

KINNITATUD

Direktori käskkiri 1-1/24 14.04.2021

OLUSTVERE TEENINDUS- JA MAAMAJANDUSKOOL
KOKA ERIALA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA
Kutseõppe esmaõppe 4. taseme õppekava 120 EKAP
Statsionaarne, mittestatsionaarne ja töökohapõhine õppevorm

Sisukord

1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused (1 EKAP)	3
2	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas (5 EKAP)	6
3	Abikoka töö (20 EKAP)	12
4	Teenindamine (4 EKAP)	19
5	Toiduvalmistamise alused (12 EKAP)	24
6	Koka praktilise töö alused (7 EKAP)	36
7	Restoraniköögi töö (15 EKAP).....	43
8	Praktika	61
8.1	Abikoka praktika (12 EKAP)	61
8.2	Kokatöö praktika (23 EKAP).....	65
9	Valikained.....	70
9.1	Köögitöö korraldus (4 EKAP).....	70
9.2	Eritoitlustus (2 EKAP)	74
9.3	Catering-teenindus (2 EKAP)	77
9.4	Rahvus ja rahvuslikud köögid (2 EKAP)	80
9.5	Eesti köök (2 EKAP).....	86
9.6	Prantsuse keel (3 EKAP).....	92
9.7	Joogiõpetus (2 EKAP).....	96
9.8	Fruktodisain (1 EKAP).....	99
9.9	Lihatehnoloogia algkursus (1 EKAP)	101
9.10	Pagari- ja kondiitritöö (2 EKAP).....	107
9.11	Lõpueksam (1 EKAP).....	111

1 Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused (1 EKAP)

KOKK ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutseharidusrühm		
Õppevorm	Stationsaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1	T.Ardel E.Pesti H.Koplikask M.Peterson
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"> - kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis - kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast - kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana 		
2. Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused - 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 - nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi - loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid 		

	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist - kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu - leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele 			
3. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist.	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab kutsestandardi põhjal töandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat - leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist - loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas - nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid <input type="checkbox"/> koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks 			
4. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas	<ul style="list-style-type: none"> - leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid - leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist - kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid - nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad - nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele - kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks 			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1. Tutvumine õppegrupiga. Tutvumine õppetööd reguleerivate dokumentidega	2			Enesetutvustus. Tutvumismängud rühmas. Eesmärkide ja ülesannete seadmine
2. Sissejuhatus valdkonda - turismi olemus ja tähtsus - Majutus-ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine	6	2		Loeng Rühmatöö- õpetaja töölehe alusel Interneti keskkonnas kutsestandarditega tutvumine. Eneseanalüüs kutsestandardist lähtuvalt õpetaja töölehe alusel oskusi (Swot) erialase sobivuse hindamiseks Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õppegrupile ja õpetajalt

- toitlustusettevõtete äriideed				
Sissejuhatus õpingutesse Arvutiõpetus - (failihaldus, riist-ja tarkvara, teksti toimetamine) - Infosüsteemid (õpikeskkonnad, Moodle, ÕIS2, kohalik server)	2		4	Loeng Individuaalne töö Praktikum Rühmatöö
Sissejuhatus erialasse - Õppekava tutvustus- koka õppekava sisu ja ülesehitus; õppetöö korraldus - Töölase arengu võimaluste tutvustus (s.h õppereis)	2	2	6	Loeng Õpikäik majutus-ja toitlustusettevõttesse
Tunde kokku	12	4	10	1 EKAP (26 tundi)
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine Kujundatakse neljast arvestuslikust õpiülesandest: 1. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT- analüüsi alusel			
sh hindekriteeriumid	Sooritatud praktikumid arvutiõppes ja täidetud õpiülesanne			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikidele õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside			
sh hindamismeetodid	Test, tööleht, essee esitlus (isiklik eesmärk ja areng), SWOT analüüs kutsestandardi alusel,			
Õppematerjalid	Õpik „Toitlustuse alused“, õpik „Hotellimajanduse alused“ www.innove.ee www.kutsekoda.ee www.ehrl.ee			

