

KINNITATUD

direktori 28.10.2014 käskkirjaga nr 1-4/131

kooli nõukogu kooskõlastus 28.10.2014

**OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL**  
**KOKA ERIALA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA**  
**Kutsekeskhariduse esmaõppe 4. taseme õppekava**  
**Statsionaarne (päevane) õppevorm**

## Sisukord

1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused 2EKAP .....	4
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused 6 EKAP.....	9
3	Toitlustamise alused 15 EKAP .....	16
4	Teeninduse alused 4 EKAP.....	23
5	Abikoka praktilise töö alused12 EKAP.....	30
6	Toiduvalmistamise alused 14 EKAP .....	33
7	Koka praktilise töö alused EKAP .....	55
8	Toiduvalmistamine 7 EKAP .....	63
9	Koka praktiline töö 8 EKAP .....	78
10	Praktika .....	82
10.1	Abikoka praktika 15 EKAP .....	82
10.2	Kokatöö praktika (21 EKAP) + valikainena restoraniköögipraktika (10 EKAP).....	86
11	Valikained (sh spetsialiseerumine) .....	92
11.1	Eritoitlustus 2 EKAP.....	92
11.2	Catering-teenindus 2 EKAP,.....	96
11.3	Restoranitöö korraldus .....	99
11.4	Rahvus ja rahvuslikud köögid 2 EKAP .....	102
11.5	Peoteenindus 3 EKAP .....	109
11.6	Eesti köök 2 EKAP .....	114
11.7	Rahvusköögid 1 EKAP .....	120
11.8	Joogiõpetus 2EKAP .....	126
11.9	Veiniõpetus 1 EKAP.....	129

11.10	Lihatehnoloogia algkursus 2 EKAP.....	133
11.11	Prantsuse keel 2 EKAP .....	138
11.12	Erialane inglise keel 2EKAP.....	142
11.13	Värvusõpetus ja kompositsioon 1 EKAP.....	145
11.14	Erialane soome või vene keel 2 EKAP .....	147
11.15	Pagari – ja kondiitritöö 1EKAP .....	150
11.16	Lõpueksam 1EKAP .....	153

## 1 Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused 2EKAP

KOKK ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskharidus rühm		
Õppevorm	Statsionaarne, päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	T.Ardel E.Pesti V.Õitspuu M.Peterson A. Kivi kursusejuhendaja
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1.Mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis</li> <li>– kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, küllastajate ja kohalike elanike seisukohast</li> <li>- kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana</li> </ul>		
2.Mõtestab majutamise ja	– kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna		

<p>toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p>	<p>ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> <li>– nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi</li> <li>– loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid</li> <li>– kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist</li> <li>– kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu</li> </ul> <p>-leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele</p>
<p>3. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eesmärke</li> <li>– leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist</li> <li>– loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas</li> <li>– nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid</li> <li>– koostab juhendamisel isikliku õppeplani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid</li> </ul> <p>hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks</p>
<p>4. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid</li> <li>– leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist</li> <li>– kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid</li> <li>– nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad</li> <li>– nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele</li> <li>– kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks</li> </ul>

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
<p>1. Tutvumine õppegrupiga.</p> <p>Tutvumine õppetööd reguleerivate dokumentidega</p> <p><b>Integreeritud</b></p> <p><b>Geograafia</b></p> <p>Orienteerumine kooliterritooriumil</p>	2		4	<p>Enesetutvustus. Tutvumismängud rühmas.</p> <p>Eesmärkide ja ülesannete seadmine. Küsimustele vastamine sisekorraeeskirjade kohta koolis ja õpilaskodus.</p> <p>Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel</p>
<p>2. Sissejuhatus valdkonda</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- turismi olemus ja tähtsus</li> <li>- Majutus-ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine</li> <li>- toitlustusettevõtete äriideed</li> </ul>	6	2		<p>Loeng</p> <p>Rühmatöö- õpetaja töölehe alusel</p> <p>Interneti keskkonnas kutsestandarditega tutvumine. Eneseanalüüs kutsestandardist lähtuvalt õpetaja töölehe alusel oskusi (Swot) erialase sobivuse hindamiseks</p> <p>Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õppegrupile ja õpetajalt</p>
<p>Sissejuhatus õpingutesse</p> <p>Arvutiõpetus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (failihaldus, riist-ja tarkvara, teksti toimetamine)</li> </ul>	8		8	<p>Loeng</p> <p>Individaalne töö</p> <p>Praktikum</p> <p>Rühmatöö</p>

- Infosüsteemid (õpikeskkonnad, VIKO, Moodle, e-kool, kohalik server				
Sissejuhatus erialasse  - Õppekava tutvustus- koka õppekava sisu ja ülesehitus; õppetöö korraldus  <b>Intgreeritud:</b> <b>Eesti keel</b> Kirjalike tööde koostamine Suulise ja kirjaliku kõne erinevus <b>Inimeseõpetus</b> Õpi õppima  - Töölase arengu võimaluste tutvustus (s.h õppereis)	4    4   4	2	6	Loeng Etteantud küsimustele vastuse saamine (kirjalikult) õpetaja tutvustusest Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile  Loeng, Kirjalikud tööd, Suuline esitlus Essee  Õppemeetodeid rakendavad tööülesanded õpetaja juhendite alusel. Õpioskuste test  Õpikäik majutus-ja toitlustusettevõttesse Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi
Mooduli hindamine	2			
Tunde kokku	30	4	18	1 EKAP (52 tundi)

Hindamine	<p>Mitteeristav kokkuvõttev hindamine</p> <p>Kujundatakse neljast arvestuslikust õpiülesandest:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Majutus-ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine</li> <li>2. Rühmatööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee tutvustus ja esitlus</li> <li>3. Õpioskuste test</li> <li>4. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT- analüüsi alusel</li> </ol>
sh hindekriteeriumid	Sooritatud praktikumid arvutiõppes ja täidetud kõik 4 õpiülesannet
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikidele õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside
sh hindamise meetodid	Test, raporti esitlus, tööleht, essee esitlus (isiklik eesmärk ja areng), SWOT analüüs kutsestandardi alusel,
Õppematerjalid	<p>Raporti koostamise juhend, õpik „Toitlustuse alused“, õpik „Hotellimajanduse alused“</p> <p><a href="http://www.inove.ee">www.inove.ee</a></p> <p><a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a></p> <p><a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a></p>



## 2 Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused 6 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne, päevane õpe		
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	<b>Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused</b>	6	T.Ardel M.Kalmus T.Tiit A.Kusma K.Pirs
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi</li> <li>- seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega</li> <li>- leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta</li> <li>- leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta</li> <li>- koostab juhendi alusel elektroonilisi lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus</li> <li>- valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul</li> <li>- koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani</li> </ul>		
2. Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi lähtuvalt ressursside piiratusest</li> <li>- selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust</li> <li>- koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve</li> <li>- loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse</li> <li>- täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni</li> <li>- leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste</li> </ul>		

	<p>ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“</li> </ul>
3. Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab meeskonnatöona ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast</li> <li>- võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana</li> <li>- kirjeldab meeskonnatöona vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid</li> <li>- tutvustab meeskonnatöona ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda</li> <li>- kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele</li> <li>- kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatöona, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani</li> </ul>
4. Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta</li> <li>- võrdleb iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi</li> <li>- loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente</li> <li>- arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist</li> <li>- kirjeldab meeskonnatöona asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis</li> <li>- koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt</li> <li>- kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega</li> </ul>
5. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist</li> <li>- kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava</li> <li>- selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid</li> <li>- kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel meeskonnatöona kultuurilisi erinevusi suhtlemisel</li> <li>- loetleb ja kirjeldab meeskonnatöona kliendikeskse teeninduse põhimõtteid</li> <li>- lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindusolukordi</li> </ul>

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö	Õppemeetodid
<b>Suhtlemispsühholoogia</b> - Kuulamine, eneseavamine, - väljendus - Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine tava- ja teenindussituatsioonides - Telefoni- ja internetisuhtluse hea tava - Meeskond. Eesmärgid, areng, rollid, meeskonnatöö põhimõtted ja oskused - Kliendikeskse teeninduse põhimõtted. Käitumine tavapärasest teenindussituatsioonides.	6		6	Interaktiivne loeng, õppevideo analüüs, rühmatöö, situatsioonide lahendamine, swot analüüs, diskussioon väikeses rühmas, meeskonnatöö, ajurünnak, grupi ettekanne, iseseisev töö
<i><b>Integreeritud:</b></i> <b>Inimeseõpetus</b> Mina ja suhtlemine Kohanemine uues keskkonnas Positiivne mõtlemine Meeskond ja sotsiaalsus	8		4	
<i><b>Integreeritud:</b></i> <b>Eesti keel</b> Arusaadav, viisakas, keeleliselt korrektne suhtlemine Sobiv teenindusalane sõnavara Ametlik erialane keel	10		6	
<b>Karjääri planeerimine</b> <b>Õppimisvõimalused ja</b>	6	2		

<p><b>töömaailma tundmine.</b>  - Muutuv tööturg: valdkonna olukord, kutsestandardid, arengusuunad, prognoosid, tööandjate ootused  - Muutuv tööjõuturg: valdkonna tööjõuturu nõudlus ja pakkumine, konkurents, kutseriskid, töömotivatsioon, töötus, tööturuteenused.  Elukestev õpe.  <b>Planeerimine ja otsustamine.</b>  - Otsustamine ja seda mõjutavad tegurid  - Karjäär, karjääriplaneerimine, karjääriinfo allikad, infootsimine (arvuti)  - Tööotsimine: kandideerimisdokumendid, tööintervjuu, tööotsimisallikad</p>				
<p><b>Integreeritud:</b>  <b>Eesti keel</b>  Ametikirjade keeleliselt ja vormiliselt õige koostamine</p>	2			
<p><b>Arvutiõpetus</b>  Dokumentide vormistamine arvutis</p>	4			
<p><b>Ühiskonnaõpetus</b>  Infosüsteem „E-riik“</p>	8			
<p><b>Majanduse ja ettevõtluse alused</b>  - Majanduses osalejate</p>	18	8		

majanduslik eesmärk ja ressurside piiratus - Turumajandus, nõudlus ja pakkumine - Maksusüsteem - Pangandus ja finantskirjaoskus - Tööturg - Ettevõtluskeskkond - Vastutustundlik ettevõtlus ja ärietika - Äriidee ja lihtsustatud äriplaan				
<b>Integreeritud:</b> <b>Matemaatika</b> Majandusmatemaatika	12			
<b>Ajalugu</b> Majandusajalugu	4			
<b>Inimgeograafia</b> Inimeste majandustegevus kohalikul, regionaalsel ja ülemaailmsel tasandil	4			
<b>Ühiskonnaõpetus</b> Infosüsteem „e-riik“	4			
<b>Eesti keel</b> Õigekiri	2			
<b>Töökeskkonnaohutus</b> - Töötervishoid ja ohutegurid töökeskkonnas - Tööohutus töökeskkonnas	6	4		

- Tööõnnetusega seotud õigused ja kohustused				
<b>Integreeritud:</b> <b>Füüsika</b> <i>Elekter, tõstejõud, takistus</i>	4			
<b>Tööseadusandlus</b> - Töölepinguseadus - Tööleping, töövõtuleping, käsundusleping	4	2		
<b>Integreeritud:</b> <b>Ühiskonnaõpetus</b> Riik ja selle toimimine	2			
<b>Asjaajamine</b> - Asjaajamine ja dokumendihaldus	8	2		
<b>Integreeritud:</b> <b>Eesti keel</b> Erinevad ametikirjad (e-kiri)	2			
<b>Arvutiõpetus</b> Dokumentide vormistamine	4			
<b>Kokku:</b>	<b>110</b>	<b>26</b>	<b>20</b>	6 EKAP (156 tundi)
Õppemeetodid	Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, ajurünnak, SWOT-analüüs			
Hindamine	<p><b>Karjääriplaneerimine</b> Õpimapi koostamine (aluseks juhend, töölehed, elektroonilised testid, CV, motivatsioonikiri, soovialavaldus jm praktikale ja tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid). Hinnatavaks osaks on eneseanalüüs ning isiklik lühi- ja pikaajaline karjääriplaan.</p> <p><b>Majanduse ja ettevõtluse aluste teema</b> lõpeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljundite 2 ja 3 hindamiskriteeriumid.</p> <p><b>Töökeskkonnaohutuse ja tööseadusandluse aluste teema</b> lõpeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljund 4 hindamiskriteeriumid.</p>			

Sh hindekriteeriumid	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik 3 moodulis olevat teemat.
Sh hindamismeetodid	Õpimapp, lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitus, riskianalüüsi koostamine ja esitus
Õppematerjalid	<p>Karjääriinfoportaal <a href="http://www.rajaleidja.ee">www.rajaleidja.ee</a></p> <p>Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011</p> <p>Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013</p> <p>Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisioskused. 2004</p> <p>Naesseń, L-O., Parem teenindamine. Tallinn.1997.</p> <p>Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013</p> <p>Ettevõtlusarendamise Sihtasutus <a href="http://www.eas.ee">www.eas.ee</a></p> <p>Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused <a href="http://www.eope.ee/download/euni_repository/file/2168/Ettevõtlus_2011%20-tekst.pdf">http://www.eope.ee/download/euni_repository/file/2168/Ettevõtlus_2011%20-tekst.pdf</a></p> <p>Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011</p> <p>Rahandusministeerium <a href="http://www.fin.ee">www.fin.ee</a></p> <p>Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008</p> <p>Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013</p> <p>Maksu- ja tolliamet <a href="http://www.emat.ee">www.emat.ee</a></p> <p>Äriseadustik</p> <p><a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063">https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063</a></p> <p>Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat <a href="http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf">http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf</a></p> <p>Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060">https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060</a></p> <p>Töölepingu seadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030">https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030</a></p> <p>Võlaõigusseadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009">https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009</a></p> <p>Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine</p> <p><a href="http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ ja_ksundusleping.html">http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ ja_ksundusleping.html</a></p>

### 3 Toitlustamise alused 15 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	kutsekeskharidusrühm		
Õppevorm	Statsionaarne, päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamise alused	15 EKAP	M.Peterson K.Pirs M.Vesingi E.Sarv E.Pesti K.Kurvits
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiast, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid</li> <li>- valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile</li> <li>- kasutab menüüsolevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid</li> </ul>		



järgib hügieeninõudeid ....	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke</li> <li>- planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha</li> <li>- käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest</li> <li>- kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit</li> <li>- kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele</li> <li>- selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest</li> <li>- põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele</li> <li>- kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult</li> <li>- loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast</li> <li>- annab oma tööle enesehinnangu</li> </ul>
2. Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ....	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid</li> <li>- valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile</li> <li>- valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt</li> <li>- puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest</li> <li>- valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted</li> <li>- selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös</li> <li>- kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest</li> <li>- loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii</li> </ul>

	erialases töös kui igapäevases elus - arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks			
3. Koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest ....	- koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest - koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest - kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi - koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü			
4. Selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral	- selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes - hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit - annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral - toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt - nimetab hädaabinumbri			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1. Toitumisõpetus - Toidupüramiid, taldrikureegel - Toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine - Tervisliku toitumise põhimõtted - Söögikorrad	20			Loeng Paigutab hommikueine toidupüramiidile ja annab hinnangu hommikusöögi toiteväärtusele Toiduenergia ja toitainete vajaduse arvutamine töölehe järgi Toiduainete paigutamine gruppidesse ja

- Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus				toidupüramiidile töölehe alusel Eritoitumine-tööleht
2. Toiduainete õpetuse alused				Loeng
- Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded toiduvalmistamise protsessis (keemia)	4			Juhendi alusel ül. lahendamine
Toiduainete pakendid ja märgistus	20			Töölehed- köögiviljade, puuviljade ja marjade liigitamine; maitseainete liigitamine
Toidukaupade hoiunõuded ja realiseerimisajad				Ideekaart
- Toiduainete grupid sh mittealkohoolsed joogid ja nende säilitusviisid				Rühmatöö- toiduainete liigitamine
- Toiduainete toitaineline koostis				
3. Köögitöövahendid, seadmed ja materjalid- nende ohutu kasutamine ja hooldamine	10		10	Loeng Praktiline töö
4. Töökoha planeerimine ja esmaabi	30			Loeng Praktiline töö Enesehinnang
- Töökorralduse alused toitlustusettevõttes				
- Tootmistöö ruumid ja tootmisprotsess				
- Oma töökoha planeerimine, tööde järjekord ja ajastamine				
Esmaabi ja ohuõpe				Sooritatud oskuste demonstratsioon
- Esmaabi korralduse põhimõtted ettevõttes				
- Esmaabi kergemate vigastuste korral				
5. Hügieeni nõuded toitlustusettevõttes	16			Loeng
- Isiklik hügieen				Tööleht- toitade ja toiduainete säilitamine
- Toiduhügieen				Praktiline töö- hügieeni jälgimine õppekõrgis
				Hügieenitest

<p><b>Integreeritud</b></p> <p>Bioloogia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mikroorganismid ja parasiidid</li> <li>a) Viiruste eripära, nende tähtsus looduses ja inimtegevuses</li> <li>b) toidu käitlemisel levivad viirushaigused</li> <li>c) bakteri-ja seeneraku ehituslikud iseärasused</li> <li>d) bakterite elutegevuse iseärasused, tähtsus igapäevaelus</li> <li>e) toidu käitlemisel levivad bakterite poolt põhjustatud nakkushaigused ( salmonelloos, botulism).</li> <li>f) helmiktoosid e. usstõved ( paeluss, laiuss, solkmed)</li> <li>- Toidumürgitused ja -nakkused</li> </ul>	12		4	<p>Töölehed Viirused 1; Bakterid 2; Seened 3</p> <p>Praktiline töö 1 - suuõõne mikrofloora</p> <p>Praktiline töö 2 - köögiviljade hapendusvedelike mikrofloora</p> <p>Praktiline töö 3 Nutt- ja pintselhallituse vaatlemine</p> <p>Tööleht- toidumürgitused ja nakkused</p>
<p>6. Toiduvalmistamise põhialused</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kulinaarse töötlemise põhiviisid (külm- ja kuumtöötlemine)</li> <li>- Roagruppide osatähtsus menüüs, liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine</li> </ul>	60	16	100	<p>Loeng</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Õpimapp</p>
<p>7. Puhastustööd ja keskkonnakaitse</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted</li> <li>- Mustus</li> <li>- Vee kasutamine puhastustöödel, Ph mõiste puhastuslahuste valmistamine</li> <li>- Puhastusplaan</li> </ul>	6		6	<p>Loeng</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Tööleht- erinevate materjalide hooldamine</p>

<p><b>Integreeritud:</b></p> <p><b>Matemaatika</b> Protsentarvutus</p> <p><b>Keemia</b> Ph mõiste</p> <p><b>Ühiskonnaõpetus (keskkonnakaitse)</b> Köögijäätmete sorteerimine sh taara Jäätmete liigid Säästlikkuse tähtsus, võimalused Ökoloogiline jalajälg, globaalprobleemid Ressursside säästmine ja raiskamine Eestis ja Euroopa Liidus Minu isiklikud tarbimisharjumused ja nende analüüs</p>	20	2		<p>Loeng – jäätmete liigid</p> <p>Ises. töö tööleht – jäätmete liigitamine-eristav h.</p> <p>Loeng kokkuhoid kodus ja koolis</p> <p>Ises. töö tööleht – kokkuhoid kodus ja koolis - eris</p> <p>Ises. töö – oma ökoloogilise jalajälje arvutamine – mitteeristav</p> <p><u>loeng</u></p> <p><u>Rühmatöö</u> (konkreetne juhend lisandub eraldi failina)</p> <p><u>Iseseisev töö</u>-- päeviku pidamine ja sissekannete analüüs, järeldused ja hinnangud (juhend eraldi hiljem)</p>
<p>8. Menüü koostamine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- menüü tähtsus, menüü koostamise põhimõtted</li> <li>- põhisoogikordade menüüd</li> </ul> <p><b>Integreeritud</b></p> <p><b>Eesti keel</b></p>	6	2	10	<p>Loeng</p> <p>Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile</p> <p>Probleemülesande lahendamine</p> <p>Individuaalne töö-töölehtede täitmine virtuaalset eesti keele käsiraamatut ja ÕS-i kasutades</p>

menüü õigekiri ja kasutatavad terminid				Paaristöö – vigade parandamine töölehtedelt Suuline vigade analüüsimine koos õpetajaga Individuaalne töö- kahekäigulise menüü koostamine
9. Mooduli hindamine	4	4	4	
Kokku	218	30	142	15EKAP (390 tundi)
Õppemeetodid	Interaktiivne loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, rühmatöö, paaristöö, praktiline töö, ideekaart, pävikupidamine projektitööna, õpimapp, analüüs ja esitlus			
Mooduli hindamine	Moodulhindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sooritatud hügieenitest</li> <li>- Sooritatud praktilised tööde töölehed koos enesehinnanguga</li> <li>- Isikliku tarbimisharjumuste päevik</li> </ul> Moodulihindamine: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koostab 2-he käigulise eine menüü etteantud juhendi alusel juhendamisel lähtuvalt menüü koostamise ja tervisliku toitumise põhimõtetest</li> <li>2. Valib ja käitleb toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile õppekõrgis</li> <li>3. Koostab tööplaani, valib sobilikud seadmed ja töövahendid tehnoloogiliste kaartide alusel</li> <li>4. Valmistab ja serveerib juhendi järgi 2 rooga juhendamisel</li> <li>5. Koristab ja puhastab töökoha ja köögi</li> </ol>			
sh hindekriteeriumid	Koostatud menüü vastab kliendi vajadustele ning menüü koostamise põhimõtetele. Praktiliselt on valmistatud müügikõlbulik 2 –käiguline eine ettenähtud ajaga (3 tundi), kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtmeid, seadmeid, töövahendeid ning järgitud tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, täidetud hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lähiajalise säilitamise			

	reegleid, kasutades õigeid koristus – puhastusvahendeid ja võtteid
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne – mitteeristav, praktiline töö 100%
Õppematerjalid	„Toitlustamise alused“ Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend

#### 4 Teeninduse alused 4 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskharidusrühm		
Õppevorm	Stationsaarne päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad Kaiti Pirs, Maire Vesingi, Malle Peterson, Tiina Ardel, Anu Kivi, Agnes Kurg, Paavo Matsin, Aino Saavaste
4	Teeninduse alused	4 EKAP	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1, 3		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakattmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel</li> <li>- kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel</li> <li>- kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel</li> </ul>		

teeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab klienditeekonda konkreetese toitlustusettevõtte näitel, sh toob välja töötajate võimalused ettevõtte turunduseks (erinevates klienditeekonna) etappides kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast</li> </ul>
2. lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest</li> <li>- kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist</li> <li>- pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel</li> </ul>
3. arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab ja selgitab globaliseerumisega seotud tegureid rühmatööna</li> <li>- kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioosest taustast</li> <li>- selgitab traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele rühmatööna</li> <li>- kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel</li> <li>- nimetab erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut juhendi alusel</li> <li>- leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest</li> <li>- kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides</li> <li>- lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga klientidest lähtudes</li> <li>- valib sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest</li> </ul>
4. kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab konkreetse toitlustusettevõtte sihtrühmi /rühmatööna?/</li> <li>- kirjeldab erinevaid turundustegevusi ja –kanaleid konkreetse toitlustusettevõtte näitel /rühmatööna?/</li> <li>- valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse toitlustus ettevõtte näitel</li> <li>- analüüsib toitlustusettevõtte eestikeelset ja võõrkeelset turundussõnumit kasutades võõrkeele sõnastikke ja võõrkeelseid teatmeteoseid /etteantud juhendi alusel/ /rühmatööna?/</li> <li>- koostab turundussõnumi toitlustusettevõttele etteantud juhendi alusel kahes keeles keeleliselt õigesti kasutades võõrkeele sõnastikke ja võõrkeelseid teatmeteoseid</li> </ul>
5. teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid etteantud juhendi alusel</li> <li>- valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest</li> <li>- koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles</li> <li>- katab igapäevasemaid selvelaudu juhendi alusel</li> <li>- katab istumisega söögilaudu, lähtuvalt menüüst ja juhendi alusel</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- serveerib toite ja jooke ning katab laudu arvestades värvide sobivust</li> <li>- valmistab ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks juhendi alusel</li> <li>- teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid</li> <li>- arvutab ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse, laudade arvu ja paigutuse ning serveerimiseks vajalikud vahendid vastavalt inimeste arvule</li> <li>- nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja töövahendeid</li> <li>- koostab arveid ja arvutab müügihinnast maha käibemaksu juhendi alusel</li> <li>- arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui ka tagastamisel</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
<b>1 õppeaasta</b> <b>Suhtlemine ja klienditeenindus</b> Klienditeeninduse ülesanded Kliendi ootused ja vajadused Klienditeekond ettevõttes Kliendikeskne teenindus Positiivne kliendikontakt	6	2	2	Kõitev loeng Kirjalik töö konkreetse toitlustusettevõtte näitel klienditeekonna kirjeldamiseks Juhtumi analüüs etteantud situatsiooni põhjal Rollimängud õpetaja juhendi alusel erinevate suhtlemissituatsioonide lahendamiseks tunnis
<b>Teeninduse alused</b> Toitlustusteeninduse tähtsus ja vajalikkus Teenindaja roll ja ülesanded Teeninduse liigid Lauatüübid Lauakatmis-ja serveerimisvahendid Teenindamise põhitehnikad	10	6	8	Kõitev loeng Kirjalik töö konkreetse toitlustusettevõtte näitel iseloomustamaks teenindaja rolli ja ülesandeid, teenindusliike ja lauatüüpe Praktiline töö õpetaja juhendi alusel lauakatmiseks ja teenindamiseks õppeklassis

<p>Istumisega laua katmine</p> <p><b>Integreeritud:</b></p> <p><b>Inglise keel</b></p> <p>Teenindusalane sõnavara</p> <p>Teenindusolukordade lahendamine</p> <p><b>Muusikaõpetus</b></p> <p>Erinevad muusikaliigid ja nende mõju meelele</p> <p><b>Eesti keel</b></p> <p>Kõnekultuur</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>4</p>		<p>4</p>	<p>Suulised harjutusülesanded õpetaja juhendamisel, rollimängud teenindussituatsioonide lahendamiseks</p> <p>Loeng, praktilised harjutusülesanded tunnis</p> <p>Iseseisev töö- toitlustusürituse teemale vastava muusika valimine</p> <p>Praktilised harjutused juhendi alusel</p>
<p><b>2 õppeaasta</b></p> <p><b>Suhtlemine ja klienditeenindus</b></p> <p>Teenindaja hoiakud</p> <p>Suhtlemistsoonid, rollid, isiksuse tüübid</p> <p>Suhtlemine kliendiga erinevates Teenindussituatsioonides</p> <p><b>Integreeritud:</b></p> <p><b>Arvutiõpetus</b></p> <p><u>Info otsimine</u>, infoallikad</p> <p><u>PP- kaartide kujundamine</u></p> <p><b>Kultuurilugu</b></p> <p>Tuntumate rahvaste kultuur ja toitumine (prantsuse, hiina, itaalia,</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>4</p>	<p>2</p>	<p>4</p> <p>2</p>	<p>Kõitev loeng</p> <p>Teenindussituatsioonide praktiline lahendamine</p> <p>Loeng, individuaalne töö, praktikum, rühmatöö</p> <p>Rühmatöö õpetaja juhendi alusel ühe etteantud religiooni traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile korrektses eesti keeles, kasutades vähemalt ühte võõrkeelset infoallikat</p>

mehhiko, vene) Religioon ja toidukultuur (hinduism, budism, judaism, islam, kristlus)				Rühmatöö esitlemine tunnis infotehnoloogiliste vahendite abil
<b>Teeninduse alused</b> Toitlustusettevõtte teenindusstandard Turunduse ja müügitöö tähtsus ja klientide rühmitamise tähtsus ja põhimõtted Turunduskanalid Turundussõnumi koostamine Töökorraldus Selvelaua katmine Arveldamine kliendiga	8		6	Kõitev loeng, praktilised harjutused Turundussõnumi koostamine etteantud juhendi põhjal (juhendisse: kas kõnetab sihtrühma, kas on asjakohane kanal, visuaalne ja sõnaline osa jm) Kõitev loeng, Klientide praktiline teenindamine etteantud menüü põhjal
<b>Integreeritud:</b> <u>Matemaatika</u> Planimeetria Võrre Käibemaksuarvutused, sularahaarvutused	4		2	Teoreetiline õppematerjal Moodles, ülesannete lahendamine
<b>Inglise keel</b> Turundussõnumi koostamine			2	Turundussõnumi koostamine inglise keeles
<b>Kunstiõpetus</b> Värvid Kaardid (menüü, lauakaart, kutse)	2	2	2	Loeng, harjutusülesanded Loeng, praktiline töö seadete kujundamiseks

Lille- ja taimeseaded				juhendamisel; Iseseisev töö laua kaunistamise ja kujundamiseks mooduli lõpphindamisel
<b>Hindamine 1-I õppeaastal</b>	2		2	
<b>2-I õppeaastal</b>	2		2	
<b>Kokku</b>	56	12	36	4 EKAP (104 tundi)
Õppemeetodid	Interaktiivne loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, rühmatöö, paaritöö, praktiline töö, esitlus			
Hindamine	<p>Mitteeristav kokkuvõttev hindamine</p> <p>Kokkuvõttev hindamine koosneb kahest tööst</p> <p>1.õppeaasta: Planeerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi eesti ja võõrkeeles</p> <p>2 õppeaastal: Praktiline töö- planeerib ja teostab rühmatööna kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise juhendi alusel (laudade ja ruumi planeerimine, Menüü, muusika, lauakaunistused, lauakaardid), planeerib lauakatmise vahendid, serveerimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, hangib kliendid (st turundab), teenindab kliente ja hangib tagasiside kliendilt, rühmalt ja õpetajalt</p>			
sh hindekriteeriumid	<p>Sooritab praktilised teenindusülesanded kliendisõbralikult ja positiivselt sh korrektne teeninduslik välimus, arvestades kliendi soovide ja vajadustega, lahendab erinevad teenindussituatsioonid positiivselt ja korrektset keeles, lahendab vajadusel veaolukordi.</p> <p>Koostab vajaminevate lauakatmise ja serveerimisvahendite nimekirja, katab laua vastavalt planeeritud ülesandele õigesti, valib sobiliku muusika, lauakaunistused ja lauakaardid ning kasutab serveerimisel õigeid ja ergonoomilisi töövõtteid ja serveerib toidud vastavalt menüüle õiges järjekorras, arveldab ja küsib kliendilt tagasisidet, teostab koristustööd</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sooritatud/hinnatud kirjalikud tööd</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sooritatud istumisega laua katmine ja teenindamine</li> <li>• Sooritatud selvelaua katmine ja teenindamine</li> </ul>
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud lävendi tasemel individuaalse tööna 2 käigulise eine teenindusprotsess ja rühmatööna 3-käigulise eine teeninduse planeerimine ja teenindamine
Õppematerjalid	<p>S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo</p> <p>S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst Argo 2013</p> <p>õppefilmid, sõnaraamatud</p> <p><a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a></p> <p><a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a></p> <p><a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a></p>

## 5 Abikoka praktilise töö alused12 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm		Kutsekeskharidus rühm	
Õppevorm		Statsionaarne, päevane õpe	
Mooduli nr		Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)
5		<b>Abikoka praktilise töö alused</b>	<b>12</b>
Õpetajad		M.Peterson K.Pirs M.Vesingi	
Nõuded mooduli alustamiseks		Moodul 1- Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused; Moodul 3- Toitlustamise alused Moodul 4- 1, 2 ÕV	
Mooduli eesmärk		õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke	
Õpiväljundid		Hindamiskriteeriumid	
1.valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid		<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab juhendamisel toite ja jooke</li> <li>- kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>- käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides</li> <li>- säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>- korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</li> <li>- järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</li> <li>- annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest</li> </ul>	

2.töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides		<ul style="list-style-type: none"> <li>- töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele</li> <li>- suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt</li> <li>- annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast</li> <li>- kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast</li> </ul>		
3.töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides		<ul style="list-style-type: none"> <li>- loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist</li> <li>- töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest</li> <li>- valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele</li> <li>- väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles</li> </ul>		
Teemad, alateemad	Auditoorne	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1. Sissejuhatus: Köögitöö töökorraldus, seadmed ja ohutustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus.	6			näitlikustamine
2.Praktiline töö õppekeskkonnas  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus</li> <li>- Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted,</li> </ul>			250	Praktiline töö Enesehinnang Meeskonnatöö hinnang Õpimapi koostamine

säilitusviisid - Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. - Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilauadade, selvelaudade eelkatted. - Teenindus –osaline, selveteenindus - Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis <b>Integreeritud:</b> <b>Kehaline kasvatus</b> ergonoomika, füüsiline aktiivsus  <b>Eesti keel</b> korrektse teeninduskeele kasutamine <b>Matemaatika</b>			8  14  14	
Mooduli kokkuvõttev hindamine	6	14		Tööde esitlus
Kokku	12	14	286	12EKAP (312 tundi)
Õppemeetodid		Praktiline töö, õpimapp, meeskonnatöö		
Hindamine		Mitteeristav kokkuvõttev hindamine: valitud tööde esitlus		
sh hindekriteeriumid		Osalemine vähemalt 80% praktilistes tundides Õpimapp: õpimapis on valmistatud retseptide tehnoloogilised kaardid koos töövahendite ja serveerimisvahenditega, seadmed, praktiliste tööde analüüs (hinnang nii enda kui meeskonnatööle, juhendaja hinnang)		



## 6 Toiduvalmistamise alused 14 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskharidus rühm		
Õppevorm	Statsionaarne, päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	<b>Toiduvalmistamise alused</b>	14	M.Peterson K.Pirs M.Vesingi
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid nr 3 toitlustamise alused, nr 5 abikoka praktilise töö alused nr 10.1 abikoka praktika		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ja jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasustest ning klientide vajadustest ja ootustest		
Mooduli õpiväljundid	<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile</li> <li>2. Valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid</li> <li>3. Koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest</li> <li>4. Koostab põhisoogikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasioonikaarte</li> </ol>		

	<p>5. Planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärasest lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest</p> <p>6. Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p>
--	---

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
<p>1. Selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loetleb juhendi alusel erinevates geograafilistes piirkondades kasvatatavaid põhilisi toidukultuure</li> <li>- kirjeldab toidukultuure lähtuvalt erinevate geograafiliste piirkondade mullastiku ja kliima mõjust toidukultuuridele</li> <li>- kirjeldab erinevaid biotehnoloogilisi võtteid toiduainete tootmisel ja valmistamisel, lähtudes nende mõjust inimese tervisele</li> <li>- kirjeldab mahe(põllumajandus)toodangu olemust ja mõjusid inimesele ning keskkonnale lähtuvalt säästva arengu põhimõtetest</li> <li>- selgitab juhtumi näitel biotehnoloogiliselt toodetud toiduainete mõju inimese tervisele ja keskkonnale</li> <li>- annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest</li> <li>- selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele</li> <li>- selgitab meeskonnatööna energia- ja ainevahetuse olemust</li> <li>- selgitab meeskonnatööna toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis</li> <li>- iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende põhitoitainelisest koostisest</li> <li>- ladustab toorained lähtuvalt laomajanduse põhimõtetest ja ettevõtte enesekontrolliplaanist</li> <li>- kirjeldab meeskonnatööna globaliseerumise olemust ja toiduainete tööstuse mõju globaliseerumisele</li> </ul>
<p>2. Valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitute ja jookide valmistamise viise ja –võtteid</li> <li>- kasutab juhendi alusel toitute ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid</li> <li>- kasutab toitute ja jookide valmistamiseks töövahendeid eesmärgipäraselt</li> <li>- valmistab juhendamisel tervislikke toiduvalmistamise viise kasutades tehnoloogiliste kaartide baasnimekirjas olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest</li> </ul>

<p>kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele,</li> <li>- kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid</li> <li>- selgitab toidu valmistamisel toiduainetes toimuvaid protsesse</li> <li>- loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme, toob meeskonnatööna välja nende seotuse erialaga</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus)</li> </ul>
<p>3. Koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü, kasutab korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat</li> <li>- tõlgib erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde</li> </ul>
<p>4. Koostab põhisöögikordade toitule ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasioonikaarte</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostab põhisöögikorra toitule ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid nii kirjalikku kui elektroonilist etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades.</li> <li>- kasutab tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamisel keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendusviisi</li> <li>- sooritab kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted</li> <li>- koostab toitule ja jookide tehnoloogiad lähtuvalt kasutatavate toiduainete kogustest</li> <li>- teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid</li> <li>- arvutab tooraine kg ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast</li> <li>- arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast</li> <li>- arvutab toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest</li> <li>- arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust</li> <li>- arvutab suhtarvust lähtuvalt toidu ja joogi valmistamiseks vajaminevaid toorainete koguseid</li> <li>- arvutab protsentuaalselt ja koguseliselt abitabelite toel tooraine eel- ja kuumtöötlemiskaod</li> <li>- kasutab toote müügihinna arvutamisel püsi- ja muutuvkulusid</li> <li>- sõnastab arusaadavalt ja keeleliselt korrektselt, etappide viisi toidu valmistamise juhise</li> <li>- koostab võõrkeeles lihtsamate toitule valmistamise juhiseid</li> <li>- leiab informatsiooni meedias saadaolevate kokandusalaste tekstide kohta ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele</li> </ul>

<p>5. Planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökooha vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile</li> <li>- planeerib juhendi alusel köögis tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru ning sobiva võimsusega seadmed</li> <li>- järgib köögis töötades tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid</li> <li>- selgitab erinevate harjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele tulenevalt koka töö eripärast</li> <li>- kavandab ja sooritab töövõimet taastavate harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- arvestab teistega ja töötab tulemuslikult meeskonna liikmena</li> <li>- annab hinnangu enese töökorraldusele ja meeskonnatöösse panustamisele lähtuvalt oma tööülesandest</li> <li>- korrastab oma töökooha ettevõtte puhastusplaani kohaselt</li> <li>- nimetab juhendi alusel Eesti õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel erialasest tööst tulenevaid turvalisuse ja ohutuse põhimõtteid</li> </ul>			
<p>6. Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest</li> <li>- kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt</li> <li>- loetleb ja kirjeldab rõhu (ala- ja ülerõhk) kasutamise võimalusi erialases töös</li> <li>- kirjeldab erialases töös ettetulevaid ülekandenähtusi (soojusjuhtivus, sisehõõrdumus)</li> <li>- selgitab juhendi alusel vee kareduse mõistet ja selle seost erialaga</li> <li>- selgitab juhendi alusel korrosiooni mõistet ja selle seost erialaga</li> </ul>			
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>Auditoorne töö</p>	<p>Iseseisevtöö</p>	<p>Praktiline töö</p>	<p>Õppemeetodid</p>
<p><b>1.Sissejuhatus moodulisse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mooduli rakenduskava tutvustamine</li> <li>- Iseseisvate tööde tutvustamine</li> </ul>	<p>2</p>			<p>Loeng</p>

- Mooduli hindamise ja hindamisülesande tutvustamine				
<b>2.Toiduainete õpetus</b> <b>Peamised tootmistöös kasutatavad toiduained</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toiduained, nende päritolu ja tootmine</li> <li>- Kvaliteedinõuded toiduainetele</li> <li>- Toiduainetelaod (nõuded neile, kasutamine)</li> <li>- Toiduaine(grupi) ülesanne tasakaalustatud menüüs</li> </ul> <b>Integreeritud:</b> <b>Loodusgeograafia</b> põhilised toidukultuurid erinevates piirkondades mullastiku ja kliima mõju toidukultuuridele ja nende sortimendile mahepõllumajandustoodangu olemus ja mõjud inimesele ja keskkonnale toiduainetööstuse mõju globaliseerumine <b>Bioloogia</b> Biotehnoloogilised võtted toiduainete	10	6	12	Kõitev loeng Ülesannete lahendamine Ideekaart Töölehed
	8			

<p>tootmisel ja valmistamisel, mõju inimese tervisele (hapendamine, kääritamine, seemned, GMO)</p> <p><b>Iseseisev töö nr 1:</b></p> <p>ühe toiduainete grupi kohta ülevaate koostamine (teema saadakse loosimise tulemusena). Kogutud materjalide põhjal koostada esitlus ja tutvustada klassis kaasõpilastele.</p>	10			
<p><b>3.Toitumisõpetus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toitainete otstarve organismis</li> <li>- tasakaalustatud menüü (toitumissoovitused)</li> <li>- toidukorra kaloraaž (toitumissoovitused, arvutamine)</li> <li>- toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele</li> </ul> <p><b>Integreeritud:</b></p> <p><b>Matemaatika</b></p> <p>toitaineline koostis (protsentülesanded)</p> <p><b>Bioloogia</b></p> <p>Toitainete vajadus ja mõju inimese tervisele organismi energia- ja ainevahetus</p>	6	4	6	<p>Kõitev loeng</p> <p>Töölehed</p> <p>Analüüs</p> <p>Ülesannete lahendamine</p>
	10			
	4			

toitainete lõhustumine ja kasutamine organismis <b>Iseseisev töö nr 2:</b> hinnangu andmine oma toitumise vastavusele toitumissoovitustele				
<b>4.Toiduvalmistamine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toiduvalmistamise põhitehnoloogiad, nende kasutamine</li> <li>- põhilised roa- ja joogigrupid (vastavalt nimistule), nende valmistamine</li> <li>- toidu- ja tööhügieen (selle järgimine)</li> <li>- säästlik töötamine</li> <li>- seadmed ja töövahendid (kasutamine, ohutusnõuded, tööohutus)</li> </ul> <b>Integreeritud</b> <b>Keemia</b> põhilised füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamise protsessis  <b>Kehaline kasvatus</b>	40              6       10	8	82                    6	Loeng Praktiline töö Töölehed Õpimapp Praktilised harjutused Suuline esitlus

<p>rühiõpetus ja rekreatiivsed liikumisharrastused</p> <p><b>Eesti keel</b> erialane terminoloogia ning õigekiri korrektne kõnekeel</p> <p><b>Loodusgeograafia</b> erialase tegevuse otsene ja kaudne mõju keskkonnale (ka jäätmemajandus)</p> <p><b>Iseseisev töö nr 3:</b> praktilise töö ettevalmistamine</p>	6		4	
<p><b>5.Menüü koostamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- menüü koostamise põhimõtted</li> <li>- menüü koostamine vastavalt kasutada olevatele ressurssidele (ajale, tööjõule, seadmepargile jne)</li> <li>- menüüde koostamine erinevatele kliendigruppidele lähtudes toitumisalastest vajadustest</li> </ul> <p><b>Integreeritud:</b></p> <p><b>Eesti keel</b> erialane terminoloogia, menüüde õigekiri</p>	4	6	8	<p>Loeng</p> <p>Probleemülesande lahendamine</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Töölehed</p> <p>Suuline esitlus</p> <p>Praktiline töö</p>



