

# Rakvere Ametikool

## 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Teoreetiline töö</b>			<b>Iseseisev töö</b>
8 t			48 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses Jaotus tundides: iseseisev töö: 14 kokku: 14	1. kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis 2. kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast 3. kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana	Turismimajandus Turism kui majandusharu ülemaailmselt ja Eestis Turismi arengu-tendentsid Teenindusettevõtete iseärasused, majutus- ja toitlustusteenus kui meelelahutus. Sihtkoha mõiste. Turism ja riigi maine. Turismi mõju kohalikule kogukonnale	loeng, seminar, iseseisev töö, rühmatöö,	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> I rühmatööna õppevideo analüüs vastavalt juhendile II valikvastustega test uutest mõistetest				
<b>Lävend</b>				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

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

<p>mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 12 kokku: 14</p>	<p>1. kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused 2. sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused 3. nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi 4. loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid 5. kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist 6. kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu 7. leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele</p>	<p>Turismi-, majutamise ja toitlustamise valdkond Valdkonna üldine olemus ja omavahelised seosed. Turismi, majutus- ja toitlustusettevõtete äriideed</p>	<p>Rühmatöö Kombineeritud loeng Iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
--	---	--	---	---------------------

**Hindamisülesanne:**

Ülesanne:  
Koostab rühmatööna kirjaliku töö töölehtede alusel  
Töölehed vastavalt hindamiskriteeriumitele

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

**Hindamisülesanded**

Hindamisülesanded ja hindmismeetodid	Hindekriteeriumid
Rühmatöö	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
<p>Ettevõtete tooted ja teenused. Ettevõtte äritüüp. Kliendirühm. Tutvumine kodulehega.</p>	
<b>Praktika</b>	

Ettevõtte äriidee

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 12 kokku: 16	1. kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat 2. leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist 3. loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas 4. nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid 5. koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid 6. hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks	Kutsestandard Valdkonna elukutsete kuvandid ja väärtustamine. Abikoka, koka kutsestandard. Kutsealased infokanalid. Õppekava sisu ja ülesehitus.	Kõitev loeng Iseseisev töö Arutelu	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Osaleb rühmatöös täites rühmatöö ülesande Eneseanalüüs				
<b>Lävend</b>				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

#### Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamise meetodid	Hindekriteeriumid

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 10 kokku: 12	1. leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid 2. leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist 3. kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid 4. nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad	Kool Töökohapõhine õpe. Õpperühmaga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused. Kooli infosüsteem. Kooli kodukord. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon.	Rühmatöö loeng Iseseisev töö Arutelu	Mitteeristav

teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad 5. nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele 6. kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks			
--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Hindamisülesanne vastavalt hindamiskriteeriumitele

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

**Hindamisülesanded**

Hindamisülesanded ja hindamiseetodid	Hindekriteeriumid
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kõikide õpiväljundite hindamisülesanded on täidetud lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kooli koduleht <a href="http://www.rak.edu.ee/">http://www.rak.edu.ee/</a></li> <li>2. Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord</li> <li>3. EHRL koduleht (<a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a>)</li> <li>4. Kutsekoda (<a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a>)</li> <li>5. Erinevate toitlustusettevõtete kodulehed.</li> <li>6. Abikoka õppekava</li> </ol>

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija/ töökohapõhine õpe		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Toitlustamise alused	15	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
<b>Teoreetiline töö</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>	
8 t	32 t	350 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kirjeldab menüü alusel toitute ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid</li> <li>2. valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile</li> <li>3. kasutab menüüs olevate toitute ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid</li> <li>4. valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke</li> <li>5. planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha</li> <li>6. käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest</li> <li>7. kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast</li> <li>8. kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit</li> <li>9. kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele</li> <li>10. selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest</li> <li>11. põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele</li> <li>12. kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse</li> </ol>	<p>Toiduvalmistamise alused</p> <p>Toiduained</p> <p>Toiduainete säilitamine</p> <p>Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine</p> <p>Toitute valmistamine</p> <p>Töö planeerimine ja töökoha korraldamine</p> <p>Toitute säilitamine</p> <p>Seadmed ja väikevahendid</p> <p>Toiduhügieen</p> <p>Tehnoloogiline kaart</p> <p>Praktiline töö köögis</p>	Mitteeristav

	säästlikult 13. loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast 14. annab oma tööle enesehinnangu	
--	---	--

**Hindamisülesanne:**

Kirjalik test: isiklik hügieen

Tööleht: erinevate toiduainegruppide omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine toiduvalmistamisel

Praktiline ülesanne: juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel ühe lihtsa roa valmistamine

Enesehinnag

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid</li> <li>2. valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile</li> <li>3. valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt</li> <li>4. puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest</li> <li>5. valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted</li> <li>6. selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös</li> <li>7. kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest</li> <li>8. loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus</li> <li>9. arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks</li> </ol>	<p>Seadmed 10+20+6</p> <p>Eeltöötlemisseadmed</p> <p>Pliidid, ahjud</p> <p>Külmaseadmed</p> <p>Väiketöövahendid</p> <p>Tööohutus</p> <p>Seadmete puhastamine</p> <p>Puhastustööd 20+22+8</p> <p>Mustus, liigid</p> <p>Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses</p> <p>Koristustarvikud, värvikoodid</p> <p>Koristuseseadmed</p> <p>Puhastusained, vesi</p> <p>Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine</p> <p>Ohutusnõuded, ohutuskaart puhastusainete kasutamisel</p> <p>Puhastusplaani, koristuskaardid</p> <p>Puhtusastmed ja nende määramise võimalused</p> <p>Praktiline töö köögis</p>	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Praktiline ülesanne: seadmete kasutamine ja puhastamine