2 Õpitee ja töö muutuv keskkonnas (5 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsehariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	5	T.Ardel M.Talvet T.Tiit E. Klettenberg
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. kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	<ul style="list-style-type: none"> - analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga - sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid - koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega - analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes 		
2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi	<ul style="list-style-type: none"> - selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid - kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda - kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest - seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused - selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi - kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koostöö-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid 		

3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	<ul style="list-style-type: none"> - analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas - kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid - kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust - valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile - koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks - analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes
4. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama	<ul style="list-style-type: none"> - valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli - selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist - selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas - analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö	Õppemeetodid
Õppekava, õppekorraldus Kutsestandard Kutseksam /lõpueksam Õpitava eriala töömaailm Õpikäik - eriala tutvustav.	4	28		Lühiloeng, infootsing analüüs, arutelu, video, rollimäng, situatsioonülesannete lahendamine, meeskonnatöö, praktilised harjutused, kohtumine ettevõtja(te)ga, õpikäik, õpimapp
Ettevõtluse alused Majanduse alused Töötamise õiguslikud alused Asjaajamise alused	14	36		Loeng, praktiline töö

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö	Õppemeetodid
<p>Suhtlemine ja meeskonnatöö</p> <p>Projektõpe, ühistegevused</p> <p>Organisatsioonikultuur, inimene organisatsioonis: staatus, töörahulolu, motivatsioon, inimese elukvaliteet;</p> <p>rühm organisatsioonis, rühmaprotsessid, formaalsed ja informaalsed rühmad, rühmatöö/meeskonnatöö, suhted meeskonnas;</p> <p>üksikisiku ja meeskonna vastutus. Infovahetuse ja tagasiside tähtsus, ametlik ja mitteametlik suhtlemine, probleemide ennetamine ja lahendamine;</p> <p>aja otstarbekas kasutamine; loovus ja innovaatus, väärtused, loomise protsess, lahenduse elluviimine</p>	4	20		<p>Loeng,</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>
<p>Karjääriplaneerimise alused</p> <p>isiksuse omadused; väärtused, soovid, huvid, võimed, oskused;</p> <p>tööturg – trendid, arengusuunad, prognoosid; vajalikud</p>	2	22		

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö	Õppemeetodid
kompetentsid tööturul; tööandjate ootused elukestev õpe; karjääri planeerimine; töötamise viisid Õpitee planeerimine Motivatsioon Õpioskused				
Kokku:	24	106		5 EKAP (130tundi)
Õppemeetodid	Lühiloeng, infootsing analüüs, arutelu, video, rollimäng, situatsioonülesannete lahendamine, meeskonnatöö, praktilised harjutused, kohtumine ettevõtja(te)ga, õpikäik, õpimapp, praktiline töö			
Hindamine	Õppija loob õpimapi: <ul style="list-style-type: none"> - Koostab juhendi alusel eneseanalüüsi (oma huvid, väärtused, oskused, teadmised, kogemused, isikuomadused, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskused seoses õpitava erialaga) - Sõnastab isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid, koostab isikliku õpitegevuste kava - Koostab meeskonnatööna juhendi alusel ärimudeli ja äriidee esitluse - Koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus - Vormistab etteantud juhendi abil töölepingu 			
Sh hindekriteeriumid	Mitteeristav hindamine			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundid. Hindamise eelduseks on aruteludes ja praktilistes õpitegevustes osalemine.			
Sh hindamismeetodid	<ul style="list-style-type: none"> - äriidee genereerimine ning ärimudeli koostamine rühmatööna juhendi alusel - Ametliku korrektse e-kirja koostamine - Tööle/praktikale kandideerimise intervjuu 			