<p>korrektne kõnekeel</p> <p><b>Inglise keel</b></p> <p>erialased terminid, erialase teksti lugemine, kirjutamine</p> <p>erialase teksti suuliselt esitamine</p> <p>erialase teksti tõlkimine</p> <p><b>Arvutiõpetus</b></p> <p>kokandusalaste tekstide leidmine</p> <p>infoallikatest eesti ja võõrkeeles</p> <p><b>Iseseisev töö nr 4:</b> menüü analüüs</p> <p>etteantud juhendi järgi, parandusettepanekute esitamine vastavalt lähteülesandele</p>			<p>8</p> <p>2</p>	
<p><b>6.Kalkulatsioon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mõisted- bruto, neto, külm-ja kuumtöötuskadu, väljatulek, kg,l ja tk hind,</li> <li>- standardretseptuur</li> <li>- roogadele ja jookidele tooraine ning materjalide vajaduse arvutamine</li> <li>- retseptide kohandamine vastavalt muutuvatele teguritele (nt klientide arv, kasutada olevad seadmed,</li> </ul>		8	12	Ülesannete lahendamine

kasutada olev aeg vmt) <b>Integreeritud:</b> <b>Matemaatika</b> mõõtühikute teisendamine hinnaarvutused (protsentülesanded) suhtarvudest lähtuvad arvutused müügihinna arvutus			8	
<b>7.Töö planeerimine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ettevõtte tööplaan ja meeskonnatöö</li> <li>- isiklik tööplaan</li> <li>- tegevuste ajastamine</li> <li>- ergonoomia põhitõdede jälgimine ja rakendamine</li> <li>- töökeskkond ja tööohutus</li> <li>- töövahendid ja seadmed</li> </ul> <b>Puhastustööd</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Puhastusplaan</li> </ul> <b>Tööõigus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Töö ja puhkeaja seadus</li> </ul> <b>Integreeritud:</b> <b>Kehaline kasvatus</b> rühiõpetus	2	6	26	Probleemülesannete lahendamine Ideekaart Praktiline töö Loeng Harjutusülesanded

rekreatiivsed liikumisharjutused				
<b>Iseseisev töö nr 5:</b> juhtumipõhise lähteülesande lahendamine arvestades töökeskkonda puudutavaid nõudeid ja soovitusi				
<b>8.Seadmed ja töövahendid</b> - kasutamine, kasutusjuhendid - ohutusnõuded, tööohutus <b>Integreeritud:</b> <b>Füüsika</b> rõhk ja selle kasutamine erialases töös ülekandenähtused erialases töös mõõtmised- pikkus, mass, kiirus, jõud, ringliikumine <b>Keemia</b> Vee karedus korrosioon ja selle seos erialaga	4    10   4		4    2   2	
Mooduli hindamine	2	2		
KOKKU	122	52	190	14EKAP (364 tundi)
Õppemeetodid	- praktiline töö,			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- õpimapp kui tööde kogu (praktiline toiduvalmistamine, kalkulatsioon),</li> <li>- materjali kogumine ja süstematiseerimine (nt toidukaubad + toitumisõpetus),</li> <li>- teemakohased juhtumipõhised harjutusülesanded (menüü koostamine, töö planeerimine),</li> <li>- interaktiivne loeng (teoreetiliselt käsitletavat teemaosad),</li> <li>- analüüs,</li> <li>- erinevad aktiivõppemeetodid</li> </ul>
Mooduli hindamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- õpimapp teostatud praktilistest töödest (täidetud tehnoloogilised kaardid koos eneseanalüüsiga)</li> <li>- demonstratsioon – eristav hindamine (praktiline töö)</li> <li>- intervjuu – mitteeristav hindamine – arvestada 1 tund audit</li> <li>- kirjalikud kontrollivad tööd eelnevates hindamismeetodites mittehinnatud osade kohta – eristav hindamine – (kirjalikud tööd vastavate teemade lõppedes)</li> <li>- sooritatud iseseisvad tööd</li> </ul>
Sh hindekriteeriumid	Vt tabel allpool
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde kujunemisel on eelduseks, et kõikide õpiväljundite saavutamist on erinevate hindamismeetodite abil tõendatud.
Õppematerjalid	<p>S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu; Toiduvalmistamine suursöögis; ARGO 2010; Tallinn</p> <p>H.Kikas. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. Ilo 2004,</p> <p>Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik"</p> <p>Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011</p> <p><a href="http://www.toitumine.ee">www.toitumine.ee</a></p> <p>Õpiobjektid</p>

Soovitav kirjandus:

Kokassaar, U.; Vihalemm, T & Zilmer, M. 2006. Normaalne söömine. (olemas raamatukogus).

Urmas Kokassaare ja Mihkel Zilmeri artiklid erinevates ajakirjades („Rohuteadlane“,

Tervisplus“ ; „Eesti Loodus“ jne), Maailma toiduainete entsüklopeedia. TEA Kirjastus 2006

V.Müller. Sealiha. Suur kokaraamat. TEA Kirjastus 2012

A.Kang. Kõogiviljaraamat. Ajakirjade Kirjastus 2006

[http://www.kliinikum.ee/attachments/107\\_Toidurasvad.pdf](http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf)

<http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend>

<http://www.tallegg.ee>

<http://www.tere.ee>

<http://www.agri.ee>

[www.dansukker.com](http://www.dansukker.com)

Bioloogia õpikud.

Uus maailma atlas

Ainsaar, M; Mürstaja, H; Nõmmik, A; Raagmaa, G; Roosaare, J; Roosve, R; Rootsmaa, V; Saar, E. 2003. Maailma ühiskonnageograafia gümnaasiumile

## Hindamiskriteeriumid eristavalt hinnatavatele hindamisülesannetele

### 1. Kirjalikud kontrollivad tööd

#### Looduseograafia-

Hindamisülesanne	Rahuldav	Hea	Väga hea
	Õpilane		
Loodusgeograafia	<ul style="list-style-type: none"> <li>-iseloostab agrokliimavõõtmetele iseloomulikke looduslikke tegureid ning nende omadusi;</li> <li>-oskab tuua näiteid, kuidas erinevad agrokliimavõõtmetele iseloomulikud omadused avaldavad mõju toidukultuuridele;</li> <li>- on omandanud ülevaate olulisemate kultuurtaimede (nisu, maisi, riisi, kohvi, tee, suhkruroo ja puuvilla) peamistest kasvatuspiirkondadest ning eksportijatest;</li> <li>- analüüsib teabeallikate põhjal riigi põllumajanduse ja toiduainetööstuse arengu eeldusi ning arengut;</li> <li>-on teadlik keskkonnaprobleemidest, mis on seotud toidukultuuride ning põllumajandusega, nimetab probleemide tekkepõhjust, tagajärgi ning võimalikke lahendusi;</li> <li>-oskab nimetada globaalseid keskkonnaprobleeme, teab nende tekkepõhjust ja tagajärgi ning toob välja lahendusi, kuidas probleemi vähendada;</li> <li>-mõistab aines omandatud teadmiste seost erialaga ning rakendab neid oma erialas, kui igapäevaelus;</li> <li>-kasutab loodusteaduslike ülesannete ja probleemide lahendamisel erinevaid teabeallikaid.</li> </ul>		
Praktiliste tööde (mikroskoobiga laboritööde) aruanne. (bioloogia)	Õpilane teostab praktilised tööd kasutades vajadusel juhendaja abi. Töötab mikroskoobiga nõuetele vastavalt.	Õpilane teostab praktilised tööd kasutades vajadusel juhendaja abi. Töötab mikroskoobiga nõuetele vastavalt. Joonistab/pildistab	Õpilane teostab praktilised tööd iseseisvalt tööjuhendi järgi. Töötab mikroskoobiga nõuetele vastavalt. Joonistab/pildistab mikroskoobi all nähtud hallitusseened, bakterid, pärmseened. Kirjeldab nähtu abil bakterite, pärmseente ja hallitusseente ehitust ning paljunemist.

	Joonistab/pildistab mikrooskoobi all nähtud hallitusseened, bakterid, pärmseened.	mikroskoobi all nähtud hallitusseened, bakterid, pärmseened.  Kirjeldab nähtu abil bakterite, pärmseente ja hallitusseente ehitust ning paljunemist.	Seostab erialase tööga.
Kirjalik struktureeritud töö: Keskkonnaprobleemid. (bioloogia)	Selgitab olulisemaid keskkonnaprobleeme ning toob välja, kuidas toiduvalmistamine nendega seostub. Oskab jäätmeid sorteerida ja eelistada keskkonnasõbralikumaid tooteid.	Selgitab olulisemaid keskkonnaprobleeme ning toob välja, kuidas toiduvalmistamine nendega seostub. Nimetab võimalused, mida saab teha erialases töös antud probleemide vähendamiseks. Oskab jäätmeid sorteerida ja eelistada keskkonnasõbralikumaid tooteid ning sorteerimise ja eelistamise vajadust põhjendada.	Selgitab olulisemaid keskkonna-probleeme ning toob välja, kuidas toiduvalmistamine nendega seostub. Nimetab võimalused, mida saab teha erialases töös antud probleemide vähendamiseks, selgitab nimetatud võimaluste rakendamisest saadavat kasu ja kaasnevaid probleeme. Oskab jäätmeid sorteerida ja eelistada keskkonnasõbralikumaid tooteid ning sorteerimise ja eelistamise vajadust põhjendada. Selgitab milliseid loodusvarasid säästetakse ning mille saastumist välditakse jäätmete sorteerimise ja taaskasutamisega ning keskkonnasõbralikumate toodete eelistamisega.

<p>Kirjalik struktureeritud töö: Aine- ja energiavahetus. (bioloogia)</p>	<p>Selgitab inimese seedimise olemust ning raku metabolismi protsesse. Kirjeldab süsivesikute, lipiidide ja valkude lagunemist organismis ning süsivesikute, lipiidide, valkude, vitamiinide ja mineraalainete vajadust ning kasutamist organismis.</p>	<p>Selgitab seedimist seedeelundkonna osade kaupa ning raku metabolismi protsesse süsivesikute, lipiidide ja , valkude näitel. Kirjeldab süsivesikute, lipiidide, valkude, vitamiinide ja mineraalainete vajadust ning kasutamist organismis.</p>	<p>Selgitab seedimist seedeelundkonna osade kaupa ning raku metabolismi protsesse süsivesikute, lipiidide ja valkude näitel. Põhjendab süsivesikute, lipiidide, valkude, vitamiinide ja mineraalainete vajadust ning kasutamist organismis, lähtuvalt üle- ja alatarbimisega kaasnevatest ohtudest ning organismi iseärasustest erinevates olukordades .</p>
<p>Hindamise eelduseks on tundides teostatud rühma- ja individuaalsete tööde sooritamise 90% ulatuses (bioloogia).</p>			
<p>IT1 hindamiskriteeriumid – Toidu analüüs</p>	<p>Õpilane kirjeldab, sõltuvalt toidust, selle päritolu, saamisviise või kasvutingimusi; kirjeldab uuritud toidu koostises olevate toiduainete keemilist</p>	<p>Õpilane kirjeldab, sõltuvalt toidust, selle päritolu, saamisviise või kasvutingimusi; kirjeldab uuritud toidu koostises olevate toiduainete keemilist</p>	<p>Õpilane kirjeldab, sõltuvalt toidust, selle päritolu, saamisviise või kasvutingimusi; kirjeldab uuritud toidu ja selle koostises olevate toiduainete keemilist koostist (millised toitained esinevad, milliseid lisa- või saasteaineid leidub); selgitab uuritud toidu mõju tervisele: välja on toodud toiduainetes sisalduvate toitainete roll organismis ning nende puudumisest</p>



	<p>koostist (millised toitaineid esinevad, milliseid lisa- või saasteaineid leidub); selgitab selle mõju keskkonnale ja tervisele. Analüüs on loogiliselt ülesehitatud, korrektselt vormistatud, teemakohane ja informatiivne.</p>	<p>koostist (millised toitaineid esinevad, milliseid lisa- või saasteaineid leidub); selgitab selle mõju keskkonnale ja tervisele. Lisatud on toiduretsept ning fotod nii toidust kui ka selle valmistamiseks kasutatud toiduainetest. Analüüs on loogiliselt ülesehitatud, korrektselt vormistatud, teemakohane ja informatiivne, järelused on põhjendatud. Töö on õigeaegselt esitatud ja ette kantud selleks määratud tunnis .</p>	<p>tingitud terviseprobleemid. Iseloomustab mõju keskkonnale ning selgitab, kuidas vähendada keskkonnamõju. Lisatud on toiduretsept ning fotod nii toidust kui ka selle valmistamiseks kasutatud toiduainetest. Analüüs on loogiliselt ülesehitatud, korrektselt vormistatud, teemakohane ja informatiivne, järelused on põhjendatud. Töö on õigeaegselt esitatud ja ette kantud selleks määratud tunnis. Suuline ettekanne on sorav.</p>
<p>IT2 teema: arutelu oma toitumise vastavusest toitumissoovitustele</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>		

## 2. Demonstratsioon + intervjuu

### Hindamisülesande kirjeldus

Õppija demonstreerib õpiväljundite saavutatust õppeasutuse töökeskkonnas (nt söökla, kohvik vmt) meeskonna liikmena valmistades menüüs olevaid roogi, hoolitsedes tootmisruumide puhtuse eest, järgides nõudeid töö- ja toiduhügieenile ning nõudeid tööohutusele. Demonstratsioonile järgneb intervjuu, mille käigus esitatakse õpilasele küsimusi demonstratsiooniks ettevalmistava iseseisva töö kohta ning tema kohta demonstratsioonil tehtud tähelepanekute kohta.

### Hindamise korraldus

Mooduli hindajad	Mooduli sisuga seotud õpetajad		
Demonstratsiooni teostuseks ja hindamiseks kuluv aeg	Aja kulu 7 akadeemilist tundi		
Intervjuu demonstratsiooni järgselt	Aja kulu 1 akadeemiline tund		
Hindamiskriteerium	Rahuldav	Hea	Väga hea
	Õpilane		
Tööprotsess	Alustab tööd nõuetekohaselt riietunult ning kannab nõuetekohaseid jalatseid	Alustab tööd nõuetekohaselt riietunult ning kannab nõuetekohaseid jalatseid, tema välimus on tervikuna korrektne, mõistab korrektse riietuse tähtsust ning mõju ettevõtte mainele	
	Alustab tööd kokkulepitud ajal		
	planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest tulenevalt oma	planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest tulenevalt oma töötegevuste järjekorra, kestuse ja töökoha	planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest tulenevalt oma töötegevuste järjekorra, kestuse ja töökoha vastavalt saadud tööülesandele, ajastab töötegevused õigesti, töötab iseseisvalt

	töötegevuste järjekorra, kestuse ja töökohta vastavalt saadud tööülesandele	vastavalt saadud tööülesandele, ajastab töötegevused õigesti	
	Varub, ladustab ja käsitleb tooraineid ja töövahendeid vastavalt juhendile	Varub, ladustab ja käsitleb tooraineid ja töövahendeid vastavalt vajadusele	
	Valmistab juhendamisel juhendi järgi menüüs olevaid roogi ja jooke	Valmistab juhendi järgi menüüs olevaid roogi ja jooke, jälgides nende tervislikkust	Valmistab maitsva, toitva ja tervisliku roa tehnoloogilise kaardi järgi iseseisvalt, roog on roagrupidelise iseloomulike omadustega, roog on esteetiliselt serveeritud
	Korrastab oma töökohta vastavalt ettevõtte puhastusplaanile	Korrastab oma töökohta vastavalt ettevõtte puhastusplaanile vajaduse tekkides ja iseseisvalt	
	korraldab oma töökohta vastavalt tööülesandele ja saadud juhenditele	korraldab oma töökohta ja töökeskkonda iseseisvalt vastavalt tekkinud vajadustele	korraldab oma töökohta ja töökeskkonda iseseisvalt muude tegevustega tihedalt seotult ning vastavalt tekkinud vajadustele
	Järgib toiduhügieeni nõudeid toiduainete käitlemisel	Järgib toiduhügieeni nõudeid tervikuna vastavalt tekkinud olukordadele	Järgib iseseisvalt toiduhügieeni nõudeid tervikuna ennetades toiduainete riknemise võimalusi
Töömeetodite, -vahendite ja materjalide kasutamine	Tunneb tööülesande täitmiseks vajalikke tavalisemaid tooraineid ja annab	Tunneb tööülesande täitmiseks vajalikke tooraineid ja annab nende kvaliteedile hinnangu lähtuvalt toiduainete	Tunneb tööülesande täitmiseks vajalikke tooraineid, annab nende kvaliteedile hinnangu lähtuvalt toiduainete kvaliteedinõuetest ja teavitab erisustest

	nende kvaliteedile hinnangu lähtuvalt toiduainete kvaliteedinõuetest	kvaliteedinõuetest	
	Iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende põhitoitainelisest koostisest		
	Valib, töötleb ja kasutab tooraineid vastavalt juhendile ja säästlikult		Valib iseseisvalt tööülesande täitmiseks tooraineid, töötleb neid säästlikult ja valmistab neist tooraine maitseomadusi säilitades roogasid
	Kasutab toiduvalmistamisel põhilisi toiduvalmistamisviise õigesti, vajab juhendamist	Kasutab toiduvalmistamisel eesmärgipäraseid toiduvalmistamisviise õigesti	Kasutab toiduvalmistamisel eesmärgipäraseid toiduvalmistamisviise õigesti, neid vastavalt valmistatava toidu koguse muutumisele kohandades
	Kasutab seadmeid, töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja puhastab need vastavalt vajadusele	Kasutab iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja puhastab need vastavalt vajadusele	Kasutab eesmärgipäraselt ja iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ning puhastab need vastavalt vajadusele
	Kasutab seadmeid ja töövahendeid tööohutusnõudeid järgides		
			Jälgib seadmete ja töövahendite korrasolekut ja teavitab vigade korral vastutavat töötajat
	Valmistab road kasutades retsepte ja tavalisemaid valmistamisviise		Valmistab road kasutades retsepte ja tavalisemaid valmistamisviise iseseisvalt
	Säilitab tooraineid,	Säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi õigetel temperatuuridel ja lähtudes	

	pooltooteid ja valmisroogi vastavalt juhendile õigetel temperatuuridel ja lähtudes laomajanduse põhimõtetest	laomajanduse põhimõtetest	
Erialase teabe haldamine	Kohandab kasutatava retsepti vastavalt valmistava roa portsjonite arvule		Kohandab kasutatava retsepti vastavalt valmistava roa portsjonite arvule ja kliendirühma vajadustele (nt kohandab portsjoni suurust)
Võtmepädevused	Tegutseb töökeskkonnas vastavalt juhenditele	Tegutseb töökeskkonnas vastutustundlikult ja muudab oma tegevust vastavalt antud juhenditele	Tegutseb töökeskkonnas vastutustundlikult ja muudab oma tegevust vastavalt tagasisidele iseseisvalt
	Töötab töörühma liikmena		Töötab iseseisva töörühma liikmena
	Sooritab oma tööülesanded kuid vajab aegajalt juhendamist	Sooritab oma tööülesanded hoolikalt	Tegutseb vastutustundlikult, toetab ja aitab meeskonnakaaslasel, arvestab oma tegevuses sellele järgnevate töötegevuste ja töötajatega
	Järgib enesekontrolliplaani		
	Järgib töökeskkonna tööohutusnõudeid ja juhiseid		Järgib töökeskkonna tööohutusnõudeid ja juhiseid vastutustundlikult ja iseseisvalt
	Järgib üldkehtivaid käitumisnorme		Järgib üldkehtivaid käitumisnorme ja tegutseb vastavalt muutuvatele tingimustele
	Täidab kutse-eeskirja norme		

Intervjuu	Hindamiskriteeriumid tulenevad lävendikriteeriumitest
-----------	---

Hinne 3

Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel

Hinne 4

Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust

Hinne 5

Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust + töötab iseseisvalt ja loovalt

## 7 Koka praktilise töö alused EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskharidus rühm		
Õppevorm	Statsionaarne, päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	<b>Koka praktilise töö alused</b>	6	M.Peterson K.Pirs M.Vesingi
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid nr 3, nr. 4, nr 5,nr.6,nr 10.1		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid		
<b>Õpiväljundid</b> Õppija	<b>Hindamiskriteeriumid</b> Õppija		
1. valmistab põhisöögikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke</li> <li>- kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>- käitleb toiduaineid säästlikult, vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele</li> <li>- säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>- korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</li> <li>- annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist</li> <li>- annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes tehnoloogia järgmisest, töökorralduse põhimõtete rakendamisest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>
<p>2. töötab individuaalselt ning meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale</li> <li>- planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökohta vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile</li> <li>- töötab meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, annab meeskonnatööle tagasisidet</li> <li>- arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid</li> <li>- suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt</li> <li>- annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast</li> <li>- kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast</li> </ul>
<p>3. teenindab väljastusletis kliente serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist</li> <li>- tutvustab pakutavaid tooteid suuliselt, kasutades korrektset eesti keelt ja erialaseid termineid</li> <li>- korraldab oma tööd teenindussaali väljastusletis lähtudes toiduhügieeni põhimõtetest, ergonoomikast ja töökorralduse põhimõtetest</li> <li>- serveerib toite ja jooke kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides</li> <li>- valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele</li> <li>- väljendab ennast teenindusolukorras korrektselt erialases keeles</li> </ul>



Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
	tundides	tundides	tundides	
<b>1.Sissejuhatus moodulisse</b>	2			
<b>2.Tööohutus</b> - Tööohutus ja töötervishoid - Tuleohutus - Seadmete ohutus			6	Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal Arutelu
<b>3.Põhisöögikordade toitude valmistamine ja serveerimine</b> - Töökorraldus köögis - Toiduhügieen - Seadmed ja töövahendid - Tehnoloogilised kaardid - Toitude valmistamine - Jookide valmistamine - Toitude serveerimine - Jookide serveerimine - Meeskonnatöö - Puhastusplaan  <b>Integreeritud:</b> <b>Kehaline kasvatus</b>			84	Praktiline töö (toiduvalmistamine ja serveerimine) Valmistatud toitudele ja jookidele hinnangu andmine etteantud kriteeriumite alusel Töökorralduse kirjalik analüüs ja enesehinnang Seadmete ja töövahendite praktiline kasutamine Tehnoloogilise kaardi praktiline kasutamine toiduvalmistamisel Praktiliste ülesannete täitmine rühma- ja paaristööna Meeskonnatöö analüüs Puhastusplaani praktiline teostamine Enesehinnang füüsilisele vastupidavusele töölehe alusel Rühmatöös lähtudes ergonoomikast töövõimet säilitava võimlemisharjutuste kompleksi koostamine ja sooritamine



	arvestuslikud tööd Hindamisülesanded: 1. Praktiliste tootmistöö ülesannete täitmine 2. Praktiliste teenindustöö ülesannete täitmine
sh hindekriteeriumid	Vt. tabel Hinne 3 Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel Hinne 4 Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust Hinne 5 Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust + töötab iseseisvalt ja loovalt
sh hindamismeetodid	Proovitöö/ Jälgimine praktilise töö käigus
Õppematerjalid	S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga 2013 Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo M.Kotkas, A.Roosipõld 2010 Restoraniteenindus, kirjastus Argo <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a> , <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a>

Hindamiskriteerium	Rahuldav	Hea	Väga hea
	Õpilane		
<b>Osalemise õppetöös</b>	Osaleb vähemalt 80% praktilistes tundides, sooritatud kõik arvestuslikud tööd	Osaleb vähemalt 90% praktilistes tundides, sooritatud kõik arvestuslikud tööd	Osaleb vähemalt 90% praktilistes tundides, sooritatud kõik arvestuslikud tööd
Töö alustamine	Alustab tööd nõuetekohaselt riietunult ning kannab nõuetekohaseid jalatseid, tema välimus on tervikuna korrektne,		

	mõistab korrektse riietuse tähtsust ning mõju ettevõtte mainele		
Töö planeerimine	planeerib juhendi abil (meeskonna tööjaotusest tulenevalt) oma töötegevuste järjekorra, kestuse ja töökohta vastavalt saadud tööülesandele	planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest tulenevalt oma töötegevuste järjekorra, kestuse ja töökohta vastavalt saadud tööülesandele, ajastab töötegevused õigesti	planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest tulenevalt oma töötegevuste järjekorra, kestuse ja töökohta vastavalt saadud tööülesandele, ajastab töötegevused õigesti, töötab iseseisvalt
Tööprotsess	Varub, ladustab ja käsitleb tooraineid ja töövahendeid vastavalt toiduhügieeni reeglitele		
	Valmistab juhendamisel juhendi järgi menüüs olevaid roogi ja jooke, roagrupile iseloomulike omadustega ning mida on võimalik juhendamisel parandada müügikõlblikuks	Valmistab juhendi järgi menüüs olevaid roogi ja jooke, roagrupile iseloomulike omadustega,	Valmistab maitstva, toitva ja tervisliku roa tehnoloogilise kaardi järgi iseseisvalt, roog on roagrupile iseloomulike omadustega, roog on esteetiliselt serveeritud
	Korrastab oma töökohta vastavalt ettevõtte puhastusplaanile ja töö käigus vastavalt vajadusele		Korrastab oma töökohta vastavalt ettevõtte puhastusplaanile vajaduse tekkides ja iseseisvalt
	korraldab oma töökohta vastavalt tööülesandele ja saadud juhenditele	korraldab oma töökohta ja töökeskkonda iseseisvalt vastavalt tekkinud vajadustele	korraldab oma töökohta ja töökeskkonda iseseisvalt muude tegevustega tihedalt seotult ning vastavalt tekkinud vajadustele
	Järgib iseseisvalt toiduhügieeni nõudeid tervikuna ennetades toiduainete riknemise võimalusi		
Töömeetodite, -vahendite ja materjalide kasutamine	Tunneb tööülesande täitmiseks vajalikke tooraineid, annab nende kvaliteedile hinnangu lähtuvalt toiduainete kvaliteedinõuetest ja teavitab erisustest		
	Valib, töötleb ja kasutab tooraineid vastavalt juhendile ja säästlikult		Valib iseseisvalt tööülesande täitmiseks tooraineid, töötleb neid säästlikult ja valmistab neist tooraine

			maitseomadusi säilitades roogasid
	Kasutab toiduvalmistamisel põhilisi toiduvalmistamisviise õigesti juhendamisel	Kasutab toiduvalmistamisel eesmärgipäraseid toiduvalmistamisviise õigesti	Kasutab toiduvalmistamisel eesmärgipäraseid toiduvalmistamisviise õigesti, neid vastavalt valmistatava toidu koguse muutumisele kohandades
	Kasutab seadmeid, töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja puhastab need vastavalt vajadusele	Kasutab iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja puhastab need vastavalt vajadusele	Kasutab eesmärgipäraselt ja iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ning puhastab need vastavalt vajadusele
	Kasutab seadmeid ja töövahendeid tööohutusnõudeid järgides		
	Valmistab road kasutades retsepte ja tavalisemaid valmistamisviise		Valmistab road kasutades retsepte ja tavalisemaid valmistamisviise iseseisvalt
Erialase teabe haldamine	Kohandab kasutatava retsepti vastavalt valmistava roa portsjonite arvule		Kohandab kasutatava retsepti vastavalt valmistava roa portsjonite arvule ja kliendirühma vajadustele (nt kohandab portsjoni suurust)
Võtmepädevused	Tegutseb töökeskkonnas vastavalt juhenditele	Tegutseb töökeskkonnas vastutustundlikult ja muudab oma tegevust vastavalt antud juhenditele	Tegutseb töökeskkonnas vastutustundlikult ja muudab oma tegevust vastavalt tagasisidele iseseisvalt
	Töötab töörühma liikmena		Töötab iseseisva töörühma liikmena
	Sooritab oma tööülesanded kuid vajab aegajalt juhendamist	Sooritab oma tööülesanded hoolikalt	Tegutseb vastutustundlikult, toetab ja aitab meeskonnakaaslasel, arvestab

			oma tegevuses sellele järgnevate töötegevuste ja töötajatega
	Järgib enesekontrolliplaani		
	Järgib töökeskkonna tööohutusnõudeid ja juhiseid	Järgib töökeskkonna tööohutusnõudeid ja juhiseid vastutustundlikult ja iseseisvalt	
	Järgib üldkehtivaid käitumisnorme	Järgib üldkehtivaid käitumisnorme ja tegutseb vastavalt muutuvatele tingimustele	
	Täidab kutse-eeetika norme		
Intervjuu	Hindamiskriteeriumid tulenevad läveni kriteeriumitest		

## 8 Toiduvalmistamine 7 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA		
Sihtrühm	Kutsekeskharidusõpe	
Õppevorm	Statsionaarne, päevane õpe	
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Maht 7 EKAP
8	Toiduvalmistamine	<b>Õpetajad:</b> M.Peterson K.Pirs M.Vesingi
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: 1,3,4,5,6,7,10-1;10-2	
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest, vajadustest ja ootustest	
Mooduli õpiväljundid	Õpilane <ol style="list-style-type: none"> <li>1. käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse</li> <li>2. valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.</li> <li>3. selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös</li> <li>4. selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast</li> </ol>	

	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. koostab juhendi alusel à la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde.</li> <li>6. koostab juhendi alusel <i>à la carte</i> toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid</li> <li>7. planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</li> <li>8. kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</li> <li>9. selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi</li> <li>10. kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest</li> </ol>
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
<p><b>Õpiväljund 1.</b> Õppija käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- koostab võõrkeelseid lihtsamaid standardretseptuure lähtuvalt toitude valmistamise tehnoloogiast</li> <li>- annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest</li> <li>- nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja kirjeldab nende kasutamise võimalusi</li> <li>- kirjeldab lisa- ja saasteaineid lähtudes nende mõjust inimese tervisele ja keskkonnale</li> <li>- kasutab toiduaineid lähtudes nende toitainelisest koostisest</li> <li>- arvutab etteantud elektroonilise või kirjaliku vormi abil põhitoitainete ning toiduenergia sisalduse toidus ja joogis</li> <li>- paigutab toorained vastavalt laomajanduse põhimõtetele ning ettevõtte enesekontrolliplaanile</li> </ul>
<p><b>Õpiväljund 2.</b> Õppija valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooki lähtuvalt toidu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab à la carte toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist</li> <li>- kasutab toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid</li> <li>- kirjeldab temperatuuri mõju toidu kvaliteedile valmistamisel, serveerimisel ja säilitamisel etteantud toitude alusel.</li> </ul>



<p>kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loetleb ja kirjeldab agregaatolekuid lähtuvalt nende kasutamisevõimalustest erialases töös</li> <li>- kirjeldab meeskonnatööna anorgaaniliste aineklasside (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid) omadusi ning nende kasutamist ja mõju tervisele</li> <li>- valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi à la carte menüüs olevaid toite ja jooke</li> <li>- valmistab ja serveerib toite ning jooke arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid</li> <li>- kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist</li> <li>- iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist</li> <li>- käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>
<p><b>Õpiväljund 3.</b> Õppija selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab meeskonnatööna orgaaniliste ühendite mõju organismile</li> <li>- iseloomustab juhendamisel erinevate aineklasside peamisi füüsikalisi ja keemilisi omadusi (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained)</li> </ul>
<p><b>Õpiväljund 4.</b> Õppija selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab meeskonnatööna erinevaid keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus)</li> </ul>
<p><b>Õpiväljund 5.</b> Õppija koostab juhendi alusel à la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planeerib ja koostab juhendi alusel à la carte menüü</li> <li>- koostab juhendi alusel à la carte erimenüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele</li> <li>- kujundab ja valmistab kutse-, nime-, menüükaarte ja laua eelkatte plaane ning taime- ja lauaseadeid</li> <li>- planeerib tooraine töötlemise töötlusvõtteid arvestades toitainete kadusid töötlemisel</li> <li>- koostab korrektses eesti keeles à la carte menüü kasutades erialast terminoloogiat</li> <li>- kasutab korrektset ja õiget erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiprotsessis</li> <li>- tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tõlgib à la carte menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde kasutades erialast terminoloogiat</li> <li>- viitab kirjalikes töödes vastavalt juhendile kasutatud allikatele</li> <li>- kujundab elektrooniliselt menüükaardi</li> </ul>
<p><b>Õpiväljund 6.</b> Õppija koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades</li> <li>- koostab arusaadavad tehnoloogilised kaardid lähtuvalt Eesti õigekirja nõuetest</li> <li>- leiab meediast informatsiooni kokandusalaste tekstide kohta ja vastab küsimustele</li> <li>- kasutab tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamisel Eesti õigekirja nõuete kohast väljendusviisi</li> <li>- kasutab tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel Eesti õigekeelt ja erialast terminoloogiat</li> <li>- sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted</li> <li>- arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust</li> <li>- koostab toitude ja jookide tehnoloogiaid lähtudes à la carte menüü eripäradest</li> <li>- analüüsib juhendi alusel kokandusalaseid telesaateid</li> </ul>
<p><b>Õpiväljund 7.</b> Õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab vastavalt etteantud juhendile ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani</li> <li>- planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile</li> <li>- planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks</li> <li>- järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid</li> <li>- arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena</li> <li>- annab hinnangu meeskonnatöösse panustamisele</li> <li>- järgib töökoha korrastamisel ettevõtte puhastusplaani</li> <li>- leiab erialasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele</li> </ul>

<p><b>Õpiväljund 8.</b> Õppija kasutab tootlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööhutusnõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööhutusnõudeid</li> <li>- kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt</li> <li>- nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid ja töötlusviise</li> <li>- kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid,</li> <li>- arvutab juhendi alusel puhastusainete vajaliku kontsentratsiooni</li> <li>- leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele</li> </ul>
<p><b>Õpiväljund 9.</b> Õppija selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab juhendi alusel säästmise olulisust tootlustuse valdkonnas</li> <li>- toob näiteid tulude ja kulutamise tasakaalustamise kohta vastavalt etteantud ülesandele</li> <li>- arvutab ja analüüsib tooraine pakendite suurust kauba tellimiseks lähtuvalt ettevõtte äriideest</li> </ul>
<p><b>Õpiväljund 10.</b> Õppija kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kasutab õppeülesannete lahendamisel õpikut, käsiraamatut, leksikoni ja muid sh Internetis leiduvaid teabeallikaid</li> <li>- leiab etteantud tekstist vajaliku info, kasutab sisust lähtuvalt õigeid matemaatilisi lahendusi</li> </ul>

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
<p><b>1.Sissejuhatus moodulisse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mooduli sisu tutvustus</li> <li>- Õppeülesannete tutvustus</li> <li>- Hindamise tutvustus</li> </ul>	2			Loeng

<b>2.Toiduainete õpetus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>A` la carte</i> roogade valmistamisel kasutatavad toiduained</li> <li>- Valmistoidus esinevad lisaained, nende mõju inimese tervisele ja keskkonnale</li> <li>- Enesekontrolliplaan</li> </ul>	4	2	6	Loeng Praktiline töö Rühmatöö
<b>3.Toitumisõpetus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Põhilised toitainete allikad</li> <li>- Põhitoitainete ja toiduenergia arvutamine toidus ja joogis</li> </ul>	2	2	4	Loeng Praktiline töö
<b>4.Menüü koostamise alused, kalkulatsioon a la carte köögis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A la carte menüü koostamise põhimõtted</li> <li>- Selve ja pidulike laudade menüüde koostamine</li> <li>- Menüüde kohandamine erilisvajadustega klientidele</li> <li>- Toitude ja jookide sobitamine</li> <li>- Hinnakujundus toitlustusettevõttes.</li> </ul>	2	2	8	Loeng, praktilised ülesanded
<b>5.Seadmed ja töövahendid</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A la carte tellimuste täitmiseks vajalikud köögiseadmed ja töövahendid, nende korrashoid ja kasutusjuhendid</li> </ul>	2	2	4	Loeng, praktiline töö

<p><b>6.Töökorraldus a la carte köögis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Varustamise korraldamine ja laomajandus a la carte köögis. Inventuur</li> <li>- Köögitööde planeerimine a la carte köögis</li> <li>- Tööetappide planeerimine, köögitööde õige järjestus ja ajastamine.</li> <li>- Tööplaan a la carte köögis</li> <li>- Meeskonnatöö töökorralduses</li> <li>- Tootearendus meeskonnatööna</li> <li>- Toitlustusettevõtte tooted ja teenused; müügiprotsess</li> </ul>	4	2	2	<p>Loeng Praktilised ülesanded</p>
<p><b>7.Toiduvalmistamine a la carte köögis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A la carte toitude ja jookide valmistamise viisid, võtted ja serveerimine.</li> <li>- A la carte toitude praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>	18	6	38	<p>Loeng Praktiline töö</p>
<p><b>Integreeritud:</b></p> <p><b>Keemia</b></p> <p>Toiduainete muutumine töötlemisel (keemilised ja füüsikalised muutused)</p> <p>Anorgaanilised aineklassid, nende omadused, kasutamine ja mõju tervisele</p>	8		4	<p>Loeng Praktiline ülesanne töölehed</p>

Orgaanilised ühendid ja nende mõju organismile				
Temperatuuri mõju toidu kvaliteedile				
<b>Füüsika</b>	4		4	Praktiline töö
Toiduainete agregaatolekud				Loeng
Soojusõpetus, temperatuurid ja nende mõõtmine				Praktiline ülesanne
<b>Matemaatika</b>	4		6	
Protsentiarvutused				Praktiline ülesanne
Matemaatilised tabelid ja nende tõlgendamine				
<b>Inglise keel</b>	14		4	
A la carte menüüde ja retseptide tõlkimine				
Toiduainete nimetused ja kasutamise võimalused				Loeng, harjutusülesanded, töölehed
Töövahendite ja seadmete nimetused ja töötlusviisid				
<b>Eesti keel</b>	6			
Õigekiri ja erialane terminoloogia a la carte köögis.				Praktiline ülesanne, menüüde õigekirja analüüs
Töö erialaste tekstidega				
<b>Kunstiõpetus</b>	2	2	8	
Värvusõpetus ja kompositsiooni põhimõtted taldrikul				Loeng
Taime- ja lauaseaded				Praktiline töö
A la carte toiduportsjonite vormistamine				
<b>Loodusgeograafia</b>	6			
Keskkonnaprobleemid ja seotus erialaga				Loeng, arutelu, analüüs
Erialase tegevuse otsene ja kaudne mõju keskkonnale.				
Jäätmemajandus				Praktiline töö
<b>Arvutiõpetus</b>			6	
Menüü, kutse ja nimekaartide kujundamine				Praktiline töö
Erialane info meedias ja selle analüüs. Vabavara				

kasutamine.				
Mooduli hindamine	6		8	
Kokku	84	18	102	7EKAP (182 tundi)
Õppemeetodid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- praktiline töö,</li> <li>- näitlikustamine</li> <li>- õpimapp kui tööde kogu (praktiline toiduvalmistamine, kalkulatsioon),</li> <li>- materjali kogumine ja süstematiseerimine komplekseksamiseks</li> <li>- teemakohased juhtumipõhised harjutusülesanded (menüü koostamine, töö planeerimine, erialases keemias ja matemaatikas),</li> <li>- interaktiivne loeng (teoreetiliselt käsitletavat teemaosad),</li> <li>- analüüs,</li> <li>- rühmatöö</li> </ul>			
Mooduli hindamine	Eristav hindamine			
Hindamise eeldused:	Moodulhindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab kõikide sooritatud praktiliste tööde tehnoloogilisi kaarte Mooduli teemade kokkuvõtavad positiivsed tulemused.			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Planeerib kolmekäigulise toidukorra ja koostab selle kohta arvuti abil aruande.			
sh hindamismeetodid	Aruanne			
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013			

e-õppe materjalid,  
Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend

### Aruande hindamine

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Menüü koostamine koos põhjendusega	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Menüü lähtub <b>juhendaja poolt etteantud</b> kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest</li> <li>* arvestatud Menüü koostamise põhimõtteid</li> <li>* on <b>lihtlauseliselt põhjendatud</b> kliendirühma ja Menüü valikut</li> <li>* Menüüs on kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid ning nimetatud <b>vähemalt 2 pearoa lisandit</b></li> <li>* korrektsed toitute ja toiduainete nimetused</li> <li>* Menüü on tõlgitud inglise keelde ja kasutatud lihtsaid roa nimetusi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Menüü lähtub <b>õppija poolt valitud</b> kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest</li> <li>* arvestatud Menüü koostamise põhimõtteid</li> <li>* on <b>selgitavalt</b> põhjendatud kliendirühma ja Menüü valikut</li> <li>* Menüüs on kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid ning nimetatud <b>vähemalt 3 pearoa lisandit ja 1 järelroa lisand</b></li> <li>* korrektsed toitute ja toiduainete nimetused</li> <li>* Menüü on kirjas korrektses inglise keeles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Menüü lähtub <b>õppija poolt valitud</b> kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest</li> <li>* arvestatud Menüü koostamise põhimõtteid</li> <li>* on <b>analüüsivalt</b> põhjendatud kliendirühma ja Menüü valikut</li> <li>* Menüüs on kirjas valmistamismeetodid või <b>võõrkeelsed</b> klassikalised terminid ning nimetatud <b>rohkem kui 3 pearoa lisandit ja 2 järelroa lisandit</b></li> <li>* korrektsed toitute ja toiduainete nimetused</li> <li>* Menüü on kirjas korrektses ja täpses inglise keeles (tõlgitud on kuumtöötlemisvõte ja kõik lisandid)</li> </ul>
Toitute tehnoloogiliste kaartide koostamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses</li> <li>* toiduainete nimetused on arusaadavad</li> <li>* tehnoloogiliste võtete nimetused on</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses</li> <li>* toiduainete nimetused on arusaadavad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses</li> <li>* toiduainete nimetused on korrektsed</li> </ul>



	<p>arusaadavad</p> <p>* kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses</p> <p>* külmtöötuskadu on kaardil välja toodud</p> <p>* külm- ja kuumtöötlusvõtted on tehnoloogias välja toodud</p> <p><b>* valmistamise tehnoloogia kirjeldus on toidu valmistamiseks piisav</b></p> <p>* portsjonite serveerimine on kirjeldatud</p>	<p>* tehnoloogiliste võtete nimetused on korrektsed</p> <p>* kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses</p> <p>* külmtöötuskadu on kaardil välja toodud ja <b>vastab enamuse tegelikkusele</b></p> <p>* külm- ja kuumtöötlusvõtted lähtuvad toidu nimetusest</p> <p><b>* toiduvalmistamise tehnoloogia kirjeldus on loogilise ülesehitusega ja toidu valmistamiseks piisav</b></p> <p><b>* külm- ja kuumtöötlus on kirjeldatud korrektselt (ajad, temperatuurid)</b></p> <p>* portsjonite serveerimine on kirjeldatud</p>	<p>* tehnoloogiliste võtete nimetused on korrektsed</p> <p>* kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses</p> <p>* külmtöötuskadu on kaardil välja toodud ja <b>vastab tegelikkusele</b></p> <p>* külm- ja kuumtöötlusvõtted lähtuvad toidu nimetusest</p> <p><b>* toiduvalmistamise tehnoloogia kirjeldus on loogilise ülesehitusega ja toidu valmistamiseks (kergesti teostatav, üheselt mõistetav)</b></p> <p><b>* külm- ja kuumtöötlus on kirjeldatud korrektselt (ajad, temperatuurid)</b></p> <p>* portsjonite vormistamine ja serveerimine on kirjeldatud</p>
<p>Toitude hindade kalkuleerimine ja vastavate tabelite täitmine</p>	<p><b>* enamuse</b> kasutatud ühikuid vastavad toorainele</p> <p>* välja on toodud külmtöötlemiskaoprotsendid</p> <p>* arvatatud tooraine bruto ja neto kogused</p> <p>* välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal</p> <p>* arvestatud kuumtöötlemiskaoga</p> <p>* kasutatud käibemaksuta ühiku hindu</p>	<p>on kasutatud õigeid ühikuid vastavalt toorainele</p> <p>* välja on toodud <b>tehnoloogiale vastavad</b> külmtöötlemiskaoprotsendid</p> <p>* arvatatud tooraine bruto ja neto kogused</p> <p>* välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal (eraldi põhikomponent ja lisandid grammides)</p>	<p>on kasutatud õigeid ühikuid vastavalt toorainele</p> <p>* välja on toodud <b>tehnoloogiale vastavad</b> külmtöötlemiskaoprotsendid</p> <p>* arvatatud tooraine bruto ja neto kogused</p> <p>* välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal (eraldi põhikomponent ja</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>* hind jääb juhendis etteantud piiridesse</li> <li>* arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* arvestatud kuumtöötlemiskaoga</li> <li>* kasutatud reaalsusele vastavaid käibemaksuta ühiku hindu</li> <li>* hind jääb juhendis etteantud piiridesse</li> <li>* arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>lisandid grammides)</li> <li>* arvestatud kuumtöötlemiskaoga</li> <li>* kasutatud reaalsusele vastavaid käibemaksuta ühiku hindu, märgitud on hindade allikas</li> <li>* hind jääb juhendis etteantud piiridesse</li> <li>* arvutatud ühe portsjoni <b>tegelik</b> omahind ja hind koos käibemaksuga</li> </ul>
Töövahendite nimekirja koostamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri lähtub menüüst ja toitude tehnoloogiast</li> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri on koostatud</li> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri on tõlgitud inglise keelde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri lähtub menüüst ja toitude tehnoloogiast</li> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri on korrektne <b>ja kasutab õigeid nimetusi</b></li> <li>* välja on toodud vajalik kogus töö- ja serverimisvahendeid</li> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri on tõlgitud korrektse erialalisse inglise keelde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri lähtub menüüst ja toitude tehnoloogiast</li> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri on korrektne <b>ja kasutab õigeid nimetusi</b></li> <li>* välja on toodud vajalik kogus töö- ja serverimisvahendeid</li> <li>* <b>lisavahendite puhul on selgitatud suurust, värvi jt vajalikke omadusi</b></li> <li>* töö- ja serverimisvahendite nimekiri on tõlgitud korrektse erialalisse inglise keelde, lisavahendite puhul on selgitatud suurust, värvi jt omadusi</li> </ul>
Toiduainete tellimuse koostamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>* tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule</li> <li>* toiduaine nimetused on <b>arusaadavad</b></li> <li>* kasutatud on korrektseid ühikuid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule</li> <li>* tooraine kogused on ümardatud kaks kohta peale koma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule</li> <li>* tooraine kogused on ümardatud kaks kohta peale koma</li> </ul>

	<p>(kilogramm, liiter, tükk, pott)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* toiduainete tellimisleht vastab eksamijuhendis etteantud tabelile</li> <li>* toiduainete tellimislehel on tooraine koondtellimus</li> <li>* tellitavate toiduainete nimekiri on tõlgitud inglise keelde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toiduaine nimetused on korrektsed ja üheselt mõistetavalt</li> <li>* kasutatud on korrektseid ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott)</li> <li>* toiduainete tellimisleht vastab eksamijuhendis etteantud tabelile</li> <li>* toiduainete tellimislehel on tooraine koondtellimus</li> <li>* tellitavate toiduainete nimekiri on tõlgitud veatusse inglise keelde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toiduaine nimetused on korrektsed ja üheselt mõistetavalt</li> <li>* kasutatud on korrektseid ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott)</li> <li>* toiduainete tellimisleht vastab eksamijuhendis etteantud tabelile</li> <li>* toiduainete tellimislehel on näidatud <b>tooraine vajaduse erinevateks käikudeks</b> ja koondtellimus</li> <li>* tellitavate toiduainete nimekiri on tõlgitud veatusse inglise keelde</li> </ul>
<p>Köögitööde plaani koostamine</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* köögitöö korraldus arvestab toitude tehnoloogiast tulenevaid eripärasid</li> <li>* tööplaan arvestab hügieeninõudeid, serveerimis- temperatuure ja -aegu</li> <li>* tööde järjekord on kirjeldatud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* köögitöö korraldus arvestab toitude tehnoloogiast tulenevaid eripärasid</li> <li>* tööplaan arvestab hügieeninõudeid, serveerimis- temperatuure ja -aegu</li> <li>* tööde järjekord on kirjeldatud tunni kaupa</li> <li>* tööde järjekord on kirjeldatud loogiliste etappidena</li> </ul>	<p>köögitöö korraldus arvestab toitude tehnoloogiast tulenevaid eripärasid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* tööplaan arvestab hügieeninõudeid, serveerimis- temperatuure ja -aegu</li> <li>* tööde järjekord on kirjeldatud tunni kaupa</li> <li>* tööde järjekord on kirjeldatud loogiliste etappidena</li> <li>* tööplaanis on puhastus- ja koristustöödeks kuluv aeg</li> </ul>

<p>Toitainete sisalduse ja toiduenergia arvutamine</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ühe portsjoni toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvatud grammides eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel</li> <li>* ühe portsjoni energeetiline väärtus kilokalorites on arvatud eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel</li> <li>* toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud neto koguseid</li> <li>* arvutamiseks on kasutatud eksamijuhendi lisas toodud toitainete koostise tabelit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toiduainete nimekiri vastab kalkulatsiooni kaardile</li> <li>* ühe portsjoni toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvatud grammides eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel</li> <li>* ühe portsjoni energeetiline väärtus kilokalorites on arvatud eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel</li> <li>* toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud neto koguseid</li> <li>* arvutamiseks on kasutatud eksamijuhendi lisas toodud toitainete koostise tabelit <b>või TAI toitumisprogrammi</b></li> <li>* <b>toitainete sisaldus ja energeetiline väärtus on vastavuses aruande kliendirühma vajaduste ja soovidega</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toiduainete nimekiri vastab kalkulatsiooni kaardile</li> <li>* <b>pearoa</b> toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvatud grammides eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel</li> <li>* <b>pearoa</b> energeetiline väärtus kilokalorites on arvatud eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel</li> <li>* toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud neto koguseid</li> <li>* arvutamiseks on kasutatud eksamijuhendi lisas toodud toitainete koostise tabelit <b>või TAI toitumisprogrammi</b></li> <li>* <b>toitainete sisaldus ja energeetiline väärtus on vastavuses aruande kliendirühma vajaduste ja soovidega</b></li> </ul>
--	--	---	---

Laua eelkatteskeemi joonistamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>* lõplik eelkatte skeem lähtub oma menüüst</li> <li>* eelkatte skeem järgib lauakatmise nõudeid</li> <li>* eelkatteskeem on mõistetav; esemed on nummerdatud ja lisatud selgitus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* lõplik eelkatte skeem lähtub oma menüüst</li> <li>* eelkatte skeem järgib lauakatmise nõudeid</li> <li>* eelkatteskeemil on kasutatud korrektseid lauanõude, söögiriistade, klaaside jt lauakatmisvahendite korrektseid nimetusi</li> <li>* eelkatteskeem on korrektne, mõistetav; esemed on nummerdatud ja lisatud selgitus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* lõplik eelkatte skeem lähtub oma menüüst</li> <li>* eelkatte skeem järgib lauakatmise nõudeid</li> <li>* eelkatteskeemil on kasutatud korrektseid lauanõude, söögiriistade, klaaside jt lauakatmisvahendite korrektseid nimetusi</li> <li>* eelkatteskeem on korrektne, mõistetav; esemed on nummerdatud ja lisatud selgitus</li> </ul>
Kirjaliku töö vormistamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>* aruandes on kasutatud eesti keelt</li> <li>* lauseehitus on arusaadav</li> <li>* aruanne on vormistatud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* aruandes on kasutatud korrektset eesti keelt</li> <li>* lauseehitus on arusaadav</li> <li>* aruanne on vormistatud lähtudes kooli dokumendi vormistamise nõuetest</li> <li>* aruandes on kasutatud erialast terminoloogiat õiges kontekstis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* aruandes on kasutatud korrektset eesti keelt</li> <li>* <b>lauseehitus on selge ja üheselt mõistetav</b></li> <li>* aruanne on vormistatud lähtudes kooli dokumendi vormistamise nõuetest</li> <li>* aruandes on kasutatud erialast terminoloogiat õiges kontekstis</li> </ul>

## 9 Koka praktiline töö 8 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne, päevane õpe		
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	<b>Koka praktiline töö</b>	8	M.Peterson K.Pirs M.Vesingi
Nõuded mooduli alustamiseks	MOODUL 1,3,4,5,6,7,10.1,10.2		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel <i>a la carte</i> menüüs olevaid toite ja jooke</li> <li>- kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale</li> <li>- käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele</li> <li>- säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>- korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</li> <li>- järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</li> <li>- annab hinnangu valmistatud toitule ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist</li> <li>- annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast</li> </ul>		
2. Töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt	<ul 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> </ul>		

<p>toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse võimlaiku ajaga</li> <li>- töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorraldus eripärale, annab meeskonnatööle tagasisidet</li> <li>- arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid kasutab ja esitleb erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt endaloodud tekstides</li> <li>- annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele arvestades koka töö eripära</li> <li>- kirjeldab füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi koka töö eripärast lähtuvalt</li> <li>- selgitab erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele arvestades koka töö eripära</li> <li>- kavandab ja sooritab töövõimet taastavate harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile</li> </ul>			
<p>3. Teenindab personaalselt kliente kasutades serveerimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles a la carte menüüd kasutades erialaseid termineid</li> <li>- annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist</li> <li>- tutvustab suuliselt ja võõrkeeles a la carte menüüd, kasutades erialaseid termineid</li> <li>- serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</li> </ul>			
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>Auditoors et tööd</p>	<p>Iseseisvat tööd</p>	<p>Praktilist tööd</p>	<p>Õppemeetodid</p>
<p><b>1.Sissejuhatus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tööohutus ja töötervishoid</li> <li>- Tuleohutus</li> <li>- Seadmete ohutus</li> <li>- Töökorraldus köögis</li> <li>- Toiduhügieen</li> </ul>	<p>4</p>		<p>2</p>	<p>Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal Arutelu</p>
<p><b>2.A` la carte toitude valmistamine ja serveerimine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toitude valmistamine ja serveerimine:</li> <li>- Puljongid, supid, kastmed, kartulilisandid, köögiviljaroad,</li> </ul>			<p>96</p>	<p>Praktiline töö</p>

teraviljatoidud, munatoidud, lihatoitud, kalatoidud, järelroad, salatid ja võileivad, külmad ja soojad eelroad, küpsetised, eesti rahvustoidud  - Jookide valmistamine ja serveerimine: - külmad ja kuumad joogid  - Kahekäigulise menüü teostamine - Kolmekäigulise menüü teostamine				
<b>3.A 'la carte teeninduse teostamine teenindussaalis</b> - Teeninduse ettevalmistamine - A'la carte teenindus - Teeninduse järeltoimingud - Kliendikeskne teenindus			46	Praktiline töö teenindussaalis
<b>Integreeritud:</b> <b>Eesti keel:</b> Erialase korrektse keele kasutamine teenindussituatsioonis			12	
<b>Matemaatika</b> Teisendused			18	
<b>Kehaline kasvatus</b> Ergonoomika koka töös			10	
<b>Inglise keel</b> Erialane sõnavara (menüü tutvustus)			10	
<b>Moodul hindamine</b>	2		8	Praktiline töö Suuline tagasiside mooduli eesmärkide täitmisele
Kokku:	6		202	8EKAP (208 tundi)
Mooduli hindamine	Eristav hindamine			



	Praktiliste tööde sooritamine Õpimapp –tehnoloogiliste kaartide kogum sooritatud praktilistest töödest
sh hindekriteeriumid	Hinne 3 Saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel Hinne 4 Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust Hinne 5 Saavutatud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel + suudab eesmärgistada oma tegevust + töötab iseseisvalt ja loovalt
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Proovitöö sooritamine vastavalt juhendile
sh hindamismeetodid	Proovitöö/ Jälgimine praktilise töö käigus
Õppematerjalid	S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga 2013 Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo M.Kotkas, A.Roosipõld 2010 Restoraniteenindus, kirjastus Argo <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a> <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a>

## 10 Praktika

### 10.1 Abikoka praktika 15 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENUDUSKAVA			
Sihtrühm		Kutsekeskhariduse rühm	
Õppevorm		Statsionaarne, päevane õpe	
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>10.1</b>	<b>ABIKOKA PRAKTIKA</b>	15	M.Peterson K.Pirs M.Vesingi
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid : Moodul 1, 3, 4(osaliselt), 5,		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		
Õpiväljundid		Hindamiskriteeriumid	
1. planeerib isikliku praktika eesmäärke	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit</li> <li>- koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit</li> <li>- teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit</li> </ul>		
2. tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaaettevõtte alusel</li> <li>- kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaaettevõtte alusel</li> <li>- kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaaettevõtte alusel</li> </ul>		
3. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<ul style="list-style-type: none"> <li>- orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel</li> <li>- valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel,</li> <li>- töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid</li> <li>- töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega</li> <li>- järgib ettevõtte sisekorraeeskirju</li> </ul>			
4. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel</li> <li>- järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel</li> <li>- kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel</li> <li>- töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele</li> <li>- puhastab töö lõppedes seadmed ja töökohta, vastavalt kasutusjuhendile</li> </ul>			
5. eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid</li> <li>- valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust</li> <li>- täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi</li> <li>- korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel</li> <li>- teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile</li> </ul>			
6. teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale ja juhendamisel</li> <li>- tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel</li> <li>- serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale</li> <li>- teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid</li> </ul>			
7. koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele</li> <li>- annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele</li> <li>- kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks.</li> <li>- esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt</li> <li>- annab suulisel esinemisel edasi erialast infot</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö	Õppemeetodid
	tundides	tundides	tundides	
1.Sissejuhatus - Praktika eemärgistamine, dokumentatsioon, kaitsmise tutvustus	2	2		Loeng, vestlus

2. Peamised eeltötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine			166	Praktiline töö
3. Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas, teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas			112	Praktiline töö
<b>Integreeritud:</b> <b>Eesti keel</b> Õigekiri			8	
<b>Inglise keel</b> Toiduainete nimetused võõrkeeles Viisakusväljendid Suhtlemine			48	
<b>Matemaatika</b> Protsent ja teisendusülesanded			16	
<b>Inimeseõpetus</b> Mina ja suhtlemine Positiivne mõtlemine	6			
<b>Ühiskonnaõpetus</b> Teadlik ja säästev tarbimine	6			
4. Praktika vaheanalüüs, praktika sooritaja hindamine ja tagasiside õppija arengule	2			
5. Praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine	4	8	10	Iseseisev töö Esitlus
<b>Kokku:</b>	14	10	360	15EKAP (390 tundi)
Õppemeetodid	Kogemusõpe, praktiline töö			

Hindamine	Mooduli hindamine on mitmeeristav. Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
sh hindekriteeriumid	<u>Lisa 1</u>
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikajuhend õppijale ja juhndajale</li> <li>• Praktikaaruande koostamise juhend</li> <li>• Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid</li> <li>• Praktikaleping ,Praktikapäevik</li> <li>• Tagasisideleht praktika juhendajalt</li> </ul>

#### LISA 1

Hindamismeetod	Hindamisülesanne	Hindamiskriteeriumid
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktika aruande koostamine ja sellele hinnangu andja (määratletud grupikaaslane) täidab aruande kohta oponendilehe</li> </ul>	Koostada praktikajuhendist lähtuvalt praktika teostamise kohta aruanne ja anda õpiväljundite kohta hinnangud, järgides korrektset eesti keelt kirjakeeles ja arvutiga vormistamise nõudeid.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid.</li> <li>2. Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud.</li> <li>3. Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse.</li> <li>4. Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel.</li> <li>5. Praktika aruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt.</li> <li>6. Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele.</li> <li>7. Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas.</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt MS</li> </ul>	Koostada praktika aruande alusel MS PowerPoint programmi abil esitlus, mis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus.</li> </ol>

PowerPoint programmi abil. Oponent annab täidetud oponentdilehe alusel suulise hinnangu ja esitab aruande kohta kolm küsimust.	sisaldab illustratsioone. Suuline aruande presenteerimine. Oponenti, kaitsmiskomisjoni ja kuulajate küsimustele vastamine.	2. Enesehinnang (kaitsmise tulemus ja tagasiside lehe keskmine) 3. Oponenti hinnang aruandele.
• <b>Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside kirjaliku tagasisidelehe alusel.</b>	Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.	1. Praktikajuhendaja tagasisidelehe keskmine hinnang.

## 10.2 Kokatöö praktika (21 EKAP) + valikainena restoraniköögipraktika (10 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskharidus rühm		
Õppevorm	Statsionaarne, päevaõpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>10.2</b>	<b>KOKATÖÖ PRAKTIKA</b>	21 + 10	M.Peterson K.Pirs M.Vesingi
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud I õppeaasta jooksul järgmised moodulid: 1, 3, 4, 5, 6, 7,8,10.1,		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õppija: 1. Planeerib isiklikke praktika eesmäärke	Õppija: 1.koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit 2.koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel		

	<p>3.koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit</p>
<p>2. Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega</p>	<p>1.kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel  2. kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel  3.kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel  4. kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist</p>
<p>3. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p>	<p>1.oriendeerub ettevõtte menüüs, menüüs olevate toitade ja jookide tehnoloogilistes kaartides,  2.valib toitade ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid  3.töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks  4.järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid  5.töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega  6.järgib ettevõtte sisekorraeskirju</p>
<p>4. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p>	<p>1.kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid  2.järgib töötades tööhügieeninõudeid  3.kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid  4.töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele  5.puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha</p>
<p>5. Eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p>	<p>1.arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil  2.eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid  3.valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt  4.tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust  5.ajastab toitade ja jookide valmistamise vastavalt etteantud juhendile  6.täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi  7.korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel  8.teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile</p>
<p>6. Teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p>	<p>1.teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale  2.tutvustab ja soovib klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat  3.serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale</p>

	4.teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid			
7. Koostab praktika lõppedes praktikaaruande	1.koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile 2.koostab, kirjutab ja esitleb aruande 3.leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu rakendades õigekirja reegleid 4. kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele 5.viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele 6.annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele 7.annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele 8.kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. 9.esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane 10.töölaseks arenguks suuliselt ja IT-lahendusi kasutades annab suulisel esinemisel edasi erialast infot			
<b>Teemad, alateemad</b>	<b>Auditoors et tööd tundides</b>	<b>Iseseisev tööd</b>	<b>Praktiline tööd</b>	<b>Õppemeetodid</b>
1. <b>Ettevõttepraktika planeerimine</b> Praktikapäeviku koostamine Praktika aruande planeerimine Praktika dokumentide ettevalmistamine	2	4		Analüüs, arutelu Iseseisev töö
2. <b>Koka praktika ettevõttes</b>  Tutvumine ettevõttega ja personaliga. Töö- ja ohutuse, sissekorraeskirja instruktööri läbimine ettevõttes  Kasutab seadmeid ja töövahendeid ohutult ja hooldab igapäevaselt  Järgib toiduhügieeni nõudeid.  Valmistab erinevaid toite ja jooke vastavalt			478	Praktiline töö



juhendamisele Väljastab toite vastavalt ettevõtte eripärale				
3.Teeninduse korraldus vastavalt ettevõtte iseloomule Klientide teenindamine vastavalt ettevõtte iseloomule			168	
4.Praktika vaheanalüüs, praktika sooritaja hindamine ja tagasiside õppija arengule	2			
5.Praktika dokumentatsiooni esitamine ning kaitsmine	4	12	8	analüüs, iseseisev töö, esitlus
<b>Integreeritud:</b> <b>Inglise keel</b> Teenindusalane sõnavara <b>Eesti keel</b> Õigekiri Viitamine <b>Arvutiõpetus</b> Aruande vormistamine, esitlus <b>Matemaatika</b> Protsent ja teisendusülesanded <b>Ühiskonnaõpetus</b> Kodanikuühiskond Teadlik ja säästev tarbimine <b>Inimeseõpetus</b> Otsustamine ja probleemide lahendus Positiivne mõtlemine	4		80 6 16 16	
<b>Kokku:</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>766</b>	21+10EKAP (806 tundi)

<b>Õppemeetodid</b>	Kogemusõpe, praktiline töö, iseseisev töö
sh hindamismeetodid	Praktika aruanne, praktika dokumentatsioon, ettevõttepoolse juhendaja hindamine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttes mitteeristav hindamine, mille eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt madalaima positiivse hinde tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb.
sh hindekriteeriumid	<u>Lisa 1</u>
<b>Õppematerjalid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikajuhend õppijale</li> <li>• Praktikaaruande koostamise juhend</li> <li>• Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid</li> <li>• Praktikaleping ,Praktikapäevik</li> <li>• Tagasisideleht praktika juhendajalt</li> </ul>

#### LISA 1

<b>Hindamismeetod</b>	<b>Hindamisülesanne</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
1. Praktika aruande koostamine ja sellele hinnangu andja (määratletud grupikaaslane) täidab aruande kohta oponentilehe	Koostada praktikajuhendist lähtuvalt praktika teostamise kohta aruanne ja anda õpiväljundite kohta hinnangud, järgides korrektset eesti keelt kirjakeeles ja arvutiga vormistamise nõudeid.	<p>1.Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid.</p> <p>2.Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud.</p> <p>3.Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse.</p> <p>4.Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel.</p> <p>5.Praktika aruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt.</p> <p>6.Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele.</p> <p>7.Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas.</p>
- Esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt MS	Koostada praktika aruande alusel MS PowerPoint programmi	<p>8.Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus.</p> <p>9.Enesehinnang (kaitsmise tulemus ja tagasiside lehe</p>

<p>PowerPoint programmi abil. Oponent annab täidetud oponentilehe alusel suulise hinnangu ja esitab aruande kohta kolm küsimust.</p>	<p>abil esitlus, mis sisaldab illustratsioone. Suuline aruande presenteerimine. Oponenti, kaitsmiskomisjoni ja kuulajate küsimustele vastamine.</p>	<p>keskmise) 10.Oponenti hinnang aruandele.</p>
<p>- Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside kirjaliku tagasisidelehe alusel.</p>	<p>Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.</p>	<p>- Praktikajuhendaja tagasisidelehe keskmine hinnang.</p>

## 11 Valikained (sh spetsialiseerumine)

### 11.1 Eritoitlustus 2 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne, päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad Maire Vesingi Kaiti Pirs
Valik (spetsialiseerumine)	ERITOITLUSTUS	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	M3; M5; M6		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et <ul style="list-style-type: none"> <li>- õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid,</li> <li>- valib sobivad toiduained vastavalt klientide toitumise iseärasustele</li> <li>- arvutab menüü toiteväärtuse</li> <li>- valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid</li> </ul>		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1.kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära ja neile sobivaid toiduaineid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel</li> <li>- selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel</li> <li>- selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid</li> </ul>		

	erisusi juhendi alusel			
	- selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel			
2. kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	- kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele - arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele juhendi alusel			
3. koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega	- koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi - koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkultatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid juhendi alusel - arvutab roogade ja jookide toiteväärtuse juhendi alusel - arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhiluseid ning toitlustusettevõtte eripärasid.			
4. Valmistab ja serveerib toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke, kasutades sobilikke külm- ja kuumtöötlusvõtteid	- valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. - kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust - serveerib road ja joogid ja annab ülevaate nende koostisest ja sobilikkusest lähtuvalt kliendist - rakendab toidu- ja tööhutuse põhimõtteid - korraldab oma töökohta iseseisvalt			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1. erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära ja neile sobivaid toiduaineid	4			Tutvumine internetis ettevõtete menüüdega
2. kohandab toitlustusettevõtte	2			Probleemülesande lahendamine

tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks				
3. menüü kohandamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära  (toiteväärtuse arvutamine ja tehnoloogiliste/kalkulatsioonikaartide kohandamine)	4	2		Toidupüramiid erilisvajadustega klientidele, ideekaartide koostamine, probleemide lahendamised
4. toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine			26	Praktiline töö
<b>Integreeritud:</b> <b>Matemaatika</b> Toitainete arvutamine <b>Eesti keel</b> Õigekiri <b>Inimeseõpetus</b> Tervislik eluviis Keskkond ja tervis	4		4  2	
5. Hindamine		2	2	Praktiline töö
Kokku	14	4	34	2 EKAP (52tundi)
Õppemeetodid	Interaktiivne loeng, ülesannete lahendamine, ideekaart, praktiline töö, enesehinnang, analüüs, esitlus,			

	meeskonnatöö
Hindamine	Mitteeristav
sh hindekriteeriumid	Töötab individuaalselt, järgib tööohutus-ja hügieeninõudeid, valib õiged toiduained ja töövõtted, kasutab toiduaineid säästlikult, koostab menüü ja arvutab toitute toiteväärtuse juhendamisel valmistab ja serveerib 3 rooga etteantud kliendile juhendamisel
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel menüü kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt
sh hindamismeetodid	Tööleht, esitlus, eneseanalüüs, test, praktiline töö
Õppematerjalid	<p>Toitlustuse alused, Toiduvalmistamine suurröögis, 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>Põldma, A. Kahe nädala menüü kooliõuile, 2010</p> <p>Teesalu, S. Seedimine, toitumine, dieetid, 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><a href="http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html">http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html</a></p> <p><a href="http://www.diabeet.ee/">http://www.diabeet.ee/</a></p> <p><a href="http://www.tsoliakia.ee/">http://www.tsoliakia.ee/</a></p> <p><a href="http://www.toitumine.ee/">http://www.toitumine.ee/</a></p>

## 11.2 Catering-teenindus 2 EKAP,

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	Statsionaarne, päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik (spetsialiseerumine)	CATERING TEENINDUS	2	M.Peterson K.Pirs M.Vesingi A.Saavaste, K.kurvits, V. Õitspuu, A.Kivi
Nõuded mooduli alustamiseks	M.4,6,7.8,9,10.1, 10.2(osaliselt)		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1.planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab menüü, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta</li> <li>- kirjeldab ja analüüsib eesti köögi arengut ja seostab teiste euroopa riikide köögikultuuridega juhendi alusel</li> <li>- seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga juhendi alusel</li> <li>- planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel</li> <li>- koostab kliendile pakkumiskirja juhendi alusel</li> </ul>		
2.suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles (osaleb vestluses,	<ul style="list-style-type: none"> <li>- õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset</li> <li>- oskab kirjutada teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju juhendi alusel</li> </ul>		



kasutab fraase ja väljendeid, täidab vajalikke dokumente, koostab lihtsama kirja)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- oskab teha märkmeid loetu ja kuulatu põhjal juhendi alusel</li> <li>- oskab kirja panna olulist infot kuulates telefonikõnet juhendi alusel</li> <li>- teab õigekirja ja kirjavahemärke, vajadusel oskab neid kontrollida teatmeteoste abil.</li> </ul>			
3. loeb võõrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mõistab funktsionaalstiililt erinevaid tekste, sh mitmesuguseid kasutamishüpsid</li> <li>- oskab leida tekstist vajalikku või teda huvitavat informatsiooni juhendi alusel</li> <li>- oskab jälgida raadio- ja TV-uudiseid ning -teateid, et saada vajalikku infot juhendi alusel</li> <li>- oskab eristada kuulatu detaile ja järjestada sündmusi juhendi alusel</li> </ul>			
4. teeb juhendi alusel ettevalmistustööd catering-teeninduseks	<ul style="list-style-type: none"> <li>- komplekteerib ja pakendab söögi- ja serveerimisnõud transpordiks juhendamisel</li> <li>- valmistab catering-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid juhendi alusel</li> <li>- pakendab valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid juhendamisel</li> <li>- planeerib ja korraldab ruumid catering-teeninduseks juhendamisel</li> </ul>			
5. teenindab juhendamisel catering-teeninduses	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest juhendamisel</li> <li>- järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid</li> <li>- pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks juhendamisel</li> </ul>			
6. teeb juhendamisel catering-teeninduse järeltööd	<ul style="list-style-type: none"> <li>- korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas juhendamisel</li> <li>- korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1. Catering ürituse planeerimine, kliendile pakkumiskirja koostamine (menüü koostamine,	8	4		Ülesande lahendamine juhendi alusel Loeng Suunatud lugemine ja meedia jälgimine

tööplaneerimine) <b>Integreeritud:</b> <b>Kultuurilugu</b> Eesti köögikultuur Euroopa köögikultuur <b>Ajalugu</b> Toiduained läbi ajaloo <b>Arvutiõpetus</b> e-kiri <b>Eesti keel</b> Õigekiri ja kirjavahemärgid <b>Inglise keel</b> Teksti lugemine, informatsiooni hankimine, võõrkeelne meedia <b>Muusikaõpetus</b>	2    2      4  2			Praktiline töö
2.Catering ürituse teostamine Ettevalmistus, läbiviimine ja lõpetamine. (teenindamine, toiduvalmistamine, puhastus-, koristustööd)		2	22	
Kokku	16	6	30	2EKAP (52tundi)
Õppemeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö			
Hindamine	mitteeristav			
sh hindekriteeriumid	Töötab meeskonnas, järgib tööohutuse ja hügieeninõudeid, valib õiged toiduained ja töövõtted, koostab menüü, planeerib tööde käigu, teenindab ja osaleb koristus- puhastustöödel			

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel catering – ürituse teostamine
sh hindamise meetodid	Iseseisev töö Praktiline töö
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Argo, 2010. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst. Argo, 2013. Lauakatmine <a href="http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/">http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</a> . Kelneri tövõtted <a href="http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/">http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</a> . Salvrättide voltimine <a href="http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/">http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</a> . Laua katmine, toitute ja jookide serveerimine <a href="http://eope.ehte.ee/toitlustus/?9. Laua_katmine%2C_toitute_ja_jookide_serveerimine">http://eope.ehte.ee/toitlustus/?9. Laua_katmine%2C_toitute_ja_jookide_serveerimine</a>

### 11.3 Restoranitöö korraldus

KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik (spetsialiseerumine)	Restoranitöö korraldus	4	M.Peterson K.Pirs M.Vesingi A.Saarva
Nõuded mooduli alustamiseks	M1,M2,M3,M4;M5, M6, M7, M8, M9;M10		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija korraldab restorani tööd lähtuvalt ettevõtte äriideest, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse, rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1.Kirjeldab erinevate restoranide äriideid	Õppija - võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest  - koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid		

2. Rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise	<ul style="list-style-type: none"> <li>- planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades</li> <li>- planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/täieliku teenindusega laudades</li> <li>- kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades</li> </ul>			
3. Planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest</li> <li>- koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogilised – ja roakaardid</li> <li>- korraldab juhendamisel restorani laomajandust</li> <li>- valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed</li> <li>- planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist</li> <li>- valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest</li> <li>- töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet</li> </ul>			
4. Järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte</li> <li>- arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd tundides	Iseseisvat tööd tundides	Praktilist tööd tundides	Õppemeetodid
1. Erinevate restoranide äriideed. Kooli õpperestorani äriidee ja teemapäevade valik	8	2		Rühmatööd. Esitlused ja hinnangute andmine.
2. Restoranis kasutatavad teenindusviisid. Restoraniteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus ning teadmised, oskused ja hoiakud. Erinevad lauatuübid ja nende paigutamine restoranis. Lauapesu	6	2	16	Teoreetiline ja praktiline õpe õpperestoranisaalis. Ettevalmistustööd ja tööde jaotus õpperestoranisaalis. Klientide teenindamine ja arveldamine ning koristustööd õpperestoranisaalis.

ja lauakaunistused. Lauanõud ja söögiriistad. Töö planeerimine saalis. Ettevalmistustööd õpperestoranisaalis sh teemapäeva kajastamine. Klientide teenindamine ja arveldamine. Koristustööd saalis.				
3.Menüü koostamine teemapäevaks. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine. Kauba tellimuse koostamine ja kaupade vastuvõtt ning ladustamine. Töö planeerimine köögis. Portsjonitoidude valmistamine ja serveerimine ning koristustööd meeskonnatöona. Tagasiside (klient, teenindaja, kokk ja juhendaja)	10	8	30	Rühmatööd. Esitlused ja hinnangute andmine. Praktiline kaubavastuvõtt, ladustamine, tööde korraldamine, toitude valmistamine ja serveerimine ning koristustööd õpperestoraniköögis.
4.Toitude omahinna arvutamine ja müügihinna kujundamine. Päevakassa aruanne ja analüüs teemapäeva tasuvusest.	4			Teemapäeva toitude omahinna, müügihinna arvutamine ja päevatasuvuse analüüs.
<b>Integreeritud:</b>				
<b>Matemaatika</b>	4		6	
Palga ja maksude arvestus	4			
<b>Kunstiõpetus</b>				
Värviring, kaunistamine ja kujundamine				
Hindamine			4	
Kokku:	36	12	56	4EKAP (104tundi)
Hindamine	Eristav			
sh hindekriteeriumid	Hinne "3" kõigi õpiväljundite saavutamise lävendi tasemel Hinne „4“ õpiväljundite saavutamise lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine; Hinne „5“ õpiväljundite saavutamise lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	50% hindest moodustab peakoka ja teenindusjuhi rollis teemapäeva ettevalmistamine ja läbiviimine. 50% hindest moodustab meeskonnaliikmeks olemine grupikaaslaste teemapäevade ettevalmistamisel ja läbiviimisel.			

sh hindamismeetodid	Rühmatöö. Praktiline töö. Tööde esitlemine ja hinnangute andmine. Aruanne peakoka ja teenindusjuhi tööst. Meeskonnatöö. Tasuvus analüüs. Harjutamine reaalses töökeskkonnas (õpperestoranisaal ja -köök).
Õppematerjalid	S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu „Teenindamise kunst“ S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, D. Aarma, Ö. Aavik, E. Kärblane, Ü. Kruuda, L. Animägi „Kulinaaria“ S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, L. Animägi, Önnela Muuga „Praktiline kulinaaria“

### 11.4 Rahvus ja rahvuslikud köögid 2 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne päevaõpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad Elli Vendla
<b>Valik (spetsialiseerumine)</b>	<b>Rahvus ja rahvuslikud köögid</b>	<b>2</b>	
Nõuded mooduli alustamiseks	M1, 3, 6		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste rahvusköövide eripärast		
<b>Mooduli õpiväljundid</b>	Õppija: 1. kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid 2. valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid 3. kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid. 4. valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvusköövide roogasid ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
1.Kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvuskööke, tuues välja eripära	<b>Õppija:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- loetleb Eesti rahvustoite, kirjeldab juhendi alusel nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja serveerimist</li> </ul>
2.Loeb võõrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelseid tekste, sh kasutamishuuseid</li> <li>- leiab juhendi alusel võõrkeelsest tekstist talle vajalikku või teda huvitavat informatsiooni jälgib võõrkeelset raadio- ja TV-uudist, tuues juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni</li> <li>- eristab kuulnud võõrkeelsest tekstist detailid ja järjestab sündmused</li> </ul>
3.Valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökkide roogasid ja jooke Õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab vastavalt juhendile rahvusköögi retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile</li> <li>- valmistab juhendi alusel erinevate rahvusköökkide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid ja järgib toiduohutuse põhimõtteid serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil</li> </ul>

Teemad, alateemad, sh iseseisev töö	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd,	Õppemeetodid
1. Eesti toidukultuur <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hooajalised toiduained eestlaste toidulaual;</li> <li>- Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused;</li> <li>- Kaasaegne Eesti toit - tootearendus</li> </ul> Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine	2	2	12	Interaktiivne loeng Mõistekaart Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine Suunatud vaatamine, kuulamine Rühmatöö Praktiline töö

<b>Iseseisev töö</b> - kodukoha toidupärand (retsepti otsimine ja kohandamine), õpimapi koostamine				
<p>2. Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga;</li> <li>- Vahemeremaade toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule;</li> <li>- Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris;</li> <li>- Aasia toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile</li> <li>- Ladina-Ameerika toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile</li> <li>. Rahvusköövide (sh maailmausunditega sobilikud road) roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine</li> </ul>	4	2	10	



<b>Iseseisev töö:</b> rühmatööna esitluse koostamine etteantud teemal				
<b>Integreeritud:</b> <b>Kultuurilugu</b> Erinevad rahvuskultuurid	6			
<b>Inglise keel</b> Võõrkeelse teksti töötlemine	12			
6. Mooduli hindamine			2	
<b>KOKKU</b>	24	4	24	2EKAP (52 tundi)
<b>Õppemeetodid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interaktiivne loeng;</li> <li>- Esitluse koostamine ja ettekandmine;</li> <li>- Mõistekaardi koostamine;</li> <li>- Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine;</li> <li>- Suunatud vaatamine (television, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated);</li> <li>- Rühmatöö;</li> <li>- Kirjalikud testid;</li> <li>- Praktiline töö.</li> </ul>			
Hindamine	Eristav hindamine			
Mooduli hindamise eeldused	Positiivsele tulemusele (võib olla mitteeristav) sooritatud õppeülesanded (teooriatundides) ja praktilised tööd. Õpimapi esitamine			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koosneb 2 etapist: I etapp: Planeerib iseseisva tööna 2 käigulise kaasaegse Eesti köögi toidukorra II etapp: Teostab individuaalset planeeritud toidukorra
Mooduli hindamismeetodid	Individuaalne praktiline töö;
Õppematerjalid	Rekkor, S. Toitlustuse alused <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/">http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/">http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/usundid/">http://www.hkhk.edu.ee/usundid/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/">http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/</a>

Lisa 1

Hindekriteeriumid	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Esitlus (rahvusköögi kohta) meeskonnatöö	Visuaalselt lohakas. Esinevad üksikud puudujäägid (tekst liiga väike või raskesti loetav). Esineb mitmeid õigekirjavigu. Illustratsioonid ei seostu temaga. Osa traditsioonilisi roogi ja jooke on	Visuaalselt korrektne, tekst hästi loetav. Esineb üksikuid õigekirjavigu. Mõistekaart on illustreeritud üksikute teemakohaste piltidega. Mõni üksik traditsiooniline roog või jook on jäänud märkimata.	Visuaalselt korrektne, tekst hästi loetav. <b>Õigekirjavigadeta.</b> <b>Kõik traditsioonilised road ja joogid on esitatud.</b> Mõistekaart on <b>illustreeritud teemakohaste piltidega.</b>

	<p>puudu.</p> <p>Toidukultuuri võimalikud seosed maailmausunditega on välja toomata.</p>	<p>Toidukultuuri võimalikud kokkupuuted maailmausunditega on välja toodud nõrkade seostena.</p>	<p>Road rühmitatud .</p> <p>On <b>esitatud seosed maailmausunditega.</b></p> <p><b>Üllatav graafika või disain.</b></p>
	<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
<b>Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt</li> <li>* on kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</li> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</li> <li>* on kasutatud õigesti juhendis kirjeldatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</li> <li>* on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult</li> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* töötab iseseisvalt</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</li> <li>* on lähenetud juhendis kirjeldatud töövõtetele loovalt, kuid õigesti</li> <li>* on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult</li> <li>*riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>
<b>Toidu välimus ja maitse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toidu välimus ja maitse vajavad parandamist</li> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel</li> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel</li> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>* on kasutatud puhtaid serveerimisnõusid</li> <li>* toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on kaunistatud</li> <li>* on kasutatud puhtaid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid</li> <li>* toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>*toidu küpsusaste vastab tehnoloogiale</li> <li>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on kaunistatud teemakohaselt</li> <li>* on kasutatud puhtaid, õigeid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid</li> <li>* toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>*toidu küpsusaste vastab tehnoloogiale</li> <li>* toit on meeldiva ja üllatava maitsekooslusega</li> <li>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul>
--	--	--	---

## 11.5 Peoteenindus 3 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne, päeva õpe		
Mooduli nr Valik	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
	<b>Peoteenindus</b>	<b>3</b>	Malle Peterson, Kaiti Pirs, Elli Vendla, Maire Vesingi
Nõuded mooduli alustamiseks	Põhiõpingute moodulid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente kliendikesksuse põhimõtteid järgides, teostab peoteeninduse puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid.		
<b>Mooduli õpiväljundid</b>	Õppija: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. mõistab peoteeninduse üldist korraldust ja ürituse ettevalmistamist vastavalt etteantud juhisele</li> <li>2. planeerib menüü ja valmistab road ning valib joogid vastavalt etteantud juhendile</li> <li>3. planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse, kasutades ergonoomilisi töövõtteid</li> <li>4. teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</li> <li>5. planeerib ja teostab puhastustööd ning komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele;</li> </ol>		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1.Koostab vastavalt etteantud juhendile menüü ning valib joogid	Õppija		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab ja vormistab menüü vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- planeerib toidu ja joogi kogused 1.le inimesele</li> <li>- koostab ürituse eelarve</li> </ul>
2.planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid vastavalt etteantud juhendile.	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel</li> <li>- koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.</li> <li>- kontrollib oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda/olemasolu juhendi alusel</li> </ul> <p>kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile</p>
3.Valmistab ürituseks vajaminevad road ja suupisted meeskonnatööna juhendamisel, järgides hügieeni ja tööohutuse nõudeid	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- töötab juhendi järgi, kasutades õigeid töövõtteid</li> <li>- käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> <li>- ladustab toorained ning pakendab ja ladustab valmistoidud õigesti</li> <li>- korrastab töökoha</li> </ul>
4.planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse, kasutades ergonoomilisi töövõtteid	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüga</li> <li>- paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile</li> <li>- loetleb ja kasutab teenindamiseks sobivaid töövahendeid juhendi alusel</li> <li>- linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel</li> <li>- valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendeid</li> <li>- kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid</li> </ul>
5.teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- võtab vastu kliendid asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades</li> <li>- kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid, vastavalt tööjuhisele</li> </ul>

kasutades ja järgides kliendikesksuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>– tutvustab kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks, vastavalt tööjuhisele</li> <li>– demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid põhinedes teeninduse alustele</li> <li>– teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles tasemel a2</li> <li>– järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele</li> </ul>			
6.planeerib ja teostab puhastustööd ning komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele;	<ul style="list-style-type: none"> <li>– valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile</li> <li>– peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid juhendi alusel</li> <li>– puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel</li> <li>– põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust</li> <li>– komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt juhendi alusel</li> </ul>			
<b>Teemad, alateemad, sh iseseisev töö</b>	<b>Auditoorset tööd,</b>	<b>iseseisvat tööd,</b>	<b>Praktilist tööd,</b>	<b>Õppemeetodid</b>
<b>1. Sissejuhatus moodulisse</b>	2			- Interaktiivne loeng;
<b>2. Menüüde koostamine</b> - peomenüüde koostamine -toidukoguste arvutamine	2		4	Praktilised harjutusülesanded
<b>3. Kalkulatsioon</b>	2		6	Praktilised harjutusülesanded

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Roogade kalkulatsioonikaartide koostamine meeskonnatöona</li> <li>- Ürituse eelarve koostamine</li> </ul>				Praktiline töö
<p><b>4. Töö planeerimine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ürituse ajakava koostamine juhendi alusel</li> <li>- Köögitööde ajakava koostamine</li> <li>- Teenindustööde ajakava koostamine</li> <li>- Puhastustööde planeerimine</li> </ul>	2		2	Praktiline töö
<p><b>5. Toiduvalmistamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pidulike toitude valmistamine ja serveerimine</li> <li>- Toitude kaunistamine ja kujundamine</li> </ul> <p><b>Iseseisev töö:</b> retseptide otsimine ja kohandamine vastavalt juhendile</p>	4	4	26	Praktiline töö



<b>6. Teenindamine</b> - ettevalmistustööde teostamine - teenindamise põhitehnikad - klientide teenindamine	2		16	Suunatud vaatamine Praktiline töö
<b>7. Puhastustööd</b> - puhastustööde teostamine - kaupade ja töövahendite ladustamine			4	Rühmatöö
<b>8. Mooduli hindamine</b>	2			
<b>KOKKU</b>	16	4	58	3EKAP (78tundi)
<b>Õppemeetodid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interaktiivne loeng;</li> <li>- Praktilised harjutusülesanded</li> <li>- Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated);</li> <li>- Rühmatöö;</li> <li>- Praktiline töö.</li> </ul>			
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine			
Mooduli hindamise eeldused	Positiivsele tulemusele sooritatud praktilised tööd.			
Mooduli kokkuvõtva hinde	Sooritab positiivsele tulemusele ürituse teenindamise ja planeerimise kõik etapid rühmatööna- planeerimine,			

kujunemine	toiduvalmistamine, ettevalmistustööd, teenindamine, koristamine
Mooduli hindamismeetodid	Praktiline töö meeskonnas
Õppematerjalid	Kulinaaria õpik, Teenindamise kunst, õpik Restoraniteenidus

## 11.6 Eesti köök 2 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne päevane õpe		
Mooduli nr Valik	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
	<b>Eesti köök</b>	<b>2</b>	Elli Vendla
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud Põhiõpingute moodulid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti köögi ja toidukultuuri eripärast ja oskused valmistada arhailist ja kaasaegset eesti toitu		
<b>Mooduli õpiväljundid</b>	Õppija: 1. kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid 2. valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid.	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa Eesti rahvustoite;</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist;</li> <li>- Nimetab piirkondadele omaseid toiduaineid ja toite</li> <li>- Nimetab tavanditoite;</li> <li>- Nimetab kliimatilistest mõjudest ja naaberriikide mõjust tulenevalt piirkondlikke toidukultuuri eripärasid;</li> </ul>			
2. Õppija valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke.	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- kasutab Eesti toitute ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid ja töövõtteid</li> <li>- valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke</li> <li>- planeerib oma tööd ja korraldab oma töökoha</li> <li>- käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>			
Teemad, alateemad, sh iseseisev töö	Auditoorset tööd,	Iseseisvat tööd,	Praktilist tööd,	Õppemeetodid
1. Sissejuhatus moodulisse	2			Interaktiivne loeng
2. Eesti toidukultuur - Hooajalised toiduained eestlaste	6	4		Interaktiivne loeng Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod),

<p>toidulaua;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused;</li> <li>-Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga;</li> <li>-Eesti köök Põhjamaa köögi osana</li> </ul> <p>Iseseisev töö- kodukoha toidupärand (retsepti otsimine ja kohandamine), õpimapi koostamine</p>				kuulamine; (raadiosaated);
<p>3. Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kaasaegne Eesti toit - tootearendus</li> </ul>			34	Praktiline töö
<p>6. Mooduli hindamine</p>			6	Õpimapp
<p><b>KOKKU</b></p>	8	4	40	2 EKAP (52tundi)
<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interaktiivne loeng;</li> <li>- Õpimapp</li> <li>- Mõistekaardi koostamine;</li> <li>- Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine;</li> <li>- Suunatud vaatamine (television, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated);</li> <li>- Rühmatöö;</li> <li>- Kirjalikud testid;</li> <li>- Praktiline töö.</li> </ul>			

<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
Mooduli hindamise eeldused	Positiivsele tulemusele (võib olla mitteeristav) sooritatud õppeülesanded (teooriatundides) ja praktilised tööd.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Planeerib ja teostab iseseisva tööna 2 käigulise kaasaegse Eesti köögi toidukorra, mis moodustab kokkuvõtvast hindest 50%,. Kokkuvõtva hinde kujunemisel arvestatakse kõikide praktiliste tööde hinnete keskmine. (5 praktilise töö keskmine hinne), mis moodustab lõpphindest 50%. Esitada õpimapp
Mooduli hindamismeetodid	Individuaalne praktiline töö, meeskonnatöö
Õppematerjalid	<a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/">http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/</a> Rekkor, S. Toitlustuse alused, Kulinaaria 2011,

### Hindekriteeriumid

	<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Esitlus (rahvusköögi kohta) meeskonnatöö	Visuaalselt lohakas. Esinevad üksikud puudujäägid (tekst liiga väike või raskesti loetav). Esineb mitmeid õigekirjavigu.	Visuaalselt korrektne, tekst hästi loetav. Esineb üksikuid õigekirjavigu. Mõistekaart on illustreeritud üksikute teemakohaste piltidega.	Visuaalselt korrektne, tekst hästi loetav. <b>Õigekirjavigadeta.</b> Kõik <b>traditsioonilised road ja joogid on esitatud.</b>

	<p>Illustratsioonid ei seostu teemaga. Osa traditsioonilisi roogi ja jooke on puudu. Toidukultuuri võimalikud seosed maailmausunditega on välja toomata.</p>	<p>Mõni üksik traditsiooniline roog või jook on jäänud märkimata. Toidukultuuri võimalikud kokkupuuted maailmausunditega on välja toodud nõrkade seostena.</p>	<p>Mõistekaart on <b>illustreeritud teemakohaste piltidega.</b> Road rühmitatud . On <b>esitatud seosed maailmausunditega.</b> <b>Üllatav graafika või disain.</b></p>
	<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
<b>Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt</li> <li>* on kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</li> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</li> <li>* on kasutatud õigesti juhendis kirjeldatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</li> <li>* on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult</li> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* töötab iseseisvalt</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</li> <li>* on lähenetud juhendis kirjeldatud töövõtetele loovalt, kuid õigesti</li> <li>* on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult</li> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>
<b>Toidu välimus ja maitse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toidu välimus ja maitse vajavad parandamist</li> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>* on kasutatud puhtaid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel</li> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>* toit on kaunistatud</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel</li> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>* toit on kaunistatud teemakohaselt</li> </ul>

	<p>serveerimisnõusid</p> <p>* toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</p> <p>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</p>	<p>* on kasutatud puhtaid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid</p> <p>* toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</p> <p>*toidu küpsusaste vastab tehnoloogiale</p> <p>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</p>	<p>* on kasutatud puhtaid, õigeid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid</p> <p>* toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</p> <p>*toidu küpsusaste vastab tehnoloogiale</p> <p>* toit on meeldiva ja üllatava maitsekooslusega</p> <p>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</p>
--	--	--	---

## 11.7 Rahvusköögid 1 EKAP

KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	Rahvusköögid	1	Elli Vendla, Paavo Matsin
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised enamlevinud rahvusköökkide ja usundite eripärast ja oskused valmistada rahvusköökkide roogi		
<b>Mooduli õpiväljundid</b>	<p>Õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid.</li> <li>valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonnatööna juhendi alusel teiste rahvusköökkide roogasid ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele</li> </ol>		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1.Õppija kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid ja maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid.	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvuste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite;</li> <li>- Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende</li> </ul>		



	<p>serveerimist;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab juhendi alusel maailmausunditest (kristlus, judaism, budism, hinduism, islam) tulenevaid toitumistavade eripärasid.</li> </ul>
<p><b>2.</b>Õppija valmistab ja serveerib individuaalse ja meeskonnatöona juhendi alusel teiste rahvusköökide roogasid , jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele.</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- kasutab asjakohaseid töövahendeid</li> <li>- valmistab etteantud juhendi järgi erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke</li> <li>-valmistab sobilikke roogasid ja jooke maailmausunditesse kuuluvatele inimestele</li> <li>- planeerib oma tööd ja korraldab oma töökoha</li> <li>- käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>

<b>Teemad, alateemad, sh iseseisev töö</b>	<b>Auditoorset tööd, tundi</b>	<b>Praktilist tööd, tundi</b>	<b>Iseseisvat tööd, tundi</b>	<b>Õppemeetodid</b>
1 . Erinevate rahvaste toidukultuur	4			Interaktiivne loeng;
2. Põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine. - Vahemeremaade toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule; põhilised toorained, maitseained,	2	4	12	Interaktiivne loeng; Esitluse koostamine ja ettekandmine; - Mõistekaardi koostamine; - Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine; - Suunatud vaatamine (television, õppevideod), kuulamine;

<p>roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine.</p> <p>- Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris; selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule; põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine.</p> <p>- Aasia toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile-; põhilised toorained, maitseained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine.</p> <p>- Ladina-Ameerika toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile</p> <p>Iseseisev töö: Õpimapi koostamine</p>				<p>(raadiosaated);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rühmatöö;</li> <li>- Kirjalikud testid;</li> <li>- Praktiline töö.</li> </ul>
3. Mooduli hindamine			4	
<b>KOKKU</b>	6	4	16	1 EKAP (26tundi)
<b>Õppemeetodid</b>	- Interaktiivne loeng;			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esitluse koostamine ja ettekandmine;</li> <li>- Mõistekaardi koostamine;</li> <li>- Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine;</li> <li>- Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated);</li> <li>- Rühmatöö;</li> <li>- Kirjalikud testid;</li> <li>- Praktiline töö.</li> </ul>
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
Mooduli hindamise eeldused	Positiivsele tulemusele (võib olla mitteeristav) sooritatud õppeülesanded (teooriatundides) ja praktilised tööd.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	I etapp: Planeerib ja teostab iseseisva tööna 2 käigulise kaasaegse Eesti köögi toidukorra. II etapp: Ülevaade ühest rahvusköögist juhendi alusel.
Mooduli hindamismeetodid	Individuaalne praktiline töö;
Õppematerjalid	<a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/">http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/">http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/usundid/">http://www.hkhk.edu.ee/usundid/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/">http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/</a> Rekkor, S. Toitlustuse alused

## Hindekriteeriumid

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Esitlus (rahvusköögi kohta) meeskonnatöö	<p>Visuaalselt lohakas. Esinevad üksikud puudujäägid (tekst liiga väike või raskesti loetav).</p> <p>Esineb mitmeid õigekirjavigu.</p> <p>Illustratsioonid ei seostu teemaga.</p> <p>Osa traditsioonilisi roogi ja jooke on puudu.</p> <p>Toidukultuuri võimalikud seosed maailmausunditega on välja toomata.</p>	<p>Visuaalselt korrektne, tekst hästi loetav.</p> <p>Esineb üksikuid õigekirjavigu.</p> <p>Mõistekaart on illustreeritud üksikute teemakohaste piltidega.</p> <p>Mõni üksik traditsiooniline roog või jook on jäänud märkimata.</p> <p>Toidukultuuri võimalikud kokkupuuted maailmausunditega on välja toodud nõrkade seostena.</p>	<p>Visuaalselt korrektne, tekst hästi loetav.</p> <p><b>Õigekirjavigadeta.</b></p> <p><b>Kõik traditsioonilised road ja joogid on esitatud.</b></p> <p>Mõistekaart on <b>illustreeritud teemakohaste piltidega.</b></p> <p>Road rühmitatud .</p> <p>On <b>esitatud seosed maailmausunditega.</b></p> <p><b>Üllatav graafika või disain.</b></p>
	<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
<b>Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen</b>	<p>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</p> <p>* vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt</p> <p>* on kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</p>	<p>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</p> <p>* vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</p> <p>* on kasutatud õigesti juhendis kirjeldatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</p> <p>* on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult</p>	<p>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</p> <p>* töötab iseseisvalt</p> <p>* vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</p> <p>* on lähenetud juhendis kirjeldatud töövõtetele loovalt, kuid õigesti</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult</li> <li>*riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>
<b>Toidu välimus ja maitse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toidu välimus ja maitse vajavad parandamist</li> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>* on kasutatud puhtaid serveerimisnõusid</li> <li>* toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel</li> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>* toit on kaunistatud</li> <li>* on kasutatud puhtaid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid</li> <li>* toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>*toidu küpsusaste vastab tehnoloogiale</li> <li>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel</li> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>* toit on kaunistatud teemakohaselt</li> <li>* on kasutatud puhtaid, õigeid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid</li> <li>* toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>*toidu küpsusaste vastab tehnoloogiale</li> <li>* toit on meeldiva ja üllatava maitsekooslusega</li> <li>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul>

## 11.8 Joogiõpetus 2EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	<b>JOOGIÕPETUS</b>	<b>2</b>	A, Mängel K.Pirs M.Kaska
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1.mõistab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi leides informatsiooni erialasest kirjandusest.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab jookide sortimenti juhendi alusel</li> <li>- kirjeldab alkohoolse ja äädikhappelise käärimise protsesse juhendi alusel</li> <li>- kirjeldab lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist vastavalt juhendile</li> <li>- kirjeldab alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure juhendi alusel, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust</li> <li>- kirjeldab serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid juhendi alusel</li> <li>- kirjeldab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel</li> <li>- koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt</li> </ul>		

2.planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid vastavalt etteantud juhendile	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel</li> <li>- koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.</li> <li>- kontrollib oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda/olemasolu juhendi alusel</li> <li>- kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile.</li> </ul>			
3.tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel</li> <li>- soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</li> <li>- suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset</li> </ul>			
4.valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valib töövahendid segujookide valmistamiseks juhendi alusel</li> <li>- valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest</li> </ul>			
5.valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</li> <li>- serveerib valmistatud jooke juhendi alusel</li> <li>- täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid juhendi alusel</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1.jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis-	8	2		Loeng

ja serveerimisvõimalused				
2.Joogi ja toidu sobitamise põhialused, suhtlemine kliendiga	12	6		Loeng diskussioon rollimängud
3.Erinevate jookide valmistamine ja serveerimine	12	2	12	Praktiline töö
Kokku	30	10	12	2 EKAP (52tunsi)
Õppemeetodid	loeng, diskussioon, praktiline töö, rollimäng, meeskonnatöö, õppekäik, iseseisev töö			
Hindamine	Mitteeristav hindamine			
sh hindekriteeriumid	Sooritanud teoreetilise testi Osalenud vähemalt 80% praktilistes tundides			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.			
sh hindamise meetodid	Praktiliste oskuste demonstratsioon, analüüs, probleemi lahendamine, intervjuu			
Õppematerjalid	Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001 Teenindamise kunst, Argo 2013 Kokteil.Segujookide kuningas, Argo 2010 Mölstad, M. Minu esimene veiniraamat.Varrak, 2003 Keskküla, K. Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008 Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus, 2006 Otspere, U. Joogiraamat - Särav kuld klaasis. Kirjastus Kentaur, 2003 Ugandi, U., Zastserinski, R. Vein ja toit 2. Vana Maailm. AS Ajakirjade kirjastus, 2008			



## 11.9 Veiniõpetus 1 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	<b>Veiniõpetus</b>	1	A.Mängel K.Pirs
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab veinidega seotud põhimõisteid, viinamarja sortidest tulenevaid veinide iseloomuomadusi ja sobivust toitudega.		
<b>Õpiväljundid</b>		<b>Hindamiskriteeriumid</b>	
1.Õppija mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid		<ul style="list-style-type: none"> <li>- õppija kirjeldab veini kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid (viinamarja kasvatuskeskond, kliima, kogemused, pinnas, geograafiline asukoht)</li> <li>- kirjeldab valge ja punase veini valmistamise protsessi</li> <li>- loeb veinipudeli sildilt olulist informatsiooni</li> <li>- degusteerimisel kirjeldab veini iseloomu, värvi, aroomi ja maitset.</li> </ul>	
2.Õppija iseloomustab viinamarja sorte		<ul style="list-style-type: none"> <li>- oskab nimetada tuntumaid viinamarjasorte</li> <li>- oskab iseloomustada ja maitse järgi eristada viinamarja sorte</li> <li>- oskab menüüsse järjestada veine viinamarja sortide järgi</li> </ul>	
3.Õppija sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüid koos jookidega		<ul style="list-style-type: none"> <li>- soovitab etteantud menüü juurde veinikaardilt sobiva veini ja põhjendab valikut</li> <li>- koostab menüü alusel mitmekäigulise menüü valides juurde veinikaardilt veine õiges järjekorras</li> </ul>	

4.Õppija pakub kliendile tema maitsele sobivat veini ja serveerib seda kasutades asjakohaseid töövõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- suhtleb kliendiga ja esitab suunavaid küsimusi kliendi veinieelistuste väljaselgitamiseks ja veini serveerimisel.</li> <li>- valib ja kasutab õigeid töövahendeid ja töövõtteid veini serveerimiseks</li> <li>- dekanteerib veini õigesti juhendi alusel.</li> </ul>			
<b>Teemad, alateemad</b>	<b>Auditoorse t tööd</b>	<b>Praktilist tööd</b>	Iseseisvat tööd	<b>Õppemeetodid</b>
1.veini kasvatamise keskkond, veini valmistamine, veini sildi lugemine, veini degusteerimine	2	2		loeng, diskussion, rühmatöö, rollimäng, praktiline töö
2.viinamarja sordid, menüü koostamine, veinide iseloomustamine	4	2		diskussioon, rühmatöö, praktiline töö, test
3.Toidu ja veini sobitamine, söögikorra õhtusöögi toidumenüü sobitamine veinidega	4			praktiline töö degustatsioon, esitlus, arutelu
4. veini soovitamine kliendile , veini serveerimiseks vajalikud vahendid, dekanteerimine	4	2		rollimängud ja praktiline töö
Iseseisev töö: 1. kogutud materjal viinamarja sortide ja veinide iseloomustus, õhtusöögi mitme käigulise menüü koostamine ( toidud koos veinidega)			6	
<b>Kokku:</b>	<b>14</b>	6	6	1 EKAP (26tundi)

<b>Hindamine</b>	Eristav
Mooduli hindamise eeldused	Õpilane on sooritanud kõik 6 tööd ja omandanud oskused vastavalt väljunditele
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinnatud on praktilised tööd, rühmatööd ja testid
Mooduli hindamismeetodid	-suuline esitlus( valminud õhtusöögi menüüd koos põhjendusega; veini sildi lugemine) 2 -dialoog( veini soovitamise, serveerimise ning dekanteerimise rollimäng) 1 -test ja enda koostatud õppematerjal ( viinamarjasordid ja nende iseloomustus) 1 -rühmatööd (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine) 1 -praktiline töö ( degustatsioonid koos viinamarja sortide iseloomustustega) 1
Õppematerjalid	Keskküla K , Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008; Andrew Jefford,Veinikursus,Varrak, 2009; K. Kroon, A. Laaniste, U Ugandi, Vein ja toit.AS Ajakirjade kirjastus2006.

### Hindamiskriteeriumid

	<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
<b>1.kogutud materjal viinamarja sortide ja veinide iseloomustus (iseseisev töö)</b>	koostatud materjal min 8 viinamarja sordi kohta koos lühikirjeldusega 2 lk	koostatud sisukas materjal min 12 viinamarja sordi kohta koos iseloomustusega 3 lk	koostatud sisukas, illustreeritud ja struktureeritud materjal min 12 viinamarja sordi kohta koos pikema iseloomustusega ja juurde sobivate toitudega 5 lk
<b>2.veinisildi lugemine- (esitlus rühmakaaslastele)</b>	leiab üles veini nime, maa ja viinamarjasordi	kirjeldab ise sildi järgi veini ( nimi, maa, v.sort iseloom)	kirjeldab ise sildi järgi veini ( nimi , maa, v.sort, iseloom ja sobivus toiduga)
<b>3.viinamarja sortide tundmine ja</b>	oskab nimetada mõnd valget	oskab nimetada ja	oskab nimetada, võrrelda ja sobitada toiduga

<b>veini valmistamine (test)</b>	ja punast viinamarja sorti	võrrelda omavahel mõnd valget ja punast viinamarja sorti.	erinevaid viinamarja sorte
<b>4.veinide ja toitude sobitamine (rühmatöö koos esitlusega)</b>	teab mõnd omavahel sobivat toitu ja viinamarja veini.	oskab leida veinikaardilt ja toidu menüüst mõne omaval sobiva kombinatsiooni	oskab etteantud menüü ja veinikaardi abil sobitada veini ja toitu ja põhjendada oma valikut
<b>5.õhtusöögi mitme käigulise menüü koostamine ( toidud koos veinidega)</b>	oskab panna toidud ja veinid omavahel sobituma	oskab panna toidud ja veinid omavahel sobituma ja õhtusöögi menüüs toidud ja joogid loogilisse järjekorda	oskab panna toidud ja veinid omavahel sobituma ja õhtusöögi menüüs toidud ja joogid loogilisse järjekorda. oskab oma valikut põhjendada.
<b>6.degustatsioon (degustatsiooni lehel)</b>	Kasutab veini iseloomustamiseks õigeid väljendeid.	Kasutab veini iseloomustamiseks õigeid väljendeid ja kirjeldab veini maitset, lõhna ja värvi mõne sõnaga	Kasutab veini iseloomustamiseks õigeid väljendeid ja kirjeldab veini maitset, lõhna, värvi ja oskab soovitada juurde mõnd toitu
<b>7.veini soovitamise serveerimine dekanteerimine (esitlus kliendile)</b>	kasutab õigeid töövahendeid ja töövõtteid ja viib protsessi läbi põhimõtteliste vigadeta.	kasutab õigeid töövahendeid ja töövõtteid ja viib protsessi läbi väikeste vigadega.	kasutab õigeid töövahendeid ja töövõtteid ja viib protsessi läbi vigadeta ja oskab veini soovitada vastavalt kliendi erisustele.

## 11.10 Lihatehnoloogia algkursus 2 EKAP

KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	<b>Lihatehnoloogia</b>	<b>2</b>	Eve Klettenberg, Malle Peterson, Kaiti Pirs, Maire Vesingi
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbinud M1,3		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised sea, veise ja lamba lihakehade jaotustükkidest ning nende kulinaarsest kasutamisest, oskused tükeldada lihakehasid jaotustükkideks ning oskus valida kulinaarseks töötlemiseks sobiv jaotustükk		
<b>Mooduli õpiväljundid</b>	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> <li>- nimetab vähemalt 5 erinevat veise- sea-ja lambalihajaotustükki ja nimetab igale jaotustükile sobiva kulinaarse töötlemise võtte</li> <li>- tükeldab lihakeha juhendamisel jaotustükkideks meeskonnatöona</li> <li>- valmistab jaotustükist sobiva roa</li> </ul>		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		

1.Nimetab vähemalt 5 erinevat veise-sea-ja lambalihajaotustükki	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Täidab töölehe lihakehade jaotustükkidest;</li> <li>- Kirjeldab nende jaotustükkide kulinaarseid omadusi</li> <li>- Nimetab vähemalt 3 igast jaotustükist valmistatavat rooga</li> </ul>			
2.Tükeldab lihakeha juhendamisel jaotustükkideks meeskonnatööna	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valib õiged töövahendid</li> <li>- kasutab lihakeha tükeldamisel õigeid töövõtteid</li> <li>- tükeldab lihakehast kvaliteetse ja õige jaotustüki juhendamisel</li> <li>- käitleb liha lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> <li>- ladustab jaotustükid toiduvalmistamiseks</li> <li>- korrastab töökoha</li> </ul>			
3.Valmistab jaotustükist sobiva roa	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valib õige kulinaarse töötlemise viisi etteantud jaotustükile</li> <li>- koostab tehnoloogilise kaardi liharoa valmistamiseks</li> <li>- valib liharoale lisandid</li> <li>- käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> <li>- kasutab õigeid töövõtteid liharoa valmistamiseks</li> <li>- valmistab ja serveerib roa etteantud ajaga</li> <li>- korrastab töökoha</li> </ul>			
<b>Teemad, alateemad, sh iseseisev töö</b>	<b>Auditoorset tööd,</b>	<b>Iseseisvat tööd,</b>	<b>Praktilist tööd,</b>	Õppemeetodid
<b>1.Sissejuhatus moodulisse</b>	2			Interaktiivne loeng

<b>2.Lihatehnoloogia</b> - enamkasutatavad lihloomad, liha omadused ja lihakehade erinevused - veise ja väikeloomade lihakehade jaotustükid ning nende käitlemine	12		12	Interaktiivne loeng Töölehed Rühmatöö
<b>3.Kalkulatsioon</b> - liharoa tehnoloogilise kaardi koostamine	2			Praktiline töö Töölehed
<b>4.Toiduvalmistamine</b> Liharogade praktiline valmistamine ning serveerimine - süldi ja pasteedi valmistamine õppetööstuses - liharogade valmistamine ja serveerimine - Iseseisev töö: liharoa retsepti otsimine ja kohandamine, lisandite valik		4	18	Praktiline töö
Mooduli hindamine	2			
<b>KOKKU</b>	18	4	30	2 EKAP (52tundi)

<b>Õppemeetodid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interaktiivne loeng;</li> <li>- Töölehtede täitmine</li> <li>- Rühmatöö;</li> <li>- Praktiline töö.</li> </ul>
<b>Hindamine</b>	Eristav hindamine
Mooduli hindamise eeldused	Positiivsele tulemusele (võib olla mitteeristav) sooritatud õppeülesanded (teooriatundides) ja praktilised tööd.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Tükeldab etteantud looma lihakeha jaotustükkideks meeskonnatööna, mis moodustab kokkuvõtvast hindest 50%, Valmistab individuaalselt enda koostatud tehnoloogilise kaardi alusel liharaa, mis moodustab lõpphindest 50%.
Mooduli hindamismeetodid	Individuaalne praktiline töö, meeskonnatöö
Õppematerjalid	Konspekt Õpiobjekt lihakehade түкeldamine

#### Hindekriteeriumid

	<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Lihakehade түкeldamine meeskonnatööna	*töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes * vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt	*töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes * vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud * on kasutatud õigesti juhendis kirjeldatud	*töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes * vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud * kasutab õigesti töövõtteid



	<ul style="list-style-type: none"> <li>* on kasutatud lubatud töövõtteid</li> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> <li>*töötab meeskonnas passiivselt, vajab pidevat juhendamist</li> <li>*töö kvaliteet jätab soovida</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>töövõtteid</li> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> <li>*töötab meeskonnas aktiivselt, vajab vahel juhendamist</li> <li>*töö kvaliteet vajab mõningat parandamist</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötab säästlikult (minimaalne kadu)</li> <li>*riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> <li>*töötab meeskonnas aktiivselt ja vajab juhendaja abi ainult mõnes küsimuses</li> <li>*töö on tehtud kvaliteetselt</li> </ul>
	<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
<b>Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt</li> <li>* on kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</li> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</li> <li>* on kasutatud õigesti juhendis kirjeldatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</li> <li>* on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult</li> <li>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>* töötab iseseisvalt</li> <li>* vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</li> <li>* on lähenetud juhendis kirjeldatud töövõtetele loovalt, kuid õigesti</li> <li>* on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult</li> <li>*riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> </ul>
<b>Toidu välimus ja maitse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toidu välimus ja maitse vajavad parandamist</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisenõudel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisenõudel</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>* on kasutatud puhtaid serveerimisnõusid</li> <li>* toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>* toit on kaunistatud</li> <li>* on kasutatud puhtaid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid</li> <li>* toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>*toidu küpsusaste vastab tehnoloogiale</li> <li>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>* toit on kaunistatud teemakohaselt</li> <li>* on kasutatud puhtaid, õigeid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid</li> <li>* toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>*toidu küpsusaste vastab tehnoloogiale</li> <li>* toit on meeldiva ja üllatava maitsekooslusega</li> <li>* toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul>
--	---	---	--

## 11.11 Prantsuse keel 2 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	<b>Prantsuse keel</b>	2	Katrin Kurvits
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab lugeda ja mõistab <i>à la carte</i> toitudega seotud sõnavara prantsuse keeles.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		

1.Õppija tunneb ja oskab kasutada prantsuse keele foneetikat	- loeb ja ütleb prantsuse keele toiduvalmistamise restoranitermineid foneetiliselt õigesti, - loeb ja ütleb prantsuse keeles klassikalisi roogasid foneetiliselt õigesti, - loeb ja ütleb prantsuse keele restorani teenindamisega seotud termineid foneetiliselt õigesti.			
2.Õppija oskab kasutada enamlevinud viisakusväljendeid	- kasutab elementaarseid viisakusväljendeid (aitäh, palun, vabandust, tere, head aega, kuidas läheb ...); - loeb lihtsaid dialooge.			
3.Õppija oskab lugeda prantsuse keelseid numbreid ja hindu	- teab ja saab aru numbrite lugemise loogikast; - loeb numbreid ja toodete hindasid.			
4.Õppija oskab lugeda ja tõlgib prantsuse keelse menüü ning saab aru roakirjeldusest	- tõlgib sõnastiku abil menüü korrektse eesti keelde; - loeb prantsuse keelset menüüd koos hindadega.			
<b>Teemad, alateemad, sh iseseisev töö</b>	<b>Auditoorset tööd</b>	<b>Iseseisvat tööd</b>	<b>Praktilist tööd</b>	<b>Õppemeetodid</b>
1. Foneetikakursus	20			Loeng
2. Lihtne eneseväljendus - enesetutvustus (mina olen ..., minu nimi on ...), - viisakusväljendid (aitäh, palun, vabandust, tere, head aega, kuidas läheb ...)	8			õppeülesannete lahendamine,
3. Numbrid - Numbrite lugemise loogika - Rahühikud - Hulga ja mõõdu väljendamine retseptides Iseseisev töö: prantsuse keelsest meediast	6	2		tekstide / menüüde / retseptide lugemine ja tõlkimine,

retsepti otsimine ja tõlkimine.				
4. Menüüde ja retseptidega seotud sõnavara, tõlkimine. - eelroad, põhiroad, magustoidud, joogid; - À ja de kasutamine eesliitena roogade kirjeldamisel; - <i>à la carte, table-d'hôte</i> - roogade valmistamise tehnoloogiline sõnavara retseptides Iseseisev töö: kokkuvõtva hinde saamiseks menüü koostamine, vormistamine. Soravalt lugema ja peast tõlkima õppimine.	12	4		menüüde otsimine juhendi abil prantsuse keelsest meediast
<b>KOKKU</b>	46	6		2 EKAP (52tundi)
<b>Õppemeetodid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loeng,</li> <li>- tekstide / menüüde / retseptide lugemine ja tõlkimine,</li> <li>- õppeülesannete lahendamine,</li> <li>- menüüde otsimine juhendi abil prantsuse keelsest meediast</li> </ul>			
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine			
Mooduli hindamise eeldused	Peavad olema sooritatud positiivsele tulemusele õppeülesanded ja iseseisvad tööd.			
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	20st roast koosneva prantsuse keelse <i>à la carte</i> <b>menüü koostamine, vormistamine. Lugemine ja tõlkimine</b> ilma abivahenditeta.			
Mooduli hindamise meetodid	Praktiline õppeülesanne – 20 roast koosneva prantsuse keelse menüü koostamine			
Õppematerjalid	<a href="http://www.hkhk.edu.ee/aili/">http://www.hkhk.edu.ee/aili/</a> <a href="http://www.cuisinealafrancaise.com">http://www.cuisinealafrancaise.com</a> <a href="http://apprendre.tv5monde.com/">http://apprendre.tv5monde.com/</a>			

## Õppeülesande hindamiskriteeriumid

	Arvestatud	Mittearvestatud
Roogade arv ja roarühmad	Menüüs on vähemalt 20 rooga, milles peavad olema esindatud: päevapraad, eelroad (suupisted, salatid, supid), põhiroad kalast ja lihast, pasta või riisiroog; soojad, külmad ja külmutatud järeelroad.	Menüüs on vähem kui 20 rooga või mõni roarühm on esindamata.
Õigekiri	Menüüs olevad road on kirjutatud õigekirjavigadeta või esineb mõni üksik viga.	Menüüs olevate roogade kirjutamisel esineb rohkelt õigekirjavigu.
Menüü vormistamine (võib lõimida mõne ülesandega teemas menüü koostamine)	Menüü on vormistatud ja kujundatud paberkandjale korrekselt kõiki menüü kirjutamise reegleid järgides.	Menüü on vormistamata ja kujundamata.
Menüü lugemine ja tõlkimine	Õpilane loeb ja tõlgib soravalt peast, võib üksikutes kohtades abiks kasutada oma märkmeid.	Õpilane loeb ja tõlgib ainult märkmeid kasutades.

## 11.12 Erialane inglise keel 2EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	<b>Erialane võõr keel</b>	2	A.Saavaste R.Pärna
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate toitlustusettevõtte küllastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
1.Õppija mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele</li> <li>- koostab erialase teksti kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt</li> <li>- koostab juhendi alusel enda CV</li> </ul>
2.Õppija vestleb klientidega lihtsates igapäevastes tööalastes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- suhtleb klientidega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt</li> <li>- informeerib juhendamisel kliente peamistest teenustest ja kasutustingimustest</li> </ul>

situatsioonides	- suhtleb külastajatega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid
<b>3.</b> Mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb erinevaid roogasid</li> <li>- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad</li> <li>- tutvustab juhendi alusel külastajale menüüsolevate toitude koostist ja valmistamist</li> </ul>
<b>4.</b> Mõistab ja kasutab erialast võõrkeelset terminoloogiat informatsiooni otsimisel erinevatest infoallikatest	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega tooraineid, eel- ja kuumtöötlemisviise, seadmeid ja töövahendeid köögis</li> <li>- leiab erinevatest infoallikatest roogade retsepte ja mõistab nende sisu</li> </ul>

<b>Teemad, alateemad, sh iseseisev töö</b>	<b>Auditoorset tööd</b>	<b>Iseseisvat tööd</b>	<b>Praktilist tööd</b>	<b>Õppemeetodid</b>
1. Erialase teksti mõistmine ja koostamine Enda suuline tutvustamine CV koostamine Iseseisev töö: tööotsimise kuulutuse koostamine, CV koostamine	6	4	6	interaktiivne loeng paaris/rühmatöö rollimäng
2. Klientidega suhtlemine lihtsates teenindussituatsioonides erialases võõrkeeles Telefoniga suhtlemine Iseseisev töö: õpetaja toel	10	2	4	interaktiivne loeng paaris/rühmatöö rollimäng

paaris/rühmatöö projekt: rollimänguna situatsioonipõhine (video)esitlus				
3.Toitlustus- ja teenindusalane erialane terminoloogia Iseseisev töö: menüü selgitus	10	2		interaktiivne loeng paaristöö (veebipõhised) õppemängud
4.Erialase võõrkeelse informatsiooni otsimine ja sisu mõistmine Iseseisev töö: kokkuvõtte erialasest tekstist (nt restorani hinnangust)	6	2		õppevideote vaatamine veebipõhised/ajakirjade tekstid paaristöö; esitluse tegemine
<b>KOKKU</b>	32	10	10	2 EKAP (52tundi)

<b>Õppemeetodid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interaktiivne loeng;</li> <li>- Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine;</li> <li>- Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine;</li> <li>Info otsimine ja mõistmine</li> <li>- Rühmatöö;</li> <li>- Kirjalikud testid;</li> <li>rollimängud, situatsiooniülesanded</li> </ul>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
Mooduli hindamise eeldused	Positiivsele tulemusele (võib olla eristav) sooritatud õppeülesanded.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristavalt hinnatud õppeülesannete ja kontrolltööde koondtulemus
Hindamiskriteeriumid	Saavutatud on kõik õpiväljundid
Mooduli hindamismeetodid	Test, suuline situatsioonipõhine ülesanne



Õppematerjalid	Erialased weebilehed ja ajakirjad Inglise keele grammatikaõpik Õpilase konspekt
----------------	---

### 11.13 Värvusõpetus ja kompositsioon 1 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	<b>Värvusõpetus ja kompositsioon</b>	1	Elli Vendla
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab roogade esteetilist mõju, teab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhitõdesid ning rakendab neid roaportsjonite ja vaagnate vormistamisel		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<b>1.</b> Õppija mõistab värvide mõju, omadusi ning kaunistamise tähtsust ning kompositsiooni põhitõdesid ja erinevaid võtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- õppija kirjeldab värvide mõju, omadusi, kirjeldab värviringi põhjal erinevaid kooslusi</li> <li>- kirjeldab kompositsiooni põhitõdesid ning erinevaid võtteid</li> <li>-koostab esitluse erinevatest kaunistamise põhimõtetest</li> </ul>		
<b>2.</b> Portsjonite ja vaagnate kujundamine ja kaunistamine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nimetab erinevaid kaunistamise võtteid ja võimalusi ning tunneb töövahendeid</li> <li>- koostab eskiisjoonise kompositsiooni põhitõdede selgitamiseks</li> </ul>		

<b>3.</b> Kaunistab ja kujundab portsjonroogasid ja vaagnaid	- valib ja vormib kaunistused etteantud soolaste või magusate roogade kaunistamiseks - kaunistab praktiliselt etteantud road ja vaagnad			
<b>Teemad, alateemad</b>	Auditoorset tööd	<b>iseseisvat tööd</b>	Praktilist tööd	<b>Õppemeetodid</b>
1.Värvid, nende mõju, värviring, värviteooriad	2	2	2	loeng, diskussioon, rühmatöö
2.Kompositsioon, kompositsiooni võtted, tavapärasemad lahendused portsjonite ja vaagnate vormistamisel	4	2	4	Loeng, diskussioon, rühmatöö, praktiline töö
3.Portsjonroogade ja vaagnate vormistamine ja kaunistamine	4		6	praktiline töö, põhjendus, arutelu, esitlus
<b>Kokku:</b>	10	4	12	1 EKAP (26tundi)
<b>Hindamine</b>	mitteeristav			
Mooduli hindamise eeldused	Õpilane on sooritanud rühmatöö, koostanud esitluse, teostanud praktilised tööd			
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koondhinne teoreetilised ja praktilised tööd			
Mooduli hindamismeetodid	Esitlus, praktiline töö			
Õppematerjalid	Kulinaaria õpik, <a href="http://www.cheftalks.ee">www.cheftalks.ee</a> , õpiobjekt <a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/index.html">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/index.html</a>			

### 11.14 Erialane soome või vene keel 2 EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	<b>Erialane soome või vene keel</b>	2	H.Aunap/ T.Viisut
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate tootlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös tootlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
1.Õppija mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele</li> <li>- koostab erialase teksti kasutades tootlustus- ja teenindusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt</li> <li>- koostab juhendi alusel enda CV</li> </ul>
2.Õppija vestleb klientidega	<ul style="list-style-type: none"> <li>- suhtleb klientidega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt</li> </ul>

lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ul style="list-style-type: none"> <li>- informeerib juhendamisel kliente peamistest teenustest ja kasutustingimustest</li> <li>- suhtleb külastajatega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid</li> </ul>
<b>3.</b> Mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb erinevaid roogasid</li> <li>- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad</li> <li>- tutvustab juhendi alusel külastajale menüüsolevate toitude koostist ja valmistamist</li> </ul>
<b>4.</b> Mõistab ja kasutab erialast võõrkeelset terminoloogiat informatsiooni otsimisel erinevatest infoallikatest	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega tooraineid, eel- ja kuumtöötlemisviise, seadmeid ja töövahendeid köögis</li> <li>- leiab erinevatest infoallikatest roogade retsepte ja mõistab nende sisu</li> </ul>

<b>Teemad, alateemad, sh iseseisev töö</b>	<b>Auditoorset tööd</b>	<b>Iseseisvat tööd</b>	<b>Praktilist tööd</b>	<b>Õppemeetodid</b>
1. Erialase teksti mõistmine ja koostamine Enda suuline tutvustamine CV koostamine Iseseisev töö: tööotsimise kuulutuse koostamine, CV koostamine	6	4	6	interaktiivne loeng paaris/rühmatöö rollimäng
2. Klientidega suhtlemine lihtsates teenindussituatsioonides erialases võõrkeeles Telefoniga suhtlemine Iseseisev töö: õpetaja toel	10	2	4	interaktiivne loeng paaris/rühmatöö rollimäng

paaris/rühmatöö projekt: rollimänguna situatsioonipõhine (video)esitlus				
3.Toitlustus- ja teenindusalane erialane terminoloogia Iseseisev töö: menüü selgitus	10	2		interaktiivne loeng paaristöö (veebipõhised) õppemängud
4.Erialase võõrkeelse informatsiooni otsimine ja sisu mõistmine Iseseisev töö: kokkuvõtte erialasest tekstist (nt restorani hinnangust)	6	2		õppevideote vaatamine veebipõhised/ajakirjade tekstid paaristöö; esitluse tegemine
<b>KOKKU</b>	32	10	10	2 EKAP (52tundi)

<b>Õppemeetodid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interaktiivne loeng;</li> <li>- Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine;</li> <li>- Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine;</li> <li>Info otsimine ja mõistmine</li> <li>- Rühmatöö;</li> <li>- Kirjalikud testid;</li> <li>rollimängud, situatsiooniülesanded</li> </ul>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
Mooduli hindamise eeldused	Positiivsele tulemusele (võib olla eristav) sooritatud õppeülesanded.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristavalt hinnatud õppeülesannete ja kontrolltööde koondtulemus
Hindamiskriteeriumid	Saavutatud on kõik õpiväljundid
Mooduli hindamismeetodid	Test, suuline situatsioonipõhine ülesanne

Õppematerjalid	Erialased weebilehed ja ajakirjad Soome ja vene keele grammatikaõpikud Õpilase konspekt

### 11.15 Pagari – ja kondiitritöö 1EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsekeskhariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	<b>PAGARI- JA KONDIITRITÖÖ</b>	1	M.Vesingi M.Kaska
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest</li> <li>- Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi</li> <li>- Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure</li> </ul>		
2. Kirjeldab pagari- ja kondiitritöös	- Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa,		

kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid	nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele - iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi			
3. Valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega</li> <li>- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-besee-, leht-, ja pärmilehtaigen)</li> <li>- teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele</li> <li>- kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid</li> <li>- valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest</li> <li>- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure</li> <li>- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi</li> <li>- ajastab toodete valmistamise vastavalt ajaressursile</li> <li>- planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele</li> <li>- teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele</li> <li>- peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1. Sissejuhatus ainesse.	1			
2. Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine.	0,5			Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine
3. Pärimitaigna tehnoloogia ja tooted pärimitaignast (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud)	0,5		4	Kõitev loeng, arutelu, video, praktiline töö

4.Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid.	1		2	Kõitev loeng Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel, praktiline töö
5.Biskviitaigna tehnoloogia ja tooted biskviitaignast(biskviitaignen, võibiskviit)	0,5		2	Kõitev loeng, video arutelu Praktiline töö
6.Keedutaigna tehnoloogia ja tooted keedutaignast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.)	0,5		2	Kõitev loeng, praktiline töö
7.Muretaigna tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid	0,5		4	Kõitev loeng, arutelu, praktiline töö
8.Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest	0,5		6	Video analüüs, praktiline töö
<b>Iseseisevtöö</b> Õpimapi korrastamine		1		
<b>KOKKU</b>	5	1	20	1 EKAP (26tundi)
Õppemeetodid	Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, praktiline töö, arutelu, videoanalüüs			
Hindamine	Eristav hindamine			
sh hindekriteeriumid	Positiivsete tulemusele sooritatud praktilised tööd			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on tähtajaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud praktilised tööd			
sh hindamismeetodid	Individuaalne töö			
Õppematerjalid	-Pagariõppe põhikursus <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a> Kondiitri tehnoloogia <a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf</a> Rekkor, S. jt.“ Kulinaaria“ Tallinn: Argo, 2013			



	Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I.; Animägi, L.; Muuga, Ö.; "Praktiline kulinaaria" Tallinn: Argo, 2013
--	---

## 11.16 Lõpueksam 1EKAP

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA		
Sihtrühm	Kutsekeskharidusõpe	
Õppevorm	Statsionaarne, päevane õpe	
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Maht EKAP</b>
	<b>Lõpueksam</b>	<b>1 (26tundi)</b>
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud kõik õppekava moodulid	
Mooduli eesmärk	Eksamiga kontrollitakse, et õpilane on omandanud teadmised - oskused vähemalt läveni tasemel, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks koka erialal avatud tööturul erinevates suurköökides või restoranides ja teistes toidlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.	
Lõpueksami materjalid	<a href="http://www.ehrl.ee/koka-kutseeksami-materjalid">http://www.ehrl.ee/koka-kutseeksami-materjalid</a>	
Kutseksam	Võimalus lõpueksami ja kutseeksami ühitamine	