

KINNITATUD

Kooli nõukogu protokoll nr. 1-15. jaanuar 2021

Direktori käskkiri 15.01.2021 1-1/3

**OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL**  
**TOITLUSTUSKORRALDUS ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA**

Jätkuõpe 5. taseme õppekava, 60 EKAP

Mittestatsionaarne õppevorm

## SISUKORD

<b>PÕHIÕPINGUTE MOODULID.....</b>	<b>3</b>
Moodul nr. 1 - ETTEVÕTLUSÕPE .....	3
Moodul nr. 2 - TOITLUSTUSETTEVÕTTE KÕOGITÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE .....	6
Moodul nr. 3 - TOIDUTOODETE JA TOITLUSTUSTEENUSE DISAIN .....	8
Moodul nr. 4 - TOITLUSTUSETTEVÕTTE KLIENDITEENINDUSE KORRALDUS .....	12
Moodul nr. 5 - TOITLUSTUSETTEVÕTTE JUHTIMINE JA PERSONALITÖÖ .....	16
<b>VALIKÕPINGUTE MOODULID.....</b>	<b>19</b>
Moodul nr. 6 - CATERING TEENINDUS .....	19
Moodul nr. 7 - ERIALAST TEGEVUST TOETAV INGLISE KEEL.....	21
Moodul nr. 8 - ETIKETT JA STIILOPETUS .....	23
Moodul nr. 9 - ERITOITLUSTAMINE. VEGAN- JA TAIMETOIT .....	24
Moodul nr. 10 - PEAKOKA KÕÖK .....	27
Moodul nr. 11 - MOLEKULAARGASTRONOOMIA .....	29
Moodul nr. 12 - PAGARI- JA KONDIITRITÖÖ.....	30
Moodul nr. 13 - RAHVUS- JA REGIONAALKÕÖGID .....	32
Moodul nr. 14 - TOODETE TURUNDAMISE ALGÕPETUS .....	34

PÕHIÕPINGUTE MOODULID

Moodul nr. 1 - ETTEVÕTLUSÕPE	<b>Mooduli maht 4,5 EKAP/117 tundi</b>				
	<b>Õppemahu jaotus tundides</b>				
	<b>Teoreetiline töö</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>	<b>E - õpe</b>	<b>Iseseisev töö</b>
	<b>30</b>				<b>87</b>
<b>Mooduli eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane on omandanud pädevuse (teadmised, oskused ja hoiakud), mis võimaldab tal olla ettevõtlik töötaja ning luua ja juhtida ettevõtet.					
<b>Nõuded mooduli alustamiseks: Puuduvad</b>					
<b>Aine(d) ja õpetaja(d):</b> Tõnis Tiit					

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, E, I)
1. hindab ärivõimalusi, arvestades iseenda eeldusi ja ettevõtluskeskkonda	<ul style="list-style-type: none"> <li>analüüsib enda võimalusi ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes vajalikest ressurssidest ja ärieetikast</li> <li>analüüsib meeskonnatööna õpitava valdkonna ettevõtte toimimist ja juhtimist ning selle keskkonda</li> <li>koostab äriplaani lähtudes äriidee teostatavuses</li> </ul>	Praktiline meeskonnatöö. Kohtumine ettevõtjaga. Äriplaani koostamine ja esitlemine rühmatööna. Analüüsimeetodid.	1.ÕV. 1. HÜ: Struktureeritud aruanne ja selle esitlus rühmatööna: Ettevõtlusvormi valik. 2. HÜ: Individuaalne SWOT-analüüs: Minu võimalused ettevõtjana. 3. HÜ: Kompleksülesanne: Äriidee ja selle analüüs (turg, makrokeskkond, mikrokeskkond).	1. Ettevõtlus. 1.1. Ettevõtte. 1.2. Ettevõtluskeskkond. 1.3. Äriidee. 1.4. Ärimudelid. 1.5. Kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõttele 1.6.Äriseadus. 1.7. Ettevõtlusvormid. 1.8. Konkurents ja hinnasüsteem. 2. Äriplaani struktuuri koostamine. 3. Meeskonnatöö	1.ÕV. Auditoorne töö 10 tundi. 1. HÜ: iseseisev töö 12 tundi 2. HÜ: iseseisev töö 3 tundi 3. HÜ: iseseisev töö 10 tundi
2. kavandab turundustegevused vastavalt äriidees valitud tootele, tarbijale ja turutingimustele	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest</li> <li>põhjendab juhendi alusel meeskonnatööna valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest</li> </ul>	Praktiline meeskonnatöö. Kogemusõpe.	2.ÕV. 1.HÜ: Struktureeritud kirjalik töö juhendi alusel ja selle esitlus rühmatööna - Sihtrühmade kirjeldus ja turundustegevuste loetelu segmenteerimine. Küsitluse loomine 5-8	4. Turunduse alused. 4.1. Vajadused, ressursid. 4.2. Nõudluse ja pakkumise mehhanism. Turu tasakaal. 4.3. Konkurents ja hinnasüsteem. 4.4. Turundusmeetmestik. 4.5. Turuanalüüs. 4.6. Turundusuuring.	2.ÕV. Auditoorne töö 6 tundi. 1. HÜ: iseseisev töö 8 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, E, I)
3. kavandab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab meeskonnatööna ettevõtte investeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognoosi, lähtudes äriideest ja turuanalüüsist</li> <li>hindab meeskonnatööna erinevaid finantseerimisvõimalusi, lähtudes loodud äriidee valdkonnast</li> <li>kavandab ettevõtte majandusarvestuse lähtudes õigusaktidest ja heast tavast</li> </ul>	Praktiline meeskonnatöö. Juhtumianalüüs.	3.ÕV. 1 HÜ: kompleksülesanne meeskonnatööna: investeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiprognoos, kasumiplaan, bilansiprognos, ettevõtte majandusarvestuse põhimõtted koos viidetega.	5. Majanduskeskkond. 5.1. Ettevõtte tulud ja kulud. 5.2. Majandusarvestuse põhialused (eelarved, kasumiaruanne, bilanss). 5.3. Ettevõtte maksud. 5.4. Omahinna arvutamine.	1. HÜ: iseseisev töö 16 tundi
4. kavandab ettevõtte juhtimise ja arenduse lähtuvalt äriplaanist	<ul style="list-style-type: none"> <li>kavandab ettevõtte asutamise protsessi, lähtudes äriseadustikust</li> <li>kirjeldab meeskonnatööna juhtimistegevused, lähtuvalt ettevõtte eesmärkidest</li> <li>koostab ettevõtte arengustrateegia, lähtudes äriplaanist, finantsprognoosidest ja ettevõtluskeskkonnast</li> </ul>	Praktiline meeskonnatöö. Juhtumianalüüs. Praktiline töö.	4.ÕV. 1 HÜ: Ettevõtte asutamise protsessi kirjeldus/mudel ja selle esitlus meeskonnatööna. 2. HÜ: Ettevõtte arengustrateegia (kolmeks aastaks) meeskonnatööna ja selle esitlus.	6. Äriplaani ja ettevõtte asutamine. 6.1. Äriplaani koostamine. 6.2. Toetuse leidmine oma plaanile. 6.3. Meeskonnatöö. 6.4. Organisatsioon. 6.5. Juhtimistegevused. Strateegiline juhtimine.	4. ÕV. Auditoorne töö 8 tundi. 1. HÜ: iseseisev töö 28 tundi 2. HÜ: iseseisev töö 10 tundi
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt (A/MA). Mooduli kokkuvõtte hinne kujuneb vähemalt lävendi tasemele sooritatud iseseisvatest töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1 –4. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist				

**Kasutatav õppekirjandus  
/õppematerjal**

Sirkel, R., Uiboleht, K., Teder, J. jt (2008) Ideest eduka ettevõtte.

SA Innove <http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevotlusope/Ideest%20eduka%20ettevotteni.pdf>

Zeiger, Peedu (2013). Vajalikke teadmisi ettevõtlusest. E-õpik. TLÜ <http://ettevotlusope.weebly.com>

Suppi, K. (2013) Ettevõtlusõpik-käsiraamat, AtlexPärna, O jt (2016)

Töö ja oskused 2025, Kutsekoda OSKA programm Töötamise tulevikutrendid <http://oska.kutsekoda.ee/tootamise-tulevikutrendid/tootamise-tulevikutrendid-2016>

Vodja, E., Zirnask, V., Suitsu, P. jt (2014) Majandusõpik gümnaasiumile. Junior Achievement Eesti SA

Mägi, J. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused (2011)

Eamets, R jt (2012) Ettevõtlikkusest ettevõtluseni, SA Teadlik Valik

e-äriregistri Ettevõtjaportaali <https://ettevotjaportaali.rik.ee>

Äriseadustik <https://www.riigiteataja.ee/akt/131122010019?leiaKehtiv>

Eesti.ee [https://www.eesti.ee/est/ettevotte\\_registreerimine](https://www.eesti.ee/est/ettevotte_registreerimine)

EAS <http://www.eas.ee/alustav/ari-planeerimine/ettevotte-rajamisega-seotud-toimingud>

EAS <http://www.eas.ee/alustav/finantseerimise-kaasamine/stardikapital-finantseerimine-investeeringud/>

EAS isegeneeruvate finantsprognooside vormid [http://www.eas.ee/alustav/ari-planeerimine/ressusside-vajadus\\_rahakaibe-plaan/](http://www.eas.ee/alustav/ari-planeerimine/ressusside-vajadus_rahakaibe-plaan/)

iPlanner <http://www.eas.ee/alustav/finantseerimise-kaasamine/stardikapital-finantseerimine-investeeringud/>

Maksu-ja Tolliamet [www.emta.ee](http://www.emta.ee)

Raamatupidamise Toimkond [www.easb.ee](http://www.easb.ee) <http://www.fin.ee/easb>

Raamatupidamise ja maksuinfo portaali [www.rmp.ee](http://www.rmp.ee) [www.rup.ee](http://www.rup.ee)

Moodul nr. 2 - TOITLUSTUSETTEVÖTTE KÖÖGITÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE	Mooduli maht 17 EKAP/442 tundi				
	Õppemahu jaotus tundides				
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Praktika	E - õpe	Iseseisev töö
	16	36	60	8	322
<b>Mooduli eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija koostab ja haldab köögidokumentatsiooni arvestades õigusaktidega kehtestatud nõudeid ja kasutades peamisi arvutirakendusi; korraldab köögitööd kasutades tehnoloogilisi vahendeid vastavalt ettevõtte äriideele ning toimides teadliku ja vastutustundliku kodanikuna; vastutab ohutu ja kvaliteetse toidu valmistamise ning väljastamise eest, juhendab meeskonnaliikmeid tööülesannete täitmiseks.					
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad					
<b>Aine(d) ja õpetaja(d):</b> erialaõpetajad					