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö	Õppemeetodid
				<ul style="list-style-type: none"> - Meekonnatöona projektiidee koostamine selle teostatavuse analüüs - Isikliku karjääriplaani ja lähimate aastate tegevuskava selle teostamiseks koostamine - Projektiidee ja selle teostamise tutvustus / esitlemine võimalikele rahastajatele
Õppematerjalid				<p>Kidron, A. Kuidas hõlpsalt õppida? 2008</p> <p>Leppik, P. Õppimine on huvitav. 1996, 1997</p> <p>Turismi valdkonna kutsestandardid</p> <p>OSKA raport majutuse, toitlustuse ja turismi valdkonnas 2018 https://oska.kutsekoda.ee/field/majutus-toitlustus-ja-turism/</p> <p>Olustvere TMK õppekorralduseeskiri ja sisekorra eeskirjad</p> <p>Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused - Osterwalderi ärimudel</p> <p>Ettevõtlikkusest ettevõtluseni. SA Teadlik valik 2018</p> <p>https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/ettevotlusope/ettevotlusope-kutsehariduses/ettevotlusope-baasmoodul-4-tase/</p> <p>https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/ettevotlusope/ettevotlusope-materjalid-ja-uudiskirjad/</p> <p>Äriseadustik</p> <p>EVS-882-1:2006 Informatsioon ja dokumendihaldus. Dokumendielemendid ja vorminõuded. Osa 1.Kiri</p> <p>Asjaajamise alused https://moodle.e-ope.ee/enrol/index.php?id=1307</p> <p>Töölepingu seadus www.riigiteataja.ee/akt/122122012030</p> <p>Kallas, E. Loovustehnikad. 2016</p> <p>Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisioskused. 2004</p> <p>Raju, M.; Kärgerberg, H. Sõnadest tähtsam. 2012</p> <p>Karro, K. Kuidas me tegelikult suhtleme - suhtlemise ja suhete keerukas kunst. 2012</p> <p>Niiberg, T. Suhtlemise kuldreeglid. Tln, Pegasus, 2011</p> <p>McKay, M., Davis, M., Fanning, P. Suhtlemisioskused. Tln, Väike Vanker 1999; 2001</p>

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö	Õppemeetodid
				<p>Bolton, R. Igapäevaoskused. Tln, Väike Vanker, 2007</p> <p>Kuylenstierna, E. Rääkimine on kuld. Tänapäev, 2014</p> <p>Covey, S. R., Merrill, R. A., Merrill R.R.. Esmatähtis esikohale. 1994</p> <p>Covey, S. R.. Väga efektiivne inimese 7 harjumust. 2001</p> <p>Forsel, M. Palgatööst kõrini? Hakka ettevõtjaks. Rahva Raamat, 2019</p> <p>Tokko, R. 12 asja, mida koolis ei õpetatud, aga mida kõik peaksid teadma. Edu Akadeemia, 2018</p> <p>Tokko, R.; Lepisk, H. Minu elu kutse. Edu Akadeemia, 2020</p> <p>Raju, M. Leia oma tee. Ajakirjade Kirjastus, 2011</p> <p>Raud, M. Kus ma olen ja kuidas sina võid palju kaugemale jõuda. 2016</p> <p>Saar-Veelmaa, T. Tööga õnnelikuks. 2016</p> <p>Saar, T. Tee unistuste töökohani. 2009</p> <p>Õnn on. Kogu maailma õnneraamat. Pegasus 2015</p> <p>Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013</p> <p>https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/karjaariope/</p> <p>www.kutsekoda.ee</p> <p>www.tootukassa.ee</p> <p>www.tooelu.ee</p> <p>www.eas.ee</p> <p>www.emta.ee</p> <p>www.rajaleidja.ee</p> <p>www.minukarjaar.ee</p> <p>www.aaretesaar.ee</p> <p>e-koolikott.ee</p>

3 Abikoka töö (20 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	kutseharidusrühm		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Abikoka töö	20 EKAP	K.Pirs M.Vesingi E.Pesti
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 põhitehnoloogiatest juhendamisel meeskonnaliikmena, 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 järgib hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid - valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile - kasutab toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid - valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke - planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest jälgides isikliku hügieeni nõudeid - kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast - kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit - kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele - selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest - põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele 		

	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult - loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast - annab oma tööle enesehinnangu
2. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides	<ul style="list-style-type: none"> - töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele - suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt
3. Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest	<ul style="list-style-type: none"> - valib juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid ning kasutab vastavalt kasutusjuhendile - valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt - puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest - valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted - selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös - kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest - arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks
4. Selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral	<ul style="list-style-type: none"> - 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
5. Peseb saali ja toiduvalmistamise nõud ning käitleb prügi lähtudes juhendist	<ul style="list-style-type: none"> - peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist - puhastab juhendamisel köögi-, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja- tarvikuid - käitleb prügi lähtudes juhendist
6. Koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü	<ul style="list-style-type: none"> - koostab juhendi alusel kahekaigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest

koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest	<ul style="list-style-type: none"> - 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
---	---