Praktiline töö: määrab visuaalselt puhtusastme, eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis, selle kaardistamine, mustuse eemaldamiseks puhastusainete, koristustarvikute ja koristusmeetodi valik

Vormistab töölehe

II puhastuslahuste valmistamine: vajaliku vee ja puhastusaine koguse arvestamine

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest	<ol style="list-style-type: none"><li>1. koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest</li><li>2. koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest</li><li>3. kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi</li><li>4. koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü</li></ol>	alused Toitumisõpetus Tervislik toitumine (vajadus, tähtsus, põhimõtted) Toiduring ja –püramiid Toidu tähtsus Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile Toitained Toidu energeetiline väärtus Eritoitumine Menüü koostamine Menüüde tüübid, põhimõisted Menüüde koostamise üldised alused Menüü koostamist mõjutavad tegurid	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

1. Kahekäigulise lõunasöögimenüü koostamine
2. Tööleht vastavalt hindamiskriteeriumitele õpilase koostatud menüü kohta

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral	<ol style="list-style-type: none"><li>1. selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes</li><li>2. hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit</li><li>3. annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral</li><li>4. toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt</li></ol>	Esmaabi Esmaabi korraldus ettevõttes Esmaabi andmine (kergemate vigastuste korral) Ohuolukorrad	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Praktiline ülesanne: ohuolukorra lahendamine koos esmaabiandmisega

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S, Kersna,A., Merits, M. Roosipõld, A. 2008 Toitlustuse alused Toiduhügieeni algkursus - <a href="http://toiduhygieenialkursus.edicypages.com/et">http://toiduhygieenialkursus.edicypages.com/et</a> GN-nõud toidu valmistamisel ja väljastamisel - <a href="http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/">http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/</a> Toitumisõpetuse alused - <a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/</a> Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine - <a href="http://www.teeninduskool.ee/eope/menuu/">http://www.teeninduskool.ee/eope/menuu/</a>

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija/ töökohapõhine õpe		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Teeninduse alused	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		
<b>Teoreetiline töö</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>	<b>Iseseisev töö</b>
4 t	16 t	16 t	16 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab klienditeeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel</li> <li>2. kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel</li> <li>3. kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel</li> <li>4. kirjeldab kliendi teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast</li> </ol>	Toitlustusteeninduse olemus Klienditeenindaja roll, ülesanded ja vastutus Toitlustusettevõtete tüübid Teenindusliigid Laudade tüübid Kliendi teekond	Kombineeritud loeng, arutelu, õppekäik, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b>				
Rühmatöö: konkreetse toitlustusettevõtte näitel iseloomustada teenindusliike ja lauatuüpe, klienditeenindaja rolli ning klienditeekonda. Õppekäigu alusel.				
<b>Lävend</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab rühmatööna ühe ettevõtte klienditeekonda, klienditeenindaja rolli ja tööülesandeid;</li> <li>- eristab lauatuüpe</li> </ul>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
lahendab juhendamisel teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt tootlustusettevõtte teenindusstandardist</li> <li>2. pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel</li> <li>3. valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele</li> </ol>	Kliendikeskne teenindus Teenindaja roll Teenindusstandard Kliendid sh probleemseid ja erivajadusega kliendid Suhtlemine klientidega Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Kliendikontakti loomine ja hoidmine Käitumisviisid Kehtestava käitumise tehnikad Korrektnee keelekasutus suhtlemisel Empaatiavõime	Kombineeritud loeng, praktiline töö, rühmatöö, rollimäng Iseseisev töö, õppevideo
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine. Sobiva teenindusalase sõnavara kasutamise harjutamine.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras</li> <li>2. valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele</li> <li>3. kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja tootlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel</li> </ol>	Kliendikeskne teenindus Teenindaja roll Teenindusstandard Kliendid sh probleemseid ja erivajadusega kliendid Suhtlemine klientidega Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Kliendikontakti loomine ja hoidmine Korrektnee keelekasutus suhtlemisel Empaatiavõime	Kombineeritud loeng, praktiline töö, rühmatöö, rollimäng Iseseisev töö, õppevideo	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine, hinnatakse praktilises töös				
<b>Lävend</b>				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arvestab juhendamisel teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. selgitab rühmatööna traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele</li> <li>2. kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel</li> <li>3. kasutab saadud teavet suhtlemisel</li> </ol>	Multikultuurne maailm Globaliseerumine Traditsioonid, kultuur, religioon Erinevate rahvaste toitumistavad ja lauakombed	Kombineeritud loeng Kirjalik töö Rühmatöö Iseseisev töö	Mitteeristav

klienditeenindussituatsioonides  
4. lahendab teenindusolukorra lähtudes  
kliendi kultuurilisest taustast

**Hindamisülesanne:**

Praktiline ülesanne rühmatööna: teenindusolukorra lahendamine lähtudes kliendi kultuurilisest taustast.