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A,PR,P,E, I)
1. selgitab erinevate toiduainete päritolu, toitainelist koostist ja selle tähtsust inimese tervisele	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab erinevate toiduainete päritolu ja nende tähtsust toidusedelis</li> <li>kirjeldab erinevaid biotehnoloogilisi võtteid toiduainete tootmisel ja valmistamisel, lähtudes nende mõjust inimese organismile</li> </ul>	Loeng Iseseisev töö Probleemülesannete lahendamine Praktiline töö	1 HÜ e-õppe ülesanne - erinevate toorainete tundmine ja kasutamine	TOIDUAINETEÕPETUS 2 EKAP Toiduainete tootmine, mõju inimese tervisele. Eksootilised puuviljad ja marjad, nende toiteväärtus ja kasutamine. Erinevad lihad, nende toiteväärtus ja kasutamine. Vähemtuntud kalad ja kalatooted (mereannid), nende toiteväärtus ja kasutamine.	A - 2 tundi PR - 4 tundi
2. viib ettevõttes läbi töökaitse-, tööohutus-ja hügieenialast koolitust	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab toitlustusettevõtte köögitöötajatele hügieenikoolituskava</li> <li>koostab ettevõtte personalisiseseks koolitamiseks vajaliku dokumentatsiooni</li> <li>hindab töötajate toiduhügieenialaseid oskusi</li> </ul>	Loeng Iseseisev töö Praktiline töö Praktika	1 HÜ Hügieenikoolituskava koostamine 2 HÜ Hügieenialase koolituse korraldamine ettevõttes	HÜGIEEN ja ESMAABI 1 EKAP Nakkuste sagenemise põhjused. Vastuvõtlik organism. HACCP süsteemi 7 põhimõtet. Toidu saasteallikad. Toidumürgistused. Toidunakkused. Isikliku hügieeni nõuded	A - 2 tundi PR - 2 tundi
3. planeerib ja korraldab toitlustusettevõtte köögitööd meeskonnas lähtudes seadusandlike aktide nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradest	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab enesekontrolliplaani</li> <li>planeerib meeskonna tööaega,</li> <li>korraldab köögitööd ratsionaalselt vastavalt ettevõtte täituvusele ja üldisele töökoormusele (tööaeg,-graafik)</li> <li>koostab/parendab köögitöötajate ametijuhendeid konkreetse ettevõtte näitel</li> <li>koostab ettevõtte puhastusplaani</li> </ul>	Loeng Rühmatöö Iseseisev töö Suuline esitlus Probleemülesanded Praktiline töö Praktika	1 HÜ Enesekontrolliplaani koostamine 2 HÜ Köögi tööaja planeerimine vastavalt etteantud menüüle Köögi töötajate töögraafiku koostamine rühmatööna 3 HÜ Ettevõtte puhastusplaani koostamine iseseisva tööna	KÖÖGITÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE 8 EKAP Toitlustusettevõtte töö korraldamise aluseks olevad õigusaktid (SH TULE- JA TÖÖOHUTUS) Tegevused toitlustusettevõttes lähtuvalt Veterinaari- ja Toiduameti põhimäärusest. Enesekontrolliplaan. Meeskonna töö planeerimine ja korraldamine.	A - 4 tundi Pr - 12 tundi E - 8 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A,PR,P,E, I)
			ühe ettevõtte baasil		
4. Ladustab ja käitleb kaupu arvestades hügieeninõudeid ja säilitamistingimusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korraldab kauba ladustamise vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>• korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaja igapäevast jälgimist</li> <li>• tagab igapäevaseks tööks vajamineva kauba</li> <li>• kontrollib kauba kvaliteedi ja koguse vastavalt dokumentatsioonile</li> <li>• korraldab inventuuri</li> </ul>	<p>Loeng</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö Suuline esitlus</p> <p>Probleemülesanded</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Praktika</p>	1 HÜ Praktiline ülesanne Inventuuri korraldamine toitlustusettevõttes	KAUPADE HALDAMINE 1 EKAP  Toiduainete vastuvõtt ja ladustamine, kvaliteedinõuded ja realiseerimisajad. Toiduainete vastuvõtt ja ladustamine, kvaliteedinõuded ja realiseerimisajad. Laomajanduse korraldus ja dokumentatsioon, arvutiprogrammid.	A - 4 tundi
5. korraldab ja juhendab toiduvalmistamist juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• eel-ja kuumtöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>• valmistab erinevate roarühmade põhiroogaid</li> <li>• juhendab abikokki ja kokki varustades juhendatavaid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga ning andes tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt.</li> <li>• korraldab toitade valmistamist ning vastutab asjakohaste tehnoloogiate valiku, toitainete säilimise ja toiduainete säästliku kasutamise eest.</li> </ul>	<p>Loeng</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Õpimapp</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Suuline esitlus</p> <p>Probleemipõhine õpe</p> <p>Õppevideo</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Praktika</p>	Praktiline töö	TOIDUVALMISTAMINE 5 EKAP  Toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel. Restorani toiduvalmistamise eel-, kuum- ja lisatöötlusvõtted. Eritoitumine Roogade serveerimine	A - 4 tundi  Pr- 10 tundi
<b>Lävend</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• käsitleb ja säilitab toiduaineid vastavalt toiduhügieeninõuetele, arvestades kauba kvaliteeti ja kogust, realiseerimisajaga, vastavust dokumentatsioonile;</li> <li>• planeerib köögitööd lähtuvalt tööülesandest ja tehnoloogilisest skeemist;</li> <li>• kasutab toiduvalmistamisel kaasaegseid kuum- ja külmtöötlusvõtteid ja seadmeid meeskonnatööna, tagades toitainete säilimise ja toiduainete säästliku kasutamise</li> </ul>				
<b>Iseseisev töö</b>	Ettevõtte puhastusplaani koostamine, e-õppe ülesannete lahendamine iseseisva tööna, inventuuri korraldamine				
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli hinde saamiseks peavad olema sooritatud kõik hindamisülesanded lävendi tasemel ja iseseisvad tööd				
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<p>Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused. 2008 Argo</p> <p>Rekkor, S. jt. Toiduvalmistamine suursöögis. 2010 Argo</p> <p>Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011 Argo</p> <p>Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria 2013</p> <p>Argo Graafikupõhine töökorraldus – millega tuleb arvestada. Tammeleht, T.</p> <p><a href="http://raamatupidaja.ee/208125art">http://raamatupidaja.ee/208125art</a> Ametijuhend.</p> <p><a href="http://www.aktiva.ee/250/Ametijuhend.html?Session=66a06e8e0243b47232c88ae6d63d9903">http://www.aktiva.ee/250/Ametijuhend.html?Session=66a06e8e0243b47232c88ae6d63d9903</a></p> <p>e-õppe materjalid <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a></p>				

Moodul nr. 3 - TOIDUTOODETE JA TOITLUSTUSTEENUSE DISAIN	Mooduli maht 14 EKAP/ 364 tundi				
	Õppemahu jaotus tundides				
	Auditoorne töö	Praktiline töö	Praktika	E - õpe	Iseseisev töö
	26	18	46		274
<b>Mooduli eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija on pidevalt kaasatud valdkonnas toimuvatesse uuendustesse, omab ülevaadet uutest toodetest ja tehnoloogiatest ning tal on valmisolek kavandada ja koostada ettevõtte tootepakkumisi ning arendada ennast tehnoloogiate ja töövahendite valdkonnas.					
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> puuduvad					
<b>Aine(d) ja õpetaja(d):</b> eriala õpetajad					

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A,PR, P,E, I)
1. kogub infot ja on seeläbi teadlik valdkonnas toimuvatest uuendustest ja uutest toodetest ning tehnoloogiatest	<ul style="list-style-type: none"> <li>teab põhilisi tööks vajalikke infoallikaid ja oskab neid kasutada ning neile hinnangut anda</li> <li>tunneb infootsingu strateegiaid, tehnikaid ja võtteid otsingu läbiviimiseks tava- ja elektroonilises keskkonnas oskab leida ja kasutada asjakohast teavet</li> </ul>	Loeng Rühmatöö Arutelu Iseseisev töö Praktiline töö Praktika	HÜ Iseseisev töö: Toitlustussündmuse idee ja info otsimine.	KOMMUNIKATSIOON 1,5 EKAP Infoallikad ja infootsing.	A - 4 tundi
2. selgitab erinevate toiduainete toitainelist koostist ja selle tähtsust inimese tervisele	<ul style="list-style-type: none"> <li>selgitab juhtumi näitel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele (sh. eritoitumine)</li> <li>arvutab etteantud toitude põhiliste toitainete- ja energiasisalduse, kasutades informatsiooni hankimiseks erinevaid kommunikatsioonivahendeid ja infotehnoloogilisi vahendeid</li> </ul>	Loeng Rühmatöö Arutelu Iseseisev töö Praktiline töö Praktika	HÜ –arvutab pearoale põhitoitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) ja toiduenergia arvutused kcal. Vajadusel tasakaalustab menüü.	TOITUMISÕPETUS 1,5 EKAP Tervisliku toitumise tähtsus, tasakaalustatud toitumise põhimõtted meil ja mujal maailmas. Eritoitumine. Toidu toitainelise koostise arvutamine ja sellele hinnangu andmine	A - 4 tundi PR - 2 tundi
3. koostab menüüsid vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte äriideele ja klientide erinevatele toitumisvajadustele ja soovidele	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab sisuliselt ja keeleliselt korrektselt menüü eesti ja ühes võõrkeeles (vene, inglise, soome, saksa) koostab menüü arvestades ka klientide eritoitumisvajadusi</li> <li>koostab ettevõttele uue menüü koostöös (praktikaettevõtte) meeskonnaga lähtudes menüü koostamise põhimõtetest</li> </ul>	Loeng Rühmatöö Arutelu Iseseisev töö Praktiline töö Praktika	HÜ 3-käigulise piduliku a la carte lõuna-või õhtusöögi planeerimine ja põhjendamine	MENÜÜ KOOSTAMINE 2,5 EKAP Menüüde koostamise põhimõtted. Menüüde kohandamine erivajadustega klientidele. Toitude ja jookide omavaheline sobivus. Menüü õigekeel. Menüükaardi kujundamise põhimõtted. Menüü tõlkimine võõrkeelde kasutades erialast võõrkeelset terminoloogiat.	A - 4 tundi PR - 4 tundi
4. koostab ettevõttele korrektseid tooraine- ja hinnakalkulatsioone	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab ja kontrollib tehnoloogilisi kaarte vastavalt ettevõttes kasutatavale tarkvarale</li> </ul>	Loeng Rühmatöö	HÜ 3-käigulise piduliku a la carte lõuna-või õhtusöögi tehnoloogiliste ja	KALKULATSIOON 3,5 EKAP	A - 6 tundi



Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamise meetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A,PR, P,E, I)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab roogade ja jookide tehnoloogilisi ja kalkulasioonikaarte kasutades elektroonilist etteantud vormi ning erialast terminoloogiat</li> <li>kasutab tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamisel keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendusviisi</li> <li>kasutab kalkulasioonikaardil matemaatiliselt õigeid tehteid</li> </ul>	Arutelu Iseseisev töö Praktiline töö Praktika	kalkulasiooni kaartide koostamine	Tehnoloogiliste ja kalkulasiooni kaartide elektrooniline koostamine. Matemaatilised tehted kalkulasioonikaardil. Toitudele ja jookidele omahinna arvutamine ja müügihinna kujundamine.	PR - 6 tundi
5. jälgib õige ja ajakohase köögitehnika ja tehnoloogia kasutamist ning arendab uusi tooteid rakendades uusi tehnoloogiaid ja töövahendeid lähtudes ettevõtte spetsiifikast, klientide vajadustest ja soovidest	<ul style="list-style-type: none"> <li>korraldab köögiseadmete ja töövahendite sihtotstarbelist ja ohutut kasutamist ning uuendamist</li> <li>korraldab uute tehnoloogiate juurutamist ettevõttes</li> <li>arendab uusi tooteid arvestades ettevõtte spetsiifikat, sihtrühmade vajadusi ja soove</li> </ul>	Loeng Rühmatöö Arutelu Iseseisev töö Praktiline töö Praktika	HÜ Koostab köögiseadmete ja töövahendite nimekirja, mida vajab 3-käigulise piduliku eine läbiviimiseks kaasates uuemat tehnoloogiat ja kaasaegseid töövahendeid.	KÖÖGISEADMETE JA TÖÖVAHENDITE ÕPETUS 2 EKAP  Seadmete ja töövahendite valiku põhimõtted Kaasaegsed tehnoloogiad toitlustuses: Cook and Chill, Capkold, Sous Vide, Paco Jet, Bake off kontseptsioon, induktsioonseadmed jne	A - 2 tundi  PR- 2 tundi
6. kavandab ja planeerib toitlustusettevõtte turundustegevusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>teab turunduse põhimõisteid ja eesmärgi</li> <li>teab kliendikeskse turunduse põhimõtteid, turundusplaani ja –eelarve koostamise printsiipe</li> <li>iseloomustab toitlustusettevõtte sihtrühmi ja kavandab neile sobiva turundusmeetmestiku (k.a internet, sotsiaalmeedia )</li> <li>koostab lihtsa turundusplaani kasutades turundussõnavara ja mõisteid</li> </ul>	Loeng Rühmatöö Arutelu Iseseisev töö Praktiline töö Praktika	HÜ Koostab lihtsa turundusplaani konkreetsele toitlustussündmusele.	TOITLUSTUSETTEVÕTTE TURUNDUS 3 EKAP  Kliendikeskne turundus Interneti kasutusvõimalused toitlustusettevõtte turundustegevustes	A - 6 tundi  PR - 4 tundi

<b>Mooduli ülesanne</b>	<p>Toitlustussündmuse planeerimise digitaalne vormistamine, kaitsmine ja esitlus vastavalt etteantud tööosadele.</p> <p>Planeerida 3-käiguline pidulik a la carte lõunasöök minimaalselt 4-le inimesele individuaalselt ja iseseisvalt.</p> <p>Planeerimisel arvestada: minimaalselt 1 taimne käik (vegan); minimaalselt 1 rahvuslik käik; minimaalselt 1 toote arendusega käik; minimaalselt 2 toiduga sobivat jooki ja minimaalselt 1 juhendatav köögi-ja saalitöodes.</p> <p>Hindamisülesande tulemusena õppija planeerib digivahendeid kasutades piduliku eine toitlustamise valitud sihtrühmale, arvestades hügieeninõudeid, tagades toiduohutuse ja toidu kvaliteedi.</p> <p>Kohustuslikud mooduli ülesande osad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>koostab menüü ja põhjendab roogade valikut (Kellele? Mida? Kuidas?) selgitades välja kliendi vajadused sobivaid kommunikatsioonivahendeid kasutades;</li> <li>koostab menüüs pakutavate toitade kirjeldused;</li> <li>tõlgib menüü ühte võõrkeelde;</li> </ul>
-------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kujundab menüükaardi kasutades IT-lahendusi;</li> <li>• koostab hinnakalkulatsioonid planeeritud roogadele ja jookidele;</li> <li>• koostab toitude valmistamiseks vajaminevate seadmete, töövahendite, nõude ja teiste tarvikute loetelu;</li> <li>• arvutab tooraine vajaduse ja koostab tooraine tellimuse vastavalt menüüle</li> </ul>
<p><b>Lävend</b></p>	<p><b>Menüü koostamisel ja menüü põhjendamisel koos põhjendustega on:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lähtunud menüü koostamisel valitud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootustest</li> <li>• koostatud menüü vastab lähteülesandele</li> <li>• menüüs kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid, korrektsed toitude ja toiduainete nimetused- menüü esitatud korrektses eesti keeles ja ühes võõrkeeles</li> <li>• arvutab ühe toidu energia- ja toitainete sisalduse</li> </ul> <p><b>Toitude ja jookide tehnoloogilistel ja kalkulatsiooni kaartide koostamisel on:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutatud toiduainete nimetused arusaadavad ja üheselt mõistetavad</li> <li>• kasutatud korrektset tehnoloogilist sõnastust</li> <li>• külmtöötluskaod kalkulatsioonikaartidel välja toodud</li> <li>• külm- ja kuumtöötlusvõtted tehnoloogias välja toodud</li> <li>• portsjonite serveerimine kirjeldatud</li> <li>• kasutatud toorainele vastavaid sobivaid ühikuid (ettevõttes toiduaine laos arvele võtmisel kasutatavaid ühikuid) - välja arvutatud tooraine bruto- ja netokogused</li> <li>• korrektselt välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal</li> <li>• arvestatud kuumtöötlemiskaoga</li> <li>• kasutatud käibemaksuta ühiku hindu</li> <li>• arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga</li> </ul> <p><b>Töövahendite nimekirja koostamisel on:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• töö- ja serveerimisvahendite nimekiri lähtuvalt menüüst ja toitude tehnoloogiast</li> </ul> <p><b>Toiduainete tellimuse koostamisel on:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• esitatud tooraine vajadus vastavuses menüü ja klientide arvuga</li> <li>• toiduainete nimetused on arusaadavad ja üheselt mõistetavad</li> <li>• kasutatud korrektseid ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott)</li> <li>• toiduainete tellimislehel on tooraine koondtellimus</li> </ul> <p><b>Digitaalne vormistamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• klientidele on tellimuse esitamiseks koostatud ja trükitud nõuetekohased menüükaardid eesti ja ühes võõrkeeles;</li> <li>• vastab koolis kehtestatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele</li> <li>• on teostatud kokkulepitud tarkvara kasutades ning esitatud kokkulepitud kanaleid pidi</li> </ul>

<b>Praktilised tööd</b>	Tehnoloogiliste ja kalkulatsiooni kaartide vormistamine IT lahendusi kaasates.
<b>Praktika</b>	<p>Praktika tundide raames täidab õppija järgmisi õppeülesandeid:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab ettevõttele kalkulatsioonikaarte koostöös praktikaettevõtte meeskonnaga lähtudes ettevõtte äriideest koostab menüü- ja hinnapakumisi vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele</li> <li>• arendab uusi tooteid, rakendab uusi tehnoloogiaid ja töövahendeid lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest</li> <li>• juhendab ja planeerib köögiseadmete ning töövahendite kasutamist ning hooldamist</li> <li>• teeb ettepanekuid ettevõtte arendustegevusteks</li> <li>• osaleb ettevõtte turundustegevuses meeskonnaliikmena</li> <li>• osaleb ettevõtte toodete ja teenuste disainimisel meeskonnaliikmena</li> </ul>
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on, et õpilane on sooritanud lävendi tasemel mooduli iseseisvad ja praktilised tööd.</p> <p>Mooduli ülesanne sooritatud lävendi tasemel.</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<p>Rekkor,S. jt Praktiline kulinaaria 2013 Argo;  Tammert,M. Värviopetus.Tallinn: Aimwell, 2006;  Kolle,L. Loovus-ettevõtte arengu võti. Tallinn: Äripäeva Kirjastus, 2005; <a href="http://e-ope.khk.ee/oo/evoti/toode_turunduses/toote_elutskkel.html">http://e-ope.khk.ee/oo/evoti/toode_turunduses/toote_elutskkel.html</a>  <a href="http://et.wikipedia.org/wiki/Kasutaja:Annisi/Toote_eluts%C3%BCkkel">http://et.wikipedia.org/wiki/Kasutaja:Annisi/Toote_eluts%C3%BCkkel</a>  <a href="http://productlifecyclestages.com/">http://productlifecyclestages.com/</a> <a href="http://www.marketingteacher.com/the-product-life-cycle-plc/">http://www.marketingteacher.com/the-product-life-cycle-plc/</a> Rekkor,S. Turundus. Majutus ja toitlustus. Tallinn: Ilo, 2066;  Davies, E, Davies B.J. Edukas turundus. Tallinn: Ilo, 1998; Mirjam, M. Hinnakujundus turunduses. Tartu: TÜ Kirjastus, 1996; e-õppe materjalid; <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a>  <a href="https://webzone.ee/eda/uued/pakoteerimine.html">https://webzone.ee/eda/uued/pakoteerimine.html</a></p>

Moodul nr. 4 - TOITLUSTUSETTEVÖTTE KLIENDITEENINDUSE KORRALDUS	<b>Mooduli maht 8 EKAP/208 tundi</b>				
	<b>Õppemahu jaotus tundides</b>				
	<b>Teoreetiline töö</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>	<b>E - õpe</b>	<b>Iseseisev töö</b>
	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>26</b>		<b>150</b>
<b>Mooduli eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib ja korraldab teenindamis- ja müügitööd arvestades etiketi- ja protokollireegleid ning ametialasel suhtlemisel kliendiga järgib korrektseid asjaajamis- ja suhtlemisreegleid.					
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> puuduvad					
<b>Aine(d) ja õpetaja(d):</b> erialaõpetajad					