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
<p>1. Toitumisõpetus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Toidupüramiid, taldrükureegel - Toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine - Tervisliku toitumise põhimõtted - Söögikorrad - Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus 	16			<p>Loeng</p> <p>Paigutab hommikueine toidupüramiidile ja annab hinnangu hommikusöögi toiteväärtusele</p> <p>Toiduenergia ja toitainete vajaduse arvutamine töölehe järgi</p> <p>Toiduainete paigutamine gruppidesse ja toidupüramiidile töölehe alusel</p> <p>Eritoitumine-tööleht</p>
<p>2. Toiduainete õpetuse alused</p> <ul style="list-style-type: none"> - Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded toiduvalmistamise protsessis (keemia) Toiduainete pakendid ja märgistus Toidukaupade hoiunõuded ja realiseerimisajad 	16			<p>Loeng</p> <p>Juhendi alusel ül. lahendamine</p> <p>Töölehed- köögiviljade, puuviljade ja marjade liigitamine; maitseainete liigitamine</p> <p>Ideekaart</p> <p>Rühmatöö- toiduainete liigitamine</p>

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
- Toiduainete grupid sh mittealkohoolsed joogid ja nende säilitusviisid Toiduainete toitaineline koostis				
3. Köögitöövahendid, seadmed ja materjalid- nende ohutu kasutamine ja hooldamine	8		8	Loeng Praktiline töö
4. Töökoha planeerimine ja esmaabi - Töökorralduse alused toitlustusettevõttes - Tootmistöö ruumid ja tootmisprotsess - Oma töökoha planeerimine, tööde järjekord ja ajastamine Esmaabi ja ohuõpe - Esmaabi korralduse põhimõtted ettevõttes - Esmaabi kergemate vigastuste korral	24			Loeng Praktiline töö Enesehinnang Sooritatud oskuste demonstratsioon
5. Hügieeni nõuded toitlustusettevõttes - Isiklik hügieen - Toiduhügieen - toidumürgitused ja -nakkused	16			Loeng Tööleht- toitade ja toiduainete säilitamine Praktiline töö- hügieeni jälgimine õppekõrgis Hügieenitest Tööleht- toidumürgitused ja nakkused

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
6. Toiduvalmistamise põhialused <ul style="list-style-type: none"> - Kulinaarse töötlemise põhiviisid (külm- ja kuumtöötlemine) - Roagruppide osatähtsus menüüs, liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine 	54	8	80	Loeng Praktiline töö Õpimapp
7. Praktiline töö õppekeskkonnas <ul style="list-style-type: none"> - Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus - Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid 			224	<ul style="list-style-type: none"> - loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest - valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele
8. Puhastustööd ja keskkonnakaitse <ul style="list-style-type: none"> - Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted - Mustus - Vee kasutamine puhastustöödel, Ph mõiste puhastuslahuste valmistamine - Puhastusplaan 	6		6	Loeng Praktiline töö Tööleht- erinevate materjalide hooldamine
Keskkonnakaitse	4			Loeng – jäätmete liigid

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
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				Ises. töö tööleht – jäätmete liigitamine-eristav h. Loeng kokkuhoid kodus ja koolis Ises. töö tööleht – kokkuhoid kodus ja koolis - eris <u>Rühmatöö</u>
9. Menüü koostamine menüü tähtsus, menüü koostamise põhimõtted - põhisoogikordade menüüd	6	2	10	Loeng Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile Probleemülesande lahendamine
Kutsealane eesti keel menüü õigekiri ja kasutatavad terminid	20			Individuaalne töö-töölehtede täitmine virtuaalset eesti keele käsiraamatut ja ÕS-i kasutades Paaristöö – vigade parandamine töölehtedelt Suuline vigade analüüsimine koos õpetajaga Individuaalne töö- kahekäigulise menüü koostamine
Mooduli hindamine	8	2	2	
Kokku	178	12	330	20 EKAP (520tundi)
Õppemeetodid	Interaktiivne loeng, probleemülesannete lahendamine, rühmatöö, praktiline töö, õpimapp, analüüs ja esitlus			
Mooduli hindamine	Moodulhindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab			

