaid Eesti haldusjaotuse muutusi; kirjeldab üldiselt Eesti olukorda mõnel perioodil, kui ta kuulus mõne suurriigi koosseisu.</p> <p>“4” saamise tingimus: kirjeldab, kuidas Euroopa ja maailma kultuuri, majanduse või poliitika areng on mõjutanud Eesti ühiskonda; kirjeldab ristiusu mõju Eesti ühiskonnaelu valdkondadele; selgitab tegureid, mis mõjutasid inimeste sotsiaalmajanduslikku staatust eri ajastutel; selgitab allikatele tuginedes mõningaid tänapäeva Eesti ühiskonna ilmingute ajaloolisi põhjuseid; kirjeldab Eesti haldusjaotuse muutusi ajas; kirjeldab Eesti ühiskonnaelu mõningaid muutusi erinevate suurriikide koosseisus.</p> <p>“5” saamise tingimus: analüüsib näidete kaudu, kuidas Euroopa ja maailma kultuuri, majanduse ja poliitika areng on mõjutanud Eesti ühiskonda erinevatel ajalooperioodidel; toob näiteid ristiusu mõjust Eesti ühiskonnaelu eri valdkondadele; selgitab, millest sõltus eri ajastutel inimeste sotsiaalmajanduslik staatus Eestis ja Euroopas; selgitab allikatele tuginedes tänapäeva Eesti ühiskonnale iseloomulike ilmingute ja arengute ajaloolist tausta, hinnangute muutumist ajas ja põhjendab nende tagamaid; teab, kuidas Eesti haldusjaotus on ajas muutunud ning selgitab muutuste põhjusi; analüüsib Eesti ühiskonnaelu erinevate suurriikide koosseisus, lähtudes erinevast</p>	
<p>Ajalugu 4/Lähiajalugu I – Eesti ja maailm 20. sajandi esimesel poolel Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad MAAILM ESIMESE MAAILMASÕJA EEL Maailma poliitiline kaart enne Esimest maailmasõda (piirid Euroopas, koloniaalimpeeriumid). Sõjalised liidud enne Esimest maailmasõda, Teaduse ja tehnika areng enne esimest maailmasõda ning selle mõju inimeste igapäevaelule ESIMENE MAAILMASÕDA, EESTI VABADUSSÕDA Esimese maailmasõja põhjused, kulg ja tagajärjed (sh nii rahvusvaheliste suhete, majanduslike mõjude, tehnoloogia arengu kui ka inimeste igapäevaelu võtmes) Eesti omariikluse sünni eeldused, sündmuste kulg 1917 - 1918. Vabadussõja kulg, sh pöördelisemad sündmused. MAAILMASÕDADE VAHELINE AEG: DEMOKRATIAD JA DIKTATUURID Rahvusvahelised suhted 1920. - 1930. aastatel Majandus 1920. - 1930. aastatel, sh näited riikidest (Eesti, Saksamaa, Ameerika Ühendriigid, Venemaa) ja maailmamajandus (sh Suur depressioon) Demokraatiad ja diktatuurid 1920. - 1930. aastatel, diktatuuride tekkimise põhjused TEINE MAAILMASÕDA Rahvusvahelised suhted Teise maailmasõja eel Teise maailmasõja kulg, pöördelisemad sündmused</p>	<p>Seos õpiväljundiga iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid; eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid</p>

	Sõda kui humanitaarkatastroof, inimsusevastased kuriteod	
Iseseisev töö	Filmide "Toyland" ja "1944" ning sarja "Tuulepealne maa" vaatamine ja küsimustele vastamine/kokkuvõtete/arvustuste kirjutamine. Ühest 20.sajandi alguse ja maailmasõdade vahelise perioodi ühiskondlikust, teaduslikust, tehnoloogilisest arengust/leiutisest esitluse koostamine (teemad annab õpetaja)	
Hindamisülesanded	iga suurema teemaploki järgselt viktoriini/kuldvillaku (mitte-eristav hindamine), valikvastustega testi sooritamine ja lühiarutluse kirjutamine (eristav hindamine)	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmisena	
sh hindekriteeriumid	<p>"3" saamise tingimus: nimetab mõningaid religioone või ideoloogilisi õpetusi ja nende üldisi tunnuseid; kirjeldab üldiselt tegureid, mis võisid mõjutada inimeste ideoloogilisi hoiakuid; kirjeldab mõnda näidet tehnoloogia ja ühiskonna seosest; kirjeldab mõningaid hariduse arengusuundi ajaloos; nimetab mõningaid kultuurisaavutusi ja kirjeldab neid üldisel tasandil; nimetab mõningaid teaduse ja tehnika arengu saavutusi;</p> <p>"4" saamise tingimus: kirjeldab religioonide ja ideoloogiliste õpetuste tekkelugu ning nende mõju ühiskonnale; selgitab tegureid, mis mõjutasid inimeste ideoloogilisi valikuid; kirjeldab tehnoloogia ja ühiskonna vastastikust mõju; selgitab hariduse arengut eri ajaperioodidel ja selle mõju ühiskonnale; kirjeldab kultuurisaavutusi ja nende tähtsust oma ajas; kirjeldab kultuuri ja teaduse arengut ning nimetab teaduse ja tehnika saavutusi; kirjeldab Euroopa suurriikide ja Ameerika Ühendriikide kujunemist</p> <p>"5" saamise tingimus: teab religioonide ja ideoloogiliste õpetuste tekkelugu, leviku põhjusi ning mõju ühiskonna arengule; analüüsib, millistest teguritest võisid olla mõjutatud inimeste ideoloogilised valikud; selgitab näidete abil tehnoloogia arengu ja ühiskonna vastastikust mõju; analüüsib näidete toel hariduse arengut erinevatel ajaperioodidel, mõistab, kuidas mõjutas haridus ühiskonna arengut ja inimese elu; tunneb inimkonna kultuurisaavutusi ajastu kontekstis, selgitab näidete abil nende tähtsust oma ajas ning nende mõju järgnevatele ajastutele, mõistab kultuuri järjepidevust; analüüsib kultuuri ja teaduse ajaloolist arengut, nimetab teaduse ja tehnika arengu saavutusi ning kirjeldab nende rakendamist erinevast perspektiivist; teab Euroopa suurriikide ja Ameerika Ühendriikide kujunemislugu;</p>	
Ajalugu 5/Lähiajalugu II – Eesti ja maailm 20. sajandi teisel poolel Auditorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	<p>Alateemad KÜLM SÕDA Külma sõja kujunemine ja selle avaldumise vormid: võidurelvastumine, liidud. Kriisid: Korea sõda, Suessi kriis, Kuuba kriis, Vietnami sõda, Berliini kriisid. Kahepooluseline maailm: USA ja NSVLi vastasseis. Lõhestatud Saksamaa: lõhestamine, kahe Saksa riigi vahelised suhted.</p>	<p>Seos õpiväljundiga iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid; eristab olulist infot ebaolulisest</p>

	<p>DEMOKRATLIK MAAILM PÄRAST TEIST MAAILMASÕDA USA: poliitiline süsteem, majandus, ühiskonnaelu. Ühise Euroopa integratsiooni otsingud. Euroopa integratsioon. NSVL JA KOMMUNISTLIK SÜSTEEM Kommunistliku süsteemi kujunemine. Ida-blokk: poliitiline süsteem, majandus, ühiskonnaelu, Moskva poliitika ja kriisid: Ungari ülestõus, Praha kevad, Poola kriisid, solidaarsus. Kommunistlik Hiina. NSVL: stalinism, sula, stagnatsioon. Eesti NSV: ühiskond, majanduse areng, rahvastik, vastupanu vormid, suhted väliseestlastega MAAILM SAJANDIVAHETUSEL Majanduslikud ja poliitilised reformid NSVLis. NSVLi ja kommunistliku süsteemi lagunemine. Berliini müüri langemine. Külma sõja lõpp ja geopoliitilised muudatused: poliitilise kaardi muutumine. USA rolli muutus: uus jõudude vahekord maailmas. Eesti iseseisvuse taastamine. Integratsioon Euroopasse ja maailma: laulev revolutsioon, riikluse taastamine. Uued pingekolded: Balkani kriis.</p>	<p>ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid</p>
Iseseisev töö	<p>Filmide “Disko ja tuumasõda” ning “Helsingi efekt” vaatamine ja küsimustele vastamine/kokkuvõtete/arvustuste kirjutamine. ENSVL ajal elanud inimeselt mälestuse kogumine (küüditamine jm repressioonid, eluolu ja kultuur jne)</p>	
Hindamisülesanded	<p>iga suurema teemaploki järgselt viktoriini/kuldvillaku (mitte-eristav hindamine), valikvastustega testi sooritamine ja lühiarutluse kirjutamine (eristav hindamine)</p>	
Hindamine	<p>Eristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Teemahinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmisena</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: kirjeldab mõnda näidet suurriikide poliitilisest või majanduslikust suhtlusest; kirjeldab üldisel tasandil kolonialismi tunnuseid; kirjeldab mõningaid 20.–21. sajandi suurriike ja nende üldist rahvusvahelist rolli; nimetab mõningaid demokraatia arenguga seotud sündmusi või nähtusi; kirjeldab üldiselt erinevusi inimeste õigustes ja vabadustes demokraatia ja diktatuuri puhul; kirjeldab mõningaid demokraatia ilminguid ühiskonnaelus; kirjeldab üldisel tasandil demokraatlikke ja autoritaarseid valitsemisvorme 20. sajandil. “4” saamise tingimus: kirjeldab suurriikide poliitilist ja majanduslikku koostööd eri ajastutel; selgitab kolonialismi majanduslikke ja poliitilisi aspekte ning kirjeldab koloniaalimpeeriumide teket ja lagunemist; kirjeldab 20.–21. sajandi suurriikide arenguhooni rahvusvahelistes suhetes; kirjeldab demokraatia kujunemist eri ajaperioodidel; selgitab inimeste õiguste, kohustuste ja vabaduste erinevusi demokraatia ja diktatuuri vahel; kirjeldab demokraatia kujunemist ja avaldumist ühiskonnaelus;</p>	

	<p>kirjeldab riikide poliitilist arengut 20. sajandil, eristades demokraatlikku ja diktatuurset valitsemisviisi. “5” saamise tingimus: toob näiteid suurriikide poliitilisest ja majanduslikust arengust ja koostööst eri ajastutel, selgitades koostöö eesmärke; analüüsib erinevatest perspektiividest kolonialismi majanduslikke, poliitilisi ja eetilisi aspekte, tuues välja koloniaalimpeeriumide tekke ja lagunemise põhjused; analüüsib 20.–21. sajandi suurriikide arenguhooni ja tähtsuse muutumist rahvusvahelistes suhetes; toob näiteid demokraatia kujunemisloost; võrdleb inimeste õigusi, kohustusi ja vabadusi demokraatlikus ühiskonnas ja diktatuuris ning kujundab oma seisukoha; analüüsib demokraatia avaldumist ühiskonnaelus ja poliitikas uusajast tänapäevani; analüüsib riikide poliitilist arengut 20. sajandil, kõrvutades demokraatlikku ja diktatuuriühiskonda;</p>	
<p>Ajalugu 6/Lähiajalugu III – 20. sajandi arengu põhijooned: Eesti ja maailm Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad ELUOLU JA KULTUUR Ühiskondlikud liikumised ja ideoloogiad: sotsialism, liberalism, noorsooliikumine, kodanikuõiguste liikumised, keskkonnakaitse. Ühiskondlike liikumiste ja ideoloogiate avaldumine kultuuris. Muutused eluolus: naiste emantsipatsioon, sport, mood, massikultuur, kodumasinad. Teaduse ja tehnika areng: autoajastu, raadio, televisioon, arvuti, internet, kosmoseajastu. Kultuurivaldkondade arengu iseloomulikud jooned: kunst, kirjandus, arhitektuur, muusika. Mitmekultuurilisuse kontseptsioon. Poliitiliste olude mõju Eesti kultuurile ja eluolule. SÕJAJA RAHU KÜSIMUS Suhtumine sõdadesse: patsifism, võidurelvastumine, desarmeerimine, tuumasõja oht. Rahvusvahelised organisatsioonid: Rahvasteliit, ÜRO, NATO. Uue maailmakorra loomise katsed. Konfliktid ja nende lahendamise püüded Lähis-Ida näitel. Eesti osalemine rahvusvaheliste organisatsioonide töös. INIMSUSEVASTASED KURITEOD Massikuritegude ideoloogilised alused ja psühholoogilised juured. Koonduslaagrid, GULAG. Küüditamised. Natsismikuriteod. Kommunismikuriteod. Genotsiid, etnilised puhastused. Inimsusevastased kuriteod Eestis. MUU MAAILM Koloniaalsüsteemi lagunemine ja selle tagajärjed. Uute vastasseisude kujunemine, terrorism. Islamimaailma aktiveerumine ja vastuolud läänega.</p>	<p>Seos õpiväljundiga iseloomustab kaasaegse maailma kujunemist ning Eesti ja maailma ajaloo vahelisi seoseid; eristab olulist infot ebaolulisest ning tõlgendab andmeid, kasutades allikakriitiliselt erinevaid teabevahendeid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Filmi “Venemaa, Hiina, Iraan: impeeriumide revanš” vaatamine ja küsimustele vastamine. Ühe Lähis-Ida kriisikolde süvaanalüüs ja sellest slaidiesitluse koostamine: islamiterrorismi tekke seos koloniaalajastu ja Külma sõja pärandiga.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Teemaploki järgselt viktoriini/kuldvillaku (mitte-eristav hindamine), valikvastustega testi sooritamine ja lühiaruatluse kirjutamine (eristav</p>	

	hindamine)	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmisena	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: kirjeldab ajalooüldmõistet mõne allika põhjal; kirjeldab üldisel tasandil, et ajalooallikad on mõjutatud nende loojatest või ajastust; kirjeldab, et sama sündmust võib erinevalt tõlgendada; eristab fakti arvamusest lihtsustatud olukordades; nimetab mõningaid minevikupärandi näiteid; kirjeldab mõnda kultuuripärandi üldist tunnus; nimetab mõningaid näiteid eesti kultuurist; nimetab mõningaid kunstistiile või nende ilminguid; kirjeldab mõnda näidet loodusest ja inimtegevusest</p> <p>“4” saamise tingimus: selgitab ajalooüldmõistet, tuginedes allikatele ja mõnele vaatenurgale; kirjeldab tegureid, mis mõjutavad ajalooallika või ajaloonarratiivi kujunemist; selgitab sündmuste või protsesside tõlgendamise erinevusi; eristab fakti arvamusest ja hindab allikaid üldjoontes kriitiliselt; kirjeldab mõningaid minevikupärandi näiteid ja nende tähendust; kirjeldab kultuuripärandi seost ühiskonna arenguga; kirjeldab mõningaid eesti kultuuri näiteid ja nende seost ajalooaga; kirjeldab mõningaid kunstistiilide avaldumisnäiteid; kirjeldab looduslike tingimuste ja inimtegevuse vastastikust mõju.</p> <p>“5” saamise tingimus: tõlgendab ajalooüldmõistet allikatele tuginedes erinevast vaatenurgast; mõistab, et nii ajalooallikas kui ka ajaloonarratiiv on mõjutatud selle autorist, loomise asjaoludest, ajastust ning tõlgendajast; selgitab näidete varal sündmuste või protsesside erineva tõlgendamise põhjusi ning ühekülgse ajalookäsitluse tagajärgi; eristab fakti arvamusest, hindab allikaid kriitiliselt, tunneb ära väärtuse; märkab minevikupärandit ja väärtustab seda ajalooallikana, mõtestades selle tähendust; mõistab, kuidas kultuuripärand peegeldab minevikuühiskonda, analüüsib kultuuri arengu põhijooni ning seostab neid ühiskonnas toimunud muutustega; toob näiteid eesti kultuurist minevikus, saab aru eesti kultuuri järjepidevusest ja erinevatest mõjutustest; toob näiteid erinevate kunstistiilide avaldumisest, sh Eesti kunstis; analüüsib näidete toel, kuidas loodus on mõjutanud inimtegevust ning inimtegevus loodust.</p>	
Inimeseõpetus/Perekonnaõpetus Auditorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	<p>Alateemad PEREKOND</p> <p>Perekond, perekonna liigitused. Perekonna ülesanded. Perekonna minevik, olevik ja tulevik. pereväärtused, traditsioonid, hoiakud (sh laste kasvatamine ja suhtumine seksuaalsusesse) läbi ajaloo.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab ühiskonnas toimuvate protsesside mõju üksikisikule ning paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele.</p>

Kooselu ja kooselu vormid. Kooselu vormid läbi ajaloo täitmaks perekonna ülesandeid.
Perekonna roll ja tähtsus läbi inimese elukaare.
Ühiskonnas kehtivate hoiakute (sh soostereotüübid) piirav mõju inimesele ja inimsuhetele.

TERVIS JA TURVALISUS

Usaldusväärsed infoallikad inimese turvalise tervisekäitumise ja terviseedenduses.
Pereliikmete tervist (füüsiline, emotsionaalne, sotsiaalne, vaimne) mõjutavad peresisesed ja perevälised tegurid.
Inimese tervist mõjutavad riski- ja kaitsetegurid (individuaalsed omadused ja käitumismustrid, sotsiaal-
majanduslikud olud ja keskkonnategurid).
Pereplaneerimine ja seda mõjutavad tegurid. Planeeritud ja planeerimata rasedus.
Nõu ja abi pakkuvad asutused noortele seoses rasedusest hoidumise ja pereplaneerimisega.
Suhtevägivald (sh lähisuhte-, kohtingu ja seksuaalvägivald) ja selle ennetamise võimalused.
Suhtevägivalda põhjused ja tagajärjed indiviidi, pere ja kogukonna tasandil ning abi saamise võimalused.
Inimkaubandus ja prostitutsioon.
Sõltuvus (sh kaassõltuvus, suhtesõltuvus) peres kui süsteemis ja abi saamise võimalused.

SUHTED JA VASTUTUS PEREKONNAS

Perekonna roll tavade, kommete ja traditsioonide hoidja ja kandjana ning põlvkondi ühendavate sidemete tugevdajana.
Vastutus oma rolli eest peres arvestades pereliikmetega.
Pereliikmete rollid, ülesanded ja vajadused ning suhted (sh vägivaldsed suhted) ja toetus perekonna ülesannete täitmisel.
Toetavad paari- ja peresuhted.
Vastutus oma rolli eest peres arvestades pereliikmetega.
Pereelu (sh abielu) sätestav seadusandlus ja pereliikmete õigused ja kohustused.
Perepoliitilised meetmed perede toetamisel.
Suhe. Paarisuhe. Lähisuhte ja selle olemus peres (sh abielus). Pere kui sotsiaalne süsteem laiemas sotsiaalses võrgustikus.
Suhete katkemine (s h lahkuminek ja abielulahutus) peres ja kooselus.
Lein ja leinaga toimetulek. Abi saamise võimalused.
Inimõigused.
Suhetega kaasnevad õigused ja kohustused inimeste võrdsel kohtlemisel.
Laste õigused ja lastekaitse.
Abi saamise võimalused.
Inimliku läheduse ja armastuse erinevad avaldusvormid.
Armastus paarisuhtes (sh seksuaalsuhtes)
Paarisuhte dünaamika.
Seksuaalsuhte dünaamika: seksuaalsuse trepp.
Terved ja turvalised seksuaalsuhted.

	<p>Nõusolek ja vastutus seksuaalsuhetes. Soosterotüübid, meedia ja ühiskond. Pere eelarve koostamine arvestades pereliikmete vajadusi ja pere võimalusi. Koduse kasvatuse (sh erinevate kasvatusstiilide) mõju lapse arengule. Lapse ja vanema vaheline kiindumussuhte tähtsus lapse turvalisuse allikana peres.</p>	
Iseseisev töö	Analüüsi, kokkuvõtte, mõistekaardi koostamine. Õppefilmi(de) tagasiside. Miniuuringu läbiviimine. Esitluse koostamine digitehnoloogilisi vahendeid kasutades ja ettekandeks valmistumine. Veebikursuse läbimine ja enesetesti sooritamine. Õpimapi korrastamine ja lühikokkuvõtte enda ainealasest arengust.	
Praktiline töö	Loovprojekt, rollimängud, perekonna eelarve koostamine, juhtumianalüüsid, enesetestide täitmine.	
Hindamisülesanded	Iseseisvad tööd, alateemasid kokkuvõtavad ülesanded, harjutused ja teadmiste kontroll, õpimapi esitamine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Perekond ühiskonnas</p> <p>toob näiteid, kuidas ühiskond ja kultuur on läbi ajaloo mõjutanud pereväärtusi ja -traditsioone ning laste kasvatamise põhimõtteid; nimetab ühiskonna ja kultuuri, sh traditsioonide mõju seksuaalsusele ja seksuaalsuhetele;</p> <p>toob näiteid soostereotüüpide põhjustest ning nende piiravast mõjust inimese minapildile, käitumisele, suhetele ja valikutele;</p> <p>toob näiteid erinevatest kooseluvormidest ajaloos ja tänapäeval ning selgitab, kuidas need täidavad perekonna ülesandeid; kirjeldab perekonna tähtsust inimese jaoks elu erinevatel perioodidel.</p> <p>Tervis ja turvalisus</p> <p>Õpilane:</p> <p>teab missugused on usaldusväärseid allikaid tervise, suhete ja sotsiaalmajanduslike küsimuste kohta info otsimisel ja probleemide lahendamisel, järgides autoriõiguse ja intellektuaalse omandi kaitse põhimõtteid, viidates ja refereerides nõuetekohaselt;</p> <p>teab pereliikmete füüsilist, emotsionaalset, sotsiaalset ja vaimset tervist mõjutavatest teguritest;</p> <p>nimetab planeeritud ja planeerimata rasedusega kaasnevaid valikuid ning neid mõjutavaid tegureid, teab kust kohast leida vajaduse korral abi;</p> <p>teab, mis on kohtingu-, lähisuhte- ja seksuaalvägivald ning mis on inimkaubandus ja peamised abivõimalused;</p> <p>kirjeldab kohtingu- ja lähisuhtevägivalda põhjusi ja tagajärgi ning ennetamise ja abi saamise võimalusi;</p> <p>toob välja, kuidas mõjutab pereliikme sõltuvushäire peresuhteid, teab kaassõltuvuse olemust ja abivõimalusi.</p> <p>Suhted ja vastutus perekonnas</p> <p>Õpilane: kirjeldab, milles seisneb põlvkondi ühendavate sidemete tugevdav ja toetav mõju pereelule;</p> <p>kirjeldab enda huvide, hobide ja ettevõtmiste toetavat mõju enesearengule ja peresuuhetele;</p> <p>toob näiteid, kuidas paarisuhe ja ema / isa roll mõjutavad inimese arengut;</p> <p>loetleb perekondlike toetavate ja probleemsete, sh vägivaldsete suhete mõju inimese arengule ja elule;</p> <p>toob näiteid pereelu, sh abielu ja laste elu reguleerivatest õigusaktidest ja nimetab nende abil perekonnaliikmete peamised õigused ja kohustused;</p> <p>toob näiteid perepoliitilistest toetustest ja teenustest;</p> <p>kirjeldab, kuidas sõltub perekonna ülesannete täitmine igast pereliikmest, millised on pereliikmete võimalused üksteist toetada ja abistada,</p>	

millised on pereliikmete õigused oma ajale, ruumile ja materiaalsetele kulutustele;
teab, et lähisuhe, sh abielu põhineb vastastikusel austusel ning partnerite õiguste ja vajadustega arvestamisel;
kirjeldab lahkuminekku ja abielulahutuse põhjusi, tagajärgi ning teab kust kohast vajadusel leida psühholoogilist ja õigusabi;
nimetab leina olemuse aspekte ja leinast ülesaamise võimalusi;
toob välja lähisuhete ja sotsiaalse võrgustiku tähtsuse põhjuseid inimese elus;
teadvustab iga inimese õigust võrdsel ja lugupidavale kohtlemisele;
kirjeldab enda kogemusest lähtuvalt armastuse tähendust, paarisuhte ja seksuaalse läheduse dünaamikat ning neid mõjutavaid tegureid, õigusi ja kohustusi suhte erinevates etappides;
kirjeldab seksuaalsuhet kui inimliku läheduse avaldumisvormi ja selle seotust armastusega;
teab, et turvaline ja vastastikku rahuldust pakkuv seksuaalkäitumine põhineb partnerite võrdsel kokkuleppel, toob välja soostereotüüpide mõju inimese arengule ja seksuaalkäitumisele;
määratleb perekonna eelarve kavandamisel pereliikmete vajadusi, pere majanduslikku olukorda ja võimalusi; 18) toob välja koduse kasvatus mõju lapse arengule;
kirjeldab lapse ja vanema vahelise kiindumussuhte kujunemist ning kasvatustüüpide mõju sellele;
toob näiteid lapse õigustest ja teab kust saab abi laste õiguste kaitsmisel.
“4” saamise tingimus: Perekond ühiskonnas
Õpilane:
kirjeldab näidete abil, kuidas ühiskond ja kultuur on läbi ajaloo mõjutanud pereväärtusi ja -traditsioone ning laste kasvatamise põhimõtteid;
seostab ühiskonna ja kultuuri, sh traditsioonide mõju seksuaalsusele ja seksuaalsuhetele;
selgitab näidete alusel soostereotüüpide põhjusi, nende piiravat mõju inimese minapildile, käitumisele, suhetele ja valikutele;
toob näiteid erinevatest kooseluvormidest ajaloos ja tänapäeval ning selgitab, kuidas need täidavad perekonna ülesandeid;
võrdleb perekonna tähtsust inimese jaoks elu erinevatel perioodidel.
Tervis ja turvalisus
Õpilane:
oskab eristada usaldusväärseid allikaid mitteusaldusväärsetest tervise, suhete ja sotsiaalmajanduslike küsimuste kohta info otsimisel ja probleemide lahendamisel, järgides autoriõiguse ja intellektuaalse omandi kaitse põhimõtteid, viidates ja refereerides nõuetekohaselt;
nimetab pereliikmete füüsilist, emotsionaalset, sotsiaalset ja vaimset tervist mõjutavatest teguritest;
võrdleb planeeritud ja planeerimata rasedusega kaasnevat valikuid ning neid mõjutavaid tegureid, teab kuidas leida vajaduse korral abi;
teab, mis on kohtingu-, lähisuhte- ja seksuaalvägivald ning mis on inimkaubandus ja kuidas otsida vajaduse korral abi;
selgitab kohtingu- ja lähisuhtevägivalda põhjusi ja tagajärgi ning ennetamise ja abi saamise võimalusi;
selgitab, kuidas mõjutab pereliikme sõltuvushäire peresuhteid, toob välja kaassõltuvuse olemust ja teab, kuidas vajaduse korral abi otsida.
Suhted ja vastutus perekonnas
Õpilane:
selgitab, milles seisneb põlvkondi ühendavate sidemete tugevdav ja toetav mõju pereelule;
seostab enda huvide, hobide ja ettevõtmiste toetavat mõju enesearengule ja peresuhtetele;
selgitab, kuidas paarisuhe ja ema / isa roll mõjutavad inimese arengut;
selgitab perekondlike toetavate ja probleemsete, sh vägivaldsete suhete mõju inimese arengule ja elule;

toob näiteid pereelu, sh abielu ja laste elu reguleerivatest õigusaktidest ja selgitab, kuidas need sätestavad perekonnaliikmete õigusi ja kohustusi; toob näiteid riiklikest institutsioonidest, mis tegelevad perepoliitika elluviimisega; selgitab, kuidas sõltub perekonna ülesannete täitmine igast pereliikmest, millised on pereliikmete võimalused üksteist toetada ja abistada, millised on pereliikmete õigused oma ajale, ruumile ja materiaalsetele kulutustele; teab, et lähisuhe, sh abielu põhineb vastastikusel austusel ning partnerite õiguste ja vajadustega arvestamisel; selgitab lahkumineku ja abielulahutuse põhjusi, tagajärgi ning teab kust kohast vajaduse korral leida psühholoogilist ja õigusabi; kirjeldab leina olemust ja leinast ülesaamise võimalusi; toob näiteid peretraditsioonidest ning kirjeldab tavade ja kommete tähtsust perekonnasuhetes; kirjeldab lähisuhete ja sotsiaalse võrgustiku tähtsust inimese elus; selgitab iga inimese õigust võrdsele ja lugupidavale kohtlemisele; selgitab enda kogemusest lähtuvalt armastuse tähendust, paarisuhte ja seksuaalse läheduse dünaamikat ning neid mõjutavaid tegureid, õigusi ja kohustusi suhte erinevates etappides; selgitab seksuaalsuhet kui inimliku läheduse avaldumisvormi ja selle seotust armastusega; teab, et turvaline ja vastastikku rahuldust pakkuv seksuaalkäitumine põhineb partnerite võrdsel kokkuleppel, kirjeldab soostereotüüpide mõju inimese arengule ja seksuaalkäitumisele; piiritleb perekonna eelarve kavandamisel pereliikmete vajadusi, pere majanduslikku olukorda ja võimalusi; kirjeldab koduse kasvatus mõju lapse arengule; selgitab lapse ja vanema vahelise kiindumussuhte kujunemist ning kasvatustüülide mõju sellele; toob näiteid lapse õigustest ja oskab leida abi laste õiguste kaitsmisel.

Tervis ja turvalisus

Õpilane:

oskab eristada usaldusväärseid allikaid mitteusaldusväärsetest tervise, suhete ja sotsiaalmajanduslike küsimuste kohta info otsimisel ja probleemide lahendamisel, järgides autoriõiguse ja intellektuaalse omandi kaitse põhimõtteid, viidates ja refereerides nõuetekohaselt; nimetab pereliikmete füüsilist, emotsionaalset, sotsiaalset ja vaimset tervist mõjutavatest teguritest; võrdleb planeeritud ja planeerimata rasedusega kaasnevat valikuid ning neid mõjutavaid tegureid, teab kuidas leida vajaduse korral abi; teab, mis on kohtingu-, lähisuhte- ja seksuaalvägivald ning mis on inimkaubandus ja kuidas otsida vajaduse korral abi; selgitab kohtingu- ja lähisuhtevägivalla põhjusi ja tagajärgi ning ennetamise ja abi saamise võimalusi; selgitab, kuidas mõjutab pereliikme sõltuvushäire peresuhteid, toob välja kaassõltuvuse olemust ja teab, kuidas vajaduse korral abi otsida.

“5” saamise tingimus: Perekond ühiskonnas

selgitab näidete abil, kuidas ühiskond ja kultuur on läbi ajaloo mõjutanud pereväärtusi ja -traditsioone ning laste kasvatamise põhimõtteid; analüüsib ühiskonna ja kultuuri, sh traditsioonide mõju seksuaalsusele ja seksuaalsuhetele; analüüsib näidete alusel soostereotüüpide põhjusi, nende piiravat mõju inimese minapildile, käitumisele, suhetele ja valikutele; toob näiteid erinevatest kooseluvormidest ajaloos ja tänapäeval ning analüüsib, kuidas need täidavad perekonna ülesandeid; analüüsib perekonna tähtsust inimese jaoks elu erinevatel perioodidel. Suhted ja vastutus perekonnas

Õpilane:

selgitab, milles seisneb põlvkondi ühendavate sidemete tugevdav ja toetav mõju pereelule; analüüsib enda huvide, hobide ja ettevõtmiste toetavat mõju enesearengule ja peresuhetele; analüüsib, kuidas paarisuhe ja ema / isa roll mõjutavad inimese arengut;

	<p>analüüsib perekondlike toetavate ja probleemsete, sh vägivaldsete suhete mõju inimese arengule ja elule; toob näiteid pereelu, sh abielu ja laste elu reguleerivatest õigusaktidest ja analüüsib, kuidas need sätestavad perekonnaliikmete õigusi ja kohustusi; toob näiteid riiklikest institutsioonidest, mis tegelevad perepoliitika elluviimisega, toob näiteid riikliku perepoliitika rakendamisest, sh toetustest ja teenustest; analüüsib, kuidas sõltub perekonna ülesannete täitmine igast pereliikmest, millised on pereliikmete võimalused üksteist toetada ja abistada, millised on pereliikmete õigused oma ajale, ruumile ja materiaalsetele kulutustele; teab, et lähisuhe, sh abielu põhineb vastastikusel austusel ning partnerite õiguste ja vajadustega arvestamisel; analüüsib lahkuminekku ja abielulahutuse põhjusi, tagajärgi ning oskab vajaduse korral leida psühholoogilist ja õigusabi; selgitab leina olemust ja kirjeldab leinast ülesaamise võimalusi; toob näiteid peretraditsioonidest ning selgitab tavade ja kommete tähtsust perekonnasuhetes; selgitab lähisuhete ja sotsiaalse võrgustiku tähtsust inimese elus; mõistab iga inimese õigust võrdsele ja lugupidavale kohtlemisele; mõtestab enda kogemusest lähtuvalt armastuse tähendust, paarisuhte ja seksuaalse läheduse dünaamikat ning neid mõjutavaid tegureid, õigusi ja kohustusi suhte erinevates etappides; analüüsib seksuaalsuhet kui inimliku läheduse avaldumisvormi ja selle seotust armastusega; teab, et turvaline ja vastastikku rahuldust pakkuv seksuaalkäitumine põhineb partnerite võrdsel kokkuleppel, selgitab soostereotüüpide mõju inimese arengule ja seksuaalkäitumisele; arvestab perekonna eelarve kavandamisel pereliikmete vajadusi, pere majanduslikku olukorda ja võimalusi; selgitab koduse kasvatus mõju lapse arengule; analüüsib lapse ja vanema vahelise kiindumussuhte kujunemist ning kasvatustüüpide mõju sellele; toob näiteid lapse õigustest ja abi saamise võimalustest laste õiguste kaitsmisel.</p> <p>Tervis ja turvalisus</p> <p>kasutab usaldusväärseid allikaid tervise, suhete ja sotsiaalmajanduslike küsimuste kohta info otsimisel ja probleemide lahendamisel, järgides autoriõiguse ja intellektuaalse omandi kaitse põhimõtteid, viidates ja refereerides nõuetekohaselt; toob näiteid pereliikmete füüsilist, emotsionaalset, sotsiaalset ja vaimset tervist mõjutavatest teguritest; analüüsib planeeritud ja planeerimata rasedusega kaasnevaid valikuid ning neid mõjutavaid tegureid, oskab leida vajaduse korral abi; teab, mis on kohtingu-, lähisuhte- ja seksuaalvägivald ning mis on inimkaubandus ja kust otsida vajaduse korral abi; analüüsib kohtingu- ja lähisuhtevägivalla põhjusi ja tagajärgi ning ennetamise ja abi saamise võimalusi; analüüsib, kuidas mõjutab pereliikme sõltuvushäire peresuhteid, kirjeldab kaassõltuvuse olemust ja teab, kust vajaduse korral abi otsida.</p>	
<p>Ühiskonnaõpetus 1/Ühiskonna areng ja demokraatia Auditorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad RIIK JA DEMOKRATLIK RIIGIVALITSEMINE: Põhiideoloogiad (mõisted: liberalism, sotsialism, konservatism, rahvuslus, roheline maailmavaade) Riik kui institutsioon; riigikorralduse tüübid (mõisted: unitaarriik, föderatsioon, konföderatsioon). Võimu iseloom: demokraatlikud režiimid, hübriidrežiimid ja autoritaarsed režiimid (mõisted: liberaalne riik; autoritaarne riik, totalitaarne riik). Riigivalitsemis vormid (mõisted: vabariik - parlamentaarne ja presidentaalne; monarhia - konstitutsiooniline ja</p>	<p>Seos õpiväljundiga selgitab ühiskonnaliikme aktiivset rolli ja vastutust, lähtudes kodanikuaktiivsuse, keskkonnahoiu ning inim- ja kodanikuõiguste olulisusest demokraatlikus ühiskonnas;</p>

	<p>absoluutne; õhuke riik vs sügav riik).</p> <p>Inimõigused, kodanikuõigused</p> <p>Valimised: (mõisted: majoritaarne ja proportsionaalne valimissüsteem; valimiskampaania, valimisreklaam; mandaat, valimisringkond, valimisnimekirjad (avatud/suletud; “triibulised” nimekirjad); tsensus/ valimiskünnis)</p> <p>Võimude lahususe ja tasakaalustatuse printsiip (mõisted: seadusandlik võim; täidesaatev võim; kohtuvõim).</p> <p>Põhiseaduslikud institutsioonid</p> <p>Õigusriigi toimimine: (mõisted: põhiseadus, seadus, määrus, korraldus ja direktiiv)</p> <p>Poliitika kujundamine: (mõisted: koalitsioonileping, arengukavad, strateegiad, huvirühmad, kaasamine)</p> <p>Kodanikuportaalid: (mõisted: e-riik; eID privaatsus; ID-kaart, digiallkiri, digitaalne identiteet, parool, PIN-kood, mobiil-ID, smart-ID, e-teenus, Eesti.ee, küberjulgeolek)</p> <p>Huvikaitse: (mõisted: referendum, rahvaalgatus, eelnõu, arupärimine; meelevaldus/pikett, marss, märgukiri/petitsioon, streik, ametiühing, tarbimisboikott, meediakampaania, ühiskonnakriitika)</p> <p>ÜHISKOND JA SELLE ARENG</p> <p>Ühiskonna olemus: Erinevad ühiskonnatüübid (mõised: põllumajandusühiskond; tööstusühiskond; teenindus- ja infoühiskond; moderne ja postmoderne ühiskond, võrgustikuühiskond, heaoluühiskond).</p> <p>Ühiskonna kolm sektorit (mõisted: avalik sektor, erasektor; vabakond).</p> <p>Ühiskonnaühmad (mõisted: eliit, mass, pluralism);</p> <p>Kihistumine: mõisted: sotsiaalne mobiilsus; sotsiaalne tõrjutus; sotsiaalne õiglus; sotsiaalne sidusus, vaesus, ilmajäätus</p> <p>Kollektiivne identiteet</p>	<p>analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas;</p>
Hindamisülesanded	Kontrolltööd: riik ja demokraatlik riigivalitsemine;	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: Riik ja demokraatlik riigivalitsemine</p> <p>kirjeldab riigi toimimise põhimõtteid ja ülesandeid;</p> <p>selgitab demokraatia põhimõtteid ning kirjeldab inim- ja kodanikuõiguste olulisust ühiskonnas;</p> <p>selgitab vajadust arvestada erinevate individuaalsete, kultuuriliste ja maailmavaateliste erisustega;</p> <p>kirjeldab valimiste üldisi põhimõtteid ja nende rolli ühiskonnas;</p> <p>kirjeldab erinevusi demokraatliku ja mittedemokraatliku otsustusprotsessi vahel;</p> <p>selgitab, kuidas kaitsta oma õigusi arvestades teiste õigusi.</p> <p>Ühiskond ja selle areng</p> <p>kirjeldab erinevate ühiskonnaelu valdkondade toimimist ja omavahelisi seoseid;</p> <p>kirjeldab oma eneseteostusvõimalusi ning oskab neid hinnata;</p> <p>kirjeldab tööturuvõimalusi ja elukestva õppe tähtsust;</p> <p>kirjeldab võimalusi mõjutada ühiskondlikke protsesse ning annab näiteid koostööst ühiskonnasektorite vahel;</p>	

kirjeldab kodanikuaktiivsuse mõju kogukonnale;
kirjeldab Eesti ühiskonna mitmekesisust;
kirjeldab maailmakodaniku rolli ja võimalusi.
“4” saamise tingimus: Riik ja demokraatlik riigivalitsemine:
kirjeldab riigi toimimise põhimõtteid ja ülesandeid;
selgitab demokraatia põhimõtteid ning kirjeldab inim- ja kodanikuõiguste olulisust ühiskonnas;
selgitab vajadust arvestada erinevate individuaalsete, kultuuriliste ja maailmavaateliste erisustega;
kirjeldab valimiste üldisi põhimõtteid ja nende rolli ühiskonnas;
kirjeldab erinevusi demokraatliku ja mittedemokraatliku otsustusprotsessi vahel;
selgitab, kuidas kaitsta oma õigusi arvestades teiste õigusi.

Ühiskond ja selle areng

kirjeldab erinevate ühiskonnaelu valdkondade toimimist ja omavahelisi seoseid;
kirjeldab oma eneseteostusvõimalusi ning oskab neid hinnata;
kirjeldab tööturuvõimalusi ja elukestva õppe tähtsust;
kirjeldab võimalusi mõjutada ühiskondlikke protsesse ning annab näiteid koostööst ühiskonnasektorite vahel;
kirjeldab kodanikuaktiivsuse mõju kogukonnale;
kirjeldab Eesti ühiskonna mitmekesisust;
kirjeldab maailmakodaniku rolli ja võimalusi.
“5” saamise tingimus: Riik ja demokraatlik riigivalitsemine
teab riigi toimimise põhimõtteid ja ülesandeid;
tunneb ja väärtustab demokraatia põhimõtteid, inim- ja kodanikuõigusi ning järgib neid, märkab inim- ja kodanikuõiguste alaseid väljakutseid ühiskonnas ja reageerib nendele oma võimaluste piires;
mõistab inimeste õigust individuaalsetele, kultuurilistele- ja maailmavaatelistele erinevustele, kui need ei ole inimsusevastased;
teab valimiste üldisi põhimõtteid, mõistab valimiste tähtsust ühiskonnas ja enda vastutust valijana;
eristab demokraatlikku ja mittedemokraatlikku otsustusprotsessi nii ühiskonnas kui ka kogukonnas; selgitab näidete põhjal konsensuse, kompromissi ja enamushääletuse erinevust;
oskab kaitsta oma huve ja õigusi, arvestades teiste inimeste õigusi, ning seisab vastu demokraatlike väärtuste eiramisele.

Ühiskond ja selle areng

selgitab näidete kaudu erinevate ühiskonnaelu valdkondade toimimist ja omavahelisi seoseid;
hindab adekvaatselt oma eneseteostusvõimalusi ühiskonnas, töö- ja eraelus ning on valmis neid ellu viima;
teab oma võimalusi tööturul ja arvestab nendega valikute tegemisel; mõistab elukestva õppe olemust ja vajadust;
mõistab oma võimalusi mõjutada ühiskondlikke protsesse aktiivse kodanikuna nii koolis kui ka väljaspool, mõistab erinevate ühiskonnasektorite koostöö tähtsust;
analüüsib näidete põhjal kodanikuaktiivsuse mõju kogukonnale või ühiskonnale;
mõistab Eesti ühiskonna mitmekesisust, arvestab erinevaid arusaamu;

	mõistab indiviidi võimalusi maailmakodanikuna ja selle tähendust	
Ühiskonnaõpetus 2/Majandus ja maailmapoliitika Auditorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	<p>Alateemad MAJANDUSE TOIMIMINE Makromajanduse põhinäitajad ja majanduse tsüklilisus: Mõisted: resurss, majandus süsteemid, sisemajanduse kogutoodang (SKP), eelarvetasakaal, inflatsioon, deflatsioon, impordi-eksport, riigi välisvõlg, buum, kapital, konkurents, monopol, kartell, turutõrked, tootlikus</p> <p>Riigi ja Euroopa Liidu roll majanduselu edendamises; Mõisted: prioriteet, eelarvepoliitika, rahapoliitika, keskpang, pangandus, kurss, EURIBOR, tollid, kvoodid, standardid, vabakaubandus, ühisturg, tolliliit, tasaareng</p> <p>Eesti riigi eelarve ja maksusüsteem. Mõisted: riigieelarve, üksikisiku tulumaks, sotsiaalmaks, käibemaks, ettevõtete tulumaks, aktsiisid; maamaks, kohalikud maksud, tollimaks, maksudeklaratsioon</p> <p>Ettevõtlusega alustamine. Mõisted: kapital, investor, AS/OÜ, äriplaan, kasum, kahjum, pankrot, innovatsioon, idufirma, start-up, loomemajandus, sotsiaalne ettevõtlus, loomevargus/ plagiaat</p> <p>Tööturg. Mõisted: tööhõive, ülalpeetav, tööpuudus, töøjõupuudus, tööhõivepoliitika, tööleping, ümbrikupalk, ametiühing, streik, palgalõhe, brutopalk, netopalk, alampalk</p> <p>Tarbimine. Mõisted: tarbimisühiskond, ostukorv, esmatarbekaup, ringmajandus, taaskasutus, õiglane kaubandus (fair trade), "rohe pesu", tarbijakaitse, tootemärgised, reklaam, sisuturundus</p> <p>Isiklik eelarve - säästmine, investeerimine ja laenamine: Mõisted: sissetulekud, püsikulud, mugavuskulud, säästukonto, varaklassid, väärtpaber (aktsia, osak), börs, investering, investeerimisfond.</p> <p>ÜLEILMASTUMINE JA JÄTKUSUUTLIK ARENG Globaalprobleemid/probleemid maailmapoliitika arenil - keskkonna- ja sotsiaalprobleemid. Riikidevaheline suhtlus: Mõisted: diplomaatia, de jure, de facto Realism ja idealism kui vaated riikidevahelistele suhetele. Mõisted: sõjategevus, sõjakuritegu, asümmeetrilinesõda, infosõda, terrorism</p> <p>Rahvusvahelised organisatsioonid. Mõisted: Riikidevahelised koostööorganisatsioonid; hargmaised ettevõtted; valitsusvälised organisatsioonid. ÜRO ja selle allorganisatsioonid (UNESCO, WHO, jt), NATO, OECD, OSCE, Euroopa Nõukogu.</p> <p>Vastastikkuse abistamise põhimõtted. Mõisted: humanitaar-/ arenguabi, humanitaarkriis</p>	Seos õpiväljundiga mõistab kultuurilise mitmekesisuse väärtust ning kultuuride ja rahvaste rolli selles; analüüsib enda isiksust, lähtudes erinevatest rollidest ja kohustustest ühiskonnas;
Iseseisev töö	Esitlus	
Hindamisülesanded	Kontrolltöö, arutelu, iseseisev töö	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne on hindamisülesannete tulemuste kaalutud keskmine	
sh hindekriteeriumid	"3" saamise tingimus: Majanduse toimimine: kirjeldab mõningaid majandusliku mõtlemise põhialuseid; nimetab riigi eelarve- või maksupoliitika põhimõtteid; kirjeldab üldiselt maksude rolli;	

nimetab säästva majanduse põhimõtteid;
nimetab sotsiaalse ettevõtluse või õiglase kaubanduse põhimõtteid;
kirjeldab mõnda näidet vastutustundlikust majanduskäitumisest;
kirjeldab mõnda töösuhetega seotud kohustust või rolli;
nimetab, et intellektuaalne omand on kaitstud.

Üleilmastumine ja jätkusuutlik areng:
nimetab mõningaid rahvusvahelisi organisatsioone;
kirjeldab üldiselt vastastikuse abistamise põhimõtet;
nimetab mõnda koostöövormi riikide vahel;
kirjeldab mõnda rahvusvahelist probleemi;
nimetab näiteid rahvusvahemuste või põlisrahvaste õigustega seotud teemadest.

Kommunikatsioon ja infopädevus:
kirjeldab mõnda teabe edastamise viisi;
leiab infot ja kasutab seda lihtsustatud viisil;
leiab mõne lihtsama õigusteksti;
kirjeldab mõnda sündmust või olukorda;
kirjeldab üldiselt inimõigustega seotud probleeme või autoriõiguste põhimõtteid.

“4” saamise tingimus: Majanduse toimimine:
kirjeldab majandusliku mõtlemise põhialuseid ning ettevõtja ja tarbija huve;
kirjeldab riigi eelarve- ja maksupoliitika põhimõtteid ja nende mõju ühiskonnale;
selgitab maksude maksmise vajalikkust;
kirjeldab säästva majanduse põhimõtteid;
selgitab sotsiaalse ettevõtluse ja õiglase kaubanduse põhimõtteid;
kirjeldab vastutustundliku majanduskäitumise põhimõtteid;
kirjeldab töötaja ja tööandja rolli ja vastutust;
kirjeldab, mis on intellektuaalne omand ja selle kaitse.

Üleilmastumine ja jätkusuutlik areng:
kirjeldab mõningaid rahvusvahelisi organisatsioone ja nende tegevust;
kirjeldab vastastikuse abistamise põhimõtteid;
kirjeldab riikide koostöövorme ja nende olulisust;
kirjeldab mõningaid aktuaalseid rahvusvahelisi probleeme;
kirjeldab rahvusvahemuste ja põlisrahvaste olukorda mõnes piirkonnas.

Kommunikatsioon ja infopädevus:
kirjeldab teabe edastamise võimalusi ja mõju;
leiab infot ning hindab seda üldjoontes kriitiliselt;
kasutab mõningaid õigustekste;
kirjeldab sündmusi, sh kriisiolukordi;

	<p>kirjeldab inimõiguste üldisi väljakutseid ja autoriõiguste põhimõtteid.</p> <p>“5” saamise tingimus: Majanduse toimimine</p> <p>mõistab majandusliku mõtlemise põhialuseid ning ettevõtja ja tarbija huve ja õigusi ühiskonnas;</p> <p>tunneb riigi eelarve- ja maksupoliitika põhimõtteid, nende mõju üksikisikule ja ühiskonnale;</p> <p>väärtustab maksude maksmist kui kodaniku ja ettevõtja panust ühiskonna heaolusse;</p> <p>väärtustab säästva majanduse põhimõtteid;</p> <p>väärtustab sotsiaalse ettevõtluse ja õiglase kaubanduse põhimõtteid, mõistab üksikisiku tarbimisvalikute mõju nii kohalikul kui ka globaalsel tasandil;</p> <p>planeerib oma majanduskäitumist ja teeb otsuseid vastutustundlikult;</p> <p>mõistab töösuhteid, väärtustab vastutustundlikku käitumist töötaja ja tööandjana;</p> <p>teab, et intellektuaalse omand on seadusega kaitstud.</p> <p>Üleilmastumine ja jätkusuutlik areng</p> <p>teab tähtsamaid rahvusvahelisi organisatsioone ja nende tegevusvaldkondi;</p> <p>toob näiteid vastastikuse abistamise põhimõtetest, sh rahvusvaheliste organisatsioonide kaudu;</p> <p>teab riikide majandusliku, poliitilise ja kultuurilise koostöö võimalusi, toob näiteid ja mõistab koostöö olulisust;</p> <p>teab ja mõtestab aktuaalseid rahvusvahelisi väikerahvaste õigusi suurriikide koosseisus.</p> <p>Kommunikatsioon, infopädevus</p> <p>mõistab teabe edastamise erinevaid võimalusi ja mõju;</p> <p>oskab infot leida, kriitiliselt hinnata, süstematiseerida ja kasutada ning luua uut teavet, a sündmusi, sealhulgas kriisiolukordi; analüüsib inimõiguste alaseid väljakutseid maailmas, sealhulgas arvestades autoriõiguste ja intellektuaalse omandi kaitset;</p> <p>oskab leida ja kasutada õigustekste, sealhulgas rahvusvahelisi.</p>
--	--

Õppemeetodid	Loeng, praktiline töö, õppekäik, loovtöö, arutelu, rühmatöö
Hindamismeetodid	Kontrolltöö, iseseisev töö, rühmatöö, analüüs
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulihinne on teemahinnete kaalutud keskmine
sh lüvend	<p>“3” saamise tingimus: • selgitab ajaloolisi ja tänapäeval toimuvaid ühiskondlikke protsesse ning nende põhjuseid ja tagajärgi;</p> <p>• eristab ajalooperioode vastavalt nende iseloomulikele tunnustele ning selgitab ajastute vahetumise põhjuseid;</p> <p>• selgitab üksikisiku valikute ja otsuste mõju Eesti ja maailma ajaloole;</p> <p>• nimetab Eesti ja maailma ajaloo pöördelisi sündmusi ja protsesse, selgitab nende tähtsust ja mõju ühiskonna arengule;</p> <p>• kirjeldab minevikus elanud inimeste elu ajaloolises kontekstis;</p> <p>• võrdleb vähemalt kahte ajaloolist sündmust erinevatest vaatenurkadest ning seob need tänapäeva ühiskonna konkreetsete sündmuste või arengutega;</p>

- toob näiteid, kuidas erinevate kultuuride ja rahvaste pärand on mõjutanud tänapäevase maailma kujunemist;
 - uurib eesti ja maailmakultuuri pärandit ja selgitab selle tähendust kultuurilise mitmekesisuse säilitamisel ja kaitsmisel;
 - selgitab peamiste religioonide ja ideoloogiliste õpetuste tekkelugu, leviku põhjusi ning mõju ühiskonna arengule minevikus ja tänapäeval;
 - analüüsib ühiskondlike ja tehnoloogiliste arengute mõju kultuurilisele mitmekesisusele maailmas ja Eestis;
-
- hindab kriitiliselt leitud infot, eristab olulist ebaolulisest ning teeb vahet tõenduspõhistel allikatel ja valeuudistel;
 - selgitab tehisaru rolli informatsiooni levitamisel ja tõlgendamisel, kasutades tehisaru eetiliselt ja eesmärgipäraselt;
 - otsib infot oma kodukoha ja eriala kohta ning esitab seda põhjendatud meediumi vahendusel;
 - valib kriitiliselt erinevaid teabeallikaid, viidates korrektselt kasutatud allikatele, järgides autoriõiguse ja intellektuaalse omandi nõudeid;
 - tõlgendab leitud andmeid, kasutades erinevaid teabevahendeid allikakriitiliselt;
-
- selgitab ühiskonnaliikme rolli ja vastutust tööturul, majanduses ja demokraatliku ühiskonna toimimises;
 - toob näiteid säästva majanduse, sotsiaalse ettevõtluse, kestlikkuse ja õiglase kaubanduse põhimõtetest ning selgitab nende seost ühiskonnaliikmete vastutusega;
 - kirjeldab majanduse toimimise põhialuseid ning riigi, tarbija ja ettevõtja rolli, huve, õigusi ja vastutust demokraatlikus ühiskonnas;
 - analüüsib demokraatia põhimõtteid, inim- ja kodanikuõigusi;
 - selgitab enda õigusi ja kohustusi Eesti riigi suhtes ning toob konkreetseid näiteid, kuidas neid õigusi ja kohustusi praktikas rakendada;
 - nimetab aktuaalseid rahvusvahelisi sündmusi, sh kriisiolukordi ning oskab kirjeldada nende mõju kodanikele ja ühiskonnale laiemalt;
 - selgitab tähtsamate rahvusvaheliste organisatsioonide (ÜRO, EL, NATO) toimimist ning enda võimalusi ja vastutust seoses nendega demokraatliku ühiskonna kontekstis;
-
- toob näiteid põhilistest teguritest, mis mõjutavad inimekäitumist ja emotsioone;
 - kasutab erinevaid enesehindamise vahendeid enda isiksuse ja vaimse tervise analüüsiks;
 - kirjeldab tervislike eluviise, mis toetavad inimese füüsilist ja vaimset heaolu;
 - kirjeldab peamisi vaimse tervise häireid, nimetab abi saamise võimalusi vaimse tervise häirete ja kriisi olukorras;
 - kirjeldab peamisi kriisi-, trauma- ja leinareaktsioone ning nende mõju igapäevaelule;
 - toob näiteid psühhoaktiivsete ainete mõjust inimese vaimsele ja füüsilisele tervisele;
 - nimetab erinevaid lähisuhtekonfliktide ja -vägivalla märkamise, ennetamise ning abi saamise viise;
 - kirjeldab seksuaalsuse erinevaid dimensioone ja individuaalsust ning turvalise seksuaalelu ja -tervise tegureid, sh seksuaalse nõusoleku põhimõtet ja stereotüüpide mõju inimese seksuaalkäitumisele;
 - analüüsib näidete alusel soostereotüüpide põhjusi, nende piiravat mõju inimese minapildile, käitumisele, suhetele ja valikutele;
 - analüüsib ühiskonna ja kultuuri mõju läbi ajaloo kooseluvormidele ja seksuaalsusele ning pereliikmete rollidele
-
- iseloomustab ühiskonnas toimuvate muutuste ja arengute mõju paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele, pereväärtustele ning perekonna rollile inimese elus;
 - kirjeldab tervislike ja toetavate suhete algatamise ja hoidmise kujunemist ning analüüsib paarisuhte erinevaid etappe;
 - analüüsib lahkuminekute ja lahtuse põhjusi ning mõju pereliikmetele;

- kirjeldab vanemluse erinevaid aspekte ja kasvatusstiile ning analüüsib päritolupere mõju inimese arengus;
- kirjeldab pereplaneerimise valikuid ja seda mõjutavaid tegureid, iseloomustab raseduse kulgu läbi trimestrite ning peredünaamika muutusi pärast lapse sündi;
- toob näiteid pereelu, sh abielu ja laste elu, reguleerivatest õigusaktidest ja analüüsib, kuidas need sätestavad perekonnaliikmete õigusi ja kohustusi;
- koostab perekonna eelarve pereliikmete vajadusi, pere majanduslikku olukorda ja võimalusi arvestades
- “4” saamise tingimus: • selgitab ajaloolisi ja tänapäeval toimuvaid ühiskondlikke protsesse ning nende põhjuseid ja tagajärgi;
- eristab ajalooperioode vastavalt nende iseloomulikele tunnustele ning selgitab ajastute vahetumise põhjuseid;
- selgitab üksikisiku valikute ja otsuste mõju Eesti ja maailma ajaloole;
- selgitab Eesti ja maailma ajaloo pöördelisi sündmusi ja protsesse, selgitab nende tähtsust ja mõju ühiskonna arengule;
- selgitab minevikus elanud inimeste elu ajaloolises kontekstis;
- võrdleb vähemalt kahte ajaloolist sündmust erinevatest vaatenurkadest ning seob need tänapäeva ühiskonna konkreetsete sündmuste või arengutega;
- toob näiteid, kuidas erinevate kultuuride ja rahvaste pärand on mõjutanud tänapäevase maailma kujunemist;
- uurib eesti ja maailmakultuuri pärandit ja selgitab selle tähendust kultuurilise mitmekesisuse säilitamisel ja kaitsmisel;
- selgitab peamiste religioonide ja ideoloogiliste õpetuste tekkelugu, leviku põhjusi ning mõju ühiskonna arengule minevikus ja tänapäeval;
- analüüsib ühiskondlike ja tehnoloogiliste arengute mõju kultuurilisele mitmekesisusele maailmas ja Eestis;
- hindab kriitiliselt leitud infot, eristab olulist ebaolulisest ning teeb vahet tõenduspõhistel allikatel ja vaeuudistel;
- selgitab tehisaru rolli informatsiooni levitamisel ja tõlgendamisel, kasutades tehisaru eetilisel ja eesmärgipäraselt;
- otsib infot oma kodukoha ja eriala kohta ning esitab seda põhjendatud meediumi vahendusel;
- valib kriitiliselt erinevaid teabeallikaid, viidates korrektselt kasutatud allikatele, järgides autoriõiguse ja intellektuaalse omandi nõudeid;
- tõlgendab leitud andmeid, kasutades erinevaid teabevahendeid allikakriitiliselt;
- selgitab ühiskonnaliikme rolli ja vastutust tööturul, majanduses ja demokraatliku ühiskonna toimimises;
- toob näiteid säästva majanduse, sotsiaalse ettevõtluse, kestlikkuse ja õiglase kaubanduse põhimõtetest ning selgitab nende seost ühiskonnaliikmete vastutusega;
- selgitab majanduse toimimise põhialuseid ning riigi, tarbija ja ettevõtja rolli, huve, õigusi ja vastutust demokraatlikus ühiskonnas;
- analüüsib demokraatia põhimõtteid, inim- ja kodanikuõigusi;
- selgitab enda õigusi ja kohustusi Eesti riigi suhtes ning toob konkreetseid näiteid, kuidas neid õigusi ja kohustusi praktikas rakendada;
- nimetab aktuaalseid rahvusvahelisi sündmusi, sh kriisiolukordi ning oskab selgitada nende mõju kodanikele ja ühiskonnale laiemalt;
- selgitab tähtsamate rahvusvaheliste organisatsioonide (ÜRO, EL, NATO) toimimist ning enda võimalusi ja vastutust seoses nendega demokraatliku ühiskonna kontekstis;
- toob näiteid põhilistest teguritest, mis mõjutavad inimekäitumist ja emotsioone;
- kasutab erinevaid enesehindamise vahendeid enda isiksuse ja vaimse tervise analüüsiks;
- kirjeldab tervislikke eluviise, mis toetavad inimese füüsilist ja vaimset heaolu;
- kirjeldab peamisi vaimse tervise häireid, nimetab abi saamise võimalusi vaimse tervise häirete ja kriisi olukorras;
- selgitab peamisi kriisi-, trauma- ja leinareaktsioone ning nende mõju igapäevaelule;
- toob näiteid psühhoaktiivsete ainete mõjust inimese vaimsele ja füüsilisele tervisele;

- selgitab erinevaid lähisuhtekonfliktide ja -vägivalla märkamise, ennetamise ning abi saamise viise;
- mõistab seksuaalsuse erinevaid dimensioone ja individuaalsust ning turvalise seksuaalelu ja -tervise tegureid, sh seksuaalse nõusoleku põhimõtet ja stereotüüpide mõju inimese seksuaalkäitumisele;
- analüüsib näidete alusel soostereotüüpide põhjusi, nende piiravat mõju inimese minapildile, käitumisele, suhetele ja valikutele;
- analüüsib ühiskonna ja kultuuri mõju läbi ajaloo kooseluvormidele ja seksuaalsusele ning pereliikmete rollidele
- iseloomustab ühiskonnas toimuvate muutuste ja arengute mõju paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele, pereväärtustele ning perekonna rollile inimese elus;
- kirjeldab tervislike ja toetavate suhete algatamise ja hoidmise kujunemist ning analüüsib paarisuhete erinevaid etappe;
- analüüsib lahkuminekku ja lahutuse põhjusi ning mõju pereliikmetele;
- selgitab vanemluse erinevaid aspekte ja kasvatustiile ning analüüsib päritolupere mõju inimese arengus;
- kirjeldab pereplaneerimise valikuid ja seda mõjutavaid tegureid, iseloomustab raseduse kulgu läbi trimestrite ning peredünaamika muutusi pärast lapse sündi;
- toob näiteid pereelu, sh abielu ja laste elu, reguleerivatest õigusaktidest ja analüüsib, kuidas need sätestavad perekonnaliikmete õigusi ja kohustusi;
- koostab perekonna eelarve pereliikmete vajadusi, pere majanduslikku olukorda ja võimalusi arvestades
- “5” saamise tingimus: • selgitab ajaloolisi ja tänapäeval toimuvaid ühiskondlikke protsesse ning nende põhjuseid ja tagajärgi;
- eristab ajalooperioode vastavalt nende iseloomulikele tunnustele ning selgitab ajastute vahetumise põhjuseid;
- selgitab üksikisiku valikute ja otsuste mõju Eesti ja maailma ajaloole;
- võrdleb Eesti ja maailma ajaloo pöördelisi sündmusi ja protsesse, selgitab nende tähtsust ja mõju ühiskonna arengule;
- analüüsib minevikus elanud inimeste elu ajaloolises kontekstis;
- võrdleb vähemalt kahte ajaloolist sündmust erinevatest vaatenurkadest ning seob need tänapäeva ühiskonna konkreetsete sündmuste või arengutega;
- toob näiteid, kuidas erinevate kultuuride ja rahvaste pärand on mõjutanud tänapäevase maailma kujunemist;
- uurib eesti ja maailmakultuuri pärandit ja selgitab selle tähendust kultuurilise mitmekesisuse säilitamisel ja kaitsmisel;
- selgitab peamiste religioonide ja ideoloogiliste õpetuste tekkelugu, leviku põhjusi ning mõju ühiskonna arengule minevikus ja tänapäeval;
- analüüsib ühiskondlike ja tehnoloogiliste arengute mõju kultuurilisele mitmekesisusele maailmas ja Eestis;
- hindab kriitiliselt leitud infot, eristab olulist ebaolulisest ning teeb vahet tõenduspõhistel allikatel ja valeuudistel;
- selgitab tehisaru rolli informatsiooni levitamisel ja tõlgendamisel, kasutades tehisaru eetilisel ja eesmärgipärasel;
- otsib infot oma kodukoha ja eriala kohta ning esitab seda põhjendatud meediumi vahendusel;
- valib kriitiliselt erinevaid teabeallikaid, viidates korrektselt kasutatud allikatele, järgides autoriõiguse ja intellektuaalse omandi nõudeid;
- tõlgendab leitud andmeid, kasutades erinevaid teabevahendeid allikakriitiliselt;
- selgitab ühiskonnaliikme rolli ja vastutust tööturul, majanduses ja demokraatliku ühiskonna toimimises;
- toob näiteid säästva majanduse, sotsiaalse ettevõtluse, kestlikkuse ja õiglase kaubanduse põhimõtetest ning selgitab nende seost ühiskonnaliikmete vastutusega;
- analüüsib majanduse toimimise põhialuseid ning riigi, tarbija ja ettevõtja rolli, huve, õigusi ja vastutust demokraatlikus ühiskonnas;
- analüüsib demokraatia põhimõtteid, inim- ja kodanikuõigusi;
- selgitab enda õigusi ja kohustusi Eesti riigi suhtes ning toob konkreetseid näiteid, kuidas neid õigusi ja kohustusi praktikas rakendada;

	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab aktuaalseid rahvusvahelisi sündmusi, sh kriisiolukordi ning oskab analüüsida nende mõju kodanikele ja ühiskonnale laiemalt; • selgitab tähtsamate rahvusvaheliste organisatsioonide (ÜRO, EL, NATO) toimimist ning enda võimalusi ja vastutust seoses nendega demokraatliku ühiskonna kontekstis; • toob näiteid põhilistest teguritest, mis mõjutavad inimkäitumist ja emotsioone; • kasutab erinevaid enesehindamise vahendeid enda isiksuse ja vaimse tervise analüüsiks; • kirjeldab tervislikke eluviise, mis toetavad inimese füüsilist ja vaimset heaolu; • kirjeldab peamisi vaimse tervise häireid, nimetab abi saamise võimalusi vaimse tervise häirete ja kriisi olukorras; • võrdleb peamisi kriisi-, trauma- ja leinareaktsioone ning nende mõju igapäevaelule; • toob näiteid psühhoaktiivsete ainete mõjust inimese vaimsele ja füüsilisele tervisele; • selgitab erinevaid lähisuhtekonfliktide ja -vägivalla märkamise, ennetamise ning abi saamise viise; • mõistab seksuaalsuse erinevaid dimensioone ja individuaalsust ning turvalise seksuaalelu ja -tervise tegureid, sh seksuaalse nõusoleku põhimõtet ja stereotüüpide mõju inimese seksuaalkäitumisele; • analüüsib näidete alusel soostereotüüpide põhjusi, nende piiravat mõju inimese minapildile, käitumisele, suhetele ja valikutele; • analüüsib ühiskonna ja kultuuri mõju läbi ajaloo kooseluvormidele ja seksuaalsusele ning pereliikmete rollidele • iseloomustab ühiskonnas toimuvate muutuste ja arengute mõju paarisuhete ja peremudelite mitmekesisusele, pereväärtustele ning perekonna rollile inimese elus; • kirjeldab tervislike ja toetavate suhete algatamise ja hoidmise kujunemist ning analüüsib paarisuhte erinevaid etappe; • analüüsib lahkuminekku ja lahutuse põhjusi ning mõju pereliikmetele; • selgitab vanemluse erinevaid aspekte ja kasvatustiile ning analüüsib päritolupere mõju inimese arengus; • kirjeldab pereplaneerimise valikuid ja seda mõjutavaid tegureid, iseloomustab raseduse kulgu läbi trimestrite ning peredünaamika muutusi pärast lapse sündi; • toob näiteid pereelu, sh abielu ja laste elu, reguleerivatest õigusaktidest ja analüüsib, kuidas need sätestavad perekonnaliikmete õigusi ja kohustusi; • koostab perekonna eelarve pereliikmete vajadusi, pere majanduslikku olukorda ja võimalusi arvestades
Õppematerjalid	<p>Israel, H. (2025). Lähisuhetest nii- ja naapidi. Perekonnaõpetuse õpik gümnaasiumile. Kirjastus Maurus</p> <p>Harding, D., Humpreys, K., Part, K., Kull, M. (2019). Terved ja turvalised suhted. Noorte kohtinguvägivalla ennetamine.</p> <p>Kagadze, M., Kiivit, R., Kull, M., Part, K. (2022). Seksuaalkasvatus II ja III kooliaste. Õpetajaraamat. Tallinn</p> <p>Dyregrovi, A., Dyregrovi, K. (2023). Toimetulek leinaga. Kirjastus Helios</p> <p>Digiõppevaramu sotsiaalnevaldkonna materjalid https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/20196-Digiõppevaramu-sotsiaalnevaldkonna-materjalid</p> <p>Õpetaja poolt koostatud õppematerjalid ja -ülesanded</p> <p>Õppefilmid -ja lühivideod</p> <p>www.stat.ee</p> <p>www.tai.ee</p> <p>www.seksuaaltervis.ee</p> <p>www.tarkvanem.ee</p> <p>www.sotsiaalkindlustusamet.ee</p> <p>www.riigiteataja.ee</p>

www.maailmakool.ee

www.peaasi.ee

www.teeviit.ee

Vahtre, L. Eesti ajalugu gümnaasiumile. 2004. Eesti Vabariigi Põhiseadus, õpetaja koostatud Power Pointid, töölehed, teemakohased artiklid ajakirjandusest, dokumentaalfilmid, Eesti ajaloo e-õpiku (kirjastus Maurus) lisamaterjalid.

H. Raudla, K. Kroon, T. Viik "Ühiskonnaõpetus gümnaasiumile" I ja II osa.

Atlased, kaardid, kontuurkaardid.

Ü. Liiber. Geograafia õpik gümnaasiumile.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Visuaal- ja helikultuur	4	Klaarika Adonov,
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane huvitub eesti ja maailma visuaal- ja helikultuurist, väärtustab nende rolli enese ja ühiskonna toimimises ning tunneb rõõmu eneseväljendusest.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
40 tundi	24 tundi	40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab kunsti ja muusika rolli ja olulisust enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises;	<ul style="list-style-type: none"> • jäädvustab endavalitud vahendiga enese igapäevaelu ja ümbritseva keskkonna looduslikku ning inimloodud visuaal- ja helikultuuri; • arutleb loodusliku ning inimloodud visuaal- ja helikultuuri rolli ja olulisuse üle enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises; 	Mitteeristav hindamine
2. mõtestab visuaal- ja helikultuuri mitmekesisust Eestis ja maailmas, seostades seda ühiskonna ja tehnoloogia muutumisega ajas;	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab heli- ja visuaalkultuuri mitmekesisust eesti ja maailma tähtteoste najal kui ajaloolist ja tänapäevast eneseväljendust, kasutades asjakohast põhisõnavara; • arutleb visuaal- ja helikultuuri muutumise üle ühiskonna ja tehnoloogia muutumise mõjul; 	Mitteeristav hindamine
3. väljendab end visuaali või heli kaudu loovprojektis, kasutades erinevaid väljendusvahendeid, -tehnikaid ja -vorme.	<ul style="list-style-type: none"> • rakendab erinevaid vahendeid, tehnikaid ja vorme tunnete, mõtete ja kogemuste väljendamiseks loovprojektis; • esitab ja põhjendab loova eneseväljenduse ideed, protsessi ja tulemust üksi või grupis; • arutleb loova eneseväljenduse olulisuse üle isikliku arengu seisukohast 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kunst /Kunst ja kunstiajalugu Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	Alateemad VISUAALNE KIRJAOSKUS Kujutamise baasemendid ja kompositsioonipõhimõtted Kahemõõtmeline: punkt, joon, kujund, pind/tekstuur, värv Kolmemõõtmeline: joon, vorm, pind, värv, ruum, mass, materjal, dimensionaalsus (reljeef, skulptuur, maakunst), valgus, aeg (kineetilise kunsti puhul). Kompositsioonipõhimõtted: kontrast, liikumine, rütm, proportsioon, tasakaal, ühtsus, mõõtmed, dominant,	Seos õpiväljundiga mõistab kunsti ja muusika rolli ja olulisust enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises; mõtestab visuaal- ja helikultuuri mitmekesisust Eestis ja maailmas, seostades seda

	<p>rõhutus, kuldlõige.</p> <p>Kompositsiooni kirjelduseks: suurem, väiksem, ühesuurused, ees, taga, lähemal, kaugemal, üleval, all, kõrval, paremal, vasakul, keskel, ääres, lähedal, koos, eraldi, tasakaalus.</p> <p>Joone, kujundi, vormi ja tekstuuri kirjelduseks: horisontaalne, vertikaalne, diagonaalne, sirge, kõver, laineline, terav, sujuv, kaarduv, kandiline, nurgeline, ümar, munajas, sile, kare, krobeline jne</p> <p>Perspektiiv: tsentraalperspektiiv, värvus- e õhuperspektiiv</p> <p>Värviteooria: Koloriit. Värvinimetused primaar ja sekundaarvärvide piires. Värvitemperatuur: soojad ja külmad toonid</p> <p>Ruumiillusiooni loomise põhimõtted: kattumine, teravus, suurus</p> <p>Liikumise mulje loomine: liikuvad poosid, liikumise faaside kujutamine, liikumist märkivad jooned koomiksites.</p> <p>Neljamõõtmelise teose baaselemendid: kaadriplaanid, montaaž, heli, valgus, narratiiv e lugu, tegevuspaik, tegelased</p> <p>Kaadriplaanid: üldplaan, keskplaan, suur plaan, detail. Taust, esiplaan, tagaplaan.</p> <p>Kunstiliigid: joonistus, maal, kollaaž, skulptuur, foto, animatsioon, disain, arhitektuur, sisearhitektuur, tootedisain, tarbekunst, ready-made, installatsioon, trükigraafika, graafiline disain, tüpograafia, kirjatüüp, kalligraafia, stsenograafia.</p> <p>Kunstižanrid: portree, natüürmort, linnavaade, maastikuvaade, interjöörivaade</p> <p>Kujutavus: figuraalne, abstraktne</p> <p>Kunstikriitika</p> <p>Retsensioon</p> <p>Kriitika</p> <p>Analüüs</p> <p>Annotatsioon</p> <p>KUNSTITEHNIKAD JA LOOMINGULINE ENESEVÄLJENDUS</p> <p>DISAIN JA DISAINIPROTSESS</p> <p>Kavandamine ja visualiseerimine</p> <p>kavand, visand, skits, krokii, abijooned</p> <p>Moodboard, mõistekaart, plakat, Venni diagramm, värvikaart,</p> <p>Idee sõnastamine</p> <p>Storyboard, stsenaarium</p> <p>Visuaalne lihtsustamine</p> <p>Uurimismeetodid</p> <p>Vaatlus, intervjuu, küsitlus, uurijapäevik</p> <p>Esitlus- ja dokumenteerimismeetodid</p> <p>Portfoolio, ka digitaalse portfoolio või kodulehena. Nii enda õppimise jälgimiseks kui oma loominguga korrastatud esitluseks.</p>	<p>ühiskonna ja tehnoloogia muutumisega ajas; väljendab end visuaali või heli kaudu loovprojektis, kasutades erinevaid väljendusvahendeid, -tehnikaid ja -vorme.</p>
--	--	--

	<p>Kunstikultuuriüldistav ajatelg Kunsti muutumise põhjused. Erialane sõnavara Vanimad kõrgkultuurid Antiikaja kunst Vana-Kreeka kunst Vana-Rooma kunst Keskaja kunst Varakristlik kunst Vana-Vene ja Bütsantsi kunst Romaani kunst Gooti kunst Renessanss Kunst Itaalias Kunst põhja pool Alpe Barokk Baroki erinevad suunad Rokokoo 18. ja 19. sajandi kunst Klassitsism Romantism Realism Kunst Eestis 19. sajandil Eri ajastute kunsti võrdlevad teemad</p>	
Hindamisülesanded	Loovprojekt, meeskonnatöö, arutelu	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jäädvustab endavalitud vahendiga enese igapäevaelu ja ümbritseva keskkonna looduslikku ning inimloodud visuaalkultuuri; • arutleb loodusliku ning inimloodud visuaalkultuuri rolli ja olulisuse üle enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises; <p>• selgitab visuaalkultuuri mitmekesisust eesti ja maailma tähtteoste najal kui ajaloolist ja tänapäevast eneseväljendust, kasutades asjakohast põhisõnavara;</p> <p>• arutleb visuaalkultuuri muutumise üle ühiskonna ja tehnoloogia muutumise mõjul;</p> <p>• rakendab erinevaid vahendeid, tehnikaid ja vorme tunnete, mõtete ja kogemuste väljendamiseks loovprojektis;</p> <p>• esitab ja põhjendab loova eneseväljenduse ideed, protsessi ja tulemust üksi või grupis;</p>	

	• arutleb loova eneseväljenduse olulisuse üle isikliku arengu seisukohast	
Muusika Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	Alateemad Muusika mõiste, muusika teke ja olemus. Muusika roll vanadel kultuurrahvastel. Muusika väljendusvahendid. Meloodia, rütm, tempo, tämber, dünaamika, harmoonia, vorm, faktuur. Keskaeg. Ajastu kultuurilooline taust ja muusika väljendusvahendid. Gregooriuse laul, missa ülesehitus, mitmehäälsuse ja noodikirja kujunemine, rüütlikultuur ja pillid. Renessanss. Ajastu kultuurilooline taust ja muusika väljendusvahendid. Polüfoonilise muusika areng, ilmalik laul ja seltskonnamuusika, instrumentaalmuusika, reformatsioon ja muutused kirikumuusikas. Žanre tutvustatakse heliloojate loomingust valikuliselt muusika kuulamise kaudu. Barokk. Ajastu kultuurilooline taust ja muusika väljendusvahendid. Kontsertstiil, õukonnamuusika, ooperi kujunemine, kirikumuusika uued žanrid: kantaat, oratoorium, passioon. Instrumentaalmuusika areng - uued vormid ja žanrid ning pillid. Žanre tutvustatakse heliloojate (nt Claudio Monteverdi, Georg Friedrich Händel, Johann Sebastian Bach, Antonio Vivaldi jt) loomingust valikuliselt muusika kuulamise kaudu. Vanamuusika Eestis. Ansamblid Vox Clamantis, Hortus Musicus, Rondellus; varasemast muusikast inspireerunud heliloojad, nt Arvo Pärt, Cyrillus Kreek, Urmas Sisask jt; festivalid, nt Viljandi, Haapsalu ja Tartu vanamuusikafestival jt. Klassitsism Romantism Eesti muusikalugu Musitseerimine	Seos õpiväljundiga mõistab kunsti ja muusika rolli ja olulisust enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises; mõtestab visuaal- ja helikultuuri mitmekesisust Eestis ja maailmas, seostades seda ühiskonna ja tehnoloogia muutumisega ajas; väljendab end visuaali või heli kaudu loovprojekti, kasutades erinevaid väljendusvahendeid, -tehnikaid ja -vorme.
Hindamisülesanded	Loovprojekt, meeskonnatöö, arutelu	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemahinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: • jäädvustab endavalitud vahendiga enese igapäevaelu ja ümbritseva keskkonna looduslikku ning inimloodud helikultuuri; • arutleb loodusliku ning inimloodud helikultuuri rolli ja olulisuse üle enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises; • selgitab helikultuuri mitmekesisust eesti ja maailma tähtteoste najal kui ajaloolist ja tänapäevast eneseväljendust, kasutades asjakohast põhisoonavara; • arutleb helikultuuri muutumise üle ühiskonna ja tehnoloogia muutumise mõjul;	

	<ul style="list-style-type: none"> • rakendab erinevaid vahendeid, tehnikaid ja vorme tunnete, mõtete ja kogemuste väljendamiseks loovprojekti; • esitab ja põhjendab loova eneseväljenduse ideed, protsessi ja tulemust üksi või grupis; • arutleb loova eneseväljenduse olulisuse üle isikliku arengu seisukohast
--	--

Õppemeetodid	Loeng, praktiline töö, rühmatöö, õppekäik
Hindamismeetodid	Loovtööd, rühmatööd
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde aluseks on osalemine õppetöös ja hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jäädvustab endavalitud vahendiga enese igapäevaelu ja ümbritseva keskkonna looduslikku ning inimloodud visuaal- ja helikultuuri; • arutleb loodusliku ning inimloodud visuaal- ja helikultuuri rolli ja olulisuse üle enese, kogukonna ja ühiskonna toimimises; <p>• selgitab heli- ja visuaalkultuuri mitmekesisust eesti ja maailma tähtteoste najal kui ajaloolist ja tänapäevast eneseväljendust, kasutades asjakohast põhisoonavara;</p> <p>• arutleb visuaal- ja helikultuuri muutumise üle ühiskonna ja tehnoloogia muutumise mõjul;</p> <ul style="list-style-type: none"> • rakendab erinevaid vahendeid, tehnikaid ja vorme tunnete, mõtete ja kogemuste väljendamiseks loovprojekti; • esitab ja põhjendab loova eneseväljenduse ideed, protsessi ja tulemust üksi või grupis; • arutleb loova eneseväljenduse olulisuse üle isikliku arengu seisukohast
Õppematerjalid	Rommel „Peatükke kunstiajaloo“, T. Viirand „Kunstiajalugu noortele“, V. Vaga „Üldine kunstiajalugu“, A. Graham-Dixon „Kunst“, E.H. Gombrich „Kunstilugu“, „Eesti maal“ Kõik on seotud“ ... pluss temaatilised õpikud, käsiraamatud, elulooraamatud jne. Internet, Youtube, temaatilised veebikeskonnad.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Kehakultuur	5.5	Andrei Koplík,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane on tervislike eluviisidega ja füüsiliselt aktiivne ning omab teadmisi ja oskusi füüsilise, vaimse ja sotsiaalse heaolu hindamiseks ja väärtustamiseks.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe		
110 tundi	33 tundi		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. iseloomustab objektiivselt enda kehalist ja sotsiaalset võimekust ning rakendab tervise edendamiseks erinevaid põhimõtteid ja tegevusi;	<ul style="list-style-type: none"> • seostab erinevaid liikumisviise enesega ning mõistab nende olulisust enesemääratlemise, sotsiaalsete oskuste ja kodanikupädevuse kujunemisel; • rakendab enda kehalisi ja sotsiaalseid oskusi, lähtudes omandatust, ning seostab neid enda tervisliku seisundiga, tegutsedes ja liikudes nii individuaalselt kui grupis; • osaleb erinevates liikumistegevustes ja mängudes individuaalselt või koos kaaslastega; 	Mitteeristav hindamine
2. arendab vaimset ja füüsilist tasakaalu, on ennastjuhtiv ning omab pädevusi, mis toetavad terviseteadlikku, vaimset ja füüsiliselt aktiivse inimese kujunemist;	<ul style="list-style-type: none"> • kaardistab enda vaimse tervise seisundit, kasutades selleks teaduspõhiseid eneschindamise tööriistu ja tehnikaid; • rakendab igapäevaelus liikumis- või treeningpäevikut, et toetada enda vaimset heaolu; • koostab nädala toitumiskava, lähtudes organismi vajadustest ja toidugruppide mitmekesisusest, jälgides makro- ja mikrotoitainete soovitusi ning arvestades enda tervise eripärasid, toidukordade regulaarsust ning toidu soetamise võimalusi; • iseloomustab enda unerežiimi etteantud näitajate põhjal ning selgitab kvaliteetse une vajadust vaimse ja füüsilise heaolu tagamiseks. Muuhulgas oskab luua seoseid, kuidas virtuaalmaailmas ja ekraanide ees veedetud aeg võib kahjustada und ja vaimset tervist; • kasutab mobiilirakendusi (näiteks Spordivägi vms) liikumisharjumuse kujundamiseks ja kehalise aktiivsuse jälgimiseks; • analüüsib oma füüsilist arengut tuginedes mooduli alguses ja lõpus sooritatud Kaitseväge kehaliste võimete 	Mitteeristav hindamine

	testi tulemustele	
3. rakendab teadlikult erinevaid liikumistegevusi ning näeb liikumist ja tantsu kultuuri osana ning iseennast selle kujundajana;	<ul style="list-style-type: none"> • näeb liikumisharrastust ja sporti eesti kultuuri osana ja rahvusliku identiteedi kujundajana; • lähtub erinevates liikumistegevustes ohutustehnika nõuetest ning hea tava põhimõtetest; • osaleb aktiivselt liikumis- või tervise edenduse ürituse organiseerimise meeskonnas ning tagasisidestab hiljem oma tegevusi ja nende mõju ürituse edule, tuues edaspidi välja parandusvõimalused; • osaleb aktiivselt kogukonna liikumis- või tervise edenduse üritustel, näidates üles isiklikku initsiatiivi ja levitades infot nende kohta, et kaasata uusi osalejaid; • selgitab liikumise olulisust kultuuri, tantsu ja alternatiivsete liikumisviiside kaudu, tuues esile liikumise mõju, sh selle kohta sotsiaalmeedias leiduva info tõepärasuse ning võimalikud ohud tervisele ja heaolule; 	Mitteeristav hindamine
4. iseloomustab ennast sportliku eneseväljenduse abil ning kirjeldab oma rolli tervisliku elukeskkonna loojana sotsiaalsest, kultuurilisest või tervislikust taustast sõltumata;	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab tervise tugevdamise, liikumise ja harjutamise võimalusi linnaruumis ja looduses, arvestades erinevate sihtrühmade sotsiaalsete, kultuuriliste, aga ka tervisest ja keskkonnast tulenevate võimalustega; • kaardistab kodukoha ja kooli lähedal paiknevad liikumisrajad, harjutusväljakud ja liikumisvõimalused, analüüsib nende kasutusvõimalusi lähtuvalt kasutaja vanusest, arengust ning tervisest tulenevatest vajadustest ja piirangutest; • seostab erinevaid keskkondi liikumisvõimalustega ning nende regulaarset kasutamist tervise, liikumisrõõmu ja isikliku väärtussüsteemiga; • tagasisidestab virtuaalses keskkonnas veedetud tegevuste ja aja mõju vaimsele ja füüsilisele tervisele ning sotsiaalsele käitumisele; 	Mitteeristav hindamine
5. kujundab enda igapäevast vaimset ja füüsilist töökeskkonda ning tervist toetavat jätkusuutliku teed eneseanalüüsi ja eriala valiku toel	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab töö iseloomust tulenevaid terviseriske ning rakendab ennetavaid ja tervist toetavaid teaduspõhiseid praktikaid nii töökeskkonnas kui ka isiklikus elus. • märkab sümptomeid, mis viitavad ületöötamisele või läbipõlemisele, ning teab, kuidas neid leevendada või kuhu vajadusel abi saamiseks pöörduda; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • seostab tööalase sotsiaalse suhtluse ja võrgustumise olulisust enesearengu ja vaimse tervise hoidmisega, tuues esile nende positiivse mõju isiklikule ja professionaalsele arengule 	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
1. Kehaline ja sotsiaalne võimekus Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Kehalised võimed ning nende seos liikumise ja mänguga. Liikumis- ja sportmängud: rollid, meeskonnatöö, situatsioonid, reeglid, ausa mängu põhimõtted. Liikumismängude roll liikumisrõõmu, koostöö ja suhtluse arendaja. Liikumisaktiivsuse olulisus füüsilise tervise toetamisel. Erinevad liikumisviisid ja nende harrastamise tingimused ja võimalused erinevates keskkondades. Oma seniste liikumisharjumuste kaardistamine ja olemasolevate võimete hindamine. Eesmärkide seadmine ja võimete arendamine. Seatud eesmärkide analüüsimine ja igapäevaellu lõimimine.	Seos õpiväljundiga iseloomustab ennast sportliku eneseväljenduse abil ning kirjeldab oma rolli tervisliku elukeskkonna loojana sotsiaalsest, kultuurilisest või tervislikust taustast sõltumata;
Hindamisülesanded	iseseisev töö praktiline töö analüüs	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema loetakse arvestatuks, kui õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on osalenud õppetöös, hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on soortatud vastavalt hindamiskriteeriumitele: seostab erinevaid liikumisviise enesega ning mõistab nende olulisust enesemääratlemise, sotsiaalsete oskuste ja kodanikupädevuse kujunemisel; <ul style="list-style-type: none"> • rakendab enda kehalisi ja sotsiaalseid oskusi, lähtudes omandatust, ning seostab neid enda tervisliku seisundiga, tegutsedes ja liikudes nii individuaalselt kui grupis; • osaleb erinevates liikumistegevustes ja mängudes individuaalselt või koos kaaslastega; 	
2. Tervisteadlikkus, vaimne ja füüsiline tasakaal Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Inimese käitumist ja emotsioone mõjutavad tegurid. Emotsioonidega toimetulemise tehnikad ja viisid. Vaimse tervise seisundi enesehindamise tööriistad. Vaimse tervise seos liikumisega. Uni, selle olulisus puhkusel ja aju arengus. Und pärssivad käitumis- ja eluviisid, und soodustavad käitumis- ja eluviisid ning teaduspõhised valikud ja tehnikad. Abi saamise võimalused seoses vaimse tervise probleemidega. Teadlik toitumine ning selle seos tervisega. Isikliku menüü analüüs ja toitumiskava koostamine. Virtuaalmaailma ja sotsiaalmeedia mõju vaimsele ja füüsilisele tervisele.	Seos õpiväljundiga arendab vaimset ja füüsilist tasakaalu, on ennastjuhtiv ning omab pädevusi, mis toetavad tervisteadlikku, vaimselt ja füüsiliselt aktiivse inimese kujunemist;

Iseseisev töö
Hindamisülesanded	Iseseisev töö Praktiline töö Arutlus Analüüs Eneseanalüüs
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema loetakse arvestatuks, kui õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kaardistab enda vaimse tervise seisundit, kasutades selleks teaduspõhiseid enesehindamise tööriistu ja tehnikaid; • rakendab igapäevaelus liikumis- või treeningpäevikut, et toetada enda vaimset heaolu; • koostab nädala toitumiskava, lähtudes organismi vajadustest ja toidugruppide mitmekesisusest, jälgides makro- ja mikrotoitainete soovitusi ning arvestades enda tervise eripärasid, toidukordade regulaarsust ning toidu soetamise võimalusi; • iseloomustab enda unerežiimi etteantud näitajate põhjal ning selgitab kvaliteetse une vajadust vaimse ja füüsilise heaolu tagamiseks. <p>Muuhulgas oskab luua seoseid, kuidas virtuaalmaailmas ja ekraanide ees veedetud aeg võib kahjustada und ja vaimset tervist;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab mobiilirakendusi (näiteks Spordivägi vms) liikumisharjumuse kujundamiseks ja kehalise aktiivsuse jälgimiseks; • analüüsib oma füüsilist arengut tuginedes mooduli alguses ja lõpus sooritatud Kaitseväge kehaliste võimete testi tulemustele
3. Liikumine Auditorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	<p>Alateemad</p> <p>Liikumine ja sport, kui kultuuri osa ja rahvusliku identiteedi hoidja.</p> <p>Liikumine, kui kestliku arengu oluline tegur.</p> <p>Ohutustehnika liikumisel. Ohtude hindamine ja ennetamine.</p> <p>Ausa mängu põhimõtted ja nende olulisus. Head tavad spordis.</p> <p>Sotsiaalmeedias peituvad ohud seoses tervist ja treeningut puudutava infoga.</p> <p>Info tõepärasuse hindamine ja teaduspõhised allikad.</p>
	Seos õpiväljundiga iseloomustab ennast sportliku eneseväljenduse abil ning kirjeldab oma rolli tervisliku elukeskkonna loojana sotsiaalsest, kultuurilisest või tervislikust taustast sõltumata;
Hindamisülesanded	Iseseisev töö Praktiline töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema loetakse arvestatuks, kui õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • näeb liikumisharrastust ja sporti eesti kultuuri osana ja rahvusliku identiteedi kujundajana; • lähtub erinevates liikumistegevustes ohutustehnika nõuetest ning hea tava põhimõtetest; • osaleb aktiivselt liikumis- või tervise edenduse ürituse organiseerimise meeskonnas ning tagasisidestab hiljem oma tegevusi ja nende mõju ürituse edule, tuues edaspidi välja parandusvõimalused; • osaleb aktiivselt kogukonna liikumis- või tervise edenduse üritustel, näidates üles isiklikku initsiatiivi ja levitades infot nende kohta, et kaasata uusi osalejaid;

	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab liikumise olulisust kultuuri, tantsu ja alternatiivsete liikumisviiside kaudu, tuues esile liikumise mõju, sh selle kohta sotsiaalmeedias leiduva info tõepärasuse ning võimalikud ohud tervisele ja heaolule 	
4. Liikumine, treening Auditorne õpe 30 Iseseisev õpe 9	Alateemad Liikumist ja treeningut toetav sporditaristu, harjutusväljakute ja liikumisradade kaardistamine linnaruumis ning looduses. Erinevad sihtrühmad, nende füüsilisest arengust ja tervisest tulenevate vajaduste, võimaluste ja piirangute kaardistamine välistingimustes.. Erinevate võimaluste teadmine ja tegevuste planeerimine kasutades välist sporditaristu. Oma arenguks erinevate liikumistegevuste ja trennimisvõimaluste planeerimine. Virtuaal keskkonna mõjud inimesele reaalmaailmas.	Seos õpiväljundiga
Hindamisülesanded	Praktiline töö Arutelu Analüüs	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema loetakse arvestatuks kui õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele: <ul style="list-style-type: none"> • selgitab tervise tugevdamise, liikumise ja harjutamise võimalusi linnaruumis ja looduses, arvestades erinevate sihtrühmade sotsiaalsete, kultuuriliste, aga ka tervisest ja keskkonnast tulenevate võimalustega; • kaardistab kodukoha ja kooli lähedal paiknevad liikumisrajad, harjutusväljakud ja liikumisvõimalused, analüüsib nende kasutusvõimalusi lähtuvalt kasutaja vanusest, arengust ning tervisest tulenevatest vajadustest ja piirangutest; • seostab erinevaid keskkondi liikumisvõimalustega ning nende regulaarset kasutamist tervise, liikumisrõõmu ja isikliku väärtussüsteemiga; • tagasisidestab virtuaalses keskkonnas veedetud tegevuste ja aja mõju vaimsele ja füüsilisele tervisele ning sotsiaalsele käitumisele; 	
5. Töökeskkonna kujundamine Auditorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad Ergonoomika mõiste ja vajalikkus kestlikkuse alusena tööturul ja erialaselt. Õpitava erialaga seotud ergonoomiliste töövõtete erinevad võimalused ja nende rakendamine. Tööalase läbipõlemise oht - seda soodustavad tegurid, nende ennetamine, nendega tegelemise võimalused ning vajadusel abi saamise võimalused. Vaimse tervis ja töökeskkond. Vajalikud teaduspõhised tehnikad ja meetodikaid tervise säilitamiseks ja parandamiseks. Teadlik toitumine ning selle seos tervisega ning töövõimega. Ergonoomilise elukeskkonna kujundamine enda ümber, oskus seostada ergonoomika põhimõtete vajalikkust tava- ja tööelus.	Seos õpiväljundiga iseloomustab objektiivselt enda kehalist ja sotsiaalset võimekust ning rakendab tervise edendamiseks erinevaid põhimõtteid ja tegevusi;
Hindamisülesanded	Iseseisev töö Praktiline töö	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema loetakse arvestatuks kui õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija on osalenud õppetöös, hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on soortatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • selgitab töö iseloomust tulenevaid terviseriske ning rakendab ennetavaid ja tervist toetavaid teaduspõhiseid praktikaid nii töökeskkonnas kui ka isiklikus elus. • märkab sümptomeid, mis viitavad ületöötamisele või läbipõlemisele, ning teab, kuidas neid leevendada või kuhu vajadusel abi saamiseks pöörduda; • seostab tööalase sotsiaalse suhtluse ja võrgustumise olulisust enesearengu ja vaimse tervise hoidmisega, tuues esile nende positiivse mõju isiklikule ja professionaalsele arengule

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde aluseks on osalemine õppetöös ja hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • seostab erinevaid liikumisviise enesega ning mõistab nende olulisust enesemääratlemise, sotsiaalsete oskuste ja kodanikupädevuse kujunemisel; • rakendab enda kehalisi ja sotsiaalseid oskusi, lähtudes omandatust, ning seostab neid enda tervisliku seisundiga, tegutsedes ja liikudes nii individuaalselt kui grupis; • osaleb erinevates liikumistegevustes ja mängudes individuaalselt või koos kaaslastega; • kaardistab enda vaimse tervise seisundit, kasutades selleks teaduspõhiseid enesehindamise tööriistu ja tehnikaid; • rakendab igapäevaelus liikumis- või treeningpäevikut, et toetada enda vaimset heaolu; • koostab nädala toitumiskava, lähtudes organismi vajadustest ja toidugruppide mitmekesisusest, jälgides makro- ja mikrotoitainete soovitusi ning arvestades enda tervise eripärasid, toidukordade regulaarsust ning toidu soetamise võimalusi; • iseloomustab enda unerežiimi etteantud näitajate põhjal ning selgitab kvaliteetse une vajadust vaimse ja füüsilise heaolu tagamiseks. Muuhulgas oskab luua seoseid, kuidas virtuaalmaailmas ja ekraanide ees veedetud aeg võib kahjustada und ja vaimset tervist; • kasutab mobiilirakendusi (näiteks Spordivägi vms) liikumisharjumuse kujundamiseks ja kehalise aktiivsuse jälgimiseks; • analüüsib oma füüsilist arengut tuginedes mooduli alguses ja lõpus sooritatud Kaitseväge kehaliste võimete testi tulemustele • näeb liikumisharrastust ja sporti eesti kultuuri osana ja rahvusliku identiteedi kujundajana; • lähtub erinevates liikumistegevustes ohutustehnika nõuetest ning hea tava põhimõtetest; • osaleb aktiivselt liikumis- või tervise edenduse ürituse organiseerimise meeskonnas ning tagasisidestab hiljem oma tegevusi ja nende mõju

	<p>ürituse edule, tuues edaspidi välja parandusvõimalused;</p> <ul style="list-style-type: none"> • osaleb aktiivselt kogukonna liikumis- või tervise edenduse üritustel, näidates üles isiklikku initsiatiivi ja levitades infot nende kohta, et kaasata uusi osalejaid; • selgitab liikumise olulisust kultuuri, tantsu ja alternatiivsete liikumisviiside kaudu, tuues esile liikumise mõju, sh selle kohta sotsiaalmeedias leiduva info tõepärasuse ning võimalikud ohud tervisele ja heaolule <ul style="list-style-type: none"> • selgitab tervise tugevdamise, liikumise ja harjutamise võimalusi linnaruumis ja looduses, arvestades erinevate sihtrühmade sotsiaalsete, kultuuriliste, aga ka tervisest ja keskkonnast tulenevate võimalustega; • kaardistab kodukoha ja kooli lähedal paiknevad liikumisrajad, harjutusväljakud ja liikumisvõimalused, analüüsib nende kasutusvõimalusi lähtuvalt kasutaja vanusest, arengust ning tervisest tulenevatest vajadustest ja piirangutest; • seostab erinevaid keskkondi liikumisvõimalustega ning nende regulaarset kasutamist tervise, liikumise ja isikliku väärtussüsteemiga; • tagasisidestab virtuaalses keskkonnas veedetud tegevuste ja aja mõju vaimsele ja füüsilisele tervisele ning sotsiaalsele käitumisele; <ul style="list-style-type: none"> • selgitab töö iseloomust tulenevaid terviseriske ning rakendab ennetavaid ja tervist toetavaid teaduspõhiseid praktikaid nii töökeskkonnas kui ka isiklikus elus. • märkab sümptomeid, mis viitavad ületöötamisele või läbipõlemisele, ning teab, kuidas neid leevendada või kuhu vajadusel abi saamiseks pöörduda; • seostab tööalase sotsiaalse suhtluse ja võrgustumise olulisust enesearengu ja vaimse tervise hoidmisega, tuues esile nende positiivse mõju isiklikule ja professionaalsele arengule
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud õppematerjalid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Riigikaitseõpetus	1.5	Merlin Järvpõld,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab Eesti riigikaitse korraldust ja selle laia käsitust ning oma võimalusi ja kohustusi riigikaitsega seonduvalt		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe		
30 tundi	9 tundi		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste vahelisi seoseid, sh seoseid relvastuse arenguga, ning nende sündmuste tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemaid sündmusi, kasutades mõisteid sõjalised koormised, rüütlivägi, palgaarmee, nekrutikohustus, massiarmee, tankiarmee, sõjaväekohustus, positsioonisõda, maailmasõda; • analüüsib maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste (sh sõdade) tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele (oma perekonna näitel); • selgitab näidete varal relvastuse arengut ja sellega kaasnenud olulisemaid muutusi sõjapidamise viisides läbi ajaloo; 	Mitteeristav hindamine
2. selgitab külma sõja aegsete ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule	<ul style="list-style-type: none"> • võrdleb rahvusvahelist julgeolekukeskkonda külma sõja ajal ja tänapäeval, kasutades mõisteid sõda, sõjaline kriis, relvakonflikt, terrorism, infosõda ja hübriidsõda, traditsiooniline ja asümmeetriline oht, küberturvalisus, massihävitusrelv, heidutus; • nimetab julgeoleku riske ja ohte, sh ohud Eesti julgeolekule tänapäeval, ning toob esile nende ennetamise võimalusi, lähtudes psühholoogilise kaitse viiest toimealast; • iseloomustab võrdlevalt olulisemaid rahvusvahelisi sõjalisi kriise ja relvakonflikte nii külma sõja ajal kui tänapäeval; • analüüsib juhendamisel olulisemate rahvusvaheliste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktidega seotud arenguid ning kirjeldab nende reguleerimiseks ja ohjamiseks kasutatavaid meetmeid; • toob teabeallikate põhjal näiteid NATO, Euroopa Liidu 	Mitteeristav hindamine

	<p>ja ÜRO rahvusvahelistest missioonidest ja rahuvalveoperatsioonidest, kus Eesti kaitsejõud on osalenud rahvusvaheliste konfliktide ennetamises ja ohjamises ning konfliktijärgses rahu tagamises</p> <ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab peamisi julgeolekuga tegelevaid rahvusvahelisi organisatsioone, nagu ÜRO, OSCE, NATO, Euroopa Liit, tuues esile nende olulisemad ülesanded sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide lahendamisel ja kasutegurid Eestile; • selgitab sõjasündmuste põhjal massihävitusrelvade põhitüüpe, nende kasutamise eesmärgid ja tagajärgi; 	
<p>3. selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid maailma ja Euroopa julgeoleku kontekstis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid rahvusvahelise julgeolekukeskkonna kontekstis, lähtudes riigikaitse alusdokumentidest ja õigusaktidest; • arutleb Eesti rolli üle NATO-s, selgitades organisatsiooni mõju Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitikale; • selgitab Eesti riigikaitse laia käsituse põhimõtteid, eesmärgid ja korraldust, kasutades riigikaitse alusdokumente ja õigusakte; • kirjeldab Eesti riigikaitse juhtimist, tuues esile erinevate osapoolte ülesanded; • võrdleb Kaitseväge ja Kaitseväe põhiülesandeid, struktuuri ja juhtimist õigusaktide alusel; • eristab näitliku materjali alusel Kaitseväge ja Kaitseväe sümbolikat; • eristab ja järjestab näitlike materjalide alusel väeliikide (maa-, mere- ja õhuväge) auastmeid; • selgitab õppematerjalide alusel kaitsevälase vormiriietuse kandmise reegleid; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. selgitab Eesti riigikaitse eesmärgid, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaelu valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laia käsitusest</p>	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgid rahvusvahelise julgeolekukeskkonna kontekstis, lähtudes riigikaitse alusdokumentidest ja õigusaktidest; • arutleb Eesti rolli üle NATO-s, selgitades organisatsiooni mõju Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitikale; • selgitab Eesti riigikaitse laia käsituse põhimõtteid, eesmärgid ja korraldust, kasutades riigikaitse alusdokumente ja õigusakte; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab Eesti riigikaitse juhtimist, tuues esile erinevate osapoolte ülesanded; • võrdleb Kaitseväe ja Kaitseväe põhiolemuseid, struktuuri ja juhtimist õigusaktide alusel; • eristab näitliku materjali alusel Kaitseväe ja Kaitseväe sümbolikat; • eristab ja järjestab näitlike materjalide alusel väeliikide (maa-, mere- ja õhuväe) auastmeid; • selgitab õppematerjalide alusel kaitsevälase vormiriietuse kandmise reegleid; 	
5. tunneb Eesti Vabariigi kaitseväeteenistuse olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab kaitseväeteenistuse olemust, tuginedes õigusaktidele ja kasutades mõisteid kaitseväekohustus, kaitseväekohustuslane, kaitseväeteenistuskohustus, kutsealune, ajateenija, ajateenistus, tegevteenistus, reservteenistus, reservis olev isik ja õppekogunemine; • võrdleb aja-, asendus-, reserv- ja tegevteenistuse eesmärgid ja korraldust, tuginedes õigusaktidele; • kirjeldab enda võimalusi ja kohustusi riigikaitse osalemisel, lähtudes õigusaktidest; • iseloomustab kaitsevälase elukutset ja tähtsust Eesti Vabariigis, tuues esile ohvitseriks ja allohvitseriks õppimise võimalusi; 	Mitteeristav hindamine
6. omab ülevaadet rivilise liikumise kujunemisloost, rivikorra tähtsusest ja rivikäsklustest Kaitseväes	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab näidete abil rivikorra kujunemise ajalugu, kasutamise vajadust ja tähtsust Kaitseväes; • selgitab rivikorra tähtsust tänapäeval meeskonnatunnetuse ja ühtekuuluvuse ning distsipliini alusena; • demonstreerib arusaamist rivikäsklustest ja esimesid rivivõtteid paigal ja liikumisel; 	Mitteeristav hindamine
7. selgitab õigusaktidele tuginedes relva ja laskemoona ohutu käsitlemise põhimõtteid, relva kandmise kultuuri ning relva kasutaja vastutust	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab teabeallikate alusel erinevaid relva- ja laskemoona liike, nende ohutu käsitlemise põhimõtteid ja kasutamisega kaasnevat vastutust; • kirjeldab Kaitseväes ja Kaitseväes kasutatavaid relvi ja relvasüsteeme, tuues esile nende kasutamise eesmärgid • kirjeldab etapiisiliselt relva ja padrundi tööpõhimõtteid; • kirjeldab kuuli lennujoont ja seda mõjutavaid tegureid; 	Mitteeristav hindamine
8. oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab Eesti kaitseväes kasutatavaid topograafilisi 	Mitteeristav hindamine

<p>etteantud sihtpunkti jõudmiseks</p>	<p>kaarte, arvestades nende kasutamise eesmärke;</p> <ul style="list-style-type: none"> • määrab paberkaardil kasutatava mõõtkava, teisendades seda maastikul sammupaaridesse; • iseloomustab etteantud topograafilisel kaardil olevaid objekte ning nende vahelisi ruumilisi seoseid, arvestades kasutatavaid leppemärke ja tähistusi; • määrab kaardil malliga direktsiooninurga ja looduses maastikul kompassi järgi asimuudi, arvestades direktsiooninurga ja asimuudi erinevusi ning põhjuseid; • läbib meeskonnatööna kaardi ja kompassi abil etteantud teekonna; 	
<p>9. on omandanud esmased esmaabivõtted ja oskab tegutseda õnnetusjuhtumi korral</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab, kuidas tegutseda õnnetusjuhtumi korral, st millal ja kuidas abi kutsuda, esmaabi anda ja kannatanut transportida; • selgitab kuidas kaitsta ennast ja abivajajat võimalike ohtude eest, mis võivad õnnetuskohal esineda; • demonstreerib esmaseid esmaabi andmise võtteid lähtuvalt õnnetusjuhtumist; • kirjeldab erinevate ohtude tekkimise võimalusi välitingimustes ja selgitab nende ennetamise ja lahendamise võimalusi, kaitstes ennast ja kaaslasi ohtude eest; 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>10. kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja ohte siseturvalisusele elanikkonnakaitse kontekstis ning nendes tegutsemise põhimõtteid indiviidi ja riigi tasandil</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja võimalikku tegutsemist nende korral, tuginedes siseturvalisuse alusdokumentidele ja õigusaktidele; • teeb kokkuvõtte erinevate osapoolte (sh ametkondade) ülesannetest hädaolukordade lahendamisel ja siseturvalisuse tagamisel, kasutades alusdokumente ja õigusakte; • selgitab elanikkonnakaitse olemust ning selle korraldust riigis ja oma kodukohas; • selgitab enda ja oma pere võimalikku ettevalmistust elutähtsate teenuste katkemise korral; • kirjeldab enda käitumist ja teiste abistamist erinevate hädaolukordade puhul; • leiab iseseisvalt teavet reisimisega kaasnevatest ohtudest nii kodumaal kui välisriiki reisisid 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Riigikaitse Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 9</p>	<p>Alateemad Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika; riigikaitse lai käsitlus; Eesti riigikaitse juhtimine.</p> <p>Eesti Kaitseväge põhiülesanded, struktuur, juhtimine, väeliigid, sümboolika, auastmetunnused, vormiriietus.</p> <p>Kaitseliidu põhiülesanne, struktuur, allorganisatsioonid, juhtimine, sümboolika.</p> <p>Kaitseväeteenistuse olemus, erinevad teenistuse liigid, karjäär riigikaitstes.</p> <p>Maailma ja Euroopa sõjaajalugu, sõja mõiste, sõja tagajärjed ja mõju, relvastuse ja sõjapidamise areng.</p> <p>Tänapäeva sõjalised kriisid, sõjad ja relvakonfliktid, massihävitusrelvad.</p> <p>Rahvusvahelised organisatsioonid, ülesanded ja Eesti osalus.</p> <p>Psühholoogiline kaitse.</p> <p>Relva õpe ning relvade ja laskemoona ohutu käsitlemine.</p> <p>Siseturvalisus ja neid tagavad asutused, elutähtsad teenused, hädaolukorrad.</p> <p>Elanikkonnakaitse ja kriisivalmidus, sh välisriigis reisisid.</p> <p>Esmaabi.</p> <p>Topograafia ja orienteerumine.</p> <p>Riviõpe.</p>	<p>Seos õpiväljundiga mõistab maailma ja Euroopa sõjaajaloo olulisemate sündmuste vahelisi seoseid, sh seoseid relvastuse arenguga, ning nende sündmuste tagajärgi ja mõju Eesti riigile, ühiskonnale ja inimeste saatusele selgitab külma sõja aegsete ning tänapäevaste sõjaliste kriiside ja relvakonfliktide erinevusi ning mõju rahvusvahelisele julgeolekule selgitab Eesti julgeoleku- ja kaitsepoliitika eesmärgi maailma ja Euroopa julgeoleku kontekstis selgitab Eesti riigikaitse eesmärgi, ülesandeid ja korraldust ning nende seotust teiste ühiskonnaelu valdkondadega, lähtudes Eesti riigikaitse laiast käsitusest tunneb Eesti Vabariigi kaitseväeteenistuse olemust, tähtsust ja selles osalemise võimalusi ning üksikisiku kohustusi, tuginedes vastavatele regulatsioonidele omab ülevaadet rivilise liikumise kujunemisloost, riviõppe tähtsusest ja riviõppeklustest Kaitseväes selgitab õigusaktidele tuginedes</p>
---	---	--

		relva ja laskemoona ohutu käsitlemise põhimõtteid, relva kandmise kultuuri ning relva kasutaja vastutust oskab kasutada topograafilist kaarti ja kompassi etteantud sihtpunkti jõudmiseks on omandanud esmased esmaabivõtted ja oskab tegutseda õnnetusjuhtumi korral kirjeldab Eestis toimuda võivaid hädaolukordi ja ohte siseturvalisusele elanikkonnakaitse kontekstis ning nendes tegutsemise põhimõtteid indiviidi ja riigi tasandil
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: -	

Õppemeetodid	iseseisvad tööd, paaristööd, gruppitööd, lugemisülesanded, kirjutamisülesanded, esitlemine, arutlemine, videote ja filmide vaatamine, loeng, külalisesinejad õppekäigud
Hindamismeetodid	Hindamismeetodi sõltuvad konkreetsest õppemeetodist, mida tunnis kasutatakse. Hindamismeetod lepitakse tunni alguses kokku.
Lõimitud teemad	sõjaajalugu, topograafia ja orienteerumine, inglise keel, riviõpe, üldpädevused
Mooduli hindamine	Mitmeeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hindeks saamiseks peavad olema sooritatud kõik hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele.
sh lävend	"A" saamise tingimus: Kõik õpiväljundid on saavutatud
Õppematerjalid	Riigikaitseõpetuse õpik (ka Opiq.ee keskkonnas), veebimaterjalid (ametkondade kodulehed, trükised, videod, saated ja filmid), õpetaja koostatud materjalid.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Akadeemiline eesti keel	5	Tiina Ervald,
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppija on saavutanud üldharidusõpingute eesti keele ja kirjandus mooduli õpiväljundid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane arendab erinevate tekstide koostamise, analüüsimise ja tõlgendamise kaudu suulist ja kirjalikku väljendusoskust ning kriitilist ja loovat mõtlemist.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. väljendub ladiusalt ja normipäraselt nii suulises kui kirjalikus suhtluses, koostades sidusaid tekste ning kirjutades akadeemilisi tekste (nt ettekanne, essee, arutlev artikkel) vastavalt eesti keele normidele;	<ul style="list-style-type: none"> • koostab hästi struktureeritud teksti või esitluse, valides tekstitüübist ja suhtluseesmärgist lähtuva ülesehituse; • kasutab tekstide ja esitluste koostamisel sobivaid digitehnoloogilisi vahendeid; • Väljendub nii suulises kui kirjalikus suhtluses selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normidele vastavalt; • edastab eri allikatest saadud infot ja arutluskäike, sidudes neid oma seisukohtadega. • kasutab suhtlussituatsioonis sobivat registrit (argi- või kirjakeel; teadus- või ilukirjanduskeel jms); 	Mitteeristav hindamine
2. analüüsib ja tõlgendab tekste (sh auditiivseid, visuaalseid ja multimodaalseid), teeb üldistusi ja järeldusi;	<ul style="list-style-type: none"> • toob välja teksti eesmärgi ja põhiteesid, esitab põhjendatud isikliku tõlgenduse, võttes aluseks nii teksti kui konteksti; • teeb esitluste põhjal kokkuvõtlikke märkmeid (loeng, ettekanne, teadusartikkel jms), sõnastab loogilisi üldistusi, lähtudes tekstist; • eristab ja kirjeldab tekstide väljendusvahendeid, lähtudes keelest, sõnavarast, kujunditest, (audio)visuaalsetest elementidest; • hindab teksti usaldusväärsust, kontrollib allikate päritolu ja eristab arvamust faktist; • märkab kultuurilisi ja ühiskondlikke viiteid, oskab selgitada, kuidas need teksti tähendust mõjutavad; • seostab teksti konteksti (autori, aja, kultuuri, ühiskondlike oludega); 	Mitteeristav hindamine
3. kasutab tekstide loomisel asjakohaseid allikaid, tunneb viitamise põhimõtteid;	<ul style="list-style-type: none"> • seob eri allikatest saadud infot oma seisukohtadega; • refereerib ja tsiteerib tekste nõuetekohaselt, kasutades korrektset viitamist; 	Mitteeristav hindamine
4. osaleb aruteludes, põhjendab seisukohti ja teeb koostööd.	<ul style="list-style-type: none"> • väljendub aruteludes arusaadavalt, kasutades suhtlussituatsioonis sobivat keelt; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • esitab aruteludes asjakohaseid argumente ja reageerib kaaslaste omadele asjakohaselt; • panustab koostöösse, kohandades oma keelekasutust vastavalt suhtlusolukorrale ja sihtgrupile. 	
--	--	--

Mooduli jagunemine

Õppemeetodid	rühmatöö, paaritöö, ajurünnak, arutus lühiloeng, väitlus, rollimängud, tekstide koostamine ja redigeerimine, mõistekaart, esitluse koostamine, teksti suuline ja kirjalik koostamine, teksti analüüs, alusteksti põhjal kirjutamine, allikate võrdlemine
Hindamismeetodid	Tekstide koostamine ja loomine, arutelu, analüüs
Lõimitud teemad	üldpädevused: suhtluspädevus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Hindamistülesanded ja iseseisvad tööd on soortatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab hästi struktureeritud teksti või esitluse, valides tekstitüübist ja suhtluseesmärgist lähtuva ülesehituse; • kasutab tekstide ja esitluste koostamisel sobivaid digitehnoloogilisi vahendeid; • Väljendub nii suulises kui kirjalikus suhtluses selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normidele vastavalt; • edastab eri allikatest saadud infot ja arutluskäike, sidudes neid oma seisukohtadega. • kasutab suhtlussituatsioonis sobivat registrit (argi- või kirjakeel; teadus- või ilukirjanduskeel jms); <ul style="list-style-type: none"> • toob välja teksti eesmärgi ja põhiteesid, esitab põhjendatud isikliku tõlgenduse, võttes aluseks nii teksti kui konteksti; • teeb esitluste põhjal kokkuvõtlikke märkmeid (loeng, ettekanne, teadusartikkel jms), sõnastab loogilisi üldistusi, lähtudes tekstist; • eristab ja kirjeldab tekstide väljendusvahendeid, lähtudes keelest, sõnavarast, kujunditest, (audio)visuaalsetest elementidest; • hindab teksti usaldusväärsust, kontrollib allikate päritolu ja eristab arvamust faktist; • märkab kultuurilisi ja ühiskondlikke viiteid, oskab selgitada, kuidas need teksti tähendust mõjutavad; • seostab teksti konteksti (autori, aja, kultuuri, ühiskondlike oludega); <ul style="list-style-type: none"> • seob eri allikatest saadud infot oma seisukohtadega; • refereerib ja tsiteerib tekste nõuetekohaselt, kasutades korrektset viitamist; <ul style="list-style-type: none"> • väljendub aruteludes arusaadavalt, kasutades suhtlussituatsiooniga sobivat keelt; • esitab aruteludes asjakohaseid argumente ja reageerib kaaslaste omadele asjakohaselt; • panustab koostöösse, kohandades oma keelekasutust vastavalt suhtlusolukorrale ja sihtgrupile.
Õppematerjalid	https://www.opiq.ee/Catalog https://www.taskutark.ee/ https://e-koolikott.ee/et

	<p>https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/32610-Nutikalt-eesti-keele-riigieksamile; Eesti keele riigieksamite materjalid, Gümnaasiumi õppevara õpetaja koostatud õppematerjalid</p>
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Baaritöö	10	Kelli Pedanik,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Jookide valmistamine 10 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija töötab baaris, planeerides ja ettevalmistades oma tööd, valmistades baarijooke ning teenindades baari klienti teenindusstandardeid ja ohutusnõudeid järgides.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		60 tundi	160 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segujookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise	kirjeldab juhendi alusel baarijookide sortimenti; kirjeldab baaris kasutatavate jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades eesti- ja võõrkeelset erialast informatsiooni; kirjeldab juhendi alusel jookide serveerimisvõimalusi ning valib joogile sobivad klaasid; kirjeldab juhendi alusel baari menüü koostamise põhimõtteid; kirjeldab juhendi alusel klassikalisi segujooke ja kokteile;	Mitteeristav hindamine
2. planeerib vastavalt juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid	koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja; valib juhendi alusel kliendi tellimuse täitmiseks vajaminevad töövahendid ning klaasid; kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade, vahendite ja seadmete seisukorda; kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile;	Mitteeristav hindamine
3. valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning täites tööohutuse ja hügieeninõudeid	valmistab ette töökoha töö- ja toiduohutust järgides; valmistab juhendi alusel segujooke, kokteile ja	Mitteeristav hindamine

	<p>teisi baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid; valmistab juhendi alusel erinevaid kuumi jooke (kohv, tee, kakao); serveerib juhendi alusel valmistatud tooteid; täidab vastutustundlikult tööohutus- ja hügieeninõudeid; tellib, komplekteerib ja ladustab juhendi alusel kaubad järgmiseks vahetuseks;</p>	
<p>4. planeerib ja teeb puhastustööd oma tööpiirkonnas</p>	<p>valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile; peseb juhendi alusel nõud, töövahendid, puhastab seadmed; puhastab ja korrastab ruumid, kasutades asjakohaseid puhastustarvikuid;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>5. teenindab klienti baaris, tutvustades menüüd, võttes tellimuse ning arveldades vastavalt ettevõtte teenindusstandarditele.</p>	<p>tutvustab ja soovitab kliendile menüü tooteid, arvestades kliendi soove ja hooaja trende; võtab tellimuse vastu ja vormistab selle korrektselt; koostab arve ja teeb kassatoimingud vastavalt juhisele; suhtleb teenindussituatsioonis arusaadavalt ja korrektselt.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Baaritöö</p> <p>Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 60 Praktiline töö 160</p>	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baarijoogid: põhialkoholid, kokteilid, segujoogid, alkoholivabad joogid <p>Kuumad, külmad joogid Baariklaasid, serveerimisvahendid Baarimenüü</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töökoha korraldamine <p>Kaupade vajadus ja olemasolu Baaritöövahendid: seadmed, väikevahendid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kaupade vastuvõtmine ja ladustamine <p>Enesekontrolliplaani järgimine Ohutusnõuded seadmetega töötamisel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klientide teenindamine 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segu jookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise planeerib vastavalt juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid</p>
---	---	--

	Kliendikontakt Toodete tutvustamine, kliendi nõustamine Tellimuse vastuvõtmine ja vormistamine • Kuumade- ja külmade jookide valmistamine, serveerimine Segujookide valmistamine Kaubavarude liikumine Toiduohutus Tööohutus • Koristusplaani järgimine Töökoha ja tööruumi puhastamine ja korrastamine Seadmete puhastamine Ohutute töövõtete kasutamine	baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning täites tööohutuse ja hügieeninõudeid planeerib ja teeb puhastustööd oma tööpiirkonnas teenindab klienti baaris, tutvustades menüüd, võttes tellimuse ning arveldades vastavalt ettevõtte teenindusstandarditele.
Iseseisev töö	Baarijookide valmistamise kavandamine ning ettevalmistamine: vajalike kaupade ja vahendite vajaduse planeerimine vastavalt lähteülesandele.	
Praktiline töö	Baarijookide valmistamine ja serveerimine, kasutades asjakohaseid töövahendeid ja töövõtteid ning järgides isikliku- ja toiduhügieeni nõudeid. Baarikliendi teenindamine, arveldamine.	
Hindamisülesanded	Kompleksne hindamisülesanne praktilise tööna: kuum ja külma joogi ettevalmistamine, valmistamine, serveerimine, arveldamine, järeltööd. Praktilise hindamisülesande osad: -baari menüüs olevate toodete tutvustamine kliendile; -eneseväljendusoskus; -tellimuse vastuvõtmine ja selle korrektne vormistamine; -kuuma ja külma joogi valmistamine ning serveerimine külalisele, arveldamine; -praktilise töö analüüsi/aruande koostamine lähtuvalt juhendist.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd ning hindamisülesanded.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Abimaterjalidega kirjalik töö Iseseisev töö juhendi alusel Esitlus Praktiline töö/praktika
Hindamise meetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Aruanne/õpimapp
Lõimitud teemad	Õpipädevus, suhtluspädevus, kultuuri- ja väärtuspädevus: erialase info kasutamine eesti ja võõrkeeles; jookide päritolu ja

	<p>kultuurilise taustaga tutvumine;</p> <p>Tegevuspädevus, digipädevus: planeerimine ja vahendite/kaupade nimekirjade koostamine digivahendeid kasutades;</p> <p>Tegevuspädevus, enesemääratluspädevus: tööohutuse ja hügieeni järgimine arendab enesemääratlust ja vastutust;</p> <p>Matemaatika-, loodusteaduste- ja tehnoloogiapädevus: tehnoloogiliste vahendite kasutamine ning koguste arvutamine ja mõõtmine;</p> <p>Suhtluspädevus, sotsiaalne ja kodanikupädevus, ettevõtlikkuspädevus: menüü tutvustamine ja korrektne suhtlemine, kliendikeskne teenindus ja vastutustundlik käitumine, algatusvõime müügiprotsessis; puhastusplaani järgimine ja keskkonnahoidlik tegutsemine.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd ning hindamisülesanded.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - koostab praktilise töö aruande</p> <ul style="list-style-type: none"> - planeerib ja valib baaritööks vajalikud kaubad ja vahendid - tutvustab ja soovitab klientidele erinevaid baaritooteid, väljendades end arusaadavalt - võtab tellimuse, väljendades end korrektselt ning vormistab selle - koostab ja esitab arve
Õppematerjalid	<p>Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst” (ARGO 2013)</p> <p>Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus.</p> <p>Urmas Otspere Joogiraamat Särav kuld klaasis</p> <p>Praktilise töö juhend</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Catering	2	Merike Kolde,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane korraldab catering-üritusi, planeerides, tehes ettevalmistus-, puhastus-, transpordi- ja ladustamistoimingud, järgides töö- ja keskkonnaohutusnõudeid ning teenindades külalisi lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
12 tundi		12 tundi	28 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib catering-vastuvõtu, lähtudes klienditellimusest ning kirjeldades teeninduse üldist korraldust	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab juhendi alusel peoteenindusealast sõnavara; • kirjeldab juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke, lähtudes klienditellimusest; • koostab juhendi alusel tööde tegemise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüd; • planeerib vastuvõtu, arvutades ruumi ja laua suuruse ning katmiseks ja teenindamiseks vajalikud vahendid lähtuvalt vastuvõtu liigist ning külaliste arvust; • kirjeldab eelkatte tegemist, järgides laua katmise põhimõtteid; 	Mitteeristav hindamine
2. teeb teenindus- ja abiruumide ettevalmistuse, kasutades hügieenilisi ja ergonoomilisi töövõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • paigutab teenindusruumide mööblit ja vahendeid vastavalt plaanile, kasutades ohutuid ja ergonoomilisi töövõtteid; • valmistab ette lauakatmise vahendeid, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid; • teeb laudade eelkatteid, lähtuvalt vastuvõtu liigist; 	Mitteeristav hindamine
3. teenindab külalisi, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikesksuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • võtab külalisi vastu, kasutades sobivaid verbaalseid ja mitteverbaalseid viisakusväljendeid; • tutvustab külalistele menüüd vastavalt teenindusstandardile; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • serveerib toite ja jooke ning koristab nõusid, kasutades asjakohaseid töövõtteid; • teenindab külalisi, järgides info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust; • korraldab külaliste lahkumist vastuvõtult vastavalt teenindusstandardile; 	
4. teeb catering-vastuvõtu järeltööd, planeerides ja teostades puhastustööd ning komplekteerides ja ladustades kasutatud vahendid	<ul style="list-style-type: none"> • pakib vastuvõtul kasutatud nõud ja vahendid transpordiks, vastutades nende ohutu ning säästliku käitlemise eest; • peseb kasutatud nõud ning tarvikuid ohutusnõudeid järgides; • puhastab ja korrastab ruume, järgides tööohutuse ja ergonoomika nõudeid; • kasutab sobivaid puhastusvahendeid ja koristustarvikuid lähtuvalt puhastusplaanist; • põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust lähtuvalt keskkonna- ja tervishoiunõuetest; • ladustab vastuvõtul kasutatud vahendid, vastutades nende puhtuse ja komplekteerituse eest. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Catering Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 28	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> • Peoteenindus. Catering. Peoteeninduse planeerimine Ürituste liigid, teeninduse liigid, laudade liigid, serveerimisviisid Menüü ja tellimus Ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted Laudade ja lauapesu vajadus ning ettevalmistamine Nõude, söögiriistade, klaaside jm serveerimis- ning töövahendite valik, vajadus ja ettevalmistamine Eelkatte planeerimine Tööde planeerimine, organiseerimine, tööde järjekord ja jaotus Toitlustusteenindaja välimus ja professionaalne imago oma ettevõtte esindajana Lauakatmisvahendite, söögi- ja serveerimisnõude komplekteerimine ja pakendamine transpordiks Mööbli paigutus	Seos õpiväljundiga planeerib catering-vastuvõtu, lähtudes klienditellimusest ning kirjeldades teeninduse üldist korraldust teeb teenindus- ja abiruumide ettevalmistuse, kasutades hügieenilisi ja ergonoomilisi töövõtteid teenindab külalisi, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides
---	--	--

	<p>Laudade linutamine Eelkatete koostamine Ergonoomika • Külaliste vastuvõtmine Menüü tutvustamine Külaliste nõustamine, kliendikeskne teenindus Tagasiside, kiituste ja kaebuste käsitlemine • Roogade ja jookide serveerimisviisid Nõude kandmise võtted Töö kandikuga Jookide serveerimine: vee, veini, kuumade jookide serveerimine Nõude koristamine Ürituse lõpetamine, peoteenindusejärgsed toimingud Nõude ja muude tarvikute pakkimine, transport, pesu, ladustamine Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust.</p>	<p>kliendikesksuse põhimõtteid teeb catering-vastuvõtu järeltööd, planeerides ja teostades puhastustööd ning komplekteerides ja ladustades kasutatud vahendid</p>
Iseseisev töö	<p>Catering-vastuvõtu etappide planeerimine. Vastuvõtu järgselt hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele, kordaminekutele ja õppetundidele.</p>	
Praktiline töö	<p>Peoteeninduse või catering-ürituse praktiline teostamine: ettevalmistustööd, külaliste teenindamine ning teeninduse järeltoimingud.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Praktiline hindamisülesanne: • Catering-vastuvõtu ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele; • Praktiline ürituse teostamine: teeninduse ettevalmistus, külaliste teenindamine, teeninduse järeltoimingud.</p>	
Hindamine	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.</p>	

Õppemeetodid	<p>Loeng Rühmatöö Harjutusülesanded Praktiline töö</p>
Hindamismeetodid	<p>Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö</p>
Lõimitud teemad	<p>Ettevõtlikkuspädevus, õpipädevus, matemaatika-, loodusteaduste- ja tehnoloogiapädevus: vastuvõtu planeerimine ja tööde plaani koostamine, menüü ja ürituse sisu kirjeldamine, ruumi ja laua suuruse arvutamine; Tegevuspädevus, enesemääratluspädevus: ergonoomiliste ja ohutute töövõtete kasutamine arendab enesemääratlust ja vastutust,</p>

	<p>tööprotsesside kavandamine arendab tegevuspädevust;</p> <p>Suhtluspädevus, sotsiaalne ja kodanikupädevus: külaliste vastuvõtmine ja korrektne suhtlemine, kliendi turvalisuse ja andmete kaitse järgimine, meeskonnas töötamine;</p> <p>Tegevuspädevus, sotsiaalne ja kodanikupädevus, kultuuri- ja väärtuspädevus: puhastustööde planeerimine ja keskkonnahoidlik tegutsemine, tööprotsesside juhtimine.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>Praktiline hindamisülesanne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Catering-vastuvõtu ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele; • Praktiline ürituse teostamine: teeninduse ettevalmistus, külaliste teenindamine, teeninduse järeltoimingud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoraniteenindus, 2010.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused, 2008.</p> <p>Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst, 2013.</p> <p>Rekkor, S. Selvelauad, 2000.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Eesti köök	2	Tiina Mäeks,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ning serveerib Eesti köögi toite ja jooke, töötades hügieeni-, töö- ning keskkonnaohutuse nõudeid järgides.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab juhendi alusel Eesti köögi eripärasid	nimetab Eesti rahvustoite, tuues esile nende ajaloolised eripärad; kirjeldab juhendi alusel eesti rahvustoitide valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja serveerimist;	Mitteeristav hindamine
2. valmistab ja serveerib Eesti köögi traditsioonilisi ning uuenduslikke toite ja jooke, järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab Eesti köögi traditsioonilisi toite ja jooke juhendi alusel, kasutades kodumaiseid/kohalikke tooraineid ning regioonile omaseid toiduvalmistamise tehnoloogiaid; • käitleb toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele; • säilitab toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; • kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; • serveerib toidud ja joogid Eesti köögile omasel viisil; • korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgides isikliku ja toiduhügieeni- ning tööohutusnõudeid; • annab hinnangu enda praktilisele tööle. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Eesti köök Auditoorne õpe 10	Alateemad • Eesti rahvustoidud.	Seos õpiväljundiga kirjeldab juhendi alusel

Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	<p>Eesti toidukultuuri areng ja toidupärand. Eesti toidu eripära. Toidud Eesti rahvusköögis. Piirkonniti levinud Eesti rahvusköögi toidud. Tähtpäevatoidud. Söömiskombed 19. saj lõpus ja 20. saj alguses. Toidukultuuri arendamine.</p> <p>• Praktiline töö. Teraviljatoidud. Leiva ja karaski küpsetamine, kamatoidud. Rahvuslikud joogid – leivakalja valmistamine. Lihatoidud ja –supid. Kalatoidud ja –supid. Köögiviljatoidud ja –supid. Piimatoidud, sõir, kohupiimatoidud. Magusroad. Küpsetised. Eesti kööki tutvustava lõunasöögi planeerimine ja ettevalmistamine praktiliseks hindamisülesandeks. Eesti köögi traditsiooniliste ning uuenduslike toitude ja jookide valmistamine, serveerimine ja esitlemine.</p>	Eesti köögi eripärasid valmistab ja serveerib Eesti köögi traditsioonilisi ning uuenduslikke toite ja jooke, järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid
Iseseisev töö	Eesti kööki tutvustava lõunasöögi planeerimine ja ettevalmistamine praktiliseks hindamisülesandeks.	
Praktiline töö	Eesti köögi toitude valmistamine õppekeskkonnas.	
Hindamisülesanded	Praktiline töö: Eesti kööki tutvustava lõunasöögi planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Loeng Õppefilmid Kirjalik töö abimaterjalidega Praktiline töö Õpimapp
Hindamismeetodid	Praktiline töö
Lõimitud teemad	Kultuuri- ja väärtuspädevus; Tegevuspädevus

Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011. Moor, A. Eesti talurahva vanem toit. II osa. Valgus, 1991. Kersna, A. Eesti rahvusköök. Maalehe Raamat, 2004. Eesti Maaturismi õppefilm “10 Eesti rahvustoitu”. Eesti Põllumajandus - Kaubanduskoja õppefilm “Eesti toit” 2006. e-õpiobjektid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimine	8	Margot Liivaleht,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane viib meeskonnaliikmena läbi elamus- ja aktiivtegevusi turismiettevõtte küllastajatele.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
50 tundi		48 tundi	110 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab meeskonnaliikmena ette sündmuste, elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest;	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rekreatiivseid tegevusi seostades neid võimalusel Eesti kultuuripärandiga ning tuues välja piirkonna eripära; • kaardistab meeskonnaliikmena küllastajatekonna lähtuvalt tellimusest ja külalise soovidest; • planeerib enda ja meeskonna töö lähtuvalt küllastajatekonnast; • valmistab meeskonnaliikmena ette vaba aja tegevuse territooriumi ja ruumid lähtuvalt tellimusest; • tutvustab külalistele vaba aja tegevuse keskkonda, tegevust, teenindajaid, ohutusnõudeid ning digirakendusi ja tehnilisi lahendusi; 	Mitteeristav hindamine
2. viib meeskonnaliikmena läbi sündmuse, elamus- ja aktiivtegevusi, teenindades eesti ja inglise keeles;	<ul style="list-style-type: none"> • osaleb meeskonnaliikmena tegevuse elamuslikul läbiviimisel, järgides tegevuskava ja luues meeolelu; • jälgib üksikkülalise ja kogu rühma käitumist tegevuse vältel, tagades külaliste turvalisuse, andes vajadusel esmaabi ja/või kutsudes professionaalse abi; • küsib külalistelt tegevuse või sündmuse järel rahulolu kohta tagasisidet ja edastab selle meeskonnale; • kasutab sündmuste, elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimisel erialast inglise keelt; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • korrastab sündmuspäiga ja vahendid sündmuse järgselt, vastutades oma töö tulemuslikkuse eest; 	
3. esitab sündmuste, elamus- ja aktiivtegevustega seotud lugusid	<ul style="list-style-type: none"> • leiab erinevatest allikatest vaba aja tegevusteks ja sündmusteks sobivaid piirkonnaga seotud lugusid, laule ja illustreerivaid materjale; • valmistab ette vaba aja tegevusega sobiva pärimuskultuurile tugineva loo; • jutustab pärimuskultuurile tugineva loo, valides teema ja esitlusviisi vastavalt külalistele ja olukorrale. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Elamus ja aktiivtegevuste läbiviimine I osa Auditorne õpe 10 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 20	Alateemad Projektkorraldus, projekti algatamine (idee väljavalimine, eesmärgi- ja ajaplaneerimine, sihtrühma valimine), täideviimine, lõpetamine, kontroll ja tagasiside (küsitlused/analüüs). Meeskonnatöö ja inimressursside juhtimine. Rekreatsioon/aktiivtegevused, läbiviimise metoodika ja läbiviija assisteerimine. Eelarve koostamine, kulude planeerimine. Mänguõpetus ja aktiivtegevused. Kultuuripärand ja lugude rääkimine. Elamustoode. Küllastajateekond. Riskijuhtimine, riskijuhtimisplaan ja keskkond. Esmaabi. Elamus- ja aktiivtegevuste turundamine (reklaam, kutse jne). Digirakendused ja tehnilised lahendused (blogi, Q kood, foto, Canva jne). Välitoitlustamine elamus- ja aktiivtegevuste käigus	Seos õpiväljundiga valmistab meeskonnaliikmena ette sündmuste, elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest; viib meeskonnaliikmena läbi sündmusi, elamus- ja aktiivtegevusi, teenindades eesti ja inglise keeles; esitab sündmuste, elamus- ja aktiivtegevustega seotud lugusid
Iseseisev töö	Elamus- ja aktiivtegevuste planeerimine	
Praktiline töö	Projektkorraldus	
Hindamisülesanded	Praktiline töö meeskonnatöona: <ul style="list-style-type: none"> • Planeerib meeskonnaliikmena elamus- ja aktiivtegevused; • Viib meeskonnaliikmena läbi elamus- ja aktiivtegevusi, teenindades eesti ja võõrkeeles. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	

<p>Elamus ja aktiivtegevuste läbiviimine II osa</p> <p>Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 30 Praktiline töö 70</p>	<p>Alateemad Meeskonnatöö ja inimressursside juhtimine. Rekreatsioon/aktiivtegevused, läbiviimise metoodika ja läbiviija assisteerimine. Eelarve koostamine, kulude planeerimine. Mänguõpetus ja aktiivtegevused. Kultuuripärand ja lugude rääkimine. Elamustoode. Küllastajateekond. Riskijuhtimine, riskijuhtimisplaan ja keskkond. Esmaabi. Elamus- ja aktiivtegevuste turundamine (reklaam, kutse jne). Digirakendused ja tehnilised lahendused (blogi, Q kood, foto, Canva jne).</p>	<p>Seos õpiväljundiga valmistab meeskonnaliikmena ette sündmuste, elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimiseks territooriumi, ruumid ja vahendid, vastutades oma tööülesannete eest; viib meeskonnaliikmena läbi sündmusi, elamus- ja aktiivtegevusi, teenindades eesti ja inglise keeles; esitab sündmuste, elamus- ja aktiivtegevustega seotud lugusid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Elamus- ja aktiivtegevuse planeerimine.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Viib meeskonnaliikmena läbi elamus ja aktiivtegevusi, teenindades eesti ja võõrkeeles.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Praktiline töö meeskonnatöona:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planeerib meeskonnaliikmena elamus- ja aktiivtegevused; • Viib meeskonnaliikmena läbi elamus- ja aktiivtegevusi, teenindades eesti ja võõrkeeles. 	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: .</p>	
<p>Elamus- ja aktiivtegevuste läbiviimine/ lugude esitamine</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 20</p>	<p>Alateemad Lugude esitamine elamus- ja aktiivseteks tegevusteks. ÕV3: esitab sündmuste, elamus- ja aktiivtegevustega seotud lugusid</p> <ul style="list-style-type: none"> • leiab erinevatest allikatest vaba aja tegevusteks ja sündmusteks sobivaid piirkonnaga seotud lugusid, laule ja illustreerivaid materjale • valmistab ette vaba aja tegevusega sobiva pärimuskultuurile tugineva loo • jutustab pärimuskultuurile tugineva loo, valides teema ja esitlusviisi vastavalt külalistele ja olukorrale 	<p>Seos õpiväljundiga esitab sündmuste, elamus- ja aktiivtegevustega seotud lugusid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Elamus- ja aktiivtegevustega seotud loo/lugude ettevalmistamine: info otsimine, struktureerimine, esitlemiseks harjutamine.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Elamus- ja aktiivtegevustega seotud või pärimuskultuurile tugineva loo ettevalmistamine ja esitlemine külalistele.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Elamus- ja aktiivtegevuse läbiviimiseks pärimuskultuurile tugineva loo ettevalmistamine ning külalistele esitlemine.</p>	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: .

Õppemeetodid	Projekt/protsessipõhine (ühisürituse korraldamine), loeng, rühmatöö, õppekäik ettevõttesse, meeskonnatöö
Hindamise meetodid	Rühmatöö, iseseisev töö, praktiline töö, meeskonnatöö
Lõimitud teemad	Kultuuri- ja väärtuspädevus; Tegevuspädevus; Suhtluspädevus; Ettevõtlikkuspädevus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud õpiväljundid.
Õppematerjalid	https://grupidynaamika.weebly.com/meeskonna-motildeiste-tunnused-ja-tulemuslikkus.html https://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/tootmistoo_korraldus_toitlustusettevottes/meeskonnat_phimtted.html http://hope.tktk.ee/kristiina/airi/meeskonnatoo/index.html Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. 2013 Teenindamise kunst. Argo Kirjastus Müristaja, H., Tarmula, K. 2011 Sündmus- ja koosolekukorraldus. Argo Kirjastus Naessen, L.O. 2001 Parem teenindamine. Avita Roosipõld, A.; Kotkas, M. 2008 Restoraniteenindus Rekkor, S. 2000 Selvelaud. Avita

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Eneseväljendus ja avalik esinemine	4	Ulvi Koov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane väljendab ennast enesekindlalt suuliselt ja kirjalikult erinevates suhtlus- ja esinemisolukordades, kasutades sobivat suhtlusstiili, argumentatsiooni ja kehakeelt.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		24 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. väljendab ennast selgelt ja professionaalselt erinevates suhtlusolukordades;	<ul style="list-style-type: none"> tutvustab ennast ja esitab oma mõtteid loogiliselt, kasutades konteksti sobivat sõnavara; rakendab enesekehtestamise võtteid, säilitades lugupidava ja hinnanguvaba kommunikatsiooni; kohandab oma suhtlusstiili vastavalt olukorrale ja vestluspartnerile; 	Mitteeristav hindamine
2. esineb enesekindlalt, esitades oma seisukohti argumenteeritult	<ul style="list-style-type: none"> koostab lühikese kõne või esitluse, milles on selge struktuur ja sobiv argumentatsioon lähtuvalt juhendist; esineb kõne või esitlusega, kasutades selget ja arusaadavat eneseväljendust, sh sobivat kehakeelt ja diktsiooni; avaldab ja põhjendab oma arvamust, kasutades väidete kinnitamiseks tekstinäiteid; kasutab esinemisärevusega toimetuleku praktilisi võtteid. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Eneseväljendus ja avalik esinemine Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 40	Alateemad 1. Eneseteadvus ja eneseväljendus enesetutvustus ja eneseanalüüs tugevuste ja arenguvajaduste teadvustamine enesekehtestamise põhimõtted	Seos õpiväljundiga väljendab ennast selgelt ja professionaalselt erinevates suhtlusolukordades; esineb enesekindlalt,

	<p>hinnanguvaba ja lugupidav suhtlemine</p> <p>2. Suhtlemisoskused teenindus- ja tööolukordades suhtlusstiili kohandamine vastavalt olukorrale ja sihtrühmale kultuurilised erinevused suhtlemises konfliktide ennetamine suhtlemisviisiga tööintervjuu suhtlusstrateegiad</p> <p>3. Avaliku esinemise alused avaliku esinemise reeglid ja etapid kõne või lühikesest esitluse koostamine argumenteerimise ja struktureerimise põhimõtted 30-sekundiline mõjus eneseesitlus</p> <p>4. Mitteverbaalne suhtlus ja esinemisoskused kehakeele lugemine ja kasutamine häälakasutus (tempo, intonatsioon, diktsioon) enesekindel olek ja esinemise lavaline rütm visuaalsete ja digivahendite kasutamine esinemisel</p> <p>5. Esinemisärevuse juhtimine mis on rambipalavik ja millest see tekib praktilised pingemaandamise tehnikad väljendusjulguse kasvatamine harjutuste kaudu</p>	<p>esitades oma seisukohti argumenteeritult</p>
Iseseisev töö	<p>Eneseanalüüs/Enesetutvustuse koostamine. Avalikuks esinemiseks ettevalmistus.</p>	
Praktiline töö	<p>avalik esinemine, tööintervjuu, kõne pidamine</p>	
Hindamisülesanded	<p>Valmistab ette ning demonstreerib esinemist vastavalt lähteülesandele.</p> <p>1. kirjalik ettevalmistus: lühikese kõne koostamine; 2. suuline avalik esinemine.</p>	
Hindamine	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.</p>	
Õppemeetodid	<p>Rollimängud, loeng, rühmatöö, loovusharjutused, esitlus, arutelu, juhtumülesanded</p>	
Hindamismeetodid	<p>Praktiline töö, iseseisev töö</p>	
Mooduli hindamine	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli kokkuvõtva hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.</p>	

sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad t�d on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
�ppematerjalid	<p>Katrin Aava “Kõnekunst”</p> <p>Katrin Aava “Veenmiskunst”</p> <p>Autorite kogu “Avalikult valikust kõnest”</p> <p>Gundla Ingrid Hirsch “Kõneleb vabalt ja veenvalt”</p> <p>�petaja poolt paljundatud jaotusmaterjalid ja ametitekstide näidised.</p> <p>Kushner, M. 1999. Avalik esinemine, käsiraamat. Kirjastus KOGE</p> <p>Carnerie, D. 2000. Suurepäraseks k�nelejaks – kiiresti ja lihtsalt. AS Kirjastus Ilo</p> <p>Krips, K. 2010. Kõne koostamise õpik. Kirjastus AS Atlex</p> <p>Prits, M. 2002. Olge sõna peremees, avaliku esinemise käsiraamat. Kirjastus AS Atlex</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Eritoitlustus	2	Tiina Mäeks,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobivaid toite ja jooke, koostades või kohandades menüüd, arvutades toiteväärtused ning töötades toidu-, töö- ja keskkonnaohutuse nõudeid järgides.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära ja neile sobivaid toiduaineid	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; • selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; • selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel; • nimetab taimetoitluse erinevad liigid ja nendest tulenevad toitumisalased vajadused juhendi alusel; 	Mitteeristav hindamine
2. koostab ja kohandab menüüsid toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendamisel toitlustusettevõtte klientidele sobiliku menüü, arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; • kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele; • kohandab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikke kalkulatsiooni- ja tehnoloogilisi kaarte juhendamisel; • arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele juhendi alusel; 	Mitteeristav hindamine
3. valmistab ja serveerib toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaid roogi ja jooke, kasutades asjakohaseid külm- ja	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendite järgi eritoitumismenüü roogi ja jooke; • kasutab roogade ja jookide valmistamisel 	Mitteeristav hindamine

kuumtöötlusvõtteid	kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust; <ul style="list-style-type: none"> • serveerib road ja joogid, andes ülevaate nende koostisest ning sobivusest kliendi eritoitumisvajadusele; • töötab köögis, korraldades oma töökohta iseseisvalt ning rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. 	
--------------------	---	--

Mooduli jagunemine		
Eritoitlustus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad 1. Eritoitumine - toitumiseärasustega kliendirühmad - ealine toitumine - füüsilisest koormusest lähtuv toitumine - taimetoitlus, taimetoitluse vormid 2. Toiduallergia, toidutalumatus - toiduallergia - toidutalumatus - diabeet e. suhkruhaigus 3. Menüü koostamise põhimõtted arvestades kliendirühmade toitumisalast eripära - menüü koostamine toidukordadeks - toidu koguse arvestamine - soovitusel jookide valimiseks erimenüüsse - menüü rikastamine eritoiduvalikuga - Eestis kehtivad toitumissoovitused ja seadusandluses sätestatud nõudmised 4. Toitlustusettevõtete tehnoloogilised retseptuurid - retseptuuris olevate toiduainete asendamine toitumiseärasustega klientidele sobivaks - tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide vormistamine - toidu energeetilise väärtuse arvutamine 5. Toitumiseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine	Seos õpiväljundiga kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumisealaste eripära ja neile sobivaid toiduaineid koostab ja kohandab menüüsid toitumisealaste eripäradega klientidele sobivaks valmistab ja serveerib toitumisealaste eripäradega klientidele sobivaid roogi ja jooke, kasutades asjakohaseid külm- ja kuumtöötlusvõtteid
Iseseisev töö	Tutvumine erinevate toitlustuskohtade erimenüüdega Eritoitumisega külalisele menüü koostamine/kohandamine juhendi alusel	
Praktiline töö	Probleemülesannete lahendamine toitumise erivajadustega klientidele, ideekaartide koostamine. Eritoitude valmistamine ja serveerimine	
Hindamisülesanded	Juhendi alusel meeskonnatöona menüü kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt, eneseanalüüs ning esitlus.	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.

Õppemeetodid	interaktiivne loeng, meeskonnatöö, rühmatöö, iseseisev töö
Hindamise meetodid	iseseisev töö, meeskonnatöö, praktiline töö
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>Toitlustuse alused, Toiduvalmistamine suurköögis, Toitumisõpetus</p> <p>Aro, A. 100 küsimust toidust ja toitumisest, 2004</p> <p>Grün-Ots, I. Kui toit teeb lapsehaigeks, 2009</p> <p>Jalak, R. jt. Teadmisi sportlase toitumisest, 2001</p> <p>Kasemets, S. Kahe nädala menüü lasteaialapsele, 2009</p> <p>Lege Artis, Haiguspuhune toitumine, 2003</p> <p>Lege Artis, Haigused ja toitumine, 2010</p> <p>Liebert, T. Toitumine: müüdid ja tegelikkus, 2008</p> <p>Pöldma, A. Kahe nädala menüü kooliõpilasele, 2010</p> <p>Teesalu, S. Seedimine, toitumine, dieedid, 2001</p> <p>Teesalu, S. Toitumine tõhusalt ja individuaalselt igas eas, 2006</p> <p>Tervise Arengu Instituut, Eesti toitumis- ja toidusoovitused, 2006</p> <p>Zilmer, M. Normaalne söömine, 2004</p> <p>http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html</p> <p>http://www.diabeet.ee/</p> <p>http://www.tsoliaakia.ee/</p> <p>http://www.eritoitumine.ee/</p> <p>http://www.toitumine.ee/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
35	Erivajadustega klientide teenindamine	2	Kristina Markii,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane teenindab erivajadusega kliente, lähtudes nende individuaalsetest vajadustest, suhtlemisviisidest ning võimalikest takistustest teenindusprotsessis.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
16 tundi		12 tundi	24 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab klientide erivajadusi lähtudes juhendist	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel erivajaduste liike, tuues välja enamlevinud puuete iseloomulikud tunnused; • selgitab erivajadustega inimeste vajadusi, soove ja ootusi meeskonnatöona; • selgitab juhendi alusel erivajaduste mõju teenindusele, lähtudes erivajaduse liigist; 	Mitteeristav hindamine
2. kohandab teenindusprotsessi lähtuvalt kliendi erivajadusest	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib teeninduskeskkonda ja -situatsioone ning teeb parendusettepanekuid; • kohandab teeninduskeskkonda lähtuvalt kliendi vajadustest; • teeb koostööd kliendi tugivõrgustikuga, lähtudes teenindusprotsessist; 	Mitteeristav hindamine
3. teenindab erivajadusega klienti lähtuvalt tema individuaalsetest vajadustest	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb erivajadusega kliendiga selgelt, lugupidavalt ja sobivaid suhtlusviise kasutades; • järgib kliendikesksuse ja võrdsete võimaluste põhimõtteid erivajadusega kliendi teenindamisel; • kasutab sobivaid teenindusvõtteid ja abivahendeid vastavalt kliendi eripärale. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Erivajadustega klientide teenindamine Auditoorne õpe 16	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> • Erivajaduste olemus Puudekäsitlused ja lähenemisviisid, kontseptuaalsed alused 	Seos õpiväljundiga selgitab klientide erivajadusi lähtudes

Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 24	Normi suhtelisus Puuete klassifikatsioon, peamised tunnused Meelepuuded, liikumispuue, neuroerinevused, psüühilised erivajadused, vaimne puue Kaasnevad häired ja puuded Erivajadusega kliendi juhendamine ja turvalise keskkonna kujundamine Suhtlemine liitpuudega kliendiga Suhtlemise erivajadused: alternatiivne kommunikatsioon (piktogramm, erinevad kommunikatsioonisüsteemid, viiped) • Teeninduskeskkonna kohandamine erivajadusega kliendi vajadustele vastavaks Universaalne disain: füüsilise ruumi planeerimine, reklaammaterjalid, veebidisain, ürituste korraldamine Ligipääsetavus Erivajadusega kliendi teenindamine toitlustus- või turismiettevõttes	juhendist kohandab teenindusprotsessi lähtuvalt kliendi erivajadusest teenindab erivajadusega kliendi lähtuvalt tema individuaalsetest vajadustest
Iseseisev töö	Õppematerjali alusel esitluse koostamine: erivajadus või ajutine erivajadus. Kirjalik töö abimaterjalidega, juhendi alusel: Praktikakoha ligipääsetavuse kirjeldamine.	
Praktiline töö	Erivajadustega inimeste teenindamise juhtumite analüüs rühmatööna, juhendi alusel. Ligipääsetavuse vm teemakohane praktiline harjutus. Õppekäik teenindusasutusse ja lühiraport kogemusest. Tegevuste planeerimine ja läbiviimine erivajadustega inimestega. Praktilise teenindussituatsiooni sooritamine.	
Hindamisülesanded	Hindamisülesanne: Praktiliste oskuste demonstratsioon: selgitab kliendi erivajadused, kohandab teeninduskeskkonna kliendile sobivaks, valib sobiva teenindusviisi ning teenindab erivajadusega klienti.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on teostatud õpiülesanded. Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö ja erialase suhtlussituatsiooni sooritamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Interaktiivne loeng, arutelu Rühmatöö, rollimäng Õppekäik Videomaterjalide põhjal arutelu Praktiline töö Iseseisev töö
Hindamismeetodid	Praktiline töö Iseseisev töö
Lõimitud teemad	Kutsekeskharidusõppes kujundatavad üldpädevused:

	<p>kultuuri- ja väärtuspädevus; sotsiaalne ja kodanikupädevus; suhtluspädevus; Lõimitud moodulitega: Restoraniteenindamine, Catering ja peoteenindamine (spetsialiseerumisel toitlustusteenindusele); Külaliste teenindamine majutusettevõttes, Kutsealane inglise keel (spetsialiseerumisel turismiettevõtete teenindusele).</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd. Mooduli hindamise aluseks on hindamisülesande sooritamine vähemalt lävendi tasemel.</p>
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>Astangu: Teenuse disain https://www.astangu.ee/et/raportid-ja-analuusid Kompetentsikeskus.sm.ee: https://kompetentsikeskus.sm.ee/et/vordsed-voimalused Ligipääsuke (Jakob Rosin): https://ligipaasuke.ee/ Eesti puuetega inimeste koda: https://epikoda.ee/tegevusvaldkonnad/trukised-ja-juhendid/ Toitlustus- ja majutusettevõtete ligipääsetavuse juhised, teenindusstandardid.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
36	Ettevõtlusõpe 4-6 EKAP	4	Merle Aasna,
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud, mis võimaldavad tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht Märkus: Ettevõtlusõppe mooduli õppe maht on 4 arvestuspunkti. Juhul, kui kool soovib pakkuda õpilastele laiemat ettevõtlusalast ettevalmistust kas teeninduse, tööstuse või loometegevuse valdkonnas, tõuseb õppe maht 6 EKAP-ni täiendava õpiväljundi omandamiseks.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		24 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab ärivõimalusi, lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab enda võimalusi tegutseda ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes õpitava eriala ettevõtluskeskkonnast; selgitab juhendi alusel ettevõtte toimimist olemasolevas ettevõtluskeskkonnas; arutleb meeskonnas kavandatud äriidee teostatavuse üle; 	Mitteeristav hindamine
2. kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele	<ul style="list-style-type: none"> iseloomustab meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest; selgitab meeskonnatööna valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest; 	Mitteeristav hindamine
3. mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes õigusaktidest ja heast tavast	<ul style="list-style-type: none"> koostab juhendi alusel meeskonnatööna ettevõtte investeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognoosi; selgitab meeskonnatööna ettevõtte finantseerimisvõimalusi, kasutades teabematerjale; selgitab juhendi alusel majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes õigusaktides sätestatud nõuetest ja heast tavast; 	Mitteeristav hindamine
4. kavandab ettevõtlustegevuse õpitavas valdkonnas, lähtudes äriideest ja ettevõtluskeskkonnast	<ul style="list-style-type: none"> koostab ärimudeli meeskonnatööna, lähtudes valitud strateegiast; kirjeldab asutamisprotsessi vastavalt valitud 	Mitteeristav hindamine

ettevõtlusvormile;
 • hindab juhendatud meeskonnatööna ettevõtte tasuvust lähtuvalt ärimudelilt.

Mooduli jagunemine

<p>Ettevõtlusõpe Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 40</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Eneseanalüüs ja ettevõtlikkus Ettevõtluskeskkond (sh majandus, seadusandlus, trendid) Ettevõtluse vormid ja valikukriteeriumid Äriidee ja selle hindamine</p> <p>2. Turunduse olemus ja ülesanded Turu- ja konkurentsianalüüs Sihtrühmade määratlemine Turunduskanalid ja -meetodid (nt sotsiaalmeedia, otseturundus) Turundusplaani koostamine</p> <p>3. Ettevõtte finantseerimisvõimalused (laenud, toetused, omafinantseering) Majandusarvestuse alused (kanded, aruandlus, õigusaktid) Kulude ja tulude prognoosimine Eelarve koostamine (investeeringud, tegevuskulud, müügiprognos)</p> <p>4. Ärimudeli koostamine (nt Business Model Canvas) Ettevõtte asutamine (õiguslik vorm, registreerimine, maksud) Strateegiline planeerimine Tasuvuse analüüs</p>	<p>Seos õpiväljundiga mõistab ärivõimalusi, lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid, lähtudes õigusaktidest ja heast tavast kavandab ettevõtlustegevuse õpitavas valdkonnas, lähtudes äriideest ja ettevõtluskeskkonnast</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Eneseanalüüsi kirjutamine (testide ja refleksiooni põhjal) Ettevõtluskeskkonna analüüs (sh PEST- või SWOT-analüüs) Äriidee kirjeldus ja lühike esmane hinnang selle elluviimise võimalikkusele</p> <p>Toote sihtrühma profiili koostamine Turu konkurentsiolekorra kirjeldamine (turuanalüüs) Turundustegevuste ideede koostamine ja valik</p> <p>Finantseerimisvõimaluste võrdlus Majandusarvestuse tööleht (tulud/kulud)</p>	

	<p>Eelarve ja müügiproгноosi koostamine</p> <p>Business Model Canvas koostamine</p> <p>Ettevõtte asutamise etappide kirjeldus</p> <p>Lihtsustatud tasuvusarvutuse tööleht</p>
Hindamisülesanded	<p>Kirjalik eneseanalüüs koos aruteluga</p> <p>Suuline esitluspõhine arutelu äriidee teostatavusest meeskonnas</p> <p>Ettevõtluskeskkonna kaardistamine ja selgitamine juhendi järgi</p> <p>Sihtrühma ja turu iseloomustamine kirjalikult</p> <p>Rühmatööna koostatud turundusplaani esitluse või postri kujul</p> <p>Refleksioon: miks valiti just need turundustegevused?</p> <p>Finantseerimisvõimaluste analüüs (kirjalik või esitlus)</p> <p>Juhendi järgi koostatud eelarve (investeeringud, tegevuskulud, müügiproгноos)</p> <p>Test või tööleht majandusarvestuse põhimõtete kohta</p> <p>Business Model Canvas koostamine ja esitlemine meeskonnana</p> <p>Kirjalik töö: ettevõtte loomise protsess (sammud, dokumendid)</p> <p>Meeskonnatöö: tasuvusarvutus ja selle põhjendamine</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: 1. Kirjeldab enda tugevusi, oskusi ja ettevõtlikkust. Toob välja ettevõtluskeskkonna toetavad ja piiravad tegurid. Selgitab juhendi alusel ettevõtte toimimist. Arutleb meeskonnatööna realistlikult äriidee teostatavuse üle.</p> <p>2. Iseloomustab sihtrühmi ja turgu meeskonnatööna. Valib sobivad turundustegevused, lähtudes tootest ja sihtrühmast. Koostab juhendi alusel lihtsa turundusplaani.</p> <p>3. Kirjeldab finantseerimisvõimalusi meeskonnatööna, kasutades teabematerjale. Selgitab majandusarvestuse põhialuseid juhendi toel, lähtudes õigusaktidest. Koostab eelarve ja müügiproгноosi juhendi alusel meeskonnas.</p> <p>4. Koostab ärimudeli meeskonnas, lähtudes valitud strateegiast.</p>

	<p>Kirjeldab ettevõtte asutamise samme vastavalt õigusvormile. Hindab ettevõtte tasuvust meeskonnatöona, kasutades juhendmaterjale.</p>
Õppemeetodid	<p>Arutelud ja rühmatöö Eneserefleksioon Juhtumianalüüs Interaktiivne loeng</p> <p>Kaardistused, skeemid Rühmatöona ideetorm Praktilised töölehed (nt “Loo sihtrühma profiil”) Visuaalide kasutamine (turundusplakati loomine)</p> <p>Praktikumid tabelitega (nt Exceli põhised töötoad) Infootsing (nt KredEx, EAS, starditoetused) Näidete analüüs (väikeettevõtte eelarve)</p> <p>Simulatsioonid (nt mängulised ärimudeli harjutused) Case study (näide reaalsest ettevõttest) Grupiprojekt äriplaani kavandamiseks</p>
Hindamise meetodid	<p>Vaadeldav rühmatöö (hindamismudeliga) Kirjalike tööde analüüs Enesehindamine ja tagasiside õpetajalt</p> <p>Esitlus hindamismudeliga (suuline/visuaalne) Kaasõpilaste tagasiside Õpetaja vaatlused loovtöö protsessis</p> <p>Formaalsed tööd hindamiskriteeriumite alusel Test või viktoriin Õpetaja individuaalne suuline tagasiside</p> <p>Suuline esinemine + hindamiskriteeriumid Projekti põhine hindamine (BMC + lisad) Enese- ja grupp hindamine (tagasisidelehed)</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.

hinde kujunemine	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>Õpik: „Ettevõtlusõpetus“ (Kutsekoda) E-keskkonnad: miks.ee, e-koolikott.ee SWOT/PEST töölehed</p> <p>Õpik: „Turunduse alused“ Canva, Piktochart (kujundamiseks) YouTube: „Turunduse 101“ (lühivideod) Näidisplaanid ja sihtrühma töölehed</p> <p>Töötukassa ja EAS-i finantseerimise infolehed Näidis-eelarve mallid Koolitusmaterjalid „Ettevõtte rahaasjad algajale“ Exceli töölehed (õppija täidab ise)</p> <p>Business Model Canvas töölehed eesti.ee – ettevõtte asutamise juhendid Näidistöötlemised: äriplaani lõigud, BMC näidised Õpik: „Ettevõtte asutamine ja juhtimine“</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
37	Ettevõtlusõpe/ Täiendav õpiväljund loometegevusega seotud ettevõtluse suunal	2	Merle Aasna,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud valikõpingute moodul Ettevõtlusõpe 4 EKAP		
Mooduli eesmärk	<p>õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud, mis võimaldavad tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht.</p> <p>Märkus: Ettevõtlusõppe mooduli õppe maht on 4 arvestuspunkti. Juhul, kui kool soovib pakkuda õpilastele laiemat ettevõtlusalast ettevalmistust kas teeninduse, tööstuse või loometegevuse valdkonnas, tõuseb õppe maht 6 EKAP-ni. täiendava õpiväljundi omandamiseks.</p>		
	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
	12 tundi	40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kavandab loovusel, oskusel või andel põhinevast loomingulisest ideest toote või teenuse	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab tootearenduse põhimõtteid, lähtudes ärimudelidest; • arvutab toote omahinna, arvestades toote või teenuse eripäraga; • kavandab tootesitluse ja müügi, lähtudes sihtrühmast. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Täiendav õpiväljund loometegevusega seotud ettevõtluse suunal Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 40	Alateemad	Seos õpiväljundiga kavandab loovusel, oskusel või andel põhinevast loomingulisest ideest toote või teenuse
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	·	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: • kirjeldab tootearenduse põhimõtteid, lähtudes ärimudelidest;</p> <ul style="list-style-type: none"> • arvutab toote omahinna, arvestades toote või teenuse eripäraga; • kavandab tootesitluse ja müügi, lähtudes sihtrühmast. 	

Õppemeetodid	
---------------------	--

Hindamise meetodid	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	.
sh lävend	“A” saamise tingimus: .
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
38	Ettevõtlusõpe/ Täiendav õpiväljund teenindusega seonduva ettevõtluse suunal	2	Merle Aasna,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud valikõpingute moodul Ettevõtlusõpe 4 EKAP		
Mooduli eesmärk	<p>õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud, mis võimaldavad tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht.</p> <p>Märkus: Ettevõtlusõppe mooduli õppe maht on 4 arvestuspunkti. Juhul, kui kool soovib pakkuda õpilastele laiemat ettevõtlusalast ettevalmistust kas teeninduse, tööstuse või loometegevuse valdkonnas, tõuseb õppe maht 6 EKAP-ni. täiendava õpiväljundi omandamiseks.</p>		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
12 tundi		40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kavandab teenindusprotsessi, lähtudes teenusedisaini põhimõtetest	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab teenuse vastavust ärimudelile, lähtudes sihtrühma eripäradest; • kirjeldab kliendi teekonna, lähtudes teenusedisaini põhimõtetest ja kvaliteedinõuetest; • kavandab teenuse müügi, lähtudes sihtrühma eripäradest. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Täiendav õpiväljund teenindusega seonduva ettevõtluse suunal Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 40	Alateemad	Seos õpiväljundiga kavandab teenindusprotsessi, lähtudes teenusedisaini põhimõtetest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	·	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: • kirjeldab teenuse vastavust ärimudelile, lähtudes sihtrühma eripäradest;</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kliendi teekonna, lähtudes teenusedisaini põhimõtetest ja kvaliteedinõuetest; • kavandab teenuse müügi, lähtudes sihtrühma eripäradest. 	

Õppemeetodid	
---------------------	--

Hindamise meetodid	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	.
sh lävend	“A” saamise tingimus: .
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
39	Ettevõtlusõpe/ Täiendav õpiväljund tootmisega seonduva ettevõtluse suunal	2	Merle Aasna,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud valikõpingute moodul Ettevõtlusõpe 4 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud, mis võimaldavad tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht. Märkus: Ettevõtlusõppe mooduli õppe maht on 4 arvestuspunkti. Juhul, kui kool soovib pakkuda õpilastele laiemat ettevõtlusalast ettevalmistust kas teeninduse, tööstuse või loometegevuse valdkonnas, tõuseb õppe maht 6 EKAP-ni. täiendava õpiväljundi omandamiseks.		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
12 tundi		40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kavandab tootmisprotsessi, lähtudes ärimudelist	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab tootmisprotsessi vastavust kavandatud ärimudelile; • kavandab tootmisprotsessiks vajaliku tarneahela; • arvutab toote omahinna, arvestades kavandatud tootmisprotsessi; • põhjendab turundustegevused lähtuvalt tootest ja ärimudelist. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Täiendav õpiväljund tootmisega seonduva ettevõtluse suunal Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 40	Alateemad	Seos õpiväljundiga kavandab tootmisprotsessi, lähtudes ärimudelist
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	·	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: • selgitab tootmisprotsessi vastavust kavandatud ärimudelile; • kavandab tootmisprotsessiks vajaliku tarneahela; • arvutab toote omahinna, arvestades kavandatud tootmisprotsessi; • põhjendab turundustegevused lähtuvalt tootest ja ärimudelist.	

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	.
sh lävend	“A” saamise tingimus: .
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
40	Giiditöö alused	4	Ulvi Koov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kasutab giiditöö oskusi algtasemel, valmistades ette ja viies läbi sihtkoha tutvustuse lähtuvalt sihtrühma eripärast ja vajadustest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		24 tundi	50 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab ette giiditööks vajaliku teabe, koostades lühikese ekskursioonikava;	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab giiditöö olemust ja giidi rolli riigi, turismipiirkonna või turismisihtkoha esindajana, lähtudes giidi kutsestandardist; koostab ekskursioonikava ja giiditekste erinevatele sihtrühmadele, kasutades usaldusväärseid infoallikaid; 	Mitteeristav hindamine
2. tutvustab sihtkohta lähtuvalt sihtrühma soovidest ja eripärast	<ul style="list-style-type: none"> tutvustab grupile ekskursiooni ajakava ja marsruuti, juhtides tähelepanu võimalikele ohuallikatele; käitub kliendisõbralikult giidi erinevates rollides, arvestades sihtrühma eripäradega; viib läbi lühiekskursiooni, kasutades kaasavat, sihtrühmale sobivat jutustamisstiili ning suhtlus- ja esinemisviisi; kohandab oma esitust vastavalt sihtrühma eripäradele, arvestades vanust, huvisid, keeleoskust, füüsilise koormuse taluvust. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Giiditöö alused	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 50	1. Giiditöö olemus ja giidi roll giiditöö eesmärk: info vahendamine, turvalisuse tagamine, elamuse loomine giidi roll riigi/turismipiirkonna esindajana	valmistab ette giiditööks vajaliku teabe, koostades lühikese ekskursioonikava;

	<p>giidi kutsestandard: eetika, vastutus, professionaalsed hoiakud</p> <p>2. Sihtrühmad ja nende eripärad sihtrühmade tüübid (pereturistid, kooligrupid, kultuurihuvi, loodushuvilised, ekstreemrühmad) tervikliku teenindamise põhimõtted giiditöös, võttes arvesse erivajadustega kliente jutustamisstiili ja sisutaseme kohandamine (vanus, huvid, keeleoskus, füüsiline võimekus)</p> <p>3. Ekskursiooni ettevalmistus infoallikate valik (ajalugu, kultuur, loodus, vaatamisväärsused) märksõnade kogumine ja lühitekstide koostamine ekskursiooni ülesehitus: marsruut, peatuskohad, ajakava turvalisuse ettevalmistus: ohuallikad, ilm, liikumisteed koostööpartneritega suhtlemise elementaarsed oskused.</p> <p>4. Giiditekstide koostamine ja jutustamisstiil lühikese ja selge giiditeksti põhimõtted kaasava jutustuse võtete kasutamine (tempo, hääl, poos, kontakt) loo jutustamine faktide kaudu</p> <p>5. Ekskursiooni läbiviimine tutvustuse alustamine: marsruudi, ajakava ja ohutusinfo jagamine peatuskohtade ülesehitus: sissejuhatus – peamine info – kokkuvõte grupi juhtimine ja tähelepanu hoidmine küsimustele vastamine ja lisainfo andmine tehniliste vahendite kasutamine giiditöös</p> <p>6. Turvalisus giiditöös terviseriskid, keskkonnariskid, liikumisteede ohutus, eriti looduses ja ekstreemse keskkonna puhul: pinnamood, ilm, varustus, grupi tempo giidi roll riskide ennetamisel</p>	<p>tutvustab sihtkohta lähtuvalt sihtrühma soovidest ja eripärad</p>
Iseseisev töö	<p>Esitlus: giidi roll turismi sihtkoha esindajana (lähtudes giidi kutsestandardist) Giidimarsruudi ja giiditeksti koostamine praktilisele ülesandele.</p>	
Praktiline töö	<p>Giiditöö ettevalmistamine ja sihtkoha tutvustamine/ ekskursiooni läbiviimine lähtudes sihtrühmast, sihtkohast ja keskkonnaoludest (jalgsi linnaekskursioonil/ bussiekskursioonil/ loodusrajal).</p>	
Hindamisülesanded	<p>Iseseisev töö ja esitlus: Giidimarsruudi ja giiditeksti koostamine. Praktiline töö: Giiditöö läbiviimine lähtuvalt sihtrühmast, sihtkohast ja keskkonnaoludest (jalgsi linnaekskursioonil, bussiekskursioonil või loodusrajal). Näiteks: Lühiekskursiooni ettevalmistamine ja läbiviimine. Õppija viib läbi lühiekskursiooni valitud sihtkoha, linnaosa, hoone, ajaloo- või kultuuriobjekti kohta. I osa – Ekskursioonikava koostamine (ÕV1) valib teema või marsruudi vastavalt õpetaja antud lähteülesandele; kogub ja kasutab usaldusväärseid infoallikaid;</p>	

	koostab lühikese ekskursioonikava, mis sisaldab: sihtrühma kirjeldust; marsruuti ja peatuskohti; ajakava; lühikest põhisõnumit iga peatuskoha kohta. II osa – Sihtkoha tutvustamine (ÖV2) viib läbi lühiekskursiooni rühmale või õpetajale; kohandab esitust sihtrühma järgi (pereturistid, kooliõpilased, väliskülalised, kultuurihuvilised jne); kasutab kaasavat jutustamisstiili (kontakt, tempo, kehakeel, sujuvus); vastab tekkinud küsimustele.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Praktiliste ülesannete lahendamine Rühmatöö Rollimäng Õppekäik
Hindamise meetodid	Iseseisev töö ja esitlus: Giidimarsruudi ja giiditeksti koostamine. Praktiline töö: Giiditöö läbiviimine lähtuvalt sihtrühmast, sihtkohast ja keskkonnaoludest (jalgsi linnaekskursioonil, bussiekskursioonil või loodusrajal).
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Tooman, H. Giidi ja reisisaatja töö alused; 2001, Weier, M. (2011) . Ham, Sam H. Looduse interpreteerija käsiraamat, 2005 http://www.ecce.ee/et/giidikool http://ecce.ee/files/file/heat%20suurepraseks%20giidiks%20

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
41	Grillimine	2	Taimo Tamm,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib toite välitingimustes, kasutades grillseadmeid ning järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab grillimise traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid;	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel grillimise traditsioone; • koostab juhendamisel grillimise töö korraldamise plaani; 	Mitteeristav hindamine
2. planeerib ning valmistab ette grillimisel kasutatavad toorained, töökoha, töövahendid ning grillimise seadmed, järgides tööplaani;	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ning valmistab ette grillimise töökoha vastavalt koostatud tööplaanile; • nimetab vajalikud väikevahendid ja seadmed vastavalt planeeritud menüüle; • arvutab toorainete vajaduse vastavalt menüüle ja küllastajate arvule, koostades tellimuse; • eeltötleb juhendamisel tooraineid grillimiseks, järgides toiduhügieeni nõudeid; • valmistab iseseisvalt mop-kastmeid ribi küpsetamiseks; • maitsestab ning marineerib lihasid ja muid grilltooteid, valides erinevaid maitsestamisviise ning valmistades erisuguseid toidu- ja maitseainete segusid; 	Mitteeristav hindamine
3. valmistab, serveerib ja esitleb grillil küpsetatud roogasid, järgides töö- ja tuleohutuse ning toiduhügieeni nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • maitsestab ning marineerib lihasid ja muid grilltooteid, valides erinevaid maitsestamisviise ning valmistades erisuguseid toidu- ja maitseainete segusid; • valmistab erinevate grillseadmetega toite, kasutades vastavale seadmele omaseid toiduvalmistamise tehnoloogiaid ning järgides toidu-, töö- ja tuleohutuse nõudeid; 	Mitteeristav hindamine

• serveerib toidud grillroogadele omasel viisil, esitleb kliendile.

Mooduli jagunemine

<p>Grillimine</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grillimise alused ja mõisted: grillseadmed, töövahendid ja abivahendid, tule süütamise vahendid ja tuleohutus, tööohutusvõtted ja toiduohutus, toorained grillimiseks, vajalikud väikevahendid ja seadmed, grillseadmete puhastus ja hooldus. • Praktiline töö: tööplaani koostamine, töökoha planeerimine, köögitööde järjekord, ajakava, tehnoloogilised kaardid, tooraine vajaduse arvutamine, mop-kastmed, nende keetmine ja kasutamine. • Ettevalmistustööd: kala fileerimine, tükeldamine, marineerimine, kanaliha ettevalmistus, tükeldamine, marineerimine, sealiha ettevalmistus (ribi puhastamine), erinevate marinaadide kasutamine, taimsete toorainete ettevalmistamine grillimiseks. • Töö korraldamine: Isikliku ja toiduhügieeni, toidu- ja tuleohutuse tagamise meelespea koostamine rühmatööna. Grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogilise kaardi koostamine. Mop-kastme keetmine. Lihatoodete eeltöötlemine, maitsestamine ja marineerimine. Grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogiliste kaartide koostamine. • Grillimine, toitude serveerimine ja esitlemine. 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab grillimise traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid; planeerib ning valmistab ette grillimisel kasutatavad toorained, töökoha, töövahendid ning grillimise seadmed, järgides tööplaani; valmistab, serveerib ja esitleb grillil küpsetatud roogasid, järgides töö- ja tuleohutuse ning toiduhügieeni nõudeid</p>
Iseseisev töö	Grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogilise kaardi koostamine.	
Praktiline töö	Toorainete ja töökoha ettevalmistamine grillimiseks. Praktiliste grillimisvõtete harjutamine. Grillroogade serveerimine. Puhastus- ja korrastustööd grillimisel.	
Hindamisülesanded	Praktiline hindamisülesanne: Grillimenüü planeerimine, ettevalmistamine, küpsetamine ja esitlemine külalisele.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Praktiline töö Meeskonnatöö Iseseisev töö
Hindamismeetodid	Praktiline töö Õpimapp
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	http://www.tuleroog.ee/loikelaud/ https://www.grilliliit.ee/11-infoartiklid/39-grillid-ja-bbq-ahjud https://www.grillfest.ee/tere-tulemast Grillimine ja BBQ video (inglise keeles) https://www.youtube.com/watch?v=ETXRScuvjSQ&feature=player_ Grillimine ja BBQ video (inglise keeles) https://www.youtube.com/watch?v=vB16Dbjz8oo&feature=player_embedded Lihakook sealõikus https://youtu.be/itRwUPuQLvs Kana lõikamine https://youtu.be/ooK9Vy7hn8Q Grill ja BBQ http://youtu.be/hC1DNP10pR0 Grillikool I osa https://youtu.be/XWsF28AwYEU Grillikool II osa https://youtu.be/EBP-UpLrpHY Grillikool III osa https://youtu.be/3w4BsuhUE0E A.Koik, E.Laidinen 2014 Kodused singid ja vorstid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
42	Kondiitritoode valmistamine	2	Reelika Maasik,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib kondiitritooteid, järgides toiduhügieeni ning tööohutuse nõudeid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid kondiitritooteid, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • valib kondiitritööks vajalikud toorained juhendi alusel; • korraldab oma töökohta, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid kogu tööprotsessi vältel; • valib tööks sobivad seadmed ja töövahendid, kasutades ja puhastades neid vastavalt tööohutus- ja toiduhügieeninõuetele; • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritooteid; • serveerib valmistatud tooted vastavalt toote kasutamisele; • annab hinnangu oma tööle, lähtudes etteantud ülesandest; 	Mitteeristav hindamine
2. valmistab kreeme, täidiseid, siirupeid ja kaunistuselemente lähtuvalt töökorraldusest ning etteantud juhistest	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhise järgi kreeme täidiseid, siirupeid ja kaunistuselemente; • kaunistab kondiitritooteid lähtuvalt juhisest ning kasutades loovust ja kunstimeelt. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kondiitritoode valmistamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> • Kondiitritöös kasutatavad põhitoorained, viimistlusmaterjalid. Toorainete ettevalmistamine kasutamiseks. Toorainete koguste arvutamine. Tehnoloogilised kaardid. Taignate valmistamine, vormimine ja küpsetamine: • vahustatud taigad (biskviittaigen, võibiskviittaigen, besee). 	Seos õpiväljundiga valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid kondiitritooteid, järgides tööohutuse ja

	<ul style="list-style-type: none"> • segatud taigad (muretaigen, liivataigen, keedutaigen, suhkruline taigen, mandli-pähklitaigen) • Lisandid: kreemid, täidised, siirupid, kaunistuselemendid (šokolaadist, martsipanist, suhkrumassist, želeest, puuviljadest/marjadest, puistetest, glasuurist). • Kondiitritöös kasutatavad seadmed ja väikevahendid, nende hooldus ja ohutu kasutamine. • Kondiitritoote valmistamine juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel. Kondiitritoote kasutamise võimalused toidlustusettevõtte menüü rikastamisel. Kondiitritoote serveerimine, hoidmine, säilitamine.	toiduhügieeni nõudeid valmistab kreeme, täidiseid, siirupeid ja kaunistuselemente lähtuvalt töökorraldusest ning etteantud juhustest
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> • Vastavalt lähteülesandele kavandab, harjutab ja valmistab ette kondiitritoote kaunistused (vähemalt 2), lisandid ja presenteerimise mooduli praktilise hindamisülesande sooritamiseks. • Õpitööde kogumine õpimappi: töölehed, sooritatud praktiliste ülesannete tehnoloogilised kaardid, töö tulemuse jäädvustused (fotona) ning hinnangud oma tööle ja töö tulemusele. 	
Praktiline töö	Kondiitritoote valmistamine juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel.	
Hindamisülesanded	Mooduli praktiline hindamisülesanne: Kondiitritoote valmistamine, kaunistamine ja presenteerimine vastavalt juhendile ja tehnoloogilisele kaardile. <ul style="list-style-type: none"> -Eeltötleb toiduaineid ja valmistab tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritoote valmistamiseks taigna. -Valmistab juhendi alusel lisandi/lisandid ja sobilikud kaunistuselemendid (vähemalt 2). -Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid. -Annab hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist, küpsetamise järel ning valmistootele. -Valmistab ja serveerib kondiitritoote toiduhügieeninõudeid järgides. -Valmistab kondiitritoote, mis on tootegrupile, kasutatud taignale ning kaunistustele omaste tunnuste ja maitsega, presenteerimisel esteetilise välimusega. -Annab hinnangu enda tegevusele praktilises töös. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Abimaterjalidega kirjalik töö/teemakohased harjutusülesanded Praktiline töö Iseseisev töö Video vaatamine
Hindamismeetodid	Praktiline töö Õpimapp
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva	Mooduli hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd ning hindamisülesanded.

hinde kujunemine	Mooduli hindamiseks: <ul style="list-style-type: none"> • sooritada mooduli hindamisülesanne (integreeritud ülesannetest koosnev praktiliste oskuste demonstratsioon); • esitada kogutud õpitööde ja enesehinnanguga õpimapp.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suerköögis. Tallinn: Argo, 2010. E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitrile“. Atlex, Tartu: 2012. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011. Rekkor, S. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2006. Tehnoloogilised kaardid. https://e-koolikott.ee/oppematerjal/26205-Kondiitritoodete-tehnoloogia-Praktilised-tood-ja-ulesanded https://kaunistused.weebly.com/ https://e-ope.khk.ee/oo/evoti/tordifilm/ http://www.hkhk.edu.ee/eope/taignatooted/index.html

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
43	Lihakehade käitlemine	4	Taimo Tamm,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija käitleb lihakehasid, käsitledes asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid, järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid ning hinnates liha käitlemise kvaliteeti.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		24 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab kehtestatud nõudeid liha käitlemisele, sh töökohale ja liha kvaliteedile	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab liha käitlemisele kehtestatud nõudeid ning liha säilitusnõudeid, lähtudes kehtivatest reeglitest ja toiduohutusnõuetest; • kirjeldab põllumajandusloomade ja -lindude lihaskudesid vastavalt rümba skeemile; • kirjeldab liha kvaliteedile ja töökohale kehtestatud nõudeid; 	Mitteeristav hindamine
2. tükeldab ja konditustab lihakehasid lähtudes lõikusskeemist, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ette töökoha, töövahendid ja liha käitlemise seadmed, järgides tööohutusnõudeid; • tükeldab ning konditustab lihakehad, lähtudes lihajaotusskeemist ja juhendist ning tööohutuse ja hügieeninõuetest; • kasutab liha käitlemise seadmeid ja vahendeid eesmärgipäraselt ja vastavalt juhendile; • teeb puhastus- ja koristustööd vastavalt juhendile; • kirjeldab lihakehade jaotusskeeme vastavalt juhendile; • analüüsib oma praktilisi tegevusi lihakehade käitlemisel, esitades analüüsi vastavalt juhendile; 	Mitteeristav hindamine
3. markeerib, pakendab ja säilitab lihakeha käitlemisest saadud tooted vastavalt toidu- ja keskkonnaohutuse nõuetele ning tööplaanile	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab tooraine säilitamist lähtuvalt juhistest; • pakendab, markeerib ja säilitab tooraine vastavalt nõuetele ja juhendile; • käitleb ja kogub jäätmeid vastavalt kehtivatele nõuetele; • osaleb meeskonnatöös, sooritades vastavalt 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Lihakehade käitlemine Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 60</p>	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Põllumajandusloomade anatoomia. <p>Kehtestatud nõuded liharümpade käitlemisele. Liha kvaliteet ja jahutamise mõju liha kvaliteedile.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töökoha korraldamine ja korrashoid. <p>Liha käitlemise seadmed ja väikevahendid. Kehtivad nõuded lihakäitlemisruumidele. Puhastus ja koristustööd.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lihakehade jaotusskeemid. <p>Veiserümpade tükeldamine. Searümpade tükeldamine. Lindude tükeldamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tooraine säilitamine. <p>Tooraine pakendamine, markeerimine ja ladustamine. Pakendusseadmed ja -materjalid. Tooraine säästlik kasutamine ja jäätmete käitlemine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga mõistab kehtestatud nõudeid liha käitlemisele, sh töökohale ja liha kvaliteedile tükeldab ja konditustab lihakehasid lähtudes lõikusskeemist, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid markeerib, pakendab ja säilitab lihakeha käitlemisest saadud tooted vastavalt toidu- ja keskkonnohutuse nõuetele ning tööplaanile</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tööohutus- ja hügieeninõuded. • Kirjalik ülesanne vastavalt juhendile. Töö sisu: 1. liha käitlemisele kehtestatud nõuded 2. põllumajandusloomade ja -lindude lihakehade kirjeldused vastavalt skeemile 3. lihakehade jahutamise mõju liha kvaliteedile 	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Osaleb praktilise töö tundides ja sooritab kõik konditustamise tööd vastavalt juhendile.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Hindamisülesanne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tööleht: lihakehade jaotusskeem. • Praktiline töö: 1. valmistab iseseisavalt ette töökoha liha käitlemiseks 2. konditustab ja tükeldab lihakehad vastavalt jaotusskeemile ja nõuetele 3. kasutab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid 4. teostab puhastus- ja koristustööd vastavalt ettevõtte enesekontrolliplaanile. • Enesehindamine: analüüsib oma tegevust lihakehade tükeldamisel ja esitab analüüsi vastavalt juhendile. • Kontrolltöö: tooraine säilitamine, pakendamine ja markeerimine. • Rühmatöö: tooraine säästlik kasutamine ja jäätmete käitlemine. • Praktiline töö: Lihakehade konditustamisel saadud toodangu pakendamine, markeerimine ja ladustamine vastavalt juhendile ja nõuetele. 	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on, et õpilane on sooritanud hindamisülesanded, sh praktilised ja iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele ning saavutanud kõik mooduli õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Loeng, arutelu, rühmatöö, õppekäik, harjutamine, demonstratsioon, iseseisev töö
Hindamise meetodid	Rühmatöö Praktiline töö Enesehindamine Tööleht
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on, et õpilane on sooritanud hindamisülesanded, sh praktilised ja iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele ning saavutanud kõik mooduli õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Värske liha hügieeninõuete eeskirja kehtestamine. Riigiteataja (1999) www.riigiteataja.ee Pärn, J. Käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn (1998) www.vet.agri.ee Üldinfo toidukäitlejale. Veterinaar- ja Toiduamet. https://vet.agri.ee/?op=body&id=877 Eesti Lihaveisekasvatajate Selts. http://www.lihaveis.ee/veiseliha Jäätmed. Keskkonnaministeerium (2018). https://www.envir.ee/et/jaatmed Tehver, J. Põllumajandusloomade anatoomia ja füsioloogia. Tallinn (1957)

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
44	Matemaatika kolmemõõtmelises ruumis	5	Oleg Plotnikov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppija on saavutanud üldharidusaine mooduli matemaatika õpitulemused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija omandab ja rakendab süvendatult geomeetria, stereomeetria ja analüütilise geomeetria teadmisi ning oskusi, et lahendada elulisi ja matemaatilisi probleeme, mis puudutavad kujundite mõõtmeid, asendeid ja omavahelisi seoseid.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. lahendab tasandiliste kujunditega seotud ülesandeid kasutades geomeetrilisi seoseid;	<ul style="list-style-type: none"> • tõlgendab jooniseid, tuvastades kujundite omadusi ja erisusi, sh hulknurga sise- ja välisringjoone seoseid hulknurga elementidega; • rakendab mõõtühikute teisendamist ja joonise lugemise oskust lahendades praktilisi ülesandeid; • lahendab hulknurkadega seotud ülesandeid, kasutades sobivaid meetodeid, sh täisnurkse kolmnurga trigonomeetria, siinus- ja koosinusteoreemi; 	Mitteeristav hindamine
2. lahendab tasandilisi ja ruumilisi probleeme, rakendades vektorarvutust;	<ul style="list-style-type: none"> • leiab kahe punkti vahelise kauguse ja lõigu keskpunkti koordinaadid, kasutades sobivat meetodit; • arvutab kahe vektori vahelise nurga, rakendades skalaarkorrutist ja antud vektorite pikkusi; • kasutab vektorite ristseisu ja kollineaarsuse tunnuseid geomeetriliste probleemide lahendamisel; • lahendab reaalelulisi geomeetrilisi ülesandeid vektorite abil; 	Mitteeristav hindamine
3. mudeldab ruumigeomeetria ülesandeid kasutades valemeid, jooniseid ja ruumigeomeetria seoseid;	<ul style="list-style-type: none"> • arvutab tahk- ja pöördkeha täispindala ja ruumala ning nende kehade ja tasandi lõike pindala, kasutades vastavaid valemeid; • kujutab joonisel tahk- ja pöördkeha ning nende lihtsamaid lõikeid tasandiga, seostades keha parameetrid joonisega, kasutades sobivat meetodit, sh digivahendeid; • määrab kahetahulise nurga asukoha ning leiab kahetahulise nurga abil tahk- ja pöördkeha puuduva elemendi kahetahulise nurga suuruse, kasutades trigonomeetrilisi seoseid; • tunneb ära ainealased ja reaalelulised probleemid, mis on mudeldatavad ruumigeomeetrias õpitud kujunditega ja nende omadustega, rakendades neid teadmisi probleemide 	Mitteeristav hindamine

	lahendamisel; <ul style="list-style-type: none"> • tõlgib ainealased ja reaalelulised ruumigeomeetria probleemid matemaatika keelde lahendades need matemaatiliselt ning tõlgendades ja esitledes saadud tulemusi; 	
4. leiab joone võrrandi ja määrab tasandil sirgete vastastikused asendeid kasutades vastavaid võrrandeid;	<ul style="list-style-type: none"> • koostab sirge üldvõrrandi kasutades ülesande tingimustele sobivat valemit ning kontrollides vajadusel tulemust digivahendite abil. • määrab kahe sirge vastastikuse asendi tasandil leides sirgete vahelise nurga ja lõikuvate sirgete korral sirgete lõikepunkti, kontrollides tulemust digivahendite abil; • koostab hüperbooli, parabooli ja ringjoone võrrandi kasutades ülesande tingimustele sobivat valemeid; • joonestab hüperbooli, parabooli ja ringjoone graafikuid nende võrrandite abil nii paberil kui kasutades digivahendeid; • leiab kahe joone lõikepunktid, kasutades ülesande tingimustele sobivat meetodit ning kontrollides vajadusel tulemust digivahendite abil; 	Mitteeristav hindamine
5. kasutab Newton–Leibnizi valemit pindala ja ruumala arvutamiseks, rakendades määratud integraali.	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab algfunktsiooni mõistet ning arvutab määramata integraale, rakendades põhiintegraalide valemeid; • arvutab määratud integraale, kasutades Newton–Leibnizi valemit; • arvutab kõvertrapetsi pindala ja kahe joonega piiratud pinnatüki pindala, kasutades määratud integraali; • arvutab lihtsama pöördkeha ruumala, kasutades määratud integraali. 	Mitteeristav hindamine

Õppemeetodid	Loeng, praktilised ülesanded
Hindamismeetodid	Praktiline töö
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on soortatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tõlgendab jooniseid, tuvastades kujundite omadusi ja erisusi, sh hulknurga sise- ja välisringjoone seoseid hulknurga elementidega; • rakendab mõõtühikute teisendamist ja joonise lugemise oskust lahendades praktilisi ülesandeid; • lahendab hulknurkadega seotud ülesandeid, kasutades sobivaid meetodeid, sh täisnurkse kolmnurga trigonomeetriat, siinus- ja

	<p>koosinusteoreemi;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● leiab kahe punkti vahelise kauguse ja lõigu keskpunkti koordinaadid, kasutades sobivat meetodit; ● arvutab kahe vektori vahelise nurga, rakendades skalaarkorrutist ja antud vektorite pikkusi; ● kasutab vektorite ristseisu ja kollineaarsuse tunnuseid geomeetriliste probleemide lahendamisel; ● lahendab reaalelulisi geomeetrilisi ülesandeid vektorite abil; <ul style="list-style-type: none"> ● arvutab tahk- ja pöördkeha täispindala ja ruumala ning nende kehade ja tasandi lõike pindala, kasutades vastavaid valemeid; ● kujutab joonisel tahk- ja pöördkeha ning nende lihtsamaid lõikeid tasandiga, seostades keha parameetrid joonisega, kasutades sobivat meetodit, sh digivahendeid; ● määrab kahetahulise nurga asukoha ning leiab kahetahulise nurga abil tahk- ja pöördkeha puuduva elemendi kahetahulise nurga suuruse, kasutades trigonomeetrilisi seoseid; ● tunneb ära ainealased ja reaalelulised probleemid, mis on mudeldatavad ruumigeomeetrias õpitud kujunditega ja nende omadustega, rakendades neid teadmisi probleemide lahendamisel; ● tõlgib ainealased ja reaalelulised ruumigeomeetria probleemid matemaatika keelde lahendades need matemaatiliselt ning tõlgendades ja esitledes saadud tulemusi; <ul style="list-style-type: none"> ● koostab sirge üldvõrrandi kasutades ülesande tingimustele sobivat valemit ning kontrollides vajadusel tulemust digivahendite abil. ● määrab kahe sirge vastastikuse asendi tasandil leides sirgete vahelise nurga ja lõikuvate sirgete korral sirgete lõikepunkti, kontrollides tulemust digivahendite abil; ● koostab hüperbooli, parabooli ja ringjoone võrrandi kasutades ülesande tingimustele sobivat valemeid; ● joonestab hüperbooli, parabooli ja ringjoone graafikuid nende võrrandite abil nii paberil kui kasutades digivahendeid; ● leiab kahe joone lõikepunktid, kasutades ülesande tingimustele sobivat meetodit ning kontrollides vajadusel tulemust digivahendite abil; <ul style="list-style-type: none"> ● selgitab algfunktsiooni mõistet ning arvutab määramata integraale, rakendades põhiintegraalide valemeid; ● arvutab määratud integraale, kasutades Newton–Leibnizi valemit; ● arvutab kõvertrapetsi pindala ja kahe joonega piiratud pinnatüki pindala, kasutades määratud integraali; ● arvutab lihtsama pöördkeha ruumala, kasutades määratud integraali.
Õppematerjalid	Gümnaasiumi laia matemaatika õpivara õpetaja koostatud õppematerjalid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
45	Matemaatika/Muutuste ja seoste maailm	5	Oleg Plotnikov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppija on saavutanud üldharidusaine mooduli matemaatika õpitulemused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija uurib funktsioonide omadusi analüütiliselt ja graafiliselt, rakendab tuletise mõistet funktsiooni uurimisel ning lahendab trigonomeetrilisi võrrandeid ja optimeerimisülesandeid.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tõlgendab funktsiooni graafikut, tuginedes selle erinevatele esitusviisidele;	<ul style="list-style-type: none"> • määrab funktsiooni määramispiirkonna, paarsuse, positiivsus- ja negatiivsuspiirkonna, nullkohad, kasvamis- ja kahanemisvahemikud, ekstreemumpunktid ning muutumispiirkonna, kasutades graafikut; • skitseerib funktsiooni graafiku etteantud andmete põhjal, kasutades sobivaid esitusviise. • selgitab määratud omaduste tähendust; • leiab antud funktsioonile pöördfunktsiooni, kasutades sobivat meetodit; 	Mitteeristav hindamine
2. rakendab funktsiooni tuletist funktsiooni omaduste uurimisel ning ekstreemumülesannete lahendamisel, kasutades sobivaid meetodeid;	<ul style="list-style-type: none"> • leiab funktsioonide summa, vahe, korrutise ja jagatise tuletise ning teise tuletise kasutades sobivaid meetodeid; • kasutab funktsiooni tuletist positiivsus- ja negatiivsuspiirkonna, kasvamis- ja kahanemisvahemike, ekstreemukohtade, funktsiooni graafiku kumerus- ja nõgususvahemike ning käänuraha leidmiseks ja ekstreemukohta liigi määramiseks skitseerides tulemuste põhjal funktsiooni graafiku; • leiab funktsiooni suurima ja vähima väärtuse etteantud lõigul kasutades seejuures funktsiooni tuletist; 	Mitteeristav hindamine
3. analüüsib trigonomeetriliste funktsioonide omadusi ja graafikuid, tuginedes erinevatele esitusviisidele;	<ul style="list-style-type: none"> • teisendab kraadimõõdu radiaanmõõduks ja vastupidi kasutades seost $180^\circ = \pi$; • uurib trigonomeetriliste funktsioonide omadusi etteantud lõigul, joonestades nende graafikuid paberil või kasutades digivahendeid; • lihtsustab trigonomeetrilisi avaldiseid, kasutades abivahendeid; 	Mitteeristav hindamine
4. rakendab trigonomeetriliste võrrandite lahendamisel analüütilisi ja graafilisi meetodeid kasutades valemeid ja teisendusi;	<ul style="list-style-type: none"> • lahendab trigonomeetrilisi võrrandeid leides üld- ja erilahendeid etteantud piirkonnas kasutades trigonomeetrilisi üldvalemeid; • lahendab lihtsamaid trigonomeetrilisi võrratusi 	Mitteeristav hindamine

	kasutades funktsiooni graafikut;	
5. koostab funktsiooni graafikule puutuja võrrandi, kasutades tuletist.	<ul style="list-style-type: none"> • leiab funktsiooni graafiku puutuja tõusu antud kohal, kasutades funktsiooni tuletist; • koostab funktsiooni graafikule puutuja võrrandi, kasutades puutepunkti ja leitud tõusu; • leiab funktsiooni graafiku ja puutuja puutepunkti koordinaadid antud puutuja tõusu abil. 	Mitteeristav hindamine

Õppemeetodid	loeng, praktiline ülesannete lahendamine
Hindamismeetodid	Praktilised ülesanded
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on soortatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • määrab funktsiooni määramispiirkonna, paarsuse, positiivsus- ja negatiivsuspiirkonna, nullkohad, kasvamis- ja kahanemisvahemikud, ekstreemumpunktid ning muutumispiirkonna, kasutades graafikut; • skitseerib funktsiooni graafiku etteantud andmete põhjal, kasutades sobivaid esitusviise. • selgitab määratud omaduste tähendust; • leiab antud funktsioonile pöördfunktsiooni, kasutades sobivat meetodit; <ul style="list-style-type: none"> • leiab funktsioonide summa, vahe, korrutise ja jagatise tuletise ning teise tuletise kasutades sobivaid meetodeid; • kasutab funktsiooni tuletist positiivsus- ja negatiivsuspiirkonna, kasvamis- ja kahanemisvahemike, ekstreemumkohtade, funktsiooni graafiku kumerus- ja nõgususvahemike ning käänukoha leidmiseks ja ekstreemumkoha liigi määramiseks skitseerides tulemuste põhjal funktsiooni graafiku; • leiab funktsiooni suurima ja vähima väärtuse etteantud lõigul kasutades seejuures funktsiooni tuletist; • teisendab kraadimõõdu radiaanmõõduks ja vastupidi kasutades seost $180^\circ = \pi$; • uurib trigonomeetriliste funktsioonide omadusi etteantud lõigul, joonestades nende graafikuid paberil või kasutades digivahendeid; • lihtsustab trigonomeetrilisi avaldise, kasutades abivalemeid; <ul style="list-style-type: none"> • lahendab trigonomeetrilisi võrrandeid leides üld- ja erilahendeid etteantud piirkonnas kasutades trigonomeetrilisi üldvalemeid; • lahendab lihtsamaid trigonomeetrilisi võrratusi kasutades funktsiooni graafikut; • leiab funktsiooni graafiku puutuja tõusu antud kohal, kasutades funktsiooni tuletist; • koostab funktsiooni graafikule puutuja võrrandi, kasutades puutepunkti ja leitud tõusu; • leiab funktsiooni graafiku ja puutuja puutepunkti koordinaadid antud puutuja tõusu abil.
Õppematerjalid	Gümnaasiumi laia matemaatika õpivara õpetaja koostatud õppematerjalid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
46	Matemaatika/Struktuur ja juhus	5	Oleg Plotnikov,
Nõuded mooduli alustamiseks Õppija on saavutanud üldharidusaine mooduli matemaatika õpitulemused			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija arendab sügavama arusaamise algebrast, arvjadadest, funktsionaalsetest seostest, tõenäosusteooriast ja statistikast ning oskab neid rakendada eluliste ja matemaatiliste probleemülesannete lahendamisel, kasutades seejuures tõhusalt erinevaid meetodeid ning digivahendeid andmete analüüsimiseks ja esitlemiseks.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. lahendab matemaatilisi ja elulisi probleemülesandeid, rakendades algebralisi teadmisi ning arvutamise- ja teisendamisevõtteid;	<p>lihtsustab ratsionaal- ja irratsionaalavaldisi kasutades astmete ja juurte omadusi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • lahendab ühe tundmatuga lineaar-, ruut- ja murdvõrrandeid ning nendeks taanduvaid võrrandeid, kasutades samaväärsusteisendusi; • lahendab kuni kolme tundmatuga võrrandisüsteeme ja tekstülesandeid, rakendades sobivaid lahendusmeetodeid; • lahendab ühe tundmatuga lineaar-, ruut- ja murdvõrratusi ning nendeks taanduvaid võrratusi ja võrratuste süsteeme, kasutades sobivat meetodit; 	Mitteeristav hindamine
2. kasutab logaritmilisi ja eksponentsiaalseid seoseid, lahendades vastavaid võrrandeid ja ülesandeid;	<p>lahendab elulisi probleemülesandeid kasutades eksponent- ja logaritmivõrrandeid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • lahendab elulise sisuga liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise ülesandeid, kasutades eksponentsiaalse kasvamise ja kahanemise valemit; • kasutab eksponent- ja logaritmifunktsioone reaalse elu nähtuste modelleerimiseks ja uurimiseks; • eristab aritmeetilist ja geomeetrilist jada, selgitades nende omadusi ning rakendab aritmeetilise ja geomeetrilise jada üldliikme ning n esimese liikme summa valemeid; 	Mitteeristav hindamine
3. süstematiseerib andmeid, kasutades erinevaid statistilisi meetodeid.	<ul style="list-style-type: none"> • lihtsustab ratsionaal- ja irratsionaalavaldisi kasutades astmete ja juurte omadusi. • lahendab ühe tundmatuga lineaar-, ruut- ja murdvõrrandeid ning nendeks taanduvaid võrrandeid, kasutades samaväärsusteisendusi; • lahendab kuni kolme tundmatuga võrrandisüsteeme ja tekstülesandeid, rakendades sobivaid lahendusmeetodeid; • lahendab ühe tundmatuga lineaar-, ruut- ja murdvõrratusi 	Mitteeristav hindamine

	<p>ning nendeks taanduvaid võrratusi ja võrratuste süsteeme, kasutades sobivat meetodit;</p> <p>lahendab elulisi probleemülesandeid kasutades eksponent- ja logaritmvõrrandeid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • lahendab elulise sisuga liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise ülesandeid, kasutades eksponentsiaalse kasvamise ja kahanemise valemit; • kasutab eksponent- ja logaritmfunksioone reaalse elu nähtuste modelleerimiseks ja uurimiseks; • eristab aritmeetilist ja geomeetrilist jada, selgitades nende omadusi ning rakendab aritmeetilise ja geomeetrilise jada üldliikme ning n esimese liikme summa valemeid; • koostab sagedus- ja jaotustabeleid ning diagramme nii käsitsi kui sobivaid digivahendeid kasutades; • arvutab tunnuste arvkarakteristikuid ja hajuvusnäitajaid, kasutades sobivaid meetodeid; • eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust ning sõltuvaid ja sõltumatuid, välistavaid ja mittevälisavaid sündmusi, neid selgitades ja näidetega põhjendades, kasutades korrektset matemaatilist terminoloogiat; • leiab permutatsioonide, kombinatsioonide ja variatsioonide arvu ning arvutab juhuslike sündmuste tõenäosusi, kasutades kombinatoorikat ja liitsündmuste reegleid ning Bernoulli valemit. 	
--	--	--

Õppemeetodid	Loeng, praktiline ülesannete lahendamine
Hindamismeetodid	Praktiline töö
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on soortatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lihtsustab ratsionaal- ja irratsionaalavaldisi kasutades astmete ja juurte omadusi. • lahendab ühe tundmatuga lineaar-, ruut- ja murdvõrrandeid ning nendeks taanduvaid võrrandeid, kasutades samaväärsusteisendusi; • lahendab kuni kolme tundmatuga võrrandisüsteeme ja tekstülesandeid, rakendades sobivaid lahendusmeetodeid; • lahendab ühe tundmatuga lineaar-, ruut- ja murdvõrratusi ning nendeks taanduvaid võrratusi ja võrratuste süsteeme, kasutades sobivat

	<p>meetodit;</p> <p>lahendab elulisi probleemülesandeid kasutades eksponent- ja logaritmvõrrandeid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • lahendab elulise sisuga liitprotsendilise kasvamise ja kahanemise ülesandeid, kasutades eksponentsiaalse kasvamise ja kahanemise valemit; • kasutab eksponent- ja logaritmfunksioone reaalse elu nähtuste modelleerimiseks ja uurimiseks; • eristab aritmeetilist ja geomeetrilist jada, selgitades nende omadusi ning rakendab aritmeetilise ja geomeetrilise jada üldliikme ning n esimese liikme summa valemeid; <ul style="list-style-type: none"> • koostab sagedus- ja jaotustabeleid ning diagramme nii käsitsi kui sobivaid digivahendeid kasutades; • arvutab tunnuste arvkarakteristikuid ja hajuvusnäitajaid, kasutades sobivaid meetodeid; • eristab juhuslikku, kindlat ja võimatut sündmust ning sõltuvaid ja sõltumatuid, välistavaid ja mittevälistavaid sündmusi, neid selgitades ja näidetega põhjendades, kasutades korrektset matemaatilist terminoloogiat; • leiab permutatsioonide, kombinatsioonide ja variatsioonide arvu ning arvutab juhuslike sündmuste tõenäosusi, kasutades kombinatoorikat ja liitsündmuste reegleid ning Bernoulli valemit.
Õppematerjalid	Gümnaasiumi laia matemaatika õpivara õpetaja koostatud õppematerjalid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
47	Pagaritoodete valmistamine	2	Moonika Veedla,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib pagaritooted, järgides toiduhügieeni ning tööohutuse nõudeid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pagaritooted, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • valib pagaritöökohaks vajalikud toorained juhendi alusel; • korraldab oma töökohta, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid kogu tööprotsessi vältel; • valib tööks sobivad seadmed ja töövahendid, kasutades ja puhastades neid vastavalt tööohutus- ja toiduhügieeninõuetele; • valmistab juhendi alusel liht- ja valikpagaritooted; • annab hinnangu oma tööle, lähtudes etteantud ülesandest; 	Mitteeristav hindamine
2. valmistab soolased ja magusad täidised, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab soolaseid ja magusaid täidiseid, lähtudes juhiseist; • töötab lähtuvalt töökorraldusest iseseisvalt ja meeskonnas. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Pagaritoodete valmistamine	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Pagaritöös kasutatavad põhitoorained, abitoorained. Toorainete ettevalmistamine kasutamiseks. Taigate valmistamine, töötlemine ja küpsetamine (nisutaigen, rukkitaigen, pärimitaigen, pärimilehttaigen, lehttaigen, gluteenivaba taigen). Täidised ja viimistlusmaterjalid (puisted, vööbad). Liht- ja valikpagaritoodete valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel.	valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pagaritooted, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid valmistab soolased ja

	Pagaritoodete kasutamisevõimalused toitlustusettevõtte menüü rikastamisel. Pagaritoodete serveerimine, hoidmine ja säilitamine. Pagaritöös kasutatavad seadmed ja väikevahendid, nende hooldus ja ohutu kasutamine. Töö-, toidu- ja keskkonnaohutus pagaritöös. Puhastus- ja korrastustööd pagari töökeskkonnas.	magusad täidised, lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhustest
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> Juuretise valmistamine ja kasvatamine. Juuretisega pagaritoote valmistamine juhendi alusel. Õpitööde kogumine õpimappi: töölehed, sooritatud praktiliste ülesannete tehnoloogilised kaardid, töö tulemuse jäädvustused (fotona) ning hinnangud oma tööle ja töö tulemusele. 	
Praktiline töö	Pagaritoodete valmistamine juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel.	
Hindamisülesanded	Mooduli praktiline hindamisülesanne: Pagaritoote valmistamine ja presenteerimine vastavalt juhendile ja tehnoloogilisele kaardile. - Eeltötleb toiduaineid ja valmistab tehnoloogilise kaardi alusel pagaritoote valmistamiseks taigna. - Valmistab juhendi alusel pagaritoote täidised. - Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid. - Annab hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist, küpsetamise järel ning valmistootele. - Valmistab ja serveerib pagaritoote toiduhügieeninõudeid järgides. - Valmistab pagaritoote, mis on tootegrupile, kasutatud taignale ning täidisele omaste tunnuste ja maitsega, presenteerimisel esteetilise välimusega. - Annab hinnangu enda tegevusele praktilises töös.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Abimaterjalidega kirjalik töö/teemakohased harjutusülesanded Praktiline töö Iseseisev töö Video vaatamine
Hindamismeetodid	Praktiline töö Õpimapp
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd ning hindamisülesanded. Mooduli hindamiseks: <ul style="list-style-type: none"> sooritada mooduli hindamisülesanne (integreeritud ülesannetest koosnev praktiliste oskuste demonstratsioon);

	<ul style="list-style-type: none"> • esitada kogutud õpitööde ja enesehinnanguga õpimapp.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suerköögis. Tallinn: Argo, 2010.</p> <p>E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu: 2012.</p> <p>Söderin, S., Strachal, G. Leivad ja saiad. Sinisukk, 2009.</p> <p>Suitsu, M., Suur leivaraamat. Tallinn: Varrak, 2010.</p> <p>Tehnoloogilised kaardid.</p> <p>https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</p> <p>http://www.hkhk.edu.ee/eope/taignatooted/pagaritoodete_lisandid.html</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
48	Praktika (spetsialiseerumine)	10	Merike Kolde,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP Praktika 25 EKAP spetsialiseerumise valitavad põhiõpingute moodulid läbitud vähemalt osaliselt		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane töötab praktikaettevõttes spetsialiseerumise valikust lähtuvalt iseseisvalt ja meeskonnas, täites tööülesandeid vastavalt ettevõtte töökorraldusele, järgides tööohutuse, ergonoomika, keskkonnaohutuse ja säästlikkuse nõudeid.		
Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö	
60 tundi	190 tundi	10 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt praktikajuhendist;	<ul style="list-style-type: none"> · koostab individuaalse praktikakava lähtuvalt praktikajuhendist ning oma õpi- ja karjääriplaanidest; · sõnastab isiklikku arengut toetavad praktika eesmärgid; · kasutab praktika planeerimisel ja ettevõttega suhtlemisel erinevaid kommunikatsioonivahendeid; 	Mitteeristav hindamine
2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust, tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid;	<ul style="list-style-type: none"> · täidab praktikaettevõttes praktikakavas kokkulepitud tööülesandeid, vastavalt oskuste, iseseisvuse ja vastutuse tasemele; · töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust ning pidades kinni tööajast ja kokkulepetest; · kasutab töötamisel efektiivseid töömeetodeid ja -vahendeid, järgides tööohutuse ning keskkonnahoiu nõudeid; 	Mitteeristav hindamine
3. arendab suhtlemis- ja koostööoskusi töökeskkonnas, mõistes oma rolli ja vastutust meeskonna liikmena;	<ul style="list-style-type: none"> · töötab juhendamisel iseseisvalt ja meeskonnas, arvestades meeskonnaliikmetega ning vastutades võetud kohustuste täitmise eest; · jagab meeskonnas vajalikku tööalast informatsiooni, väljendudes selgelt ning kasutades 	Mitteeristav hindamine

	erialast terminoloogiat; · reguleerib oma käitumist töökeskkonnas, järgides hea tava ning kutse-eeetika põhimõtteid;	
4. hindab enda isiklikku ja erialast arengut praktikaperioodil, võrreldes seatud ja saavutatud eesmäärke ning dokumenteerides tulemused	· kirjeldab praktika eesmärkide saavutamist ja tööülesannete sooritamist praktikaettevõttes vastavalt juhendile; · analüüsib oma kutsealaste, meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste arengut, tuues näiteid; · dokumenteerib ja esitleb praktika tulemusi vastavalt kooli praktikakorraldusele.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Praktika (spetsialiseerumine) Iseseisev õpe 57 Praktika 190</p>	<p>Alateemad Praktiline töö ettevõttes. Ettevõtte töökorraldus, meeskonna tööjaotus. Oma töö ja töökoha planeerimine ja korraldamine vastavalt tööülesandele. Töötamine praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena. Võetud kohustuste täitmise eest vastutamine, kaastöötajatega arvestamine. Ettevõtte sisekorraeeskirjade, (toidu)hügieeninõuete ja ergonoomia järgimine, isikukaitsevahendite kasutamine. Puhastus- ja korrastustööd ettevõttes lähtuvalt erialast, ettevõtte puhastusplaan. Enesekontrolliplaan. Keskkonnahoid ja säästlikkus. Prügi käitlemine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spetsialiseerumisel toiduvalmistamisele: Toiduainete eeltöötlemine, vältides liigseid kadusid. Toitude valmistamine vastavalt tööplaanile, tehnoloogilistele kaartidele, nende valmimise ajastamine. Tehnoloogiliste kaartide kasutamine, toiduainete koguste arvutamine. Seadmete ja väikevahendite asjakohane kasutamine toiduvalmistamisel ning nende hooldus. Toitude ja jookide serveerimine juhendamisel vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Töökeskkonna puhastamine ning korrashoid. Saali- ning toiduvalmistamise nõude pesemine. • Spetsialiseerumisel toitlustusteenindusele: 	<p>Seos õpiväljundiga töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja iseseisvalt, järgides ettevõtte töökorraldust, tööohutusnõudeid ning kestlikkuse põhimõtteid; arendab suhtlemis- ja koostööoskusi töökeskkonnas, mõistes oma rolli ja vastutust meeskonna liikmena;</p>
---	--	--

	<p> Serverimisvahendid Eelkatete tegemine Meeskonnatöö Teenindusstandard Teenindusprotsess toitlustuses Menüü tundmine, tutvustamine Eelkatete tegemine Toitude ja jookide serverimine Suhtlemine klientidega, tagasiside Arveldamine Teenindusruumide korrashoid, nõudepesu </p> <p> • Spetsialiseerumisel turismiettevõtete teenindusele: Teenindusstandard ja teenindusprotsess turismiettevõttes Külaliste vastuvõtt ja teenindamine Info andmine teenuste, toodete ja sihtkohtade kohta Kampaaniate ja pakkumiste tutvustamine Küsimustele vastamine, probleemide lahendamine Lisateenuste pakkumine Broneeringute tegemine (majutus, transport, ekskursioonid) Broneeringute ja kliendiandmete sisestamine infosüsteemi, Müügitehingute vormistamine ja arveldamine Dokumentide ja andmete haldamine Teeninduskeskkonna korrashoid, töökoha korrashoid ja esinduslikkus Materjalide ja info haldamine ja uuendamine </p>	
Iseseisev töö	Praktikaettevõtte leidmine, eelkõkkuleppe sõlmimine. Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt. Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutatuse ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes.	
Praktiline töö	Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt. Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutatuse ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes.	
Hindamisülesanded	Praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine; Iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes; Praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on: praktika dokumentatsiooni koostamine,	

	<p>praktilise töö sooritamine praktikaettevõttes täies mahus, praktikajuhendaja hinnangu esitamine, iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning enesehinnangu ja tagasiside koostamine praktika lõppedes</p>
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
<p>Praktika planeerimine (spetsialiseerumine) Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 10</p>	<p>Alateemad PRAKTIKA PLANEERIMINE Praktika eesmärgid Praktikakoha valik, kokkulepete sõlmimine Praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine Praktikajuhendiga tutvumine, isiklike praktikaeesmärkide seadmine, praktikapäeviku täitmise nõuded PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE JA ESITLEMINE Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande vormistamine arvutil. Praktikaaruande esitlemine.</p> <p>Seos õpiväljundiga planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt praktikajuhendist; hindab enda isiklikku ja erialast arengut praktikaperioodil, võrreldes seatud ja saavutatud eesmärke ning dokumenteerides tulemused</p>
Iseseisev töö	<p>Praktikaettevõtte leidmine, eelkokkuleppe sõlmimine. Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutatuse ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes. Praktikaaruande ning teiste vajalike dokumentide esitamine kokkulepitud keskkonda ja kokkulepitud ajaks.</p>
Praktiline töö	<p>Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande vormistamine arvutil. Praktikaaruande esitlemine.</p>
Hindamisülesanded	<p>Praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine; iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS’is praktika lõppedes; praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -

Õppemeetodid	Praktiline töö Iseseisev töö
Hindamismeetodid	Praktiline töö

	Enesehindamine
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> Keel ja kirjandus, suhtluspädevus, õpipädevus, enesemääratluspädevus: Isiklike praktikaeesmärkide püstitamine, sõnastamine, lähtudes erialast ja õpieesmärkidest. Praktikakoha otsimise ettevalmistus: e-kirja ning kandideerimise dokumentide ettevalmistamine, ettevalmistus nii töö- kui telefonivestluseks.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on: praktika dokumentatsiooni koostamine, praktilise töö sooritamise praktikaettevõtte täies mahus, praktikajuhendaja hinnangu esitamine, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning enesehinnangu ja tagasiside koostamine praktika lõppedes
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo, 2010. Praktikajuhend õppijale - http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc Praktika dokumentatsioon: praktikaaruande koostamise juhend, tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid, praktikaleping, praktikapäevik, praktikajuhendaja hinnanguleht, praktikandi hinnang praktikale. Praktikaettevõtte sisekorraeskiri, tööohutuse ja tervishoiu eeskirjad, ettevõtte puhastusplaan.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
49	Praktiline töö köögis	4	Eda Vallimäe,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonna liikmena toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast.		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
24 tundi		80 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi ning töö- ja keskkonnaohutuse nõuetest;	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke; • kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale; • käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele; • säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; • korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgides ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; • järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; • annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitselt, välimusest ja konsistentsist; • serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse võimaliku ajaga; • tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles menüüd; • serveerib toite ja jooke lähtuvalt teenindusstandardist; 	Mitteeristav hindamine
2. töötab köögis nii individuaalselt kui	• töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte	Mitteeristav hindamine

meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast	töökorralduse eripäralt, andes meeskonnatööle tagasisidet; <ul style="list-style-type: none"> • arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid; • koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale; • planeerib tööde järjekorra ja kestvuse, korraldades oma töökohta; • annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast. 	
---	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Praktiline töö köögis Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 80</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Toiduainete käitlemine ja eeltötlus tooraine vastuvõtt ja säilitustingimused pooltoodete ettevalmistamine, märgistamine ja ladustamine kvaliteedi hindamine töövahendite ja seadmete valik vastavalt tehnoloogiale</p> <p>2. Toitude ja jookide valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile tehnoloogiliste kaartide ülesehitus ja kasutamine töö- ja keskkonnaohutuse nõuded köögis isiklik hügieen ja tööriiete nõuded toiduhügieeni põhimõtted töökoha ergonoomika ja tööprotsessi ülesehitus eritoitumisvajadustega arvestamine jookide valmistamine valminud roogade sensoorne hindamine toitude ja jookide serveerimine</p> <p>3. Köögi töökorraldus ja meeskonnatöö tööülesannete jaotus tööplaani/ töökava koostamine ajakulu prognoosimine ja tööde järjekorra planeerimine meeskonnasisene suhtlus ja tagasisidestamine säästliku laomajanduse põhimõtted</p>	<p>Seos õpiväljundiga valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi ning töö- ja keskkonnaohutuse nõuetest; töötab köögis nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Tehnoloogilise kaardi alusel oma töö ja töökoha planeerimine, korraldamine ja ettevalmistamine.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Praktiline köögitöö õppekeskkonnas</p>	

Hindamisülesanded	Praktiline töö: oma tööplaani koostamine vastavalt ettevõtte tööplaanile. Praktiline töö: tehnoloogiliste kaartide alusel toitude valmistamine, seadmete ja töövahendite kasutamine vastavalt töökorralduse eripärale, isikliku ja toiduhügieeni järgimine, toiduainete säilitamine, toitude serveerimine ja säilitamine, töökoha korrashoid ja puhastustööd. Hinnanguleht: hinnang oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Praktiline töö Iseseisev töö Eneseanalüüs
Hindamismeetodid	Praktiline töö Enesehindamine
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Anne Kersna, Maire Merits, Indrek Kivisalu 2010 Toiduvalmistamine suurköögis Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Kivisalu, Indrek; Animägi, Liis; Muuga, Önnela (2013). Praktiline kulinaaria.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
50	Rahvusköögid	3	Merike Kolde,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab rahvusköökkide toite, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid ning järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
16 tundi		18 tundi	44 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab juhendi alusel erinevaid rahvuskööke, tuues välja eripärad	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rahvusköökkide toite ja jooke, tuues esile nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ning serveerimist; • kirjeldab juhendi alusel religioonist tingitud toitumistavade eripärasid; • esitleb ja tutvustab rahvusköökkide toite ja jooke lähtuvalt juhendist; 	Mitteeristav hindamine
2. valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökkide toite ja jooke	<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendi alusel rahvusköögi menüüsid; • valmistab juhendi alusel erinevate rahvusköökkide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid ning järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid; • serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Rahvusköögid Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 44	Alateemad 1. Erinevate rahvaste toidukultuur - usundid ja toitumiskultuur (hinduism, budism, judaism, islam, kristlus) 2. Tuntumad rahvusköögid - Põhjamaade toidukultuur (Soome, Rootsi, Norra, Taani) - Prantsusmaa toidukultuur - Vahemeremaade toidukultuur (Itaalia, Kreeka, Hispaania)	Seos õpiväljundiga kirjeldab juhendi alusel erinevaid rahvuskööke, tuues välja eripärad valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökkide toite ja

	<ul style="list-style-type: none"> - Aasia maade toidukultuur (Hiina, Jaapan, Korea, India) 3. Teeninduskultuur maailma erinevates paikades - ülevaade erinevate regioonide teeninduskultuurist - rahvusköögile omased serveerimisviisid 4. Praktiline rahvusköögi toitude valmistamine - menüü ja retseptuuride koostamine lähtuvalt rahvusköögist - rahvusköögile omased toiduained, toiduvalmistamise tehnoloogiad, maitsestamine, serveerimine 	jooke
Iseseisev töö	Kirjaliku aruande osade komplekteerimine.	
Praktiline töö	Rahvusköökide toitude valmistamine õppekeskkonnas.	
Hindamisülesanded	<p>Mooduli praktiline hindamisülesanne: Planeerida ja teostada praktiliselt meeskonnatöona teemapäev valitud rahvusköögi toitude tutvustamiseks koolis ja vormistada kirjalik aruanne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planeerimine: <ul style="list-style-type: none"> - ajaline graafik - jagatud tööülesanded - ettevalmistus, teabe kogumine, menüü koostamine, menüükaardi vormistamine • Praktiline töö: <ul style="list-style-type: none"> - toitude valmistamine, serveerimine ja külalistele esitlemine - järeltegevused, praktilise töö ja tulemuste analüüs, aruande koostamine • Kirjaliku aruande osad: <ul style="list-style-type: none"> - planeeritava teemapäeva jagatud tööülesanded - planeeritava toidukorra menüü ja rahvusköögi tutvustus - toitude tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid - toiduainete tellimus - menüükaart - toitude serveerimise plaan - külaliste tagasisideleht ja selle analüüs 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	
Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Esitluse koostamine ja ettekandmine Ideekaardi koostamine Õppevideod Rühmatöö Praktiline töö juhendi alusel	

	Teemapäeva planeerimine ja teostamine Praktiline töö
Hindamismeetodid	Praktiline töö Õpimapp
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. 2011 Kulinaaria. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. 2013 Teenindamise kunst. Tallinn: Argo. Tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
51	Reisikorraldus	4	Ülle Roodvee,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab reisikorralduse põhimõtteid, planeerides ja koostades kliendi ootustele vastavaid reisipakkumisi.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		24 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab reisikorralduse ja reisiteenuste paketeerimise, hinnastamise ja müügi põhimõtteid ning seadusandlikke akte	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab juhendi alusel reisiteenuste/paketi hinnastamise ja müügi põhimõtteid lähtuvalt seadusandlikest aktidest; tõlgendab informatsiooni lähtuvalt trendidest, nõudlusest, pakkumistest, konkurentsituatsioonist; analüüsib sihtkoha ja ettevõtte ressursse, sh analüüsides konkurente ning arvestades tootearendust mõjutavate teguritega; 	Mitteeristav hindamine
2. koostab turismiteenusest paketi, arvestades sihtgrupi vajadusi	<ul style="list-style-type: none"> selgitab välja sihtrühmade ootused, soovid ja vajadused, kasutades sobivaid uurimismeetodeid; hindab olemasolevaid tooteid/teenuseid lähtuvalt sihtrühmade soovidest ja vajadusest; töötab välja paketi idee lähtuvalt valitud kliendiprofiilist, analüüsides teostatavust/tasuvust; arvestab paketiga seotud kulusid, arvutades paketi omahinna/müügihinna ning majanduslikult tasuva osalejate arvu. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Reisikorraldus	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 24	Reisikorralduse põhimõisted/põhialused Reisipaketiga seonduvad õigusaktid: EL Pakettreisi direktiiv, Turismiseadus, Võlaõigusseadus	selgitab reisikorralduse ja reisiteenuste paketeerimise,

Praktiline töö 60	Teenusdisaini põhimõtete rakendamine pakettimisel Rätsepatööna koostatavad paketid, dünaamiline pakettimine Reisipaketi läbiviimine ja turundamine / müügi põhimõtted ja teostus Paketi omahinna ja müügihinna ning majanduslikult tasuva osalejate arvu arvutamine Paketi hinnastamise ja turundamine põhimõtted Paketi arendamiseks võimaluste leidmine	hinnastamise ja müügi põhimõtteid ning seadusandlikke akte koostab turismiteenusest paketi, arvestades sihtgrupi vajadusi
Iseseisev töö	EL Pakettreisi direktiivi, Turismiseaduse ja Võlaõigusseaduse läbitöötamine lähtuvalt juhendist Tutvumine turismiteenuste pakettide müügi- ja broneerimise tingimustega konkreetse juhtumi põhjal Reisipaketi/turismiteenuste paketi analüüs juhendi alusel	
Praktiline töö	Reisipaketi koostamine, turundusplaan ning selle esitlus	
Hindamisülesanded	Reisipaketi analüüs juhendi alusel Turismiteenuste paketi koostamine lähtudes ressursidest ja arvestades sihtgrupi vajadustega Paketi omahinna ja müügihinna ning majanduslikult tasuva osalejate arvu arvutamine Paketi turundamise kava koostamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Loeng, Juhtumianalüüs, Arutelu, Rühmatöö, Info otsimine, Esitlus, Praktilised harjutused
Hindamismeetodid	Rühmatöö, Iseseisev töö, Esitlus
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel. Õpilane osaleb aruteludes, rühmatöös ja praktilises töös. Esitab ja esitleb iseseisva töö: koostab turismiteenuste paketi, arvutab selle omahinna ja müügihinna ning kavandab paketi turunduse.
Õppematerjalid	Loengumaterjalid EL Pakettreisi direktiiv Turismiseadus Võlaõigusseadus Eesti Turismifirmade Liit www.etfl.ee

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
52	Restoraniköögitöö	8	Taimo Tamm,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP Turvalisuse tagamine turismiteenuste osutamisel 3 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib individuaalselt ning meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest ja vajadustest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		48 tundi	140 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. korraldab oma tööd restoraniköögis vastavalt ettevõtte töökorraldusele ning enesekontrolliplaanile;	<ul style="list-style-type: none"> • koostab/kohandab restorani menüüd lähtuvalt menüü teemast või külaliste eritoitumisvajadustest; • korraldab oma tööd ja tööaega restoraniköögis vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele; • valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest; • hoiab oma töökoha ja köögi korras, lähtudes hügieeninõuetest; • puhastab ning hooldab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile; 	Mitteeristav hindamine
2. valmistab kliendi tellimuse alusel restorani menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötades säästlikult ning töö- ja toiduohutuse nõudeid järgides	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid; • kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale; • vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile; • ajastab toitade ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile; • esitleb küllastajatele toite, kirjeldades nende koostist ja valmistamise tehnoloogiat; • annab hinnangu valmistatud toitade ja jookide 	Mitteeristav hindamine

kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist;

- kogub küllastajate tagasisidet, analüüsides seda ning edastades meeskonnale.

Mooduli jagunemine

<p>Restoraniköögitöö Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 48 Praktiline töö 140</p>	<p>Alateemad Praktiline restorani töö planeerimine ja läbiviimine. Menüü ettevalmistamine. Tööaja planeerimine. Töö ratsionaalne korraldamine vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele. Töökoha ettevalmistamine ja korrashoid. Ergonoomika. Hügieen ja toiduohutus. Enesekontrolliplaan. Toitude ja jookide valmistamine vastavalt kliendi tellimusele, koostatud tehnoloogiliste kaartide alusel. Toitude ja jookide valmimise ajastamine vastavalt tööplaanile. Seadmete ja vahendite kasutamine ning hooldamine. Toiduportsjonite ja vaagnate vormistamine. Toitude ja jookide serveerimine ning esitlemine küllastajatele. Valmistatud toitude ja jookide kvaliteedi hindamine. Kauba vastu võtmine ja kontrollimine. Tooraine ja materjalide ladustamine ning säilitamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Kauba kvaliteedi igapäevane kontrollimine ning realiseerimisaegade jälgimine. Tooraine- ja materjalide varu planeerimine ning varumine. Laoseisu inventeerimine. Säästlikkus ja keskkonnahoid köögitöös. Prügi sortimine. Pakendite ja taara käitlemine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga korraldab oma tööd restoraniköögis vastavalt ettevõtte töökorraldusele ning enesekontrolliplaanile; valmistab kliendi tellimuse alusel restorani menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötades säästlikult ning töö- ja toiduohutuse nõudeid järgides</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Restorani toitude tehnoloogiliste kaartidega tutvumine, nende kohandamine ja koostamine vastavalt tööülesandele või klientitellimusele. Ühe restoranipäeva menüü koostamine ning selle teostamiseks töö planeerimine.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Praktiline töö restoraniköögis õppekeskkonnas: töö planeerimine, toiduainete käitlemine, toiduvalmistamine, serveerimine, meeskonnatöö, puhastus- ja korrastustööd.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Ühe restoranipäeva menüü ettevalmistamine, töö planeerimine ja korraldamine, meeskonnatöö juhtimine menüü teostamisel.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.</p>	

Õppemeetodid	Praktiline töö Individuaalne töö Rühmatöö
Hindamismeetodid	Praktiline töö Rühmatöö Iseseisev töö
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma, D., Aavik, Õ., Kärblane, E. Kruuda, Ü. Animägi, L. Kulinaaria. 2011. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Õ. Praktiline kulinaaria. 2013 Tehnoloogilised kaardid. Kalkulatsioonikaardid.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
53	Riigikaitseõpe välilaagris	1.5	Merlin Järvpõld,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud kohustuslik üldharidusõpingute moodul Riigikaitseõpetus 1,5 EKAP.		
Mooduli eesmärk	<p>õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab riigikaitseõpetuse moodulis omandatud teadmisi ning omandab välilaagri tingimustes toimetulekuks vajalikud oskused.</p> <p>Märkus: Õppetegevus välilaagris viiakse läbi Kaitseväe ja Kaitseliidu ohutuseeskirjade ja väljaõpet reguleerivate eeskirjade alusel ning see toimub Kaitseliidu või Kaitseväe struktuuriüksuses või nende korraldatud kohas. Relva- ja laskeõpe viiakse läbi vaid juhul, kui lasketiirus on võimalik tagada õppeks vajalikud tingimused, vahendid, sh isikukaitsevahendid ja pädevad õppe läbiviijad. Kui see ei ole võimalik, siis jääb õpiväljund nr 5 saavutamata, aga see ei mõjuta mooduli kokkuvõtva hinde kujunemist.</p>		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
9 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. rajab meeskonna liikmena nõuetekohase välilaagri, kasutades olemasolevaid vahendeid ja allüksuse varustust ning järgides etteantud reegleid ja keskkonnasäästlikkuse põhimõtteid;	<ul style="list-style-type: none"> • komplekteerib vastavalt ilmastikule ja riigikaitseõpetuse välilaagris eesootavatele tegevustele isikliku varustuse, tuginedes ette antud nimekirjale; • pakib välilaagriks oma koti ette antud nimekirja alusel; • püstitab meeskonnatööna välitingimustes majutus-, söögi- ja hügieenialad, järgides välitingimustes toitlustamise ja hügieeni reegleid ning keskkonnasäästlikkuse põhimõtteid; • valmistab välitingimustes sooja toitu, lähtudes olemasolevatest toiduainetest ja arvestades hügieeninõudeid välitingimustes; • rakendab vajalikke meetmeid, et ennetada looduses reostuse ja metsatulekahjude teket; • selgitab individuaal- ja allüksuses kasutatava varustuse otstarvet ja kasutamise reegleid; • kasutab välitingimustes hakkamasaamiseks vajalikku üksikisiku ja meeskonna varustust eesmärgipäraselt ja reeglite kohaselt; • tagab enda isikliku hügieeni ja hooldab oma isiklikku varustust vastavalt etteantud juhistele; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • täidab antud ülesandeid vastutustundlikult ja tähtaegselt, arvestades kehtestatud reeglitega; 	
2. käitub välilaagri ajal vastavalt kehtestatud reeglitele;	<ul style="list-style-type: none"> • komplekteerib vastavalt ilmastikule ja riigikaitseõpetuse välilaagris eesootavatele tegevustele isikliku varustuse, tuginedes ette antud nimekirjale; • pakib välilaagriks oma koti ette antud nimekirja alusel; • püstitab meeskonnatööna välitingimustes majutus-, söögi- ja hügieenialad, järgides välitingimustes toitlustamise ja hügieeni reegleid ning keskkonnasäästlikkuse põhimõtteid; • valmistab välitingimustes sooja toitu, lähtudes olemasolevatest toiduainetest ja arvestades hügieeninõudeid välitingimustes; • rakendab vajalikke meetmeid, et ennetada looduses reostuse ja metsatulekahjude teket; • selgitab individuaal- ja allüksuses kasutatava varustuse otstarvet ja kasutamise reegleid; • kasutab välitingimustes hakkamasaamiseks vajalikku üksikisiku ja meeskonna varustust eesmärgipäraselt ja reeglite kohaselt; • tagab enda isikliku hügieeni ja hooldab oma isiklikku varustust vastavalt etteantud juhistele; • täidab antud ülesandeid vastutustundlikult ja tähtaegselt, arvestades kehtestatud reeglitega; 	Mitteeristav hindamine
3. orienteerub maastikul kompassi ja topograafilise kaardi abil;	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab öisel maastikul orienteerumist piiravaid tegureid, tuginedes juhistele; • selgitab nõudeid ja piiranguid maastikul käsi-GPSi kasutamiseks; • määrab oma asukoha maastikul kaardi ja kompassi abil; • orienteerub meeskonnas topograafilise kaardi ja kompassi järgi vähe- ja keskmiselt liigendatud maastikul nii päeval kui ka öösel; • kasutab peamisi moondamis- ja varjatud liikumisviise, arvestades maastikku ja 	Mitteeristav hindamine

	päevavalguse piisavust;	
4. oskab anda esmaabi ja transportida kannatanut välitingimustes;	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab esmaabi põhimõtetele tuginedes kannatanu seisundi hindamise võimalusi ja kannatanule välitingimustes abiandmise iseärasusi, sh võimalikke ohte kannatanu asendi muutmisel; • selgitab, millega tuleb arvestada esmaabi andjal enda ohutuse tagamisel, arvestades õnnetussituatsiooni ja esmaabi andmise üldiste põhimõtetega; • demonstreerib nõuetekohaselt esmaabivõtteid lavastatud õnnetuse korral kannatanu abistamiseks; • demonstreerib käepäraste ja meditsiiniliste abivahendite kasutamist lähtuvalt kannatanu vigastusest; • demonstreerib erinevaid kannatanu transportimise võtteid, lähtudes vigastusest; 	Mitteeristav hindamine
5. Juhul kui välilaagris on võimalik läbi viia laskeõpet lasketiirus, siis: käsitseb juhendaja kontrolli all tsiviil- või mittedisainilise ja laskemoona, järgides etteantud nõudeid ja ohutuseeskirju	<ul style="list-style-type: none"> • käitub lasketiirus kehtestatud reeglite ja laskmiskäskluste järgi; • demonstreerib erinevaid laskeasendeid vastavalt antud laskmiskäsklustele ja kasutab õiget päästmistehnikat; • sooritab ohutult tiirulaskmise praktilisi harjutusi juhendaja kontrolli all, järgides relva ja laskemoonaga ümberkäimise ohutuseeskirju ja -nõudeid. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Riigikaitseõpe välilaagris Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 30	Alateemad	Seos õpiväljundiga
	<p>Välilaagri rajamine ja varustuse kasutamine</p> <ul style="list-style-type: none"> – isikliku varustuse komplekteerimine, laagri alade rajamine, ohutus ja keskkonnahoid. <p>Välitingimustes toimetulek ja hügieen</p> <ul style="list-style-type: none"> – toidu valmistamine metsas, vee ja hügieeni tagamine, tuleohutus ja looduse säästmine. <p>Orienteerumine ja liikumisviisid</p> <ul style="list-style-type: none"> – kompassi ja kaardi kasutamine, maastikul liikumine päeval ja öösel, varjamine ja moondamine. <p>Esmaabi välitingimustes</p> <ul style="list-style-type: none"> – kannatanu seisundi hindamine, abi osutamine, improviseeritud vahendite kasutamine, kandmistehnikad. 	<p>rajab meeskonna liikmena nõuetekohase välilaagri, kasutades olemasolevaid vahendeid ja allüksuse varustust ning järgides etteantud reegleid ja keskkonnasäästlikkuse põhimõtteid;</p> <p>käitub välilaagri ajal</p>

	<p>Relvade ohutu käsitlemine (kui laagris võimalik) – tiiru ohutusnõuded, laskeasendid, relva käsitlemine juhendaja kontrolli all.</p>	<p>vastavalt kehtestatud reeglitele; orienteerub maastikul kompassi ja topograafilise kaardi abil; oskab anda esmaabi ja transportida kannatanut välitingimustes; Juhul kui välilaagris on võimalik läbi viia laskeõpet lasketiirus, siis: käsitleb juhendaja kontrolli all tsiviil- või mittesõjarelva ja laskemoona, järgides etteantud nõudeid ja ohutuseeskirju</p>
Iseseisev töö	<p>koostab isikliku varustuse nimekirja vastavalt laagri juhendile ja ilmastiku eripäradele; kordab kaardi- ja kompassikasutuse põhivõtteid (õppematerjali järgi).</p>	
Praktiline töö	<p>Õppija sooritab laagris järgmised praktilised tegevused: -püstitab meeskonnas majutus-, hügieeni- ja söögi ala; -valmistab toitu välitingimustes, järgides hügieeni- ja ohutusnõudeid; -kasutab isiklikku ja rühma varustust sihtotstarbeliselt; -orienteerub kaardi ja kompassi abil etteantud marsruudil; -osutab esmaabi lavastatud situatsioonis (sh kannatanu transportimine); -vajadusel: demonstreerib relva käsitlemist laskepaigas juhendaja kontrolli all.</p>	
Hindamisülesanded	<p>„Välilaagri ülesehitamine, toimetulek ja orienteerumine“ Ülesanne koosneb kolmest praktilisest osast, mida hinnatakse komplekselt: 1. Laagri rajamine ja toimetulek komplekteerib isikliku varustuse ja pakib koti korrektselt; püstitab koos meeskonnaga laagri alad; valmistab lihtsa sooja toidu välitingimustes; järgib hügieeni-, keskkonnahoiu- ja tuleohutusnõudeid. 2. Orienteerumine maastikul määrab kaardi ja kompassiga oma asukoha; liigub etteantud marsruudil, järgides turvalisi liikumisviise; vajadusel kasutab varjatud liikumise põhivõtteid.</p>	

	3. Esmaabi ja ohutus demonstreerib esmaabi võtteid lavastatud olukorras; kasutab sobivaid abivahendeid ja kannatanu transportimise tehnikaid; kui laagris läbi viiakse: käsitseb relva juhendaja kontrolli all ja järgib kõik ohutusreegleid.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Praktiline töö, rühmatöö, õppemäng/simulatsioon
Hindamismeetodid	Praktiline töö, rühmatöö
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Kaitseressursside Amet. Riigikaitse-õpetus [e-õpik Opiq platvormil]. Opiq. https://www.opiq.ee/Kit/Details/547 [koolitus.edu.ee]; Vabariigi Valitsus. (2025). Gümnaasiumi riikliku õppekava lisa 12: Valikõppeaine „Riigikaitseõpetus“ – Praktiline õpe välilaagris (PDF); Kadrina Keskkool. https://www.kadrina-kool.edu.ee/kadrina-new/wp-content/uploads/2025/01/G_VR_Praktiline-ope-valilaagris.pdf ; Kaitseliit. (2025). Riigikaitseõpetuse välilaagrite korraldamine Kaitseliidus (PDF; sisaldab varustusnimekirju, näidisajakava ja ohutusjuhendeid). https://kaitseliit.ee/wp-content/uploads/2025/10/Riigikaitse6petus.pdf [turunduskoolitus.ee]; Kaitseministeerium. Riigikaitseõpetus [Ülevaade ja toetusmeetmed]. https://kaitseministeerium.ee/et/eesmargid-tegevused/laiapindne-riigikaitse/riigikaitseopetus

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
54	Suupistete valmistamine	3	Tiina Mäeks,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ning serveerib pidulikke soolaseid ja magusaid suupisteid, töötades säästlikult ning töö- ja toiduohutuse nõudeid järgides		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
12 tundi		18 tundi	48 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib ja valmistab juhendi alusel pidulikke soolaseid suupisteid, kasutades asjakohaseid kulinaarse töötlemise võtteid, tagades toidu kvaliteedi, töötades säästlikult ja hügieeninõudeid järgides;	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel pidulikke soolaseid suupisteid, nende kasutusvõimalusi, tooraineid ja serveerimist; • valmistab juhendi alusel soolaseid suupisteid ning sobivaid kaunistuselemente; • töötab köögis säästlikult, järgides keskkonnahoiu, töö- ja toiduohutuse nõudeid; • serveerib soolased suupisted, kujundades ja vormistades vaagnad ning esitledes suupisteid; • pakendab ja säilitab soolaseid suupisteid vastavalt nõuetele; 	Mitteeristav hindamine
2. planeerib ja valmistab juhendi alusel pidulikke magusaid suupisteid kasutades asjakohaseid kulinaarse töötlemise võtteid, tagades toidu kvaliteedi, töötades säästlikult ja hügieeninõudeid järgides;	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel pidulikke magusaid suupisteid, nende kasutusvõimalusi, tooraineid ja serveerimist; • valmistab juhendi alusel magusaid suupisteid ning sobivaid kaunistuselemente; • töötab köögis säästlikult, järgides keskkonnahoiu, töö- ja toiduohutuse nõudeid; • serveerib magusaid suupisted, kujundades ja vormistades vaagnad ning esitledes suupisteid; • pakendab ja säilitab magusaid suupisteid vastavalt nõuetele. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Magusate suupistete valmistamine Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 24	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> • Suupistete liigitus. Suupistete kasutusvõimalused lähtudes sündmusest, hooajalisusest. <ul style="list-style-type: none"> • Magusad suupisted: - magusad küpsetised - täidised, kreemid, võõbad, vahud • Suupistete vormistamine, kaunistamine, kaunistuselemendid, kasutatavad töövahendid. Suupistete serveerimine, vaagnatele paigutamine, nõuetekohane säilitamine ja pakendamine transpordiks.	Seos õpiväljundiga planeerib ja valmistab juhendi alusel pidulikke magusaid suupisteid kasutades asjakohaseid kulinaarse töötlemise võtteid, tagades toidu kvaliteedi, töötades säästlikult ja hügieeninõudeid järgides;
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> • Planeerida juhendi alusel temaatilise suupistelaua suupisted (kaks magusat sh üks eritoidu suupiste) ja väljapanek, esitleda suuliselt, põhjendada lahendusi/valikuid. • Õpitööde kogumine õpimappi: sooritatud praktiliste ülesannete tehnoloogilised kaardid, töö tulemuse jäädvustused (fotona) ning hinnangud oma tööle ja töö tulemusele. 	
Praktiline töö	Magusate suupistete valmistamine, serveerimine.	
Hindamisülesanded	Magusate suupistete valmistamine, serveerimine ja presenteerimine lähtuvalt tööülesandest.	
Hindamine	Mitmeeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	
Soolaste suupistete valmistamine Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 24	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> • Suupistete liigitus. Suupistete kasutusvõimalused lähtudes sündmusest, hooajalisusest. <ul style="list-style-type: none"> • Soolased suupisted. Külmad suupisted: - liigitus kasutatava tooraine järgi (lihast, kalast, köögiviljadest, munast, puuviljadest) - liigitus valmistamise tehnoloogia ja kokkupaneku järgi (tarrendid, võided, pasteetid, täidised, marineeritud, salatid, võileivad, tikusuupisted, rullid, pallid, täidisega küpsetised) Soojad suupisted: -soojad portsjonsuupisted <ul style="list-style-type: none"> • Suupistete vormistamine, kaunistamine, kaunistuselemendid, kasutatavad töövahendid. Suupistete serveerimine, vaagnatele paigutamine, nõuetekohane säilitamine ja pakendamine transpordiks.	Seos õpiväljundiga planeerib ja valmistab juhendi alusel pidulikke soolaseid suupisteid, kasutades asjakohaseid kulinaarse töötlemise võtteid, tagades toidu kvaliteedi, töötades säästlikult ja hügieeninõudeid järgides;
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> • Planeerida juhendi alusel temaatilise suupistelaua suupisted (kaks soolast suupistet sh üks vegan-suupiste) ja väljapanek, esitleda suuliselt, põhjendada lahendusi/valikuid. • Õpitööde kogumine õpimappi: sooritatud praktiliste ülesannete tehnoloogilised kaardid, töö tulemuse jäädvustused (fotona) ning hinnangud oma tööle ja töö tulemusele. 	

Praktiline töö	Soolaste suupistete valmistamine, serveerimine.
Hindamisülesanded	Soolaste suupistete valmistamine, serveerimine ja presenteerimine lähtuvalt tööülesandest.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Videod Praktiline töö Iseseisev töö
Hindamismeetodid	Praktiline töö Õpimapp
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Biller, R. 2011. Garneerimine. Hobday, C., Denbury, J. 2011. Garneerimise saladusi. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. 2011 Kulinaaria. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suursöögis. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
55	Taimeseade alused	1	Merike Kolde,
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane teeb lihtsamaid taimeseadeid teenindusvaldkonna töökeskkonnas, kasutades lilleseade tehnilisi võtteid ja loovust ning järgides teenindusruumi esteetilise kujundamise põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
6 tundi		6 tundi	14 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab taimse materjali kasutamist seadetes ning kompositsioonivõtteid, tuues välja materjalide omadused ja ettevalmistamise põhimõtted;	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab taimse materjali liike ja kasutamist seadetes, tuues välja praktilised näited; • selgitab materjalide omadusi ja ettevalmistamise põhimõtteid, seostades need sobivusega seade valmistamiseks; • kirjeldab juhendi alusel värvusõpetuse ja kompositsioonireegleid; 	Mitteeristav hindamine
2. valmistab juhendamisel lihtsa taimeseade, kasutades ohutult töö- ja abivahendeid ning kujundades visuaalselt esteetilise ja korrektse lõpptulemuse	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab taimse materjali ette, järgides tööohutusnõudeid; • kasutab õigeid tehnilisi võtteid lillede ja taimede säilimiseks, arvestades nende omadustega; • kasutab töö- ja abivahendeid eesmärgipäraselt ning säästlikult; • koostab juhendamisel lihtsa taimeseade, järgides tehnilisi ja kompositsioonireegleid; • paigutab valminud seade kasutuskohta, luues esteetilise ja korrektse lõpptulemuse. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Taimeseade alused Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 14	Alateemad Sissejuhatus taimeseadesse: eesmärk ning võimalused toitlustuses ja turismis. • Värvusõpetuse ja kompositsiooni alused. Värvid ruumis, sisustus, valgustus. Kompositsiooni alused: värv, vorm, rütm, tasakaal Värvusõpetuse ja kompositsiooni roll toitlustuses ja teeninduses: värvid, kompositsioon, valgustus ning nende mõju (ruumis, laual, taldrikul).	Seos õpiväljundiga kirjeldab taimse materjali kasutamist seadetes ning kompositsioonivõtteid, tuues välja materjalide omadused ja ettevalmistamise

	<p>Visuaalne kommunikatsioon turismis ja toidlustuses.</p> <p>Laua esteetika toidlustuses.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lilled ruumikujunduses. <p>Lilled vaasis: lõikelilled säilitamine ja paigutamine vaasi.</p> <p>Lilled ettevalmistamine, lillevarte töötlemise põhimõtted.</p> <p>Lauaseaded: stiilid, tehnikad ja kujundusvõtted lauaseadete tegemisel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lille- ja taimeseadete valmistamine laua- või ruumikaunistuseks. <p>Lõikematerjal ja looduslik materjal: liigid, omadused, sobivus.</p> <p>Lilleseade töövahendid ja abimaterjalid: nuga, käärid, lõiketangid, traadid, paelad ja sidumisnöörid, oasis, lilleteip, vahendid kinnitamiseks ja kaunistamiseks, liimpüstol.</p> <p>Töövahendite kasutamine ja hooldamine.</p> <p>Töö planeerimine, vahendite vajaduse arvestamine.</p> <p>Ohutus praktilistel töödel.</p> <p>Lõikelilled ja taimse materjali ettevalmistamine: töövõtted lõikelilled ja taimede puhastamisel ja lõikamisel; taimse materjali puhastamine ja ettevalmistamine kimpude või seadete tegemiseks.</p> <p>Keskkonnasäästlikkus ja taaskasutus kujunduses.</p> <p>Lille- või taimeseade valmistamine, viimistlemine, eksponeerimine ja hooldamine.</p>	<p>põhimõtted;</p> <p>valmistab juhendamisel lihtsa taimeseade, kasutades ohutult töö- ja abivahendeid ning kujundades visuaalselt esteetilise ja korrektse lõpptulemuse</p>
Iseseisev töö	<p>Kompositsiooninäidete kogumine (pildid, värvilahendused, inspiratsioon) ja analüüs: milliseid taimeseadeid võib leida toidlustus- ja majutusasutustes.</p> <p>Taimmaterjali varumine ja ettevalmistamine.</p>	
Praktiline töö	<p>Lilled ettevalmistamine ja vaasi panek, vaaside igapäevane hooldamine.</p> <p>Lauaseade valmistamine.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Praktiline töö:</p> <p>Lihtsa lauaseade valmistamine, kasutades nii lõikematerjali kui vähemalt üht looduslikku elementi.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt lävendi tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	<p>Näitlikustamine, analüüs</p> <p>Õppekäik</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Õpimapp</p>
Hindamismeetodid	<p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p>
Lõimitud teemad	

Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	L. Pettai “Lilled vaasis”; M. Tammert “Värvusõpetus”; Ü. Tismus, P. Vilde “Taimeseaded”; D. Norman, M. Cornell “Ikebana”; B. Walther “Lilleseaded ja kimbud”; lilleseade raamatud, fotod töödest, pildimaterjal

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
56	Toitlustusalane inglise keel	2	Merike Kolde,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb võõrkeelt kõnelevate toitlustusettevõtte külastajatega, edastades suulist ja kirjalikku infot lähtuvalt oma erialast.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		12 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab ja koostab igapäevatööga seotud lihtsaid erialaseid tekste, kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat;	<ul style="list-style-type: none"> • loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele, kasutades abimaterjale; • koostab erialase teksti, kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat; 	Mitteeristav hindamine
2. suhtleb toitlustusettevõtte külastajatega igapäevastes teenindussituatsioonides inglise keeles, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab toiduainete, kööginõude, töövahendite, seadmete nimetusi, kasutades neid toidu valmistamise kirjeldamisel; • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid, kirjeldades neid; • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad, tehes laudade eelkatteid; • suhtleb juhendamisel toitlustusettevõtte külastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; • tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitade koostist ja valmistamist, kasutades toiduvalmistamise alaseid termineid; • juhatab kliendile teed erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Toitlustusalane inglise	Alateemad	Seos õpiväljundiga

keel Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	<ul style="list-style-type: none"> • Erialane sõnavara: <ul style="list-style-type: none"> - toiduainete ja toitude nimetused - alkohoolsed ja alkoholivabad joogid - toiduga seotud omadussõnad - köögitöövahendid, kööginõud ning seadmed - inglisekeelsed retseptid, toidu valmistamise juhendid - mõõtühikud, kogused, arvsõnad - toiduvalmistamise põhiterminid, köögitöövõtted (külm- ja kuumtöötlemise võtted) - toidukorrad ja ajad serveerimisel - menüü roagrupid, menüü lugemine - eritoitumine - lauanõud ja söögiriistad, serveerimisvahendid • Suhtlemine toitlustusettevõtte töö- ja teeninduskeskkonnas: <ul style="list-style-type: none"> - viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised - enda, kolleegide ja ettevõtte tutvustamine, köögi kirjeldamine, päringutele vastamine - suhtlemine teenindussituatsioonis: laua reserveerimine, küllastajate vastuvõtmine, tee juhatamine teenindusruumides, roogade ja jookide kirjeldamine, menüü selgitamine, tellimuse võtmine, soovitude andmine, ajad serveerimisel, kaebustega tegelemine, arve esitamine ja selgitamine, kliendi tänamine ja ära saatmine. • Menüü koostamine: tehnoloogilised kaardid (retseptid), menüükaart. Menüü tutvustamise harjutamine: toiduained, töötlusvõtted, sobivus eritoitumise vajadusega klientidele. Toiduvalmistamise tööprotsesside kirjeldamine (võimalusel praktilise töö käigus, lõimitud tunnina). 	mõistab ja koostab igapäevatööga seotud lihtsaid erialaseid tekste, kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat; suhtleb toitlustusettevõtte küllastajatega igapäevastes teenindussituatsioonides inglise keeles, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
Iseseisev töö	Esitlus/ettekanne, menüü. Toitlustusettevõtte tutvustus klienditeeninduse seisukohast. Menüü koostamine, arvestades toitumise erivajadusi (vegan, gluteenitalumatus): tehnoloogilised kaardid (retseptid), menüükaart. Menüü tutvustamise harjutamine: toiduained, töötlusvõtted, sobivus toitumise erivajadusega külalistele.	
Praktiline töö	Toitlustusettevõtte külaliste teenindamine ja menüüde tutvustamine.	
Hindamisülesanded	Erialase suhtlussituatsiooni sooritamine: <ul style="list-style-type: none"> - Iseseisva tööna koostatud menüü tutvustamine. - Praktilise teenindussituatsiooni teostamine: kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine. 	
Hindamine	Mitmeeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.	

kujunemine	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - leiab erialasest tekstist vajalikku informatsiooni</p> <ul style="list-style-type: none"> - kasutab erialastes tekstides korrektset toitlustusteenindusealast keelt ja terminoloogiat - tutvustab kliendile arusaadavas inglise keeles menüüd, toitude sisaldust ja toiduvalmistamise viise - nõustab klienti, kasutades korrektset toitlustusealast sõnavara - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt
Õppemeetodid	<p>Loeng: teemakohane sõnavara. Suunatud vaatamine ja kuulamine (televisioon, õppevideod). Tekstide lugemine, tõlkimine. Töölehed. Sõnavara kinnistavad harjutusülesanded, kirjutamine. Praktiline töö, kuulamine, vestlus, arutelu. Rühmatöö. Rollimäng. Probleemsituatsiooni lahendamine. Iseseisev töö.</p>
Hindamismeetodid	<p>Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Rühmatöö Ettekanne/esitus</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>T. Stott, R. Revell Highly Recommended English for the hotel and catering industry - õpik ja töövihik, 2004 T. Scott, A. Buckingham At Your Service, 1997 V. Raid Sõnavara restoranipidajale, 2000 A. Pikver Increase Your Vocabulary, 1998 A. Jaagus, T. Libek Kitchen Communication, 2005 S. Redman, R. Gairns Test Your English Vocabulary in use, 2000 Baude, A., Iglesias, M., Inesta, A. Ready to Order, 2004 e-õpiobjektid Retseptid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
57	Toitlustusalane soome keel	4	Merike Kolde,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb soome keelt kõnelevate toitlustusettevõtte külastajatega, edastades suulist ja kirjalikku infot lähtuvalt oma töö eripärast.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
32 tundi		24 tundi	48 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab ja koostab igapäevatööga seotud lihtsaid erialaseid tekste, kasutades soomekeelset toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat;	<ul style="list-style-type: none"> • loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele, kasutades abimaterjale; • koostab erialase teksti, kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat; 	Mitteeristav hindamine
2. suhtleb toitlustusettevõtte külastajatega igapäevastes teenindussituatsioonides soome keeles, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning ettevõtte teenindusstandardit	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb juhendamisel toitlustusettevõtte külastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; • nimetab soomekeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid, kirjeldades neid; • tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitade koostist ja valmistamist, kasutades toiduvalmistamise alaseid termineid; • teeb laudade eelkatteid, kasutades laua katmisel vajalike laua- ja serveerimisnõude ning söögiriistade soomekeelseid nimetusi; • juhatab kliendile teed erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Teenindusalane soome keel I	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12	Tähestik, hääldamine, lausete koostamine Toitlustusteenindusalane põhisõnavara Toiduained, lihtsamad toidud	mõistab ja koostab igapäevatööga seotud lihtsaid erialaseid tekste,

Praktiline töö 20	Retseptid Roogade liigitus Roogade nimetused Toiduained Menüü lugemine Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid Teenindusalane sõnavara Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Teenindussituatsioonid Kliendilt tellimuse võtmine Eritoitumine Kliendi tänamine, ärasaatmine Kliendi juhatamine teenindusruumides Alkohoolsed ja alkoholivabad joogid Menüü tutvustamine Möötühikud, kogused Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid Toiduvalmistamise põhitõtted (külma- ja kuumtöötlemise võtted) Ajad (serveerimisel)	kasutades soomekeelset toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat;
Iseseisev töö	Erialase sõnavara harjutamine.	
Praktiline töö	Põhiliste teenindusväljendite kasutamine praktilises õppeolukorras.	
Hindamisülesanded	Lihtsa teenindussituatsiooni sooritamine õppekeskkonnas.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Sooritab lihtsa praktilise teenindussituatsiooni, kasutades põhilisi teenindusväljendeid ning toitlustusalaseid termineid.	
Teenindusalane soome keel II Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 28	Alateemad Teenindusalane sõnavara Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Teenindussituatsioonid Kliendilt tellimuse võtmine Eritoitumine Kliendi tänamine, ärasaatmine Kliendi juhatamine teenindusruumidesse Roogade liigitus	Seos õpiväljundiga suhtleb toitlustusettevõtte küllastajatega igapäevastes teenindussituatsioonides soome keeles, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning ettevõtte teenindusstandardit

	Roogade nimetused Toiduained Alkohoolsed ja alkoholivabad joogid Mõõtühikud, kogused Menüü tutvustamine Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid Toiduvalmistamise põhiterminid (külm- ja kuumtöötlemise võtted) Ajad (serveerimisel) Mooduli hindamine	
Iseseisev töö	Soomekeelse menüü koostamine praktiliste teenindussituatsioonide harjutamiseks	
Praktiline töö	Soomekeelsete väljendite harjutamine praktilistes töö- ja teenindussituatsioonides	
Hindamisülesanded	Erialase teenindussituatsiooni ettevalmistamine ja sooritamine: - Iseseisva tööna koostatud menüü tutvustamine. - Praktilise teenindussituatsiooni sooritamine: kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: .	

Õppemeetodid	lugemine, tõlkimine, kuulamine, kirjutamine, arutelu, töölehed, iseseisev töö rühmatöö, praktiline töö, rollimäng	
Hindamise meetodid	iseseisev töö praktiline töö suuline esitus	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.	
sh lävend	"A" saamise tingimus: - leiab erialasest tekstist vajalikku informatsiooni - kasutab erialastes tekstides korrektset toitlustuse alast keelt ja terminoloogiat - tutvustab kliendile arusaadavas soome keeles menüüid, toitude sisaldust ja toiduvalmistamise viise	

	<ul style="list-style-type: none"> - nõustab klienti, kasutades korrektset toitlustusealast sõnavara - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt
Õppematerjalid	<p>Tiina Maripuu, Sülvi Mölder, Turismi soome keel + DVD, 2008</p> <p>K.Sark,Hyvä-parempi-paras, Tallinn 2009</p> <p>M.Frick, Soome keel iseõppijale (algajale ja kesktasemele), Tallinn 2009</p> <p>M.Kuusk, Suomi selväksi, Tartu 2002</p> <p>T.Maripuu,S.Mölder,Turismi soome keel, 2008</p> <p>I.Tomusk, Õpik keskkoolile Soome keel, Koolibri 1994</p> <p>http://www.finst.ee/koolitus/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
58	Turismialane soome keel	4	Merike Kolde,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb soome keelt kõnelevate turismiettevõtte külastajatega erialastes teenindussituatsioonides, edastades suulist ja kirjalikku infot.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
50 tundi		24 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab ja koostab igapäevatööga seotud lihtsaid erialaseid tekste, kasutades turismiteeninduse alast terminoloogiat;	<ul style="list-style-type: none"> • loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele, kasutades abimaterjale; • koostab erialase teksti, kasutades turismiteeninduse alast terminoloogiat; 	Mitteeristav hindamine
2. suhtleb turismiettevõtte külastajatega igapäevastes teenindussituatsioonides soome keeles, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • vastab päringutele ja võtab vastu tellimusi suheldes lihtsas keeles otsesuhtluses ning telefoni või neti teel; • tutvustab turismiettevõtte teenuseid, vastab lihtsamatele küsimustele; • suhtleb turismiettevõtte külastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid; • juhatab kliendile teed erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Turismialane soome keel Auditoorne õpe 50 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 30	Alateemad Häälamine Abivahendid ja -materjalid soome keele iseseisvaks õppimiseks ja kontrollimiseks Arvsõnad Ajaväljendid Üldine sõnavara, viisakusväljendid Enesetutvustusega seotud väljendid Teenindussõnavara ja -väljendid	Seos õpiväljundiga mõistab ja koostab igapäevatööga seotud lihtsaid erialaseid tekste, kasutades turismiteeninduse alast terminoloogiat; suhtleb turismiettevõtte

	<p>Toitlustamisega seotud sõnavara: toidud, hommikusöök, menüü tutvustamine, erilised toitumisvajadused</p> <p>Majutusettevõtted</p> <p>Majutusettevõtte tööga seotud sõnavara: hotelli vastuvõtt, ruumid, koosolekute ja seminaride läbiviimine, sündmused, aktiivtegevused</p> <p>Tee juhatamine siseruumides ja tänaval</p> <p>Eesti turismipiirkonnad ja peamised turismisihtkohad</p> <p>Oma kodukoha turismisihtkohad</p> <p>Eestit tutvustavad soomekeelsed väljaanded</p> <p>Käitumine ja suhtlemine teenindussituatsioonides</p> <p>Telefonikõned, kirjalik suhtlus</p>	<p>külastajatega igapäevastes teenindussituatsioonides soome keeles, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid</p>
Iseseisev töö	<p>Erialatekstide tõlkimine teemadel: majutus, toitlustus.</p> <p>Eesti turismisihtkohtade tutvustamine (esitlus).</p> <p>Hotellile esitatud päringule vastamine koos hinnapakumisega (näit: 3-päevane külastus, mis sisaldab majutust, seminariteenust, ekskursiooni, vaba aja veetmise võimalusi).</p> <p>Teenindussituatsiooniks valmistumine: dialoogi koostamine.</p>	
Praktiline töö	<p>Teenindussituatsioonide harjutamine õppekeskkonnas</p>	
Hindamisülesanded	<p>Infoallikatest kogutud materjalide esitlus majutusasutuse kohta.</p> <p>Eesti reisisihtkoha tutvustamine.</p> <p>Hotellile esitatud päringule vastamine koos hinnapakumisega (3-päevane külastus, mis sisaldab majutust, seminariteenust, ekskursiooni ja vaba aja veetmise võimalusi)</p> <p>Praktilise teenindussituatsiooni sooritamise ettevõtte tutvustamine, külalise küsimustele vastamine</p>	
Hindamine	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - leiab erialasest tekstist vajalikku informatsiooni</p> <ul style="list-style-type: none"> - kasutab erialastes tekstides korrektset turismiteenindusealast keelt ja terminoloogiat - tutvustab külalisele arusaadavas soome keeles ettevõttes pakutavaid teenuseid - nõustab klienti, kasutab korrektset turismi-, majutuse- ja toitlustusealast sõnavara - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt 	
Õppemeetodid	<p>Suulised harjutused, tekstid</p> <p>Kuulamisharjutused ja videod netis</p> <p>Teemakohased mängud, viktoriinid, testid, lünkharjutused</p> <p>Töö sõnaraamatuga</p> <p>Paaristöö: dialoogide kuulamine, koostamine ja harjutamine.</p> <p>Rollimängud</p>	

Hindamismeetodid	Suuline esitus Ülesanne/harjutus Arvestustöö Ettekanne/esitlus Praktiline töö
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Frick, M. Soome keele õpik iseõppijale 2008; Kuusk, M. Suomi selväksi 2013; Maripuu, T., Mölder, S. Turismi soome keel 2008; Sark, K. Hyvä-parempi-paras 2009; Selkoutiset: https://yle.fi/uutiset/osasto/selkoutiset/ ; e-õpiobjektid, internet

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
59	Turismiteenuste turundamine	2	Ulvi Koov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP Klienditeenindusalaste suhtlemisoskuste arendamine 4 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koostab turismiteenuse turundusmaterjale lähtuvalt turundamise põhimõtetest ning analüüsidest sihtgruppe ja turismi- ning toitlustustrende.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
16 tundi		12 tundi	24 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. analüüsib turismituru vajadusi ja sihtgruppe turismiettevõtte turundustegevuste kavandamiseks;	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel turismiturunduse põhikontseptsioone; • analüüsib turismivaldkonna sihtgruppe, nende vajadusi ja ostumotiive; • kaardistab turismitrendid, konkurendid ja sihtkoha tugevused; • hindab turunduskanaleid lähtuvalt turismiteenuse praktilisest vajadusest; 	Mitteeristav hindamine
2. koostab turismiteenuse praktilisi turundusmaterjale lähtuvalt juhendist	<ul style="list-style-type: none"> • sõnastab juhendi alusel turundusmaterjalide eesmärgid ja sihtrühmad; • koostab toitlustus- ja turismiteenuste turundussõnumid ja turundusmaterjalid vastavalt lähteülesandele; • valib sobivad turunduskanalid, lähtuvalt turismiteenuse sihtrühmast. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Turundus toitlustusteeninduses	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 24	1. Turismituru ja sihtrühmade analüüs turismituru struktuur ja trendid turismitarbija vajadused ja käitumismustrid sihtgruppide segmentimine konkurentsi ja sihtkoha analüüs turismiettevõtete eripärad	analüüsib turismituru vajadusi ja sihtgruppe turismiettevõtte turundustegevuste kavandamiseks; koostab turismiteenuse

	<p>2. Turunduse põhimõtted turismis teenuseturundus väärtuspakkumine ja klienditeekond turunduskommunikatsiooni kanalid hinnakujundus turismiteenustes sotsiaalmeedia roll</p> <p>3. Turundustegevuste kavandamine turundusplaani ülesehitus turunduse eesmärgid sõnumid ja kampaaniad turundustulemuste hindamine</p>	praktilisi turundusmaterjale lähtuvalt juhendist
Iseseisev töö	analüüsib kahte turismiettevõtte turundustegevust ja koostab võrdlusülevaate (trendid, kanalid, sõnumid); koostab mini-uuringu: kodukandi turismiteenuse sihtrühmad ja vajadused; valmistab ette turundusmaterjalide visandid	
Praktiline töö	Õpilane koostab valitud turismiettevõtte (võib olla väljamõeldud) kohta: - sihtrühmade profiilid - 1–2 turundussõnumit - sotsiaalmeedia postituse kavandi (tekst + visuaalne idee) - lühikese reklaamkampaania plaani (eesmärgid, kanalid, ajakava, eelarve)	
Hindamisülesanded	Turismiteenuse lihtsa turundusplaani koostamine valitud teenusele (majutus, toitlustus, muuseum, atraktsioon, giiditeenus, sündmus vms), vastavalt lähteülesandele: turundussõnumi ja turundusmaterjalide koostamine praktiliselt.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on vähemalt läveni tasemel sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt läveni tasemel.	

Õppemeetodid	aktiivõpe, arutelu rühmatöö, rollimäng praktilised ülesanded turismiettevõtete näidete põhjal digiturunduse harjutused (postitused, mini-kampaaniad) videote analüüs ja juhtumiuuringud
Hindamismeetodid	praktiline töö esitlus õpimapp/portfoolio
Lõimitud teemad	

Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<p>Õpetaja koostatud õppematerjalid.</p> <p>Visit Estonia. (2022). Experience-led travel: Brand strategy and story. Enterprise Estonia. https://brand.estonia.ee/wp-content/uploads/2022/05/VisitEstonia_Brand_Strategy_Story_Sustainability_Document.pdf</p> <p>Visit Estonia. (2017–2024). Turismiteenuste pakkumise juhendid. Enterprise Estonia. https://puhkaeestis.ee/et/turismiprofessionaalile/turismiteenuste-pakkumise-juhendid</p> <p>Visit Estonia. (n.d.). Marketing materials for travel trade. Enterprise Estonia. https://visitestonia.com/en/traveltrade/marketing-materials</p> <p>Majandus- ja Kommunikatsiooniministeerium. (2025). The long-term outlook for Estonian tourism 2025–2035. https://mkm.ee/sites/default/files/documents/2025-05/MKM_Estonian-Tourism-Long-Vision_25-35_WEB%20(1).pdf</p> <p>Aaspalu, L. (2025). Elamuslike turismiteenuste turundamine Sinised Lained näitel [Lõputöö, Tartu Ülikool, Pärnu kolledž]. https://dspace.ut.ee/bitstreams/9504db07-8b09-45a9-ac72-99655476d247/download</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
60	Vabaõpingud	5	Eda Vallimäe,
Nõuded mooduli alustamiseks	.		
Mooduli eesmärk	.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
100 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. .	.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Vabaõpingud Auditoorne õpe 100 Iseseisev õpe 30	Alateemad Vabaõpingud õppe mahuga 5 EKAPit. Need on õpingud, mida õpilane valib oma huvidest ja soovidest lähtuvalt kooli teiste erialade või teiste õppeasutuste õppekavadest. Vabaõpingutena võib arvestada ka õppija poolt mitteformaalse õppe ning töökogemuse kaudu omandatud. Kooli õppekavas fikseeritakse üksnes vabaõpingute õppe maht.	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: .	

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	.
sh lävend	“A” saamise tingimus: .
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
61	Vastuvõttude korraldamine	10	Merike Kolde,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane korraldab vastuvõttusid, planeerides ettevalmistavad tegevused, koostades vastuvõtu läbiviimiseks vajalikud materjalid ning järgides töökorralduslikke nõudeid ja vastuvõtuetiketite põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		60 tundi	160 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib juhendi alusel vastuvõtu korraldamise tegevused;	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel vastuvõttude liike ja nende põhitunnuseid; • koostab juhendi alusel külaliste nimekirja ning kutsed külalistele; • koostab vastuvõtu programmi ja ajakava, kirjeldades sh meeskonna töökorraldust ning vastuvõtu juhtimist; • planeerib ruumi sisustuse, mööbli paigutuse, kaunistused, muusika ning koostab töövahendite ja inventari nimekirja; • koostab menüü vastavalt vastuvõtu liigile; • planeerib transpordivajaduse ning varustamise ja korrastustööd; • koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve; • kirjeldab juhendi alusel tagasiside kogumise viise; 	Mitteeristav hindamine
2. korraldab vastuvõtu vastavalt plaanile;	<ul style="list-style-type: none"> • viib vastuvõtu tegevused läbi lähtuvalt koostatud plaanist ning järgides ohutusnõudeid; • täidab vastuvõtu meeskonnas erinevaid rolle, arvestades meeskonnaliikmetega ning vastutades oma ülesannete täitmise eest; • lahendab loovalt vastuvõtu käigus tekkivad küsimused ja olukorrad; • annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu õnnestumiste ja parenduskohtade kohta; 	Mitteeristav hindamine
3. tunneb ja järgib vastuvõtu etiketti ning	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel üldiseid käitumis- ja 	Mitteeristav hindamine

käitumisreegleid, et tagada sündmuse professionaalne korraldus ja külaliste sujuv teenindamine	viisakusnõudeid; • kirjeldab sündmusele sobivat riietust, lähtudes vastuvõtu kutsesest; • selgitab esitlemise, tutvustamise ja lauaretiketi põhimõtteid.	
--	--	--

Mooduli jagunemine

Vastuvõttude korraldamine Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 60 Praktiline töö 160	Alateemad 1. Vastuvõttude olemus ja liigid Vastuvõtu mõiste, roll ja eesmärk Peamised vastuvõttude liigid (ametlik, mitteametlik, pidulik, temaatiline jms) Vastuvõtu liigi mõju menüüle, ruumile, riietusele ja üldkorraldusele Vastuvõttude korraldamise juhendid ja standardid 2. Vastuvõtu planeerimine ja korraldamine Külaliste nimekiri ja kutsete koostamine Ajakava koostamise põhimõtted Vastuvõtu programmi ja tegevusvoo planeerimine Meeskonna rollid ja töökorraldus Eelarve koostamine ja kulude planeerimine Töövahendite ja inventari vajadus Ohutusnõuded vastuvõttudel (külalised, töötajad) 3. Ruumi ja keskkonna ettevalmistamine ning kujundamine Mööbli paigutus vastuvõtu liigi järgi Dekoratsioonid ja lillekorraldus Laudade katmine ja serveerimisvahendid Muusika ja valguslahendused Transpordi- ja varustuse planeerimine Korrastustööd enne ja pärast vastuvõttu 4. Vastuvõtuetikett ja käitumisreeglid Üldised käitumis- ja viisakusnõuded Sündmusele sobiv riietus Külaliste tervitamine, esitlemine ja tutvustamine Suhtlemise etikett Lauaetikett	Seos õpiväljundiga planeerib juhendi alusel vastuvõtu korraldamise tegevused; korraldab vastuvõtu vastavalt plaanile; tunneb ja järgib vastuvõtu etiketti ning käitumisreegleid, et tagada sündmuse professionaalne korraldus ja külaliste sujuv teenindamine
---	---	---

	<p>Korraldaja roll eeskujuna</p> <p>5. Vastuvõtu läbiviimine ja probleemide lahendamine Töökorraldus sündmuse päeval Meeskonnatöö ja suhtluspõhimõtted Ootamatud olukorrad ja lahendused (näited) Tagasiside kogumise meetodid</p>	
Iseseisev töö	<p>Planeerib vastuvõtu etapid. Harjutab kutsete koostamist ja vormistamist (1–2 näidis-kutset). Analüüsib vastuvõtu läbiviimist (koolis, praktikakohas), kirjeldab liiki, ülesehitust, korraldust.</p>	
Praktiline töö	<p>Praktilised tegevused vastuvõttude planeerimisel, ettevalmistamisel ja läbiviimisel. Koostab eelarve näidisvastuvõtule. Koostab juhendi alusel visuaalse ruumilahenduse või kaunistusskeemi (kava, joonis või digitaalne kavand). Koostab tagasisidevormi või -küsimustiku külalistele.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Kompleksne hindamisülesanne: I kirjalik töö: vastuvõtu planeerimine; II vastuvõtu korraldamine ja läbiviimine meeskonnas; III tagasiside hinnangulehe koostamine/täitmine. - kirjeldab erinevate vastuvõttude olemust, liigitust, põhitunnuseid, - mõistab kohtumiste ja koosolekute korraldamise vajalikkust, - planeerib ja kirjeldab meeskonnatööna ürituse korraldamiseks vajalikud tööetapid, - koostab ürituse ajakava ja tööülesannete jaotuse, - koostab ürituse eelarvelise ja vajalike tarvikute plaani, - teeb ettevalmistused ja korraldab vastuvõtu meeskonnaliikmena, - lahendab vastuvõtu praktilisi küsimusi, - kirjeldab üldisi käitumisreegleid ja vastuvõtu etiketireegleid, - annab hinnangu enda ja meeskonna praktilisele tööle.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud kompleksne hindamisülesanne: I koostab kirjalik töö II osaleb meeskonnas vastuvõtu korraldamisel ja läbiviimisel III koostab tagasiside hinnangulehe</p>	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	
Õppemeetodid	<p>Kombineeritud loeng Arutelu</p>	

	Iseseisev töö Praktiline töö Meeskonnatöö projekt
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Praktiline töö Enesehindamine Praktiline töö meeskonnas
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel. Kompleksne hindamisülesanne: I kirjalik töö: vastuvõtu planeerimine; II vastuvõtu korraldamine ja läbiviimine meeskonnas; III tagasiside hinnangulehe koostamine/täitmine.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst” (ARGO 2013) Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus. S.Rekkor (2000) Selvelauad

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
62	Veiniõpetus	2	Kelli Pedanik,
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud moodulid: Sissejuhatus kutseõpingutesse 10 EKAP Turismiteenuste valdkonna baasoskused 23 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab veinide ja veinitootmisega seotud põhimõisteid, tutvustades ning serveerides veine teenindusprotsessis.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid, kasutades erialast terminoloogiat;	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab veini stiili mõjutavad tegurid, tuues näiteid; • selgitab seost tegurite ja veini kvaliteedi/hinna vahel, kasutades korrektset erialast sõnavara; • nimetab Vana ja Uue Maailma veinipiirkondi ning seal kasvatatavaid viinamarjasorte, tuues näiteid; • kirjeldab erinevatel meetoditel valmistatud vahuveine ja kangestatud veine, kasutades korrektset terminoloogiat; 	Mitteeristav hindamine
2. tutvustab veine, selgitades veini ja toidu sobitamise põhimõtteid;	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab juhendi alusel valgetest viinamarjasortidest valmistatud veine; • iseloomustab juhendi alusel punastest viinamarjasortidest valmistatud veine; • kirjeldab veini ja toidu maitsete sobivust, arvestades põhimaitsete tasakaalu; • toob näiteid veini ja toidu sobivuse kohta, kasutades korrektseid termineid; 	Mitteeristav hindamine
3. serveerib veini ja vahuveini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid vastavalt teenindusstandardile	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab sobivate klaaside valikut veini ja vahuveini serveerimisel, lähtuvalt teenindusstandardist; • serveerib veinid sobival temperatuuril, põhjendades valikut; • avab veinipudeli ohutult ja korrektselt, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid; • avab vahuveinipudeli ohutult ja korrektselt, 	Mitteeristav hindamine

kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid;
 • serveerib veini vastavalt teenindusstandardile ning töö- ja toiduohutuse nõudeid järgides.

Mooduli jagunemine

<p>Veiniõpetus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad • Veinid: liigitus, kvaliteet Viinamarjad: sordid, kasvatuspiirkonnad Veinipiirkonnad Veini valmistamine Veini säilitamine Veini hinda mõjutavad tegurid Veinipudeli etikett Veini degusteerimine (aroomid, värv, maitse) Veinide säilitamine ja ladustamine Vahuveinid (sh šampanja) Kangestatud veinid • Vein ja toit Veini valiku põhimõtted Veinikaardi kasutamine Veinikaardi kujundamine (arvutiõpetus) • Veinide serveerimine Veiniklaasid Veinitarvikud Serveerimistemperatuurid Veinide käsitlemine Veini valamine Vahuveini serveerimine</p>	<p>Seos õpiväljundiga selgitab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid, kasutades erialast terminoloogiat; tutvustab veine, selgitades veini ja toidu sobitamise põhimõtteid; serveerib veini ja vahuveini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid vastavalt teenindusstandardile</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Valitud veinipiirkonna kohta esitluse koostamine. Menüüle sobivate veinide valimine, valiku põhjendused ja veini kirjeldamine. Viinamarjasortide kirjeldus juhendi alusel, ettekanne grupile. Juhendi alusel veinipiirkondade kohta töölehe ja ülesande koostamine. Sarnasused ja erinevused vahuveinidel ning kangestatud veinidel.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Veinide ladustamine. Veinide tutvustamine. Veinipudeli siltide lugemine, info edastamine külalisele. Veinide avamine ja serveerimine, sh töökoha ettevalmistus ja korraldamine.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Kirjalik hindamisülesanne: veini ja toidu sobivus vastavalt lähteülesandele.</p>	

	Praktiline ülesanne, demonstratsioon - Veini ja vahuveini tutvustamine ja serveerimine vastavalt teenindusstandardile: -sobiva klaasi valimine; -serveerimistemperatuuri kontrollimine; -pudeli avamine ja joogi valamine ohutult ja korrektselt; -veini tutvustamine külalisele, tuues esile sobivuse toiduga. Õpimapp: sisaldab sooritatud hindamisülesandeid ja töölehti.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Arutelu Rühmatöö, iseseisev töö Degustatsioon
Hindamismeetodid	Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Ettekanne/esitlus
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst” (ARGO 2013) Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus. Urmas Otspere Joogiraamat Särav kuld klaasis H.L.Cracknell, G.Nobis “Toidud, joogid ja serveerimine” 2002 Andrew Jefford “Veinikursus” 2009 http://www.youtube.com/watch?v=e4q0IFPdcL0 –vahuveini avamine ja serveerimine

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
63	Võõrkeel edasijõudnutele tasemel C1	5	Epp Jõgi,
Nõuded mooduli alustamiseks Õppija on saavutanud B2 keeletaseme mooduli õpiväljundid			
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija arendab oma võõrkeeleoskuse tasemeni C1, et suhelda ladusalt edasijõudnud keelekasutajana keerukates suhtlusolukordades ning jätkata õpinguid järgmisel haridustasemel või tegutseda rahvusvahelises töökeskkonnas.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab eri tüüpi pikemaid, keerukaid kuulamis- ja lugemistekste vähem tuttavatel ja abstraktsetel teemadel;	<ul style="list-style-type: none"> tõlgendab keerukaid suulisi ja kirjalikke tekste, arvestades nende suhtluseesmärki, stiili, tonaalsust ja varjatud tähendusi; toob välja keeruka ja sisuka teema põhisisu vähem tuttavatel ja abstraktsetel teemadel, tõlgendades tähendust vastavalt kontekstile; eristab olulised detailid ja peenemad nüansid üldisest infost, keskendudes teksti eesmärgile ja ülesande sisule; kasutab tekstis esinevaid vihjeid ja loogilisi seoseid autori hoiakute ja seisukohtade tõlgendamiseks; 	Mitteeristav hindamine
2. loob eri liiki kirjalikke ja suulisi tekste, arvestades nende eesmärki ja järgides vorminõudeid;	<ul style="list-style-type: none"> koostab keeruka ja hästi struktureeritud teksti või esitluse, kasutades sobivat ülesehitust ning kohandades struktuuri tekstitüübi ja suhtluseesmärgi järgi ning sobivaid digitehnoloogilisi vahendeid; esitab ideid ladusalt ja veenvalt, sidudes neid loogiliselt ning toetades oma väiteid argumentide, näidete ja asjakohaste viidetega ka abstraktsetel või erialastel teemadel; seob tekstiosad loogiliselt ja sujuvalt, kasutades mitmekesiseid sidesõnu ning järgides ülesande formaalseid nõudeid; kohandab teadlikult keelekasutust vastavalt sihtgrupile ja olukorrale, kasutades sobivat stiili, tooni ja registreid; kasutab rikkalikku sõnavara ning C1 tasemele vastavaid grammatilisi struktuure, väljendudes korrektselt ja sujuvalt ka keerukates teemades; 	Mitteeristav hindamine
3. suhtleb edasijõudnud keelekasutajana erinevates suhtlussituatsioonides, vahendades infot spontaanselt ja struktureeritult nii kõnes kui kirjas;	<ul style="list-style-type: none"> vahendab infot igapäevastes, õpi- ja tööelulistes olukordades ladusalt ja spontaanselt, põhjendades oma seisukohti veenvalt ja keeleliselt korrektselt, sealhulgas abstraktsetel teemadel; 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab ja võrdleb visuaalseid materjale täpselt ja paindlikult, tuues välja keerukad ja abstraktsed seosed, kasutades rikkalikku sõnavara; • kohandab oma keelekasutust spontaanselt vastavalt suhtlussituatsioonile ja sihtgrupile (sh veebisuhtluses), järgides sobivat stiili ja suhtlusregistrit; 	
4. loob toetava ja kaasava suhtluskeskkonna nii kirjalikus kui suulises suhtluses, kohandades keelekasutust olukorra ja sihtgrupi järgi.	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb taktitundeliselt ja teadlikult erineva kultuuritaustaga inimestega, kohandades oma keelekasutust spontaanselt vastavalt suhtlusolukorrale, sihtgrupile; • kohandab väljendust veebisuhtluses ja tavaolukordades paindlikult ja tõhusalt vastavalt formaalsuse astmele ja eesmärgile • väljendab oma seisukohti tundlikel teemadel selgelt, struktureeritult, kasutades mitmekesist sõnavara; • selgitab infot sisutihedalt, kasutades näiteid, ümberütlemist ja vajadusel sõnatähenduste tuletamist kontekstist; • kujundab ühise ja tõhusa suhtluskeskkonna, tulles toime eri seisukohtade ja mitmetähenduslikkusega. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Õppemeetodid	arutelu analüüs rollimäng rühmatöö töö tekstiga
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Keeletaseme oskuste kontroll/test Arutlus Lugemis- ja kuulamisülesanded Enesehindamine Ettekanne/esitlus
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel

kujunemine	
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on soortatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tõlgendab keerukaid suulisi ja kirjalikke tekste, arvestades nende suhtluseesmärki, stiili, tonaalsust ja varjatud tähendusi; • toob välja keeruka ja sisuka teema põhisisu vähem tuttavalt ja abstraktsel teemal, tõlgendades tähendust vastavalt kontekstile; • eristab olulised detailid ja peenemad nüansid üldisest infost, keskendudes teksti eesmärgile ja ülesande sisule; • kasutab tekstis esinevaid vihjeid ja loogilisi seoseid autori hoiakute ja seisukohtade tõlgendamiseks; <ul style="list-style-type: none"> • koostab keeruka ja hästi struktureeritud teksti või esitluse, kasutades sobivat ülesehitust ning kohandades struktuuri tekstitüübi ja suhtluseesmärgi järgi ning sobivaid digitehnoloogilisi vahendeid; • esitab ideid ladusalt ja veenvalt, sidudes neid loogiliselt ning toetades oma väiteid argumentide, näidete ja asjakohaste viidetega ka abstraktsetel või erialastel teemadel; • seob tekstiosad loogiliselt ja sujuvalt, kasutades mitmekesiseid sidesõnu ning järgides ülesande formaalseid nõudeid; • kohandab teadlikult keelekasutust vastavalt sihtgrupile ja olukorrale, kasutades sobivat stiili, tooni ja registreid; • kasutab rikkalikku sõnavara ning C1 tasemele vastavaid grammatilisi struktuure, väljendudes korrektselt ja sujuvalt ka keerukates teemades. <ul style="list-style-type: none"> • vahendab infot igapäevastes, õpi- ja tööelulistes olukordades ladusalt ja spontaanselt, põhjendades oma seisukohti veenvalt ja keeleliselt korrektselt, sealhulgas abstraktsetel teemadel; • kirjeldab ja võrdleb visuaalseid materjale täpselt ja paindlikult, tuues välja keerukad ja abstraktsed seosed, kasutades rikkalikku sõnavara; • kohandab oma keelekasutust spontaanselt vastavalt suhtlussituatsioonile ja sihtgrupile (sh veebisuhtluses), järgides sobivat stiili ja suhtlusregistrit; <ul style="list-style-type: none"> • suhtleb taktitundeliselt ja teadlikult erineva kultuuritaustaga inimestega, kohandades oma keelekasutust spontaanselt vastavalt suhtlusolukorrale, sihtgrupile; • kohandab väljendust veebisuhtluses ja tavaolukordades paindlikult ja tõhusalt vastavalt formaalsuse astmele ja eesmärgile; • väljendab oma seisukohti tundlikel teemadel selgelt, struktureeritult, kasutades mitmekesist sõnavara; • selgitab infot sisutihedalt, kasutades näiteid, ümberütlemist ja vajadusel sõnatähenduste tuletamist kontekstist; • kujundab ühise ja tõhusa suhtluskeskkonna, tulles toime eri seisukohtade ja mitmetähenduslikkusega.
Õppematerjalid	C1 keeletaseme õpivara Õpetaja koostatud materjalid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
64	Võõrkeel iseseisvale keeletekasutajale tasemel B2	5	Epp Jõgi,
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppija on saavutanud mooduli keeletase B1 mooduli õpiväljundid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija arendab oma võõrkeeleoskuse tasemeni B2, et tulla iseseisva keeletekasutajana toime igapäevastes suhtlusolukordades ning jätkata õpinguid järgmisel haridustasemel.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab eri tüüpi kuulamis- ja lugemistekstide tähendust ja konteksti nii tuttavatel kui vähem tuttavatel teemadel;	<ul style="list-style-type: none"> • loob erinevaid suulisi ja kirjalikke tekste, arvestades nende suhtluseesmärki, stiili ja ülesehitust; • teeb kokkuvõtte keeruka ja sisuka teema põhisisust arvestades konteksti • eristab olulised detailid üldisest infost, keskendudes teksti eesmärgile ja ülesande sisule; • kasutab tekstis esinevaid vihjeid ja loogilisi seoseid autori hoiakute ja seisukohtade tõlgendamiseks; 	Mitteeristav hindamine
2. loob eri liiki kirjalikke ja suulisi tekste arvestades nende eesmärki ja vorminõudeid;	<ul style="list-style-type: none"> • koostab loogilise ülesehitusega teksti või suulise esitluse, järgides konkreetse tekstitüübi struktuuri ja eesmärki ning sobivaid digitehnoloogilisi vahendeid; • esitab mõtteid selgelt ja sidusalt, kasutades teemakohaseid näiteid, põhjendusi või kirjeldusi ning toetudes oma huvivaldkonna teadmistele; • seob tekstiosad loogiliselt ja sujuvalt, kasutades sobivaid sidesõnu ning järgides ülesande formaalseid nõudeid; • kohandab keeletekasutust sihtgrupile ja olukorrale vastavalt, kasutades sobivat stiili, tooni ja registreid; • kasutab mitmekesisist sõnavara ja B2 tasemele vastavaid grammatilisi struktuure, tagades teksti selguse ja arusaadavuse; 	Mitteeristav hindamine
3. suhtleb iseseisva keeletekasutajana erinevates suhtlussituatsioonides, vahendades infot enesekindlalt ja struktureeritult nii kõnes kui kirjas;	<ul style="list-style-type: none"> • vahendab infot vestlustes ja aruteludes aktiivselt ja asjakohaselt, väljendades oma arvamust ning põhjendades oma seisukohti igapäevastes, õpi- ja tööelulistest olukordades selgelt ja keeleliselt korrektselt; • kirjeldab ja võrdleb visuaalseid materjale tuues välja olulised sarnasused ja erinevused, kasutades asjakohast sõnavara; • kohandab oma keeletekasutust vastavalt 	Mitteeristav hindamine

	suhtlussituatsioonile ja sihtgrupile (sh veebisuhtluses), järgides sobivat stiili ja suhtlusregistrit.	
4. loob toetava ja kaasava suhtluskeskkonna nii kirjalikus kui suulises suhtluses, kohandades keelekasutust olukorra ja sihtgrupi järgi.	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb erineva kultuuritaustaga inimestega taktitundeliselt ja sobivas stiilis, kohandades keelekasutust suhtlusolukorrale ja sihtgrupile; • kohandab väljendust veebisuhtluses ja tavaolukordades vastavalt formaalsuse astmele ja suhtlusrollile; • väljendab oma arvamust ja seisukohti ka tundlikel teemadel, kasutades sobivat sõnavara ja struktuure; • selgitab infot arusaadavalt, kasutades näiteid, ümberütlemist ja vajadusel sõnatähenduste tuletamist kontekstist; • osaleb aruteludes ja koostöös aktiivselt, toetades partneri ideid ning reageerides asjakohaselt ja viisakalt. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Õppemeetodid	arutelu analüüs rollimäng rühmatöö töö tekstiga
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Keeletaseme oskuste kontroll/test Arutlus Lugemis- ja kuulamisülesanded Enesehindamine Ettekanne/esitlus
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on soortatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • loob erinevaid suulisi ja kirjalikke tekste, arvestades nende suhtluseesmärki, stiili ja ülesehitust; • teeb kokkuvõtte keeruka ja sisuka teema põhisisust arvestades konteksti; • eristab olulised detailid üldisest infost, keskendudes teksti eesmärgile ja ülesande sisule; • kasutab tekstis esinevaid vihjeid ja loogilisi seoseid autori hoiakute ja seisukohtade tõlgendamiseks;

	<ul style="list-style-type: none"> ● koostab loogilise ülesehitusega teksti või suulise esitluse, järgides konkreetse tekstitüübi struktuuri ja eesmärgi ning sobivaid digitehnoloogilisi vahendeid; ● esitab mõtteid selgelt ja sidusalt, kasutades teemakohaseid näiteid, põhjendusi või kirjeldusi ning toetudes oma huvivaldkonna teadmistele; ● seob tekstiosad loogiliselt ja sujuvalt, kasutades sobivaid sidesõnu ning järgides ülesande formaalseid nõudeid; ● kohandab keelekasutust sihtgrupile ja olukorrale vastavalt, kasutades sobivat stiili, tooni ja registreid; ● kasutab mitmekesisist sõnavara ja B2 tasemele vastavaid grammatilisi struktuure, tagades teksti selguse ja arusaadavuse; ● vahendab infot vestlustes ja aruteludes aktiivselt ja asjakohaselt, väljendades oma arvamust ning põhjendades oma seisukohti igapäevastes, õpi- ja tööelulistes olukordades selgelt ja keeleliselt korrektselt; ● kirjeldab ja võrdleb visuaalseid materjale tuues välja olulised sarnasused ja erinevused, kasutades asjakohast sõnavara; ● kohandab oma keelekasutust vastavalt suhtlussituatsioonile ja sihtgrupile (sh veebisuhtluses), järgides sobivat stiili ja suhtlusregistrit; ● suhtleb erineva kultuuritaustaga inimestega taktitundeliselt ja sobivas stiilis, kohandades keelekasutust suhtlusolukorrale ja sihtgrupile; ● kohandab väljendust veebisuhtluses ja tavaolukordades vastavalt formaalsuse astmele ja suhtlusrollile; ● väljendab oma arvamust ja seisukohti ka tundlikel teemadel, kasutades sobivat sõnavara ja struktuure; ● selgitab infot arusaadavalt, kasutades näiteid, ümberütlemist ja vajadusel sõnatähenduste tuletamist kontekstist; ● osaleb aruteludes ja koostöös aktiivselt, toetades partneri ideid ning reageerides asjakohaselt ja viisakalt.
Õppematerjalid	B2 keeletaseme õppevara õpetaja koostatud õppematerjalid