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A,PR, P,E, I)
1. kasutab toitute- ja jookide serveerimise eritehnikaid	<ul style="list-style-type: none"> <li>kasutab eritehnikaid toitute ja jookide serveerimisel arvestades sündmuse iseloomu ning töömahtu</li> <li>planeerib ja juhendab eritehnikate kasutamist toitute ja jookide serveerimisel</li> </ul>	Loeng Simulatsioon Probleemsituatsiooni lahendamine Iseseisev töö Praktiliste oskuste demonstratsioon Praktiline töö Praktika	1 HÜ Probleemülesanne- vastuvõtu planeerimine  1 HÜ Teeninduse tehnikate demonstratsioon	TOITLUSTUSTEENINDUSE ERITEHNIKAD 1 EKAP Laudade paigutus ja planeerimine Gueridon-teenindus Flambeerimine Vaagnateenindus Furšettvastuvõtt Kuumade ja külmade jookide serveerimine Teeninduskultuur ametlikel vastuvõttudel Toitute ja jookide serveerimise erinevad võimalused teenindussaalis	A - 2 tundi  Pr - 2 tundi
2. koostab ja esitab hinnapakkumisi pidulike sündmuste korraldamiseks järgides korrektseid asjaajamisreegleid	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab iseseisvalt kliendi soove arvestava korrektse kirjakeeles hinnapakkumise digivahendeid, kasutades kasutab e-kirjade koostamisel ja nendele vastamisel dokumentide vormistamise head tava</li> <li>järgib ametialasel suhtlemisel kliendiga netiketti ja asjaajamise reegleid</li> </ul>	Loeng Probleemsituatsiooni lahendamine Iseseisev töö Praktiline töö Praktika	HÜ Kokkuvõtva hinde saamiseks esimese etapi hinnapakkumise teostamine	AMETIALANE SUULINE JA KIRJALIK SUHTLEMINE 1 EKAP Ametikirjade koostamine Netikett Asjaajamise kord Kirjavahetus	A - 4 tundi
3. planeerib, korraldab ja juhendab pidulikke sündmuseid vastavalt kliendi soovile ja sündmusele, järgides etiketi- ja protokollireegleid	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planeerib sündmuse vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele</li> <li>Lahendab suhtlemissituatsioonides erinevaid olukordi ja pakub lahendusi</li> <li>Analüüsib ja lahendab probleemolukordi</li> </ul>	Loeng Probleemsituatsiooni lahendamine Iseseisev töö	HÜ Kokkuvõtva hinde saamiseks esimese etapi piduliku sündmuse toitlustuse planeerimine	SÜNDMUSTE KORRALDAMINE 3 EKAP Vastuvõtude liigid: ametlikud, mitteametlikud ja kombineeritud vastuvõttud ja sündmused Vastuvõtu planeerimine Eelarve koostamine	A - 4 tundi  Pr - 8 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A,PR, P,E, I)
		Praktiline töö Praktika		Kutsete ja laua- ning ruumiplaanide koostamine Pidulike sündmuste etikett ja protokoll Meeskonnatöö planeerimine SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA JA KLIENDITEENINDUS 1 EKAP Konfliktide ennetamine Töötajate motivatsiooni toetamine Vastupanu suhtlemisel, toimetulek Selge eneseväljendus Suhtlemisoskuseid toetavad tehnikad Kultuuride mitmekesisus	A – 4 tundi
4. tunneb erinevate jookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi ning toitude ja jookide omavahelise sobivuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>tutvustab kliendile lühidalt menüüs olevaid jooke, valmistamise ja serveerimise võimalusi</li> <li>soovitab ja tutvustab veine konkreetse toiduvaliku juurde</li> <li>valmistab ja serveerib tellitud joogid etteantud joogikaardilt valides õiged komponendid ja töövahendid</li> </ul>	Loeng Probleemsituatsiooni lahendamine Iseseisev töö Praktiliste oskuste demonstratsioon Praktiline töö Praktika	1 HÜ Praktiliste oskuste demonstratsioon- joogi serveerimine, kokteili valmistamine	JOOGIÕPETUS 2 EKAP Kuumade ja külmade jookide serveerimine Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted Jookide serveerimise töövahendid ja võimalused	A - 4 tundi Pr - 4 tundi

<b>Lävend</b>	<p><b>Menüü-ja hinnapakumine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>keeleliselt korrektne</li> <li>koostatakse IKT vahendeid kasutades</li> <li>Kirjeldab joogikaardil olevaid jooke eesti- ja ühes võõrkeeles</li> </ul> <p><b>Jookide kirjelduses on:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>kasutatud korrektset erialast terminoloogiat</li> <li>jookide valikut kirjeldatud põhjendatult ja korrektset keeles</li> </ul> <p><b>Lauakatteskeem on:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>koostatud vastavalt valitud menüüle</li> <li>on varustatud tingmärkide ja legendiga</li> <li>koostatud valitud serveerimisviisi arvestades</li> </ul>
---------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostatud IKT vahendeid kasutades</li> </ul> <p><b>Serverimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelus on:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• loetletud vahendid vastavuses pakutava menüüga</li> <li>• loetelu koostamisel on arvestatud sööjate arvuga ja varuga</li> </ul> <p><b>Tööplaanis eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks koostöös köögipersonaliga on:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldatud tööjuhised eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks</li> <li>• tööjuhiste kirjeldamisel arvestatud ürituse sisu, pakutava menüü ja serverimise viisiga</li> <li>• tehtud koostööd köögipersonaliga – mis avaldub toitude serverimise ajastuses jne</li> </ul> <p><b>Toitlustussündmuse korraldamise praktiline töö:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• klientidele on tellimuse esitamiseks trükitud nõuetekohased toidukaardid eesti ja ühes võõrkeeles;</li> <li>• korraldab saalitööd lähtuvalt tööülesandest ja -plaanist;</li> <li>• valmistab jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile, järgides toiduhügieeni nõudeid,</li> <li>• kasutab eritehnikaid toitude ja jookide serverimisel;</li> <li>• kasutab serverimiseks ja teenindamiseks sobilikke töövahendeid;</li> <li>• võtab vastu kliente, tutvustab menüüd eesti ja ühes võõrkeeles ja küsib tagasisidet;</li> <li>• hoiab saali meeskonnaliikmete sõbralikku, kultuuriliselt sallivat ja koostöövalmist õhkkonda;</li> <li>• juhendab meeskonnaliikmeid kõikides küsimustes ja lahendab tekkivaid probleeme;</li> <li>• vastab hindaja küsimustele tööprotsesside, tööohutuse, tööga seotud teadmiste kohta eesti keeles;</li> <li>• peab kinni ürituse eelarvest tagades ettevõtte jätkusuutliku majandamise ja klientide rahulolu;</li> <li>• analüüsib ja hindab toimunud sündmuse tulemuslikkust ja adekvaatset tagasisidet meeskonnale.</li> </ul> <p><b>Tagasiside ankeedis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• järgitud ankeedi koostamise üldstruktuuri</li> <li>• küsimused esitatud loogilises järjekorras</li> <li>• küsimustega on saavutatud uuringu eesmärk</li> </ul>
<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt.</p> <p>Mooduli hinne kujuneb:</p> <p>Moodulis 2, 3 planeeritud ülesandele õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• esitab menüüs olevatele roogadele lisaks pakutavate jookide (ka.veinide) kirjelduse ja valiku põhjendused</li> <li>• koostab ja esitab menüü-ja hinnapakumise</li> <li>• koostab ja esitab lauakatte skeemi, järgides valitud serverimisviisi</li> <li>• esitab roogade ja jookide serverimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab tööplaani eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks koostöös köögipersonaliga - koostab ankeedi toitlustussündmuse toitude ja teeninduse kohta tagasiside saamiseks</li> </ul> <p>Moodul 4. praktilise tööna valmistatud piduliku eine teenindamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hindamisülesande tulemusena õppija viib läbi piduliku eine toitlustamise valitud sihtrühmale, arvestades hügieeninõudeid, tagades toiduohutuse ja toidu kvaliteedi, suheldes klientidega ja lahendades teenindussituatsioone</li> </ul>
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<p>Vainu, A., Eerik, R., Parm, T., Rekkor, S., Teenindamise kunst: toitlustamine.</p> <p>Vastuvõtude korraldamine. Argo:2013</p> <p>Cracknell , H. L, Nobis, G. Toidud, joogid ja serveerimine. Tallinn: TEA, 2001</p> <p>Kotkas, M. Roosipõld, A. Restoranteenindus . Tallinn: Argo, 2010</p> <p>Rekkor,S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn: Argo 2008</p> <p>Bono, G., Filippo, A. Stiilsed salvrätiseaded, Tallinn: Tea, 2005 Gee, G.E. Calculations for hospitality and catering. Inglismaa, 1997</p> <p>Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M. Peti&amp;Safka. Hotelli-ja ravintola- alan perusteet. Helsinki: 2002</p> <p>Shiring, S.B., Sr. Jardine, R.W., Mills R. J. Jr. Introduction to Catering: Ingredients for Success. USA, 2001</p> <p>Stewart, M., Lawrence, E. Terve mõistus ja etikett. Tallinn: Odamees , 2002</p> <p>Tšatšua, T., Lukas, M. Protokoll ja etikett. Tallinn: Ambassador, 2000</p> <p>Karu, V., Soomre,S., Peolauad: katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint 2010</p> <p>Wiley. J., Catering Management., 2000 On-Site Foodservice Management., Copyright, 2003</p> <p>Ugandi, U., Zaterinski, R., Vein ja toit. 2, Tallinn: 2008</p> <p>Keskküla, K. Veinijuht. Tallinn: 2004</p> <p>Doggett, D. jt. Veinientsüklopeedia. Tallinn: Sinisukk, 2004</p> <p>Otspere, U. Särav kuld klaasis. Tallinn: Kentaur 2003</p> <p>Beckett , F. Maitseleksikon. Tallinn: Sild, 2002</p> <p>Väike klassikaliste kokteilide raamat., Tallinn: Sinisukk, 2002</p> <p>Lundin, C. Tervislikud joogid. Tallinn: Sinisukk, 2002</p> <p>Kang, A., Virkus, L., Suitsu, M. Kohviraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus, 2006</p> <p>Stevenson, T. Vein 101 nõuannet. Tallinn: Koolibri, 1998</p> <p>Gee, G.E. Calculations for hospitality and catering . Inglismaa, 1997</p>

Moodul nr. 5 - TOITLUSTUSETTEVÖTTE JUHTIMINE JA PERSONALITÖÖ	Mooduli maht 6,5 EKAP/169 tundi				
	Õppemahu jaotus tundides				
	Teoreetiline töö	Praktiline töö	Praktika	E - õpe	Iseseisev töö
	26		17		126
<b>Mooduli eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija juhib ja arendab toitlustusettevõtet järgides juhtimise hea tava põhimõtteid, jätkusuutliku arenduse põhiprintsiipe ja terviklikku kvaliteedijuhtimist.					
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Läbitud moodulid: " Toitlustusettevõtte köögitöö planeerimine ja korraldamine", "Toitlustusettevõtte toote ja teenuse arendamine ja turundustegevused" „Toiduvalmistamine“ ja "Toitlustusettevõtte klienditeeninduse korraldus".					
<b>Aine(d) ja õpetaja(d):</b> peakokk					

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A,PR, P,E, I)
1. juhib toitlustusettevõtte tööd, arendab ja koordineerib erinevate struktuuriüksuste vahelist koostööd	<ul style="list-style-type: none"> <li>organiseerib toitlustusettevõtte tööd lähtudes ettevõtte struktuurist, tööjaotusest ja üksuste vahelisest töökorraldusest</li> <li>rakendab oma töös ettevõtte juhtimise hea tava printsiipe</li> </ul>	Loeng Iseseisev töö Õppematerjali ja arvutiga Rühmatöö Arutelu Juhtumi analüüs Praktika Esitlus	Kompleksülesanne ettevõtte juhtimisest	TOITLUSTUSETTEVÖTTE JUHTIMINE 2 EKAP  Toitlustusettevõtte struktuuri planeerimine Tööjaotuse ja –korralduse planeerimine Ettevõtte juhtimise hea tava printsiibid Meeskonnatöö	A - 8 tundi
2. planeerib toitlustusettevõtte arendustegevusi lähtudes jätkusuutliku arengu põhiprintsiipidest	<ul style="list-style-type: none"> <li>sõnastab toitlustusettevõtte missiooni ja visiooni lähtudes ettevõtte tegevusalast ja püsiväärtustest sõnastab eesmärgid edasiseks tegevuseks ja arengusihtideks</li> <li>valib tegevused eesmärkide saavutamiseks lähtuvalt jätkusuutliku arengu põhiprintsiipidest</li> </ul>	Loeng Iseseisev töö Õppematerjali ja arvutiga Rühmatöö Arutelu Juhtumi analüüs Praktika Esitlus		TOITLUSTUSETTEVÖTTE ARENDUSTEGEVUSTE PLANEERIMINE 1,5 EKAP  Missiooni ja visiooni sõnastamine. Arengueesmärkide sõnastamine ja tegevusplaani koostamine. Jätkusuutliku arengu põhiprintsiibid	A - 6 tundi
3. korraldab toitlustusettevõtte tervikliku kvaliteedijuhtimist	<ul style="list-style-type: none"> <li>selgitab kvaliteedijuhtimise olulisemaid printsiipe lähtudes erinevatest kvaliteedikäsitlustest kavandab lähtuvalt kvaliteedijuhtimise mõjutegurite ja vajaduste analüüsist kvaliteedi juhtimisalaseid parendustegevusi</li> </ul>	Loeng Iseseisev töö Õppematerjali ja arvutiga Rühmatöö Arutelu Juhtumi analüüs		TERVIKLIK KVALITEEDIJUHTIMINE 1 EKAP  Erinevad kvaliteedikäsitlused Kvaliteedijuhtimise olulisemad printsiibid Tervikliku kvaliteedijuhtimise korraldamine Kvaliteediplaani koostamine	A - 4 tundi



Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A,PR, P,E, I)
		Praktika Esitlus			
4. korraldab ja planeerib toitlustusettevõtte meeskonna personalitööd, koolitamist ja arendustegevust ning annab tagasisidet	<ul style="list-style-type: none"> <li>organiseerib ettevõtte teenindusprotsesse ja arendustegevusi lähtuvalt terviklikust lähenemisviisist ettevõtte erinevate osapoolte suhtes</li> <li>kogub tagasisidet (sh arendustegevuseks vajalikku) klientidelt ja töötajatelt</li> </ul>	Loeng Iseseisev töö Õppematerjali ja arvutiga Rühmatöö Arutelu Juhtumi analüüs Praktika Esitlus		PERONALITÖÖKORRALDUS 1 EKAP Koolitusvajaduse väljaselgitamine Tagasisidestamine	A - 4 tundi
5. hindab meeskonnaliikmete töö tulemusi, juhendab ja annab neile tagasisidet	<ul style="list-style-type: none"> <li> motiveerib ja juhendab personali lähtuvalt erinevates motivatsiooni teooriatest tagasisidestab meeskonnaliikmete tegevust lähtudes tulemusanalüüsist</li> </ul>	Loeng Iseseisev töö Õppematerjali ja arvutiga Rühmatöö Arutelu Juhtumi analüüs Praktika Esitlus	HÜ Kompleksülesanne on individuaalne ja lahendatakse iseseisva tööna. Kompleksülesande kohustuslikud osad: Õppija koostab ettevõtte struktuuri vastavalt lähteülesandele Õppija planeerib toitlustusettevõtte arendustegevused konkreetse ettevõtte näitel Õppija koostab kvaliteediarendusplaani konkreetse ettevõtte näitel	MOTIVEERIMINE JA MOTIVATSIOONITEOORIAD 1 EKAP Tulemusanalüüs Mitterahaline motiveerimine	A - 4 tundi

<b>Lävend</b>	Ettevõtte struktuur on koostatud skemaatiliselt, lähtudes ametikohtade positsioonidest, alluvussuhetest ja vastutuspiirkondadest. Arendustegevustest on sõnastatud minimaalselt kõige vajalikumad. Kvaliteediarendusplaan on lihtne, selgelt mõistetav ja realistlik.
<b>Iseseisev töö</b>	Õppija töötab välja kliendiküsitluslehe (ankeetküsitluseks) konkreetse ettevõtte näitel. Õppija püstitab endale lisaks õppekavast tulenevatele praktikaülesannetele isikliku praktikaeesmärgi, täidab praktikapäevikut etteantud vormis, koostab praktika 5. mooduli põhjal praktika-koondaruande. Praktika koondaruande esitatakse elektroonilisena ning praktika kokkuvõtte esitatakse ning kaitstakse esitlusvahendeid kasutades
<b>Praktilised tööd</b>	Juhtumi analüüs: Mis on ettevõttes valesti? Mis vigu tegi üksuse juht? Ettevõtte arengukava koostamine Juhtumi analüüs: ettevõtte tulemuslikkuse hindamine kehtestatud kriteeriumite ja mõõdikute alusel Ettevõtte kvaliteediplaani koostamine Ettevõtte personali koolitusvajaduse analüüsimine Mitterahalise motiveerimise võimalused ettevõttes
<b>Praktika</b>	Praktika tundide raames täidab õppija järgmisi õppeülesandeid: juhib köögimeeskonnatööd ja koordineerib erinevate struktuuriüksuste koostööd analüüsib praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri teeb ettepanekuid ettevõtte arendustegevusteks hindab meeskonnaliikmete töötulemusi ja annab neile tagasisidet selgitab välja ettevõtte töötajate koolitusvajaduse ja koostab vastava plaani
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on, et õpilane on sooritanud lävendi tasemel kõik iseseisvad ja praktilised tööd ning kaitsnud praktika koondaruande.</li> <li>• Mooduli kokkuvõtva hinde aluseks on kompleksülesande mitmeeristav hinne.</li> <li>• Mitmeeristav hindamine</li> </ul>
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	Alas, R. Juhtimise alused. Tallinn: Külim, 2008 Alas, R; Übinus, Ü: Organisatsioonide arendamine. Tallinn: Külim, 2010 Oakland, L. S. Terviklik kvaliteedijuhtimine. Teooria ja praktika. Tallinn: Külim 2006 Alas, R; Virovere, A; Liigang, J. Organisatsiooni käitumine. Tallinn: Külim 2008 Joutsekunnas, T, Heikurainen, P. Juhi töö teenindustettevõttes. Aspektum Eesti OÜ 1997 Mis toimub ettevõttes? Ettevõtte hindamine ja arendamine. Innove SA 2008

**VALIKÕPINGUTE MOODULID**

<b>Moodul nr. 6 - CATERING TEENINDUS</b>	<b>Mooduli maht 2 EKAP / 52 tundi</b>		
	<b>Õppemahu jaotus tundides</b>		
	<b>Auditoorne töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>	<b>Praktiline töö</b>
	<b>4</b>	<b>38</b>	<b>10</b>
<b>Mooduli eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused teeninduseks väljaspool statsionaarset ettevõtet ja teenindusruume.			
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Läbitud või läbimisel "Toitlustusettevõtte klienditeeninduse korraldus"			
<b>Aine(d) ja õpetaja(d):</b> eriala õpetajad			

<b>Õpiväljundid (ÕV)</b>	<b>Hindamiskriteeriumid (HK)</b>	<b>Õppemeetodid (ÕM)</b>	<b>Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad (MT)</b>	<b>Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, Pr, I)</b>
1. kasutab catering-teeninduse korraldamiseks sobivaid menüüsid, toite ja jooke, köögi- ja saalitööseadmeid ja töövahendeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab menüü vastavalt sihtrühmale ja sündmuse iseloomule ning tellitud teeninduse tingimustele varustab ja jälgib teenuse korraldamiseks vajalike lauakatmis- ja serveerimisvahendite, seadmete olemasolu.</li> <li>Koostab hinnapakkumise ning planeerib ürituse korraldamisega seotud köögi- ja saalitööseadmed ning töövahendid.</li> </ul>	Rühmatöö, arutelu, praktiline töö, loeng, probleemülesannete lahendamine	Mitteeristav hindamine 1. HÜ: Catering ürituse planeerimine rühmatööna. Õppija koostab lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest menüü; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel.	Sissejuhatus moodulisse. Catering ürituse planeerimine. Menüü koostamise põhialused. Kliendile pakkumiskirja koostamine Lauakatmis- ja serveerimisvahendid catering-teeninduseks. Menüüde ja hinnapakkumiste koostamine.	A - 2 tundi
2. kavandab töötegevuskava catering-teeninduses järgides toiduohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab meeskonnale kirjaliku tegevuskava catering-teeninduse korraldamiseks järgides tööde planeerimisel toidu- ja tuleohutusnõudeid.</li> </ul>	Rühmatöö, arutelu, praktiline töö, probleemülesannete lahendamine	Mitteeristav hindamine 2.HÜ: Praktilise ülesande lahendamine: õppija koostab kirjaliku tegevuskava catering-teeninduse korraldamiseks.	Catering- teeninduse ettevalmistustööd. Catering-teeninduse planeerimise põhimõtted, eel- ja järeltööd. Toiduohutus catering-teenindusel. Sündmuseohutus.	A - 2 tundi Pr - 2 tundi
3. planeerib ja korraldab catering-teeninduse vastavalt vabalt valitud sihtrühmale	<ul style="list-style-type: none"> <li>planeerib ruumide ja sisustuste paigutuse planeerib ja juhhib meeskonnatööd cateringteenuse osutamisel vastavalt valitud sihtrühmale analüüsib meeskonnatööd ja annab selle kohta tagasisidet.</li> <li>Catering-teeninduse planeerimine ja korraldamine valitud teemale - kompleksülesanne: menüü koostamine köögi- ja saalitööseadmete planeerimine</li> </ul>	Praktiline töö	Mitteeristav hindamine 3. HÜ: Praktiline töö: catering ürituse läbiviimine meeskonnatööna õpetaja poolt antud juhendi alusel. Eneseanalüüs.	Catering-teeninduse korraldamine, ruumide planeerimine. Köögi ja saali koostöö ja selle planeerimine. Catering- teeninduse järeltööd sh. tagala tööd, prügi sorteerimine, puhastustööd.	Pr - 8 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, Pr, I)
	töövahendite planeerimine hinnapakkumise koostamine töö planeerimine sh toiduohutusnõute tagamine tööjõu vajaduse välja selgitamine vastavalt lähteülesandele ruumide vajaduse planeerimine köögi- ja saalitöö tegevuskava meeskonnatöö analüüs ja tagasiside				
<b>Lävend</b>					
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eelduseks mooduli hinde saamisele on hindamisülesanded sooritatud</li> <li>• Mooduli hinde kujunemise aluseks on catering ürituse planeerimine ning läbiviimine meeskonnatööna õpetaja poolt antud juhendi järgi.</li> <li>• Catering- teeninduse praktilistest tundidest 100% osavõtt.</li> <li>• Mitteeristav hindamine.</li> </ul>				
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<p>S. Rekkor, Selvelauad Avita, 2000,  S. Rekkor jt, Toitlustuse alused, Argo 2018,  S. Rekkor jt, Teenindamise kunst, Argo 2013,  A. Roosipõld, M.Kotkas, Restoraniteenindus, Argo 2010,  M. Kitsnik, Koka ja kelneri erialane eesti keel, Argo 2009,  gatering-ettevõtete koduleheküljed  Aken, A Firmapidu, Äripäeva Raamat 2006  õpiobjekt - <a href="http://eope.ehte.ee/toitlustus/?10._Catering-teenused">http://eope.ehte.ee/toitlustus/?10._Catering-teenused</a></p>				

<b>Moodul nr. 7 - ERIALAST TEGEVUST TOETAV INGLISE KEEL</b>	<b>Mooduli maht 1 EKAP / 26 tundi</b>		
	<b>Õppemahu jaotus tundides</b>		
	<b>Auditoorne töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>	<b>Praktiline töö</b>
	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>
<b>Mooduli eesmärk:</b> Erialase inglise keele õppimisega taotletakse, et õppija omandab teadmised enese väljendamiseks inglise keeles kasutades erialast terminoloogiat. Õppija mõistab tööga seotud tekste, selgelt esitatud erialast infot töölases vestluses, vastab tööalastele küsimustele, osaleb arutlustes, edastab kirjalikke ja suulisi tööalaseid teateid, valmistab ingliskeelse juhendi alusel erinevaid roogasid.			
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Inglise keel on omandatud tasemel A2			
<b>Aine(d) ja õpetaja(d):</b> Reet Pärna			

<b>Õpiväljundid (ÕV)</b>	<b>Hindamiskriteeriumid (HK)</b>	<b>Õppemeetodid (ÕM)</b>	<b>Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad (MT)</b>	<b>Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)</b>
1. tutvustab ettevõtte tooteid ja teenuseid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suhtleb ladusalt tavapäraistes töösituatsioonides kliendiga</li> <li>• koostab keeleliselt korrektseid kirjalikke pöördumisi klientide poole</li> <li>• tõlgib ettevõtte menüü inglise keelde</li> </ul>	Rühmatööd Kirjalikud ülesanded Harjutusülesanded Kuulamistekstid Lugemistekstid	Praktiline töö	INGLISE KEEL TOITLUSTUSES Toitlustusettevõtte poolt pakutavad teenused Menüü, põhilised roagrupid ja joogid Toitumisega seotud erivajadused	A - 4 tundi P - 2 tundi I - 4 tundi
<b>Iseseisev töö</b>					
Kasutades omandatud sõnavara ja mõisteid kirjeldab ühe roa valmistamist, esitleb klassis					
2. selgitab välja kliendi ootused ja vajadused	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suhtleb ladusalt tavapäraistes töösituatsioonides kliendiga keskendudes kliendi ootustele ja vajadustele</li> <li>• tõlgib ettevõtte menüü inglise keelde</li> <li>• seletab lihtsas keeles lahti pakutavate teenuste sisu</li> </ul>	Rühmatööd Kirjalikud ülesanded Harjutusülesanded Kuulamistekstid	Praktiline töö	SUHTLUSKEEL Kutsealane terminoloogia Tavapärased keelekasutusolukorrad sh telefonisuhtlus Suhtlemine erinevates kliendiga seotud situatsioonides	A - 4 tundi P - 2 tundi I - 2 tundi
3. koostab inglisekeelsele kliendile hinnapakumisi- ja vastuskirju	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suhtleb ladusalt tavapäraistes töösituatsioonides kliendiga koostab keeleliselt korrektseid hinnapakumisi</li> <li>• koostab keeleliselt korrektseid kirjalikke pöördumisi klientide poole, ametialaseid kirju</li> </ul>	Rühmatööd Kirjalikud ülesanded Harjutusülesanded	Praktiline töö	KIRJAKEEL Erialase teksti lugemine, refereerimine, tõlkimine Tööalase informatsiooni hankimine ajakirjandusest, erialasest kirjandusest, internetist ning selle edastamine	A - 2 tundi P - 2 tundi I - 4 tundi

<b>Lävend</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Õppija tunneb erialast terminoloogiat ning väljendab end grammatiliselt valdavalt korrektselt.</li> <li>• Kliendile pakutava teenuse menüü on korrektses keeles</li> <li>• Kliendile esitatav hinnapakkumisel on kasutatud korrektset keelt ja hinnapakkumine sisaldab kõiki vajalikke komponente</li> <li>• Hinnapakkumise edastamiseks on koostatud korrektne inglisekeelne e-kiri koos kõigi e-kirja komponentidega</li> </ul>
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moodul hinnatakse mitteeristuvalt.</li> </ul> <p>Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb järgmiste hindamisülesannete põhjal:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• erialase terminoloogia tundmine</li> <li>• kirjalikud teadmiste kontrollid praktiline situatsioonülesande lahendamine</li> <li>• teenuse pakkumine kliendile</li> </ul>
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<p>Õpetaja koostatud õppematerjalid</p> <p>„Highly Recommended 2 Student’s Book“. Intermediate. English for the hotel and catering industry. Trish Stott and Alison Pohl, Oxford University Press 2010.</p> <p>„Highly Recommended 2 Workbook“. Intermediate. English for the hotel and catering industry. Trish Stott and Alison Pohl, Oxford University Press 2010.</p> <p>„Highly Recommended 2 Class CD“. Intermediate. English for the hotel and catering industry. Trish Stott and Alison Pohl, Oxford University Press 2010.</p>

<b>Moodul nr. 8 - ETIKETT JA STIILIÕPETUS</b>	<b>Mooduli maht 1 EKAP/ 26 tundi</b>		
	<b>Õppemahu jaotus tundides</b>		
	<b>Auditoorne töö</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>
	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>16</b>
<b>Mooduli eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õppija omandab algteadmised protokollist ja etiketist, tunneb riietumis—ja käitumistavasid ning erinevate vastuvõttude liike			
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> puuduvad			
<b>Aine(d) ja õpetaja(d):</b> erialaõpetajad			

<b>Õpiväljundid (ÕV)</b>	<b>Hindamiskriteeriumid (HK)</b>	<b>Õppemeetodid (ÕM)</b>	<b>Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad (MT)</b>	<b>Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)</b>
1. Tunneb protokollid ja etiketi põhitõdesid ning käitumistavasid erinevates situatsioonides	<ul style="list-style-type: none"> <li>Koostab juhendi alusel meelega käitumiseks erinevates situatsioonides, kasutades IT vahendeid</li> </ul>	Loeng Iseseisev töö	HÜ Iseseisev töö juhendi järgi	Protokoll ja etikett Koosoleku ja kohtumiste etikett Käitumistavad	A - 2 tundi
2. Tunneb vastuvõttude liike ja planeerib ühe vastuvõtu toitlustusteeninduse juhendi alusel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Koostab ühe vastuvõtu toitlustusteeninduse ajakava ja menüü vastavalt etteantud vastuvõtule</li> </ul>	Loeng Iseseisev töö Arutelu	HÜ Vastuvõtu toitlustamise planeerimine Arutelu ja hinnang koostatud tööle	Väliskülaliste vastuvõtt Vastuvõttud	A - 6 tundi Pr. - 2 tundi
<b>Iseseisev töö</b>	Vastuvõtu toitlustamise ja teenindamise planeerimine				
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on iseseisva töö sooritamise, osalemine praktilistes tundides ja arutelus</li> <li>Hindamine- mitteeristav</li> </ul>				
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<p>Õpetaja poolt esitatud ja õpilase poolt iseseisvalt koostatud konspekt</p> <p>Internetis leiduv teemade-kohane materjal</p> <p>Tšatšua, T., Lukas, M. Etikett tööl ja kodus. 2008. Tallinn. AS Ajakirjade kirjastus</p> <p>Toomela, A. Stiiliõpetus. 2002. OÜ sekretär .ee</p> <p>Kallast, M. Käitumise kuldvara seltskonnas riietus ja suhtlemine. 2006. AS Aed</p> <p>Ojakäär, I. Ärietikett. Üritused ja sündmused ettevõttes. 2001. OÜ sekretär. Ee</p> <p>Kroom, G. Etikettiraamat. 2008. OÜ Odamees</p> <p>Foster, D. Euroopa riikide etikett ja tavad. 2000</p> <p>Schwinghammer, H. Korrektsete kommete A ja O. 2001</p> <p>Jay, R. Ärilõunade kunst. 2006</p> <p>Post, P jt. Etikett- äriedu võti. 2005. Ersen kirjastus</p> <p>Kroom, G. Tänapäeva etikett. 2011. Odamees OÜ</p>				

<b>Moodul nr. 9 - ERITOITLUSTAMINE. VEGAN- JA TAIMETOIT</b>	<b>Mooduli maht 2 EKAP / 52 tundi</b>		
	<b>Õppemahu jaotus tundides</b>		
	<b>Auditoorne töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>	<b>Praktiline töö</b>
	<b>6</b>	<b>38</b>	<b>8</b>
<b>Mooduli eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused tavapärasest erinevate toitumisvajadustega ning taimetoidu ja veganmenüüd soovivatele inimestele tasakaalustatud, tervislike ja uuenduslike menüüde koostamiseks ning teostamiseks.			
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> puuduvad			
<b>Aine(d) ja õpetaja(d):</b> Maire Vesingi			

<b>Õpiväljundid (ÕV)</b>	<b>Hindamiskriteeriumid (HK)</b>	<b>Õppemeetodid (ÕM)</b>	<b>Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad (MT)</b>	<b>Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, Pr)</b>
1. Õpilane koostab tervislikke, tasakaalustatud ja õigusaktidele vastavaid uuenduslikke menüüsid ealistest iseärasustest tulenevatele toitumisvajadustega klientidele	<ul style="list-style-type: none"> <li>selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel</li> <li>koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid juhendi alusel</li> <li>arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid.</li> <li>kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele</li> <li>arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele juhendi alusel</li> </ul>	Probleemülesande lahendamine, iseseisev töö, analüüs, arutelu, diskussioon, esitlus, ajurünnak, rühmatöö, praktiline töö	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>1. HÜ Koostab tervislikke, tasakaalustatud ja uuenduslikke menüüsid arvestades enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiad.</p> <p>2. HÜ Kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks</p> <p>3. HÜ arvutab kohandatud menüü toiteväärtuse</p>	ERITOITLUSTAMINE muutused, uuendused ja trendid tervislikus toitumises taimetoitluse erivormid sh veganlus laktoosi- ja gluteenitalumatuse erivormid, tsöliaakia enamlevinud toiduallergiad, allergeenide märgistamine menüüdes seadusandlikud muudatused ja soovitused ealistest iseärasustest tulenevatele klientidele asendustooted/toiduained munale, želatiinile, piima- ja piimatoodetele, kaseiinile ning gluteeni sisaldavatele toodetele/toiduainetele. Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära ja neile sobivaid toiduaineid.	A - 4 tundi Pr - 2 tundi
2. kohandab ja koostab taimetoidu- ja veganmenüüsid	<ul style="list-style-type: none"> <li>selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel</li> <li>teab taimetoidu erivorme, veganluse ja flexitarianismi põhimõtteid</li> <li>kohandab tavatoite taimetoitlasele ja vegetaarile sobivaks</li> </ul>	Loeng, rühmatöö, esitlus, iseseisev töö, e-õpe, ülesanne/harjutus, töölehed, Praktiline töö	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>4. HÜ Kohandab tavamenüü sobivaks veganile</p> <p>5. HÜ Koostab tasakaalustatud tervisliku kogupäeva veganmenüü etteantud kliendigrupile, arvestades seadusandlikes aktides</p>	TOIDUHÜGIEEN TOIDUTRENDID TAIMETOIDU ERIVORMID, VEGANLUSE JA PÕHIMÕTTED. TAIMSED ASEDAJAD: Muna asendamine Piima- ja piimatoodete asendamine Liha- ja lihatoodete asendamine Želatiini asendamine  TERVISLIKU JA TASAKAALUSTATUD MENÜÜ KOOSTAMISE PÕHIMÕTTED erinevad	A - 2 tundi Pr - 2 tundi



Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, Pr)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab tasakaalustatud tervisliku menüü taimetoitlasele ja vegetaarile juhendi alusel jälgides hügieenireeglite põhimõtteid</li> </ul>		olevate nõuetega ja riiklike toitumissoovitustega	tervislikkuse aspektid ja võimalikud terviseriskid loomsete toitainete asendamisel täisväärtusliku toidu tagamine (täisväärtuslike valkude-, oomega 3-rasvhapete-, kaltsiumi ja vitamiinide D-, B12-, B2-, B6 defitsiit) <b>RIIKLIKUD</b>  TOITUMISSOOVITUSED JA ÕIGUSAKTID TOIDUAINETE TARNEAHEL, TOIDUHÜÜGIEEN, TOIDUAINETE NÕUETEKOHANE LADUSTAMINE.	
3. valmistab taimseid ja vegan toite	<ul style="list-style-type: none"> <li>valmistab taimetoitlastele ja veganitele sobilikke toite tehes vastavaid asendusi</li> </ul>	Praktiline töö	Mitteeristav hindamine 6. HÜ valmistab taimetoitlastele ja veganitele sobilikke toite tehes vastavaid asendusi	VEGAN JA TAIMETOITUDE VALMISTAMINE. TOIDUTRENDID	Pr - 4 tundi
<b>Lävend</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>menüü on koostatud nutridata programmis</li> <li>menüü koostamisel on arvestatud vastava kliendi toitumiserivajadusega.</li> <li>koostatud menüü on tervislik ja tasakaalustatud</li> <li>koostatud menüü on uuenduslik</li> <li>koostatud menüü on vastavuses eale omase keskmise toiduenergia ja muude toitainete vajadusega. Koostatud menüü arvestab riiklike toitumissoovitusi.</li> </ul>				
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moodul hinnatakse mitteeristavalt</li> <li>Õpilane on täitnud kõik hindamisülesanded</li> <li>Iseseisev töö: Koostada ühele eritoitumisvajadusega sihtrühmale tervislik, tasakaalustatud ja seadusandlikele aktidele vastav uuenduslik kogupäeva menüü, arvestades vastava vanuserühma toiduenergia ja toitainete vajadusega. Koostada menüü nutridata programmi.</li> <li>Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvast tööst ja hindamisülesande lävendi tasemel sooritamisest.</li> </ul>				

**Kasutatav õppekirjandus  
/õppematerjal**

Toitlustuse alused, Toiduvalmistamine suurköögis, Toitumisõpetus

Aro, A. 100 küsimust toidust ja toitumisest, 2004

Grün-Ots, I. Kui toit teeb lapsehaigeks, 2009

Jalak, R. jt. Teadmisi sportlase toitumisest, 2001

Kasemets, S. Kahe nädala menüü lasteaialapsele, 2009

Lege Artis, Haiguspuhune toitumine, 2003

Lege Artis, Haigused ja toitumine, 2010

Liebert, T. Toitumine: müüdid ja tegelikkus, 2008

Pöldma, A. Kahe nädala menüü kooliõuilaiale, 2010

Teesalu, S. Seedimine, toitumine, dieedid, 2001

Teesalu, S. Toitumine tõhusalt ja individuaalselt igas eas, 2006

Tervise Arengu Instituut, Eesti toitumis- ja toidusoovitused, 2019

Zilmer, M. Normaalne söömine, 2004

Moodle kursus vegantoitumine: <https://moodle.hitsa.ee/course/view.php?id=29814>

[www.vegantoeit.ee](http://www.vegantoeit.ee)

<http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html>

<http://www.diabeet.ee/>

<http://www.tsoliaakia.ee/>

<http://www.eritoitumine.ee/>

<http://www.toitumine.ee/>

<b>Moodul nr. 10 - PEAKOKA KÖÖK</b>	<b>Mooduli maht 2 EKAP/ 52 tundi</b>		
	<b>Õppemahu jaotus tundides</b>		
	<b>Auditoorne töö</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>
	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>36</b>
<b>Mooduli eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane arendab toidutoodet, kasutades nii traditsioonilisi, innovaatilisi kui ka uuenduslikke tehnikaid toiduvalmistamisel ja kaunistamisel			
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> puuduvad			
<b>Aine(d) ja õpetaja(d):</b> erialaõpetajad ja peakokad			

<b>Õpiväljundid (ÕV)</b>	<b>Hindamiskriteeriumid (HK)</b>	<b>Õppemeetodid (ÕM)</b>	<b>Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad (MT)</b>	<b>Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)</b>
1. Tunneb uuenduslikke ja innovaatilisi eel-ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid ning rakendab neid toidutoote arendamisel, planeerimisel ja valmistamisel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Koostab toidukorra roogadele tehnoloogilised kaardid, kasutades sobivaid innovaatilisi tehnoloogiaid, seadmeid ja töövahendeid, planeerides ka kaunistuselemendid ja serveerimise</li> </ul>	Loeng Arutelu Praktiline töö Iseseisev töö	1 HÜ  Tehnoloogilise ja roakaardi koostamine	Toiduvalmistamise meetodid ja töövahendid  PRAKTILINE TÖÖ KÖÖGIS	A - 2 tundi  Pr - 6 tundi
2. Valmistab meeskonnatööna piduliku eine, kasutades erinevaid ja innovaatilisi eel-ja kuumtöötlusvõtteid ja töövahendeid, vastavalt koostatud roakaardile	<ul style="list-style-type: none"> <li>Juhendab ja valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile</li> <li>ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile</li> <li>kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale</li> <li>annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist</li> </ul>	Praktiline töö köögis Arutelu	2 HÜ Praktiliste tööülesannete lahendamine köögis tehnoloogilise kaardi praktiline kasutamine toiduvalmistamisel, praktiliste ülesannete täitmine meeskonnatööna. -valmistatud toitudele ja jookidele hinnangu andmine etteantud kriteeriumite alusel,	PRAKTILINE TÖÖ KÖÖGIS- töökorraldus köögis mitmekäigulise menüü teostamiseks portsjoniliste roogade valmistamine ja serveerimine jookide valmistamine ja serveerimine (külmad ja kuumad joogid), (õpperestoranipäeva läbiviimine)  seadmete ja töövahendite praktiline kasutamine	A - 2 tundi  Pr - 6 tundi

<b>Iseseisev töö</b>	Tehnoloogilise ja roakaardi koostamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on iseseisva töö sooritamine, osalemine praktilistes tundides ning õpperestoranis meeskonnatöös klientide toitlustamise teostamisel.</li> <li>• Hindamine- mitteeristav</li> </ul>
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<p>S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga 2013 Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo</p> <p>M.Kotkas, A.Roosipõld 2010 Restoraniteenindus, kirjastus Argo</p> <p><a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a></p> <p><a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a></p> <p>Tehnoloogilised kaardid ja õppematerjalid</p>

<b>Moodul nr. 11 - MOLEKULAARGASTRONOOMIA</b>	<b>Mooduli maht 1 EKAP/ 26 tundi</b>		
	<b>Õppemahu jaotus tundides</b>		
	<b>Auditoorne töö</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>
	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>16</b>
<b>Mooduli eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmisi molekulaargastronomiast- modernsest köögist, töövahendite ja abiainete kasutamisest			
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Läbitud moodulid Köögitöö korraldus;			
<b>Aine(d) ja õpetaja(d):</b> erialaõpetajad ja peakokad			

<b>Õpiväljundid (ÕV)</b>	<b>Hindamiskriteeriumid (HK)</b>	<b>Õppemeetodid (ÕM)</b>	<b>Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad (MT)</b>	<b>Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)</b>
1. Teab molekulaargastronomia ajalugu ning erinevaid molekulaargastronomia tehnikaid	<ul style="list-style-type: none"> <li>Koostab, järgides juhendit, loetelu molekulaargastronomia tehnikatest ning kirjeldab neid koos kasutusvõimalustega, kasutades IT vahendeid.</li> </ul>	Iseseisev töö	1 HÜ  Iseseisev töö juhendi järgi	Molekulaargastronomia ajalugu Molekulaargastronomias kasutatavad tehnikad	A - 2tundi
2. Kasutab praktiliselt molekulaargastronomia tehnikaid, töövahendeid ja abiaineid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kasutab praktiliselt erinevaid molekulaargastronomia tehnikaid juhendamisel</li> </ul>	Praktiline töö köögis  Arutelu	HÜ Praktiliste tööülesannete lahendamine köögis  Arutelu ja hinnang praktiliselt tööle	PRAKTILINE TÖÖ KÖÖGIS- Molekulaargastronomia tehnikate, töövahendite ja abiainete kasutamine	A - 2 tundi  Pr- 6 tundi
<b>Iseseisev töö</b>	Molekulaargastronomia ajaloo ja tehnikate uurimine ja kirjeldus				
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on iseseisva töö sooritamise, osalemine praktilistes tundides ja arutelus</li> <li>Hindamine- mitteeristav</li> </ul>				
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	Õpetaja õppematerjalid				

<b>Moodul nr. 12 - PAGARI- JA KONDIITRITÖÖ</b>	<b>Mooduli maht 1 EKAP / 26 tundi</b>		
	<b>Õppemahu jaotus tundides</b>		
	<b>Auditoorne töö</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>
	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Mooduli eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel			
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> läbitud toiduvalmistamise moodul			
<b>Aine(d) ja õpetaja(d):</b> Elli Vendla			

<b>Õpiväljundid (ÕV)</b>	<b>Hindamiskriteeriumid (HK)</b>	<b>Õppemeetodid (ÕM)</b>	<b>Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad (MT)</b>	<b>Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)</b>
1. Kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa ja nõuded säilitamisele</li> </ul>	Loeng, praktiline töö		Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täitmine	A - 0,5 tundi
2. Valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• soovib menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega</li> <li>• valmistab tehnoloogilised kaardid põhitaigastele (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen)</li> <li>• Planeerib ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele</li> <li>• Juhendab, et valmistataks tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest</li> <li>• ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile</li> <li>• planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele</li> </ul>	Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täitmine, praktiline töö, arutelu, videoanalüüs		Kõitev loeng, arutelu, video, praktiline töö	A - 0,5 tundi P - 2 tundi
3. Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab tehnoloogilised kaardid kreemide ja glasuuride valmistamiseks</li> <li>• valmistab tehnoloogilised kaardid šokolaadist ja martsipanist kaunistuste valmistamiseks</li> </ul>	paaristööna informatsiooni otsimine, praktiline töö		Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel, praktiline töö	A - 1 tund P - 2 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamise meetodid ja ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
4. Erinevate toodete valmistamine eriliiki tainastest	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab tehnoloogilise kaardi alusel biskviitaignast tooteid</li> <li>• valmistab tehnoloogilise kaardi alusel keedutaaignast tooteid</li> <li>• valmistab tehnoloogilise kaardi alusel muretaaignast tooteid</li> <li>• valmistab tehnoloogilise kaardi alusel biskviitaignast tooteid</li> </ul>	Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, praktiline töö, arutelu, videoanalüüs		Loeng Praktiline töö	A - 0,5 tundi P - 8 tundi
<b>Lävend</b>	õpilane esitab tähtjaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud praktilised tööd				
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapi korrastamine 12 tundi				
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moodul hinnatakse mitteeristuvalt.</li> <li>• Moodul loetakse arvestatuks kui õpilane:</li> <li>• Õpilane esitab korrastatud töömapa ja sooritanud praktilise töö</li> </ul>				
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	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				

<b>Moodul nr. 13 - RAHVUS- JA REGIONAALKÖÖGID</b>	<b>Mooduli maht 1 EKAP / 26 tundi</b>		
	<b>Õppemahu jaotus tundides</b>		
	<b>Auditoorne töö</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>
	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>10</b>
<b>Mooduli eesmärk:</b> Õppija omandab teadmisi erinevate rahvuste toidukultuuride omapärast ja tuntumatest rahvusköökide toitudest			
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> puuduvad			
<b>Aine(d) ja õpetaja(d):</b> Elli Vendla			

<b>Õpiväljundid (ÕV)</b>	<b>Hindamiskriteeriumid (HK)</b>	<b>Õppemeetodid (ÕM)</b>	<b>Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad (MT)</b>	<b>Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)</b>
1. õppija kirjeldab erinevate rahvuste, sh eestlaste, toidukultuuri eripärasid	<ul style="list-style-type: none"> <li>iseloostab rahvuse toidukultuuri üldiselt kirjeldab rahvuse toidukultuuris peamiselt kasutatavaid tooraineid ja toidu valmistamisel kasutatavaid tehnoloogiaid</li> </ul>	Ettekanne/loeng	1 ÕV 1 HÜ ettekande koostamine vastavalt etteantud teemale ning selle esitlus	RAHVUSKÖÖGID JA NENDE ERIPÄRAD  Eesti, Põhjamaad, Euroopa, LadinAmeerika, slaavi rahvad, Aasia, Vahemeremaad; põhitoorained, peamised rahvusroad ja nende olemus	A - 2 tundi I - 4 tundi P - 2 tundi
2. õppija kirjeldab üldjoontes erinevatest suurematest maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid	<ul style="list-style-type: none"> <li>selgitab suuremate maailmausundite piiranguid ja reegleid toitumistavadele kohandab eesti rahvusköögi toitudest menüüd erinevatele maailmausundite esindajatele</li> </ul>	kõitev loeng, arutelu, rühmatöö	2.ÕV Ülesanne/harjutus eesti rahvusköögi menüü kohandamine vastavalt lähteülesandele	ERINEVATE RELIGIOONIDE TOIDUMISALASED PIIRANGUD JA REEGLID  kristlus, judaism, budism, hinduism, islam; üldised reeglid ja piirangud seoses toitumisega; peamiselt kasutatavad toiduained ja põhilised toidud	A - 2 tundi I - 4 tundi P - 4 tundi
3. õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna üldtuntumaid rahvusköökide roogi	<ul style="list-style-type: none"> <li>valmistab meeskonnas erinevate rahvusköökide tuntumaid roogi kasutades rahvusköögile omaseid toiduaineid ja toidu valmistamise tehnoloogiaid serveerib toidud neile omasel viisil (väljapanek, temperatuur, soovituslikud lisandid)</li> <li>töötab tööohutuse ja hügieennõudeid järgides</li> </ul>	Praktiline töö	3.ÕV Praktiline töö rahvusköökidele omaste roogade valmistamine, tehnoloogilise kaardi lugemise oskus, teoreetiliste teadmiste rakendamine praktikas	RAHVUSKÖÖGID  Vahemeremaad, Slaavi rahvusköögid, Põhjamaad, Eesti kaasaegne köök, Euroopa levinumad rahvusroad	I - 2 tundi P - 12 tundi
<b>Lävend</b>	Õppija : <ul style="list-style-type: none"> <li>Esitatud iseseisvad tööd lävendi tasemel</li> <li>Sooritatud praktilised tööd</li> </ul>				
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moodul hinnatakse mitmeeristavalt</li> <li>Mooduli hindamise eelduseks on osalemine meeskonnas praktilise töö tundides ning individuaalse iseseisva töö õigeaegne esitamine.</li> </ul>				



<p><b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b></p>	<p>Rekkor, S. jt Toitlustuse alused: Tallinn Argo 2009  <a href="https://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/index.html">https://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/index.html</a>  <a href="https://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/index.html">https://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/index.html</a>  <a href="https://umami.ee/retseptid/">https://umami.ee/retseptid/</a>  Gastronoomia ajalugu, Talvi, J 2005  Euroopa söögid ja joogid, Espenberg, A. 2005  450 retsepti kogu maailmast 2008 Varrak  Cuisine de reference BPI Preparations et techniques de base fiches techniques de fabrication Paris  Itaalia köök Carla Capalbo Varrak 2006  Sitsiilia köök OÜ Liia Virkus, Heret Pauskas Print Best 2018  Lihtne hiina köögi kursus. Autentsed retseptid ja samm- sammulised juhised. Jeremy Pang Varrak 2016  Maailma leivad prantsuse baguetist india naani ja itaalia ciabattani paul Gayler Koolibri 2011  Maitse füsioloogia ehk mõlgutused kõrgemast gastronoomiast . Jean Antlelme Brillat – Savarin. Prantsuse keelest tõlkinud Külli Kressa. Tänapäev</p>
---	---

<b>Moodul nr. 14 - TOODETE TURUNDAMISE ALGÕPETUS</b>	<b>Mooduli maht 2 EKAP / 52 tundi</b>		
	<b>Auditoorne töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>	<b>Praktiline töö</b>
	<b>8</b>	<b>32</b>	<b>12</b>
<b>Mooduli eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õppija oskab fotografeerida tooteid ning turundada veebilehe kaudu			
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> Puuduvad			
<b>Aine(d) ja õpetaja(d):</b> Sandra Urvak, Alar Ani			

<b>Õpiväljundid (ÕV)</b>	<b>Hindamiskriteeriumid (HK)</b>	<b>Õppemeetodid (ÕM)</b>	<b>Hindamismeetodid ja-ülesanded (HÜ)</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad (MT)</b>	<b>Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)</b>
1. Pildistab tooted ja töötleb fotosid	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tunneb fotograafia põhimõisteid (säriaeg, ava, ISO-arv, valgetasakaal, teravussügavus, erinevad failitüübid jne) ning oskab neid vastavalt oma kaamera kasutamisel rakendada.</li> <li>Kasutab toidustilistika erinevaid võimalusi ja põhimõtteid oma toodete ja teenuste presenteerimisel ja fotografeerimisel (valgus, kangad, taustad, aksessuaarid, taimeseaded, köögitarvikud jne).</li> <li>tunneb pildi kompositsiooni põhitõdesid ning oskab nendega arvestada foto teostamisel;</li> <li>tunneb tootefoto spetsiifikat ning oskab lihtsamate vahenditega (ilma kallimate ja spetsiifilisemate abivahenditeta)</li> <li>omavalmistatud tooteid pildistada, seejuures silmas pidades, et fotod on tehniliselt korrektsed, toote/toodete värvi ja konsistentsi edastavad</li> <li>oskab fotosid elementaarsel tasemel arvutis järeltöödelda kasutades seejuures vabavaralisi fototöötlusprogramme;</li> <li></li> </ul>	Loeng, arutelu, meeskonnatöö, praktiline- ja iseseisevtöö	HÜ: Õpimapp töödeldud fotodega	Fotografeerimine	A - 4 tundi P - 6 tundi I - 16 tundi
2. Koostab veebilehe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toote turundamine: sihtgrupi määratlemine, pakend, tooteinfo, hind, konkurentsi analüüsimine, toodete esitlemine (tootefoto, näitus, väljapanek).</li> <li>kavandab turundustegevusi vastavalt äriidees valitud tootele, tarbijale ja turundustingimustele</li> </ul>	Loeng, analüüs, esitlus, ja iseseisevtöö	Kujundatud toote- või veebileht	Turundamise alused Veebilehe või tootelehe kujundamine	A - 4 tundi P - 6 tundi I - 16 tundi

Õpiväljundid (ÕV)	Hindamiskriteeriumid (HK)	Õppemeetodid (ÕM)	Hindamismeetodid ja- ülesanded (HÜ)	Mooduli teemad ja alateemad (MT)	Maht tundides auditoorne, praktiline ja iseseisev töö (A, P, I)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>leiab võimalusi oma toote ja/või teenuse veebipõhiseks müügiks, oskab hinnata müügikanali sobivust toote turundamiseks;</li> </ul>				
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mooduli hindamine on mitteeristuv (A/MA).</li> <li>Läveni tasemel sooritatud teoreetilised ja praktilised tööd</li> </ul>				
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	M.Freemann Fotograafipilk: digitaalsete fotode kompositsiooni ja kujunduse parendamine Tänapäev Tln. 2011 C.Gathum Algaja fotograafi käsiraamat Varrak 2014 L.Frost 500 kompositsioonivõtet ja nõuannet fotograafidele: lihtne käsiraamat kõigile, kes tahavad teha paremaid pilte Tln. Digipraktik				