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
	<ul style="list-style-type: none"> - Sooritatud hügieenitest - Sooritatud praktilised tööde töölehed koos enesehinnanguga - Kahekäigulise eine menüü koostamine etteantud juhendi alusel lähtuvalt menüü koostamise ja tervisliku toitumise põhimõtetest <p>Mooduli hindamine:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Praktiline töö etteantud menüü põhjal <ul style="list-style-type: none"> Valib ja käitleb toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile õppeköögis Koostab tööplaani, valib sobilikud seadmed ja töövahendid tehnoloogiliste kaartide alusel Valmistab ja serveerib juhendi järgi 2 rooga juhendamisel Koristab ja puhastab töökoha ja köögi 			
sh hindekriteeriumid	Praktiliselt on valmistatud müügikõlbulik 2 –käiguline eine ettenähtud ajaga (3 tundi), kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitud tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, täidetud hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise reegleid, kasutades õigeid koristus- ja puhastusvahendeid ja võtteid			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne – mitteeristav, praktiline töö 100%			
Õppematerjalid	„Toitlustamise alused“ Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend			

4 Teenindamine (4 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutseharidusrühm		
Õppevorm	Statsionaarne päevane õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teenindamine	4 EKAP	Kaiti Pirs, Maire Vesingi, Anu Kivi, Katrin Kurvits
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel - kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel - kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel - kirjeldab klienditeekonda konkreetse toitlustusettevõtte näitel 		
2. selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused ning lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele.	<ul style="list-style-type: none"> - valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest - kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist - pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel 		
3. arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab ja selgitab globaliseerumisega seotud tegureid rühmatööna - kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioosest taustast - selgitab traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele rühmatööna - kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel - nimetab erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut juhendi alusel - leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest - kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides 		

	<ul style="list-style-type: none"> - lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes - valib sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest
4. teeb ettevalmistused ning teenindab kliente ja väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt	<ul style="list-style-type: none"> - kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid etteantud juhendi alusel - valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest - koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles - katab igapäevasemaid selvelaudu juhendi alusel - katab istumisega söögilaudu, lähtuvalt menüüst ja juhendi alusel - serveerib toite ja jooke ning katab laudu arvestades värvide sobivust - valmistab ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks juhendi alusel <p>teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid</p> <ul style="list-style-type: none"> - arvutab ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse, laudade arvu ja paigutuse ning serveerimiseks vajalikud vahendid vastavalt inimeste arvule - nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja töövahendeid - koostab arveid ja arvutab müügihinnast maha käibemaksu juhendi alusel - arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui ka tagastamisel

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1 õppeaasta				
Suhtlemine ja klienditeenindus	6	2	2	Kõitev loeng
Klienditeeninduse ülesanded				Kirjalik töö konkreetse toitlustusettevõtte näitel klienditeekonna kirjeldamiseks
Kliendi ootused ja vajadused				
Klienditeekond ettevõttes				Juhtumi analüüs etteantud situatsiooni põhjal
Kliendikeskne teenindus				Rollimängud õpetaja juhendi alusel erinevate suhtlemissituatsioonide lahendamiseks tunnis
Positiivne kliendikontakt				
Teeninduse alused	10	6	8	Kõitev loeng

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
Toitlustusteeninduse tähtsus ja vajalikkus Teenindaja roll ja ülesanded Teeninduse liigid Lauatüübid Lauakatmis- ja serveerimisvahendid Teenindamise põhitehnikad Istumisega laua katmine				Kirjalik töö konkreetse toitlustusettevõtte näitel iseloomustamaks teenindaja rolli ja ülesandeid, teenindusliike ja lauatüüpe Praktiline töö õpetaja juhendi alusel lauakatmiseks ja teenindamiseks õppeklassis
Kutsealane inglise keel Teenindusalane sõnavara Teenindusolukordade lahendamine	4		4	Suulised harjutusülesanded õpetaja juhendamisel, rollimängud teenindussituatsioonide lahendamiseks Loeng, praktilised harjutusülesanded tunnis
Kutsealane eesti keel Kõnekultuur	4			Iseseisev töö- toitlustusürituse teemale vastava muusika valimine Praktilised harjutused juhendi alusel
2 õppeaasta				
Suhtlemine ja klienditeenindus Teenindaja hoiakud Suhtlemistsoonid, rollid, isiksuse tüübid Suhtlemine kliendiga erinevates Teenindussituatsioonides	6	2	4	Köitev loeng Teenindussituatsioonide praktiline lahendamine
Arvutiõpetus	2		2	Loeng, individuaalne töö, praktikum, rühmatöö

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
<u>Info otsimine, infoallikad</u> <u>PP- kaartide kujundamine</u>				
Kultuurilugu Tuntumate rahvaste kultuur ja toitumine (prantsuse, hiina, itaalia, mehhiko, vene) Religioon ja toidukultuur (hinduism, budism, judaism, islam, kristlus)	4			Rühmatöö õpetaja juhendi alusel ühe etteantud religiooni traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile korrektses eesti keeles, kasutades vähemalt ühte võõrkeelset infoallikat Rühmatöö esitlemine tunnis infotehnoloogiliste vahendite abil
Teeninduse alused Toitlustusettevõtte teenindusstandard Müügitöö tähtsus ja klientide rühmitamise tähtsus ja põhimõtted Töökorraldus Selvelaua katmine Arveldamine kliendiga	8		8	Köitev loeng, praktilised harjutused Köitev loeng, Klientide praktiline teenindamine etteantud menüü põhjal
Hindamine 1-l õppeaastal	2		2	
2-l õppeaastal	2		2	
Kokku	54	12	38	4 EKAP (104tundi)

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
Õppemeetodid	Interaktiivne loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, rühmatöö, praktiline töö			
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</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 , teenindab kliente ja hangib tagasiside klientidelt, rühmalt ja õpetajatelt</p>			
sh hindekriteeriumid	<p>Sooritab praktilised teenindusülesanded kliendisõbralikult ja positiivselt sh korrektne teeninduslik välimus, arvestades kliendi soovide ja vajadustega, lahendab erinevad teenindussituatsioonid positiivselt ja korrektses keeles, lahendab vajadusel veaolukordi.</p> <p>Koostab vajaminevate lauakatmise ja serveerimisvahendite nimekirja, katab laua vastavalt planeeritud ülesandele õigesti, kasutab serveerimisel õigeid ja ergonomilisi töövõtteid ja serveerib toidud vastavalt menüüle õiges järjekorras, arveldab ja küsib kliendilt tagasisidet, teostab koristustööd</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sooritatud istumisega laua katmine ja teenindamine • Sooritatud selvelaua katmine ja teenindamine 			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud lävendi tasemel individuaalse tööna 2 käigulise eine teenindusprotsess ja rühmatööna 3-käigulise eine teeninduse planeerimine ja teenindamine			
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst Argo 2013 õppefilmid, sõnaraamatud www.innove.ee www.kutsekoda.ee www.ehrl.ee			

5 Toiduvalmistamise alused (12 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutseharidusrühm		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Toiduvalmistamise alused	12	K.Pirs M.Vesingi
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 3, 8		
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"> Selgitab põhiliste toiduainete päritolu, koostist, tootmist, mõju inimese tervisele ja kirjeldab kvaliteedinõudeid toiduainetele ning iseloomustab toiduainetes sisalduvaid põhitoitaineid ja nende tähtsust inimese organismile Koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest Koostab põhisisöögikordade toitule ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte Valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid Planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid 		
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>	<p>loetleb juhendi alusel erinevates geograafilistes piirkondades kasvatatavaid põhilisi toidukultuure kirjeldab toidukultuure kirjeldab erinevaid biotehnoloogilisi võtteid toiduainete tootmisel ja valmistamisel, lähtudes nende mõjust inimese tervisele kirjeldab mahe(põllumajandus)toodangu olemust ja mõjusid inimesele ning keskkonnale lähtuvalt säästva arengu põhimõtetest selgitab juhtumi näitel biotehnoloogiliselt toodetud toiduainete mõju inimese tervisele ja keskkonnale annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele selgitab meeskonnatööna energia- ja ainevahetuse olemust selgitab meeskonnatööna toitainete lõhustumist ja kasutamist organismis iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende põhitoitainelisest koostisest ladustab toorained lähtuvalt laomajanduse põhimõtetest ja ettevõtte enesekontrolliplaanist kirjeldab</p>
<p>2. Koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest</p>	<p>koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü, kasutab korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat tõlgib erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma võõrkeelest emakeelde</p>
<p>3. Koostab põhisöögikordade toitule ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasiooni-kaarte</p>	<p>Koostab põhisöögikorra toitule ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid nii kirjalikku kui elektroonilist etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades. kasutab tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamisel keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendusviisi sooritab kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted koostab toitule ja jookide tehnoloogiad lähtuvalt kasutatavate toiduainete kogustest teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid arvutab tooraine kg ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast arvutab toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust</p>

	<p>arvutab suhtarvust lähtuvalt toidu ja joogi valmistamiseks vajaminevaid toorainete koguseid</p> <p>arvutab protsentuaalselt ja koguseliselt abitabelite toel tooraine eel- ja kuumtöötlemiskaod</p> <p>kasutab toote müügihinna arvutamisel püsi- ja muutuvkulusid</p> <p>sõnastab arusaadavalt ja keeleliselt korrektselt, etappide viisi toidu valmistamise juhiseid</p> <p>koostab võõrkeeles lihtsamate toitude valmistamise juhiseid</p> <p>leiab informatsiooni meedias saadaolevate kokandusalaste tekstide kohta ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele</p>
4. Valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüs olevaid roogi ja jookke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	<p>kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid kasutab juhendi alusel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid</p> <p>kasutab toitude ja jookide valmistamiseks töövahendeid eesmärgipäraselt</p> <p>valmistab juhendamisel tervislikke toiduvalmistamise viise kasutades tehnoloogiliste kaartide baasnimekirjas olevaid toite ja jookke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest</p> <p>käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele,</p> <p>kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid</p> <p>selgitab toidu valmistamisel toiduainetes toimuvaid protsesse</p> <p>loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme, toob meeskonnatööna välja nende seotuse erialaga</p> <p>kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus)</p>
5. Planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuse ja	<p>planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökohta vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile</p> <p>planeerib juhendi alusel köögis tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru ning sobiva võimsusega seadmed järgib köögis töötades tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid</p> <p>arvestab teistega ja töötab tulemuslikult meeskonna liikmena</p> <p>annab hinnangu enese töökorraldusele ja meeskonnatöösse panustamisele lähtuvalt oma tööülesandest</p> <p>korrastab oma töökohta ettevõtte puhastusplaani kohaselt</p> <p>nimetab juhendi alusel Eesti õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele</p> <p>kirjeldab juhendi alusel erialasest tööst tulenevaid turvalisuse ja ohutuse põhimõtteid</p>

ergonoomika põhimõtetest	
6. Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid	kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt selgitab juhendi alusel vee kareduse mõistet ja selle seost erialaga selgitab juhendi alusel korrosiooni mõistet ja selle seost erialaga

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisvtöö	Praktiline töö	Õppemeetodid
1.Sissejuhatus moodulisse - Mooduli rakenduskava tutvustamine - Iseseisvate tööde tutvustamine - Mooduli hindamise ja hindamisülesande tutvustamine	2			Loeng
2.Toiduainete õpetus Peamised tootmistöös kasutatavad toiduained	10	6	12	Kõitev loeng Ülesannete lahendamine Ideekaart
- Toiduained, nende päritolu ja tootmine				Töölehed

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisevtöö	Praktiline töö	Õppemeetodid
<ul style="list-style-type: none"> - Kvaliteedinõuded toiduainetele - Toiduainetelaod (nõuded neile, kasutamine) - Toiduaine(grupi) ülesanne tasakaalustatud menüüs 				
3.Toitumisõpetus <ul style="list-style-type: none"> - toitainete otstarve organismis - tasakaalustatud menüü (toitumissoovitused) - toidukorra kaloraaž (toitumissoovitused, arvutamine) - toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele 	6	4	6	Köitev loeng Töölehed Analüüs Ülesannete lahendamine
4.Toiduvalmistamine	42	8	84	Loeng Praktiline töö Töölehed Õpimapp

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisevtöö	Praktiline töö	Õppemeetodid
<ul style="list-style-type: none"> - toiduvalmistamise põhitehnoloogiad, nende kasutamine - põhilised roa- ja joogigrupid (vastavalt nimistule), nende valmistamine - toidu- ja tööhügieen (selle järgimine) - säästlik töötamine - seadmed ja töövahendid (kasutamine, ohutusnõuded, - kokandusalaste tekstide leidmine infoallikatest eesti ja võõrkeeles 	8			Praktilised harjutused Suuline esitlus
<p>Kutsealane keemia</p> <p>põhilised füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamise protsessis</p>	6	4		

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisevtöö	Praktiline töö	Õppemeetodid
vee karedus Kutsealane eesti keel erialane terminoloogia ning õigekiri korrektne kõnekeel Keskkonnakaitse ja jäätmemajandus erialase tegevuse otsene ja kaudne mõju keskkonnale				
Menüü koostamine - Menüü koostamise põhimõtted - Menüü koostamine vastavalt kasutada olevatele ressurssidele (ajale, tööjõule, seadmepargile jne) - Menüüde koostamine erinevatele kliendigruppidele lähtudes toitumisalastest vajadustest	6	6	8 8	Loeng Probleemülesande lahendamine Rühmatöö Töölehed Suuline esitlus Praktiline töö

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisevtöö	Praktiline töö	Õppemeetodid
menüüde õigekiri korrektne kõnekeel Kutsealane inglise keel erialased terminid, erialase teksti lugemine, kirjutamine erialase teksti suuliselt esitamine erialase teksti tõlkimine Iseseisev töö. menüü koostamine etteantud juhendi järgi, (mitteeristav)			2	
6.Kalkulatsioon <ul style="list-style-type: none"> - mõisted- bruto, neto, külm-ja kuumtöötluskadu, väljatulek, kg,l ja tk hind, - standardretseptuur - roogadele ja jookidele tooraine ning materjalide vajaduse arvutamine 		6	20	Ülesannete lahendamine

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisevtöö	Praktiline töö	Õppemeetodid
<ul style="list-style-type: none"> - retseptide kohandamine vastavalt muutuvatele teguritele (nt klientide arv, kasutada olevad seadmed, kasutada olev aeg vmt) <p>mõõtühikute teisendamine</p> <p>hinnaarvutused (protsentülesanded)</p> <p>müügihinna arvutus</p>				
<p>7.Töö planeerimine</p> <ul style="list-style-type: none"> - ettevõtte tööplaani ja meeskonnatöö - isiklik tööplaani - tegevuste ajastamine - töökeskkond ja tööohutus 		6	26	<p>Probleemülesannete lahendamine</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Harjutusülesanded</p>
<p>Puhastustööd</p> <ul style="list-style-type: none"> - Puhastusplaani 	2			

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisevtöö	Praktiline töö	Õppemeetodid
Tööõigus - Töö ja puhkeaja seadus	2			
8.Seadmed ja töövahendid - kasutamine, kasutusjuhendid - ohutusnõuded, tööohutus	4		4	
Mooduli hindamine	2	2		
KOKKU	98	42	172	12 EKAP (312tundi)
Õppemeetodid	<ul style="list-style-type: none"> - praktiline töö, - teemakohased juhtumipõhised harjutusülesanded - interaktiivne loeng (teoreetiliselt käsitletavat teemaosad), - analüüs 			
Mooduli hindamine	Mitteeristav			
Sh hindekriteeriumid	- sooritatud kirjalikud ja praktilised tööd			
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde kujunemisel on eelduseks kirjalike ja praktiliste tööde sooritamine			
Õppematerjalid	S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu; Toiduvalmistamine suurröögis; ARGO 2010; Tallinn H.Kikas. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. Ilo 2004, Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik"			

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisevtöö	Praktiline töö	Õppemeetodid
	Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011 www.toitumine.ee			
	Õpiobjektid Soovitatav 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. Köögiviljaraamat. Ajakirjade Kirjastus 2006 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 Bioloogia õpikud. Uus maailma atlas			

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisevtöö	Praktiline töö	Õppemeetodid
	Ainsaar, M; Müristaja, H; Nõmmik, A; Raagmaa, G; Roosaare, J; Roosve, R; Rootsmaa, V; Saar, E. 2003. Maailma ühiskonnageