

# Kutseõpetaja informatsiooniallikad ja kaasaegsed õppematerjalid S.Rekkor

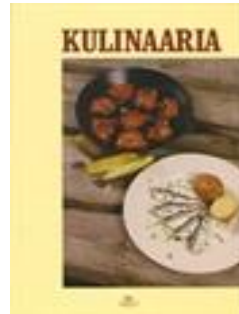
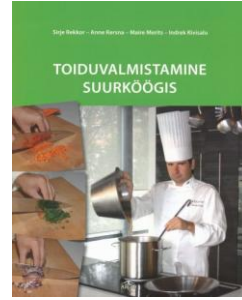
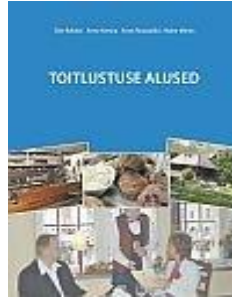


## Väga olulised informatsiooniallikad

- **REKK koduleht** <http://www.ekk.edu.ee/>
  - Riiklikud õppekavad
  - Moodulite sisud
  - Õppematerjalide kaardistused
  - Koolitusmaterjalid
  - E-kalender
  - Abistavad materjalid (hindamine, ECVET)
- **HTM koduleht** <http://www.hm.ee/>
  - Kutseharidusega seotud seadusandlus
  - Õpetajale
  - Täienduskoolitused
- **Kutsekoja koduleht** <http://www.kutsekoda.ee/>
  - Kutsestandardid
  - Kutse omistamise materjalid
- **EHRL koduleht, EPÜ koduleht, EKEL koduleht**
  - Kutse omistamine, erialane info
- **Repositoorium** <http://www.e-ope.ee/repositoorium>

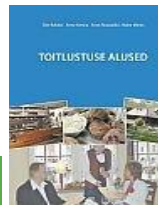
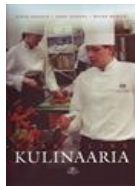
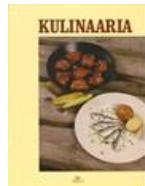
# Õpikud

- Toitlustuse alused
- Toiduvalmistamine suurköögis
- Kulinaaria
- Praktiline kulinaaria
- ....
- ....



# Õppematerjalide kombineerimine

- Õpikud
- Õpikud ja TV



## Õpiku Kulinaaria 2011 analüüs

- 1. Sissejuhatus
- 7. Kartuliroad
- 14. Puuviljade kasutamine kulinaarias
- 25. Roogade kujundamine

## Õppematerjali analüüs

- Analüüsi koostöös õpiku peatüki teksti:
  - Terminid
  - Mõisted
  - Tehnoloogiad
  - Sõnastuse selgus, arusaadavus õppijale
  - Jooniste ja tabelite asjakohasus ja sisu
  - Kordamisküsimused ja õppeülesanded
- Esitlege analüüsi tulemusi kaasrühmadele