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
teeb juhendamisel ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades	<ol style="list-style-type: none"><li>1. valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtuvalt menüüst ning värvide sobivusest</li><li>2. koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja</li><li>3. katab juhendi ja menüü alusel selvelaua ja söögilaua</li><li>4. serveerib toite ja jooke</li><li>5. teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest</li></ol>	Teenindusruumid, ruumide sisseseade Töövahendid Seadmed, väikevahendid Nõud, söögiriistad, serveerimisvahendid, klaasid Lauapesu Eelkatted erinevatel laudadel Lauakaunistused Kutse-, nime- ja menüükaardid Teeninduse ettevalmistus Laudade linutamine Salvrätikute voltimine Eelkatete koostamine Klientide teenindamine Teenindusjärgsed toimingud

**Praktilised tööd**

Toitlustusteeninduse ettevalmistamine ja praktiline teenindamine.

<b>Hindamisülesanne</b>	Praktiline teenindusülesanne: <ol style="list-style-type: none"><li>1. teeninduse ettevalmistus</li><li>2. klientide teenindamine</li><li>3. teenindusjärgsed toimingud</li></ol>
<b>Hindamismeetod</b>	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav

**Lävend**

Sooritab juhendamisel praktilise teenindusülesande:  
- teeninduse ettevalmistus

- klientide teenindamine
- viisakas, erialaselt korrektne suhtlemine klientidega
- teenindusjärgsed toimingud

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Roosipõld, Anne (2008). Toitlustuse alused. Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst"(ARGO 2013 Teeninduskett - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/">http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/</a> Veaolukorrad teeninduses - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/">http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/</a> Klientide rühmitamine - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/">http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/</a> Värvusõpetus ja kompositsioon - <a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/</a>

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija, töökohapõhine õpe		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Abikoka praktilise töö alused	12	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul Toitlustamise alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke		
<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>	<b>Iseseisev töö</b>	
72 t	200 t	40 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. valmistab juhendamisel toite ja jooke</li> <li>2. kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>3. käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest</li> <li>4. säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>5. korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</li> <li>6. järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</li> <li>7. annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt etteantud ülesandest</li> </ol>	<p>Tööohutus Toiduhügieen Töökoha korraldamine Puhastusplaani Toiduvalmistamine Kohustuslikud road Salatid: Kartulisalat Pasta-suitsuvorstisalat Kartuli-kanalihasalat Supid: Minestrone Talupojasupp Värskekapsasupp Rassolnik Vormitoidud, ühepajatoitud: Kartulipudru-hakklihavormiroog Riisi-kanavormiroog Kapsa-hakklihahautis Ühepajatoit Lõpphindamine 8t</p>	praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

ÕV hinnatakse koos Praktiline ülesanne: valmistab etteantud juhendi järgi 2 rooga (sh salati, supi, munaroa, köögivilja- või pastalisandi), katab hindajatele laua vastavalt koka korraldustele, vormistab portsjonid ning serveerib hindajatele

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	1. töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele 2. suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt 3. annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast	Toiduhügieen Töökoha korraldamine Suhtlemine Ergonoomika	Praktiline töö, meeskonnatöö enesehinnang iseseisev töö	Mitteeristav

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest	1. loob ja hoiab kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist 2. teenindab kliente lähtudes teenindamise põhitehnikatest 3. töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest 4. valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele 5. väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles	Teeninduse ettevalmistus Klientide teenindamine Teenindusjärgsed toimingud	Praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Hindamise eelduseks on praktilistest tundidest osavõtt Praktiline ülesanne: koostab tööplaani ja valmistab etteantud juhendi järgi 2 rooga (sh salati, supi, munaroa, köögivilja- või pastalisandi), katab hindajatele laua vastavalt koka korraldustele, vormistab portsjonid ning serveerib hindajatele, aeg 2,5 tundi
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine



## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija, töökohapõhine õpe		
<b>Õppevorm</b>	statsioonaarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Abikoka praktika	15	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul osaliselt abikoka praktilise töö alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena		
<b>Praktika</b>	<b>Iseseisev töö</b>		
360 t	30 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib juhendamisel praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmäärke	1. koostab materjali praktikale asumiseks (lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale) lähtuvalt praktikajuhendist 2. koostab juhendi abil keeleliselt ja vormiliselt korrektse CV ja avalduse 3. teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist	Praktika planeerimine Praktika eesmärgid Praktika dokumentatsioon Praktikakoha valik, kokkulepped Praktikapäevik	Kombineeritud loeng, eesmärgistamine, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktika eesmärkide püstitamine juhendamisel				
<b>Lävend</b>				
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
töötab juhendamisel	1. kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni	Abikoka praktiline töö köögis	Mitteeristav

praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust	lähtuvalt praktikajuhendist 2. orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel 3. valib juhendamisel toitute ja jookide valmistamiseks vajalikud toorained 4. töötab tootlustasettevõttes juhendamisel ning teeb planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks 5. järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid 6. töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega 7. järgib ettevõtte sisekorraeeskirju	Töö planeerimine ja korraldamine Kaupade haldamine Toidutoorme eeltöötlemine Toitute valmistamine Teenindamine ja müügitöö	
--	---	--	--

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
töötab juhendamisel tootlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni-ja tööhutusnõudeid	1. kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid 2. järgib juhendamisel töötades tööhügieeninõudeid 3. kasutab juhendamisel vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid 4. töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult 5. puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha	Toiduhügieen Toidutoorme eeltöötlemine Toitute valmistamisel seadmete kasutamine Teenindamine ja müügitöö Puhastustööd köögis	Mitteeristav

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid	1. eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest 2. valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust 3. täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi 4. korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel 5. teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile	Köögitöö	praktiline töö	Mitteeristav

<b>Lävend</b>
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
teenindab juhendamisel kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripäradele klienti</li> <li>2. tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke</li> <li>3. serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripäradele</li> <li>4. teenindab meeskonnaliikmena kliente järgides kliendikesksuse põhimõtteid</li> </ol>	Teenindamine ja müügitöö	Mitteeristav

<b>Lävend</b>
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika praktikaaruande	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist</li> <li>2. annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele lähtuvalt praktikajuhendist</li> <li>3. esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks</li> </ol>	Praktikaaruande koostamine ja vormistamine arvutil Praktikaaruande kaitsmine	Kombineeritud loeng, Aruande koostamine, enesehinnang, esitlus	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Praktikaaruande ja selle kaitsmine
--

<b>Lävend</b>
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Praktika on sooritatud täies mahus.</p> <p>Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded (kirjalik ja praktiline) on sooritatud vähemalt lävendi tasemel</p> <p>I praktikaaruande</p> <p>II juhendaja poolt täidetud hinnanguleht,</p> <p>III praktikapäevik</p> <p>IV praktika esitlus ja kaitsmine</p>
--	---

<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Praktikajuhend Praktika dokumentatsioon, praktikapäevik, hinnanguleht

# Rakvere Ametikool

## 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhihariduseta õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest</p> <p>kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p> <p>mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga</li> <li>· sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid</li> <li>· koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani</li> <li>· kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi</li> <li>· valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal</li> <li>· määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas</li> <li>· kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust</li> <li>· valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Enda tundmaõppimine Minapilt Isiksuseomadused Huvid Väärtused Teadmised, oskused, kogemused Õpitavat eriala toetavad isiksuseomadused, teadmised, oskused, kogemused</li> <li>2. Suhtlemioskused 2.1.Suhtlemise olemus Suhtlemise komponendid: info vahetamine, tajumine, mõjutamine Esmamulje. Esmamulje rikkujad Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Suhtlemistõkked Suhtlemise baasoskused (kontakti loomine, aktiivne kuulamine, selge eneseväljendus) ja kompleksoskused Käitumisstiilid: agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine Enesekehtestamine</li> <li>2.2. Meeskonnatöö Grupp ja meeskond. Roll ja rolliootused meeskonnas Rollikonflikt Meeskonna arengufaasid Konfliktide liigi Konfliktidega toimetulek</li> </ol>	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks</li> <li>· kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega</li> <li>· leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koostamiseks, praktika- või töökoha leidmisel</li> <li>· koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas</li> </ul>	<p>2.3. Õpioskused Mitteformaalne , formaalne ja informaalne õppimine Lõiming: Õpioskuste mooduliga</p> <p>3. Tegevuse planeerimine Eneseanalüüs Eesmärkide püstitamine Erinevad keskkonnategurid</p> <p>4. Karjääri kujundamine Karjääri mõiste Elukestev õpe Töötamise tulevikutrendid Tööturu tööjõu- ja oskuste vajadus Õpitava eriala kutsesstandard Tööandja ootused Töömotivatsioon</p> <p>5. Praktika- või töökoha leidmine Praktika- või töökoha leidmise võimalused sh erinevad infokanalid, e-kirja koostamine ja suhtlemine telefoni teel Õppimisvõimalused Kandideerimisdokumendid: CV, motivatsioonikiri, avaldus Tööintervjuu</p> <p>6. Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: *Elukeskkond, *Muutustega kohanemine, *Enesearendamine, *Raha *Sisemine tasakaal *Hobid, puhkus *Töö *Sõbrad *Perekond *Ühiskondlik aktiivsus *Turvatunne</p>	
--	--	---	--

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Praktiline töö

**Lävend**

õpiväljundid loetakse arvestatuks kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

**Iseseisvad tööd**

Iseseisvad tööd: Enesehindamise ja õpitava eriala tundmise küsimustike ning mõttearenduslehtede täitmine  
Ettevalmistus töövestluseks . Ülevaate koostamine maakonna ettevõtetest, mis on seotud õpitava erialaga

**Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine**

Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel

<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Õpetaja koostatud materjalid

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija/töökohapõhine õpe		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Arvutiõpetus	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija mõistaks lihtsamat arvutialast sõnavara, teksti- ja tabelitöötluse, veebis navigeerimise ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, edastamiseks, tööks vajalikuks suhtluseks.		
<b>Teoreetiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>		
12 t	40 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab teksti- ja tabelitöötluse kasutamise põhimõtteid ning kasutab neid vastavalt oma vajadusele praktiliselt</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 24 kokku: 32</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara</li> <li>2. järgib ohutusnõudeid arvutiga ja kuvariga töötamisel</li> <li>3. koostab ja vormistab juhendi alusel dokumendi</li> <li>4. koostab ja vormistab juhendi alusel tabeli</li> </ol>	<p>Arvutialased põhimõisted: riistvara ja tarkvara, Arvuti kasutamine ja korrashoid -töölaud, failihaldus, otsingute tegemine, failide lihtne redigeerimine, prindihaldus. Ohutusarvutiga ja kuvariga töötamisel.</p> <p>Tekstitöötlus: põhioperatsioonid, dokumendi muutmise, andmete sisestamine, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine, teksti ja lehekülje kujundamise põhivõtted, dokumendi viimistlemine, päis ja jalus, printimine, objektide lisamine dokumendile - tabelid, pildid</p> <p>Tabelitöötlus: dokumendi loomine ja muutmise, põhioperatsioonid, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, read ja veerud, valemid ja funktsioonid, kujundamine, diagrammid ja objektid, printimine</p>	Kombineeritud loeng, praktiline töö	Mitteeristav
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Tööleht: interneti kasutamise turvalisus</p> <p>Koostab ja vormistab juhendamisel arvutis erinevaid töid (nt. kirjaliku praktikaaruande) Edastab töö elektrooniliselt praktikajuhendajale ja arvutiõpetajale</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö</p>	
<b>Lävend</b>				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Arvutialase terminoloogiaga tutvumine ja töölehe küsimuste vastamine.  
Mahuka dokumendi koostamine vastavalt eelnevale juhendamisele. Töö nõuetekohane vormistamine.

### Praktilised tööd

Erinevad õpetaja koostatud harjutused

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 16 kokku: 20	Veebi kasutamine: veebis navigeerimine, otsing, elektronposti kasutamine, kirjavahetus, adresseerimine, postkasti haldamine, listid ja uudisgrupid, turvalisus, andmekaitse Interneti kasutusvõimalused ja turvalisus.	Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded	Mitteeristav

### Hindamisülesanne:

Tööleht: interneti kasutamise turvalisus

Koostab ja vormistab juhendamisel praktikale kandideerimise nõutavad dokumendid, kirjaliku praktikaaruande ja esitluse

Töö sisaldab

1. Sissejuhatus
2. Ettevõtte tutvustus
3. Ruumide kirjeldus
4. Toodete sortiment
5. Tööde kirjeldus
6. Kokkuvõttev analüüs
7. Kasutatud allikad

Edastab töö elektrooniliselt praktikajuhendajale ja arvutiõpetajale kasutades korrektset eesti keelt

### Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel. Koostab ja vormistab juhendamisel arvutis töid (nt. praktikaaruande)
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	www.metshein.com, www.rak.edu.ee, "Tekstidokumendi loomine Word 2007 - 2010 abil" Riina Reinumägi; "Excel 2007 - 2010 käsiraamat" Riina Reinumägi; "MS Excel raamatupidaja ja finantsjuhi teenistuses" Riina Reinumägi; Praktikaaruande koostamise juhend

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija/ töökohapõhine õpe		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Praktiline töö köögis	5	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	läbitud moodul Toitlustamise alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonna liikmena toite ja jooke lähtuvalt töökorraldust		
<b>Praktiline töö</b>			<b>Praktika</b>
20 t			110 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning töökorraldus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke</li> <li>2. kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale</li> <li>3. käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele</li> <li>4. säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>5. korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</li> <li>6. järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</li> <li>7. annab hinnangu valmistatud toitumisele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist</li> <li>8. annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast</li> </ol>	<p>Tehnoloogiline kaart Seadmed ja töövahendid Toiduhügieen ja isiklik hügieen Töökoha korraldamine Puhastusplaan Tööohutusnõuded Oma tööle ning toitumisele ja jookidele hinnangu andmine</p>	Praktiline töö, iseseisev töö, hinnangu andmine	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Praktiline töö: hinnata tehnoloogiliste kaartidena etteantud roogade valmistamist, seadmete ja töövahendite kasutamist vastavalt töökorralduse eripärale, isiklikku hügieeni, toiduainete säilitamist

Hinnangulehe täitmine (osaliselt individuaalse tööna): hinnang oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

**Iseseisvad tööd**

Hinnangulehe täitmine (osaliselt individuaalse tööna): hinnang oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	<ol style="list-style-type: none"> <li>koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale</li> <li>planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile</li> <li>serveerib juhendamisel kliendile toidu ja joogi minimaalse võimlaiku ajaga</li> <li>töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripärale, annab meeskonnatööle tagasisidet</li> <li>arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid</li> </ol>	Tööplaan Meeskonnatöö Laomajandus Ergonoomilised töövõtted	Praktiline töö, iseseisev töö, hinnangu andmine	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Praktiline töö: oma tööplaani koostamine

Hinnata tagasiside andmist (meeskonnatööle ja ergonoomiliste töövõtete kasutamisele)

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab personaalselt kliente kasutades serveerimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	<ol style="list-style-type: none"> <li>loob ja hoiab positiivset kliendikontakti kogu teenindusprotsessi vältel</li> <li>tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles menüüd kasutades erialaseid termineid</li> <li>annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist</li> <li>serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</li> </ol>	Teenindusprotsess Menüüde terminoloogia (korrektses eesti keeles) Teenindusstandard Kliendikeskne teenindus	Praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Praktiline ülesanne; klienditeenindus tavateeninduses

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Praktiline töö sooritatud täies mahus, täidetud kujundavad õpiülesanded lävendi tasemel. Praktiline hindamisülesanne: ühe päeva lõunamenüü alusel tellib toiduained, korraldab töökoha, valmistab rühmatööna toidud, serveerib ja teenindab kliente, puhastab köögi ja teenindussaali, annab hinnangu enda ja rühma tööle.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	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

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija/ töökohapõhine õpe		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Pagari- ja kondiitritööd	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel lihtsamaid pagari- ja kondiitritooteid		
<b>Praktiline töö</b>			<b>Praktika</b>
20 t			32 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel pärmitaigna ja sellest lihtsamaid tooteid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. valib pärmitaigna valmistamiseks vajalikud seadmed ja väikevahendid ning kasutab neid ohutult</li> <li>2. kaalub vajalikud toorained</li> <li>3. valib pärmitaigna valmistamiseks vajalikud toorained</li> <li>4. valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel pärmitaigna</li> <li>5. valmistab soolasele pirukale täidise</li> <li>6. vormib ja viimistleb 2 lihtpagaritoodet</li> <li>7. küpsetab juhendamisel tooted</li> <li>8. täidab töö- ja toiduohutuse nõudeid</li> <li>9. korrastab ja puhastab töökoha ning tööruumid</li> </ol>	Pärmitaignate liigid Toorained Seadmed ja väikevahendid Tööohutus Pärmitaigna valmistamise tehnoloogia Soolased täidised Pärmitaignast tooted ja valmistamine Küpsetamine Puhastustööd köögis	Praktiline töö, arutelu, rühmatöö, enesehinnang iseseisev töö	Mitteeristav

#### Hindamisülesanne:

Ülesanne 1 : valmistab pärmitaigna ja sellest 2 lihtpagaritoodet  
 Hindamine vastavalt hindamiskriteeriumitele

Iseseisev töö – õpimappi pärmitaigna retsept, valmistamise tehnoloogia, toodete valmistamine ja küpsetamise temperatuurid

#### Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

### Iseseisvad tööd

Iseseisev töö – õpimappi pärimaaigna retsept, valmistamise tehnoloogia, toodete valmistamine ja küpsetamise temperatuurid

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel biskviitaaigna ja sellest lihtsamaid tooteid	<ol style="list-style-type: none"><li>1. valib biskviitaaigna valmistamiseks vajalikud seadmed ja väikevahendid ning kasutab neid ohutult</li><li>2. kaalub vajalikud toorained</li><li>3. valib biskviitaaigna valmistamiseks vajalikud toorained</li><li>4. valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel biskviitaaigna</li><li>5. valmistab ja küpsetab biskviitaaignast pooltooteid</li><li>6. valmistab lihtsama kreemi</li><li>7. paneb kokku ja viimistleb toote</li><li>8. täidab töö- ja toiduohutuse nõudeid</li><li>9. korrastab ja puhastab töökoha ning tööruumid</li></ol>	Biskviitaaigna kasutamine Toorained Seadmed ja väikevahendid Tööohutus Biskviitaaigna valmistamise tehnoloogia Kreemid Biskviitaaignast pooltoodete valmistamine ja küpsetamine Toodete kokkupanek ja viimistlemine Puhastustööd köögis	Praktiline töö, arutelu, rühmatöö, enesehinnang iseseisev töö	Mitteeristav

### Hindamisülesanne:

Ülesanne II : valmistab biskviitaaigna ja sellest 1 toote  
Hindamine vastavalt hindamiskriteeriumitele

Iseseisev töö – õpimappi biskviitaaigna retsept, valmistamise tehnoloogia, toodete valmistamine ja küpsetamise temperatuurid

### Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

### Iseseisvad tööd

Iseseisev töö – õpimappi biskviitaaigna retsept, valmistamise tehnoloogia, toodete valmistamine ja küpsetamise temperatuurid

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Esitatud iseseisvad tööd, sooritatud ÕVI ja ÕVII praktilised hindamisülesanded
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/</a> <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/</a> <a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf</a>

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija/töökohapõhine õpe		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Õpioskused	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et kasvab õppija teadlikkus oma õppimist paremini korraldada – tulemuslikumaks ja nauditavamaks muuta, olla motiveeritum ja enesekindlam.		
<b>Teoreetiline töö</b>	<b>Praktika</b>	<b>Iseseisev töö</b>	
8 t	28 t	16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab ennast kui õppijat (õpistiil, mälutüüp, multiintelligentsus, õpiraskus) ja toob välja soovitusi õppimise efektiivsemaks muutmiseks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktika: 14 iseseisev töö: 8 kokku: 26	1. Koostab koostöös õpetajaga testidel põhineva enese kui õppija analüüsi ja soovitusid, millega selline õppijatüüp võiks arvestada. 2. Nimetab ja kasutab erinevaid õppimisvõtteid. 3. Nimetab õpioskusi, rakendab erinevaid eesmärgistamise ja eneserefleksiooni võtteid 4. Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle kokkukõla enda prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobivaid tegevuskavade vorme.	Sissejuhatus (häälestus kursuseks, ajurünnak, ootused kursusele, rühma kokkulepped) Mina kui õppija (õppimise mõiste, eesmärk, õpistiilid, eneseanalüüs) Õpilase ja õpetaja roll (isiksuse ja rolli eristamine, rollikaart) Õpioskused ja eesmärgid Õppimisvõtted (mnemotehnilised võtted, lugemine kui protsess, idee-, mõiste- ja mõttekaart, konspekteerimine, loovus) Õppimise saboteerimine ja valikud Intelligentsus ja õppimine (multiintelligentsus, kirjatöö alustamine)	oeng, rühma- ja paaristtöö, iseseisev töö, rollimäng, situatsioonianalüüs, ajurünnak, loovusharjutused, idee- ja mõistekaardi koostamine, miniprojekt, õpimapp, esitlus, mõttega lugemine, diskussioon, juhtumi uurimine, intervjuu, SWOT-analüüs, draama	Mitteeristav

#### Hindamisülesanne:

- Osaleb vähemalt 50 % kontakttundidest.
- Esitab õpimapi: tunnis kogutud-koostatud materjalidega, teeb selle põhjal esitluse.
- Koostab koostöös õpetajaga testidel põhineva enese kui õppija analüüsi ja soovitusid, millega selline õppijatüüp võiks arvestada.
- Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle vastavust seatud prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobiva tegevuskava vorme.
- sõnastab eneserefleksioonist lähtuvalt enda arengueesmärgid ja tegevuskava, kasutades õpitud võtteid.
- Teeb kokkuvõtte kogetud õppimisvõtetest ja nende edasisest kasutamisevõimalustest õppijana

<b>Lävend</b>

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
teadvustab õppimist soodustavaid ja raskendavaid tegureid nii grupis kui individuaalselt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktika: 14 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. nimetab ebaeduga toimetuleku erinevaid viise,</li> <li>2. tunneb ära stressi ilminguid</li> <li>3. toob näiteid efektiivsete ja ebaefektiivsete viiside kohta pingetest vabanemiseks.</li> <li>4. koostab situatsioonist lähtuva kolmeosalise kehtestava minasõnumi</li> <li>5. nimetab grupi arengufaase, rolle grupis, kirjeldab koostöö kujunemist.</li> <li>6. harjutab koostöist probleemilahendamist</li> <li>7. märkab ebaefektiivseid probleemilahendusviise</li> <li>8. esitleb ennast</li> </ol>	<p>Tunded ja mõtlemine (tunnete väljendamine, juhtimine, tunded ja mõtlemine, aju kolmene jaotus)</p> <p>Edu ja ebaedu (stressi mõiste, ebaeduga toimetuleku viisid)</p> <p>Hea kuulamise oskused (aktiivne kuulamine, ümbersõnastamine, tunnete peegeldamine, kommunikatsioon).</p> <p>Eneseväljendamine (sina- ja minakeel, mina-teade, sildistamine, käitumise hinnanguvaba kirjeldamine)</p> <p>Enesekehtestamine (enesekehtestamise mõiste, kehtestava sõnumi koostamine)</p> <p>Koostöine probleemilahendamine (6-osaline probleemilahendusmudel, võitja-võitja meetod)</p> <p>Suhted ja suhtumised</p> <p>Eneseesitlemine (minu tugevad küljed, mina-keel, tagasiside andmine-saamine)</p>	Mitteeristav

<b>Lävend</b>

<b>Õppemeetod</b>	loeng, rühma- ja paaristöö, iseseisev töö, rollimäng, situatsioonianalüüs, ajurünnak, loovusharjutused, idee- ja mõistekaardi koostamine, miniprojekt, õpimapp, esitus, mõttega lugemine, diskussioon, juhtumi uurimine, intervjuu, SWOT-analüüs, draama
<b>Hindamisülesanne</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osaleb vähemalt 50 % kontakttundidest.</li> <li>2. Esitab õpimapi: tunnis kogutud-koostatud materjalidega, teeb selle põhjal esitluse.</li> <li>3. Koostab koostöös õpetajaga testidel põhinev enese kui õppija analüüsi ja soovitusel, millega selline õppijatüüp võiks arvestada.</li> <li>4. Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle vastavust seatud prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobiva tegevuskava vorme.</li> <li>5. sõnastab eneserefleksioonist lähtuvalt enda arengueesmärgid ja tegevuskava, kasutades õpitud võtteid.</li> <li>6. Teeb kokkuvõtte kogetud õppimisvõtetest ja nende edasisest kasutamisevõimalustest õppijana</li> </ol>
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Osaleb vähemalt 50 % kontakttundidest.</li> <li>2. Esitab õpimapi: tunnis kogutud-koostatud materjalidega, teeb selle põhjal esitluse.</li> <li>3. Koostab koostöös õpetajaga testidel põhineva enese kui õppija analüüsi ja soovitusel, millega selline õppijatüüp võiks arvestada.</li> <li>4. Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle vastavust seatud prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobiva tegevuskava vorme.</li> <li>5. Sõnastab eneserefleksioonist lähtuvalt enda arengueesmärgid ja tegevuskava, kasutades õpitud võtteid.</li> <li>6. Teeb kokkuvõtte kogetud õppimisvõtetest ja nende edasisest kasutamisevõimalustest õppijana.</li> </ol>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avatud Meele Instituut „Õppides loon ennast“ (K. Tani-Jürisoo, A. Loodus, K. Hango, V. Murutar) – õpetajaraamat, töö- ja infolehed ning jaotusmaterjalid õpilastele</li> <li>2. <a href="http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/">http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/</a></li> </ol>

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija/ töökohapõhine õpe		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Kutsealane inglise keel	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate inimestega töösituatsioonides, kasutab erialast sõnavara		
<b>Teoreetiline töö</b>			<b>Iseseisev töö</b>
16 t			36 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatöoga seotud erialastest terminitest	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele</li> <li>2. nimetab toiduvalmistamisel kasutatavad põhilisi toiduaineid ja maitseaineid</li> <li>3. nimetab väiketöövahendid ja seadmed</li> <li>4. tõlgib retsepti kasutades abivahendeid</li> </ol>	Tähestik, hääldused Lausete koostamine Toiduained Toiduainete kuum- ja külmtöötlemise võtted Mõõtühikud, kogused Väiketöövahendid, seadmed	lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b>				
I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele				
II tõlgib retsepti kasutades abivahendeid				
<b>Lävend</b>				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted arusaadavalt	Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Ajad Tööruumid, olmeruumid	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, dialoog,	Mitteeristav

2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest

iseseisev töö,

**Hindamisülesanne:**

Suhtlusülesanne: dialoog töösituatsioonist

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	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

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija/töökohapõhine õpe		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Kutsealane vene keel	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate inimestega töösituatsioonides, kasutab erialast sõnavara		
<b>Teoreetiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>		
12 t	40 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatöoga seotud erialastest terminitest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20 kokku: 26	1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. nimetab toiduvalmistamisel kasutatavad põhilisi toiduaineid ja maitseaineid 3. nimetab väiketöövahendid ja seadmed 4. tõlgib retsepti kasutades abivahendeid	Tähestik, hääldused Lausete koostamine Toiduained Toiduainete kuum- ja külmtöötlemise võtted Mõõtühikud, kogused Väiketöövahendid, seadmed	lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele  II tõlgib retsepti kasutades abivahendeid				
<b>Lävend</b>				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
suhtleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted	Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Ajad	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine,	Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20 kokku: 26	arusaadavalt 2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest	Tööruumid, olmeruumid	arutelu, dialoog, iseseisev töö,	
---	---	-----------------------	-------------------------------------	--

**Hindamisülesanne:**

Suhtlusülesanne: dialoog töösituatsioonist

**Lävend**

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Ele Viilipus 2013 Turismi vene keel + CD <a href="http://www.e-ope.ee/repositoorium?@=88dy#euni_repository_10890">http://www.e-ope.ee/repositoorium?@=88dy#euni_repository_10890</a> A.Mets "Sinu vestlukaaslane" 1 ja 2 osa; K. Allikmets " Kohtumised" 1 ja 2 osa; E. Raud " Vene keel minu sõber ja kaaslane" 1 ja 2 osa.

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Haridusnõudeta õppija, töökohapõhine õpe		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Erialane eesti keel	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab erialast terminoloogiat ning suhtleb arusaadavas eesti keeles toitlustusettevõtte töösituatsioonides.		
<b>Teoreetiline töö</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>	
10 t	26 t	16 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast suulist ja kirjalikku teksti; kasutab suhtlemisel toitlustamise alast eestikeelset terminoloogiat Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 26 iseseisev töö: 16 kokku: 52	- loeb ja kuulab erialast teksti ning vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele - kasutab praktilises töös eestikeelseid tehnoloogilisi kaarte - suhtleb erialastes töösituatsioonides eesti keeles	Erialane sõnavara ja terminoloogia, õigekeelsus ja õigekiri. Menüüd, tehnoloogilised kaardid, köögi- ja serverimistarvikud. Erialaste tekstide lugemine ja kuulamine ning küsimustele vastamine. Sobivate keelenormide kasutamine, õigekirja tundmine. Suhtlemine toitlustusettevõtte töökeskkonnas. Korrektne kõnekeel.	Keelealased harjutused. Töö erialase tekstidega. Praktiline harjutus.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Töö tehnoloogiliste kaartidega.				
<b>Praktilised tööd</b>				

Erialase eesti keele kasutamine praktilise töö tundides.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud õpiülesanded ja iseseisvad tööd.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Kitsnik, Mare. Koka ja kelneri erialane eesti keel. 2010 Tallinn, Argo. Link: <a href="https://www.meis.ee/sites/default/files/208_Koka_ja_kelneri_erialane_eesti_keel_Oppematerjal.pdf">https://www.meis.ee/sites/default/files/208_Koka_ja_kelneri_erialane_eesti_keel_Oppematerjal.pdf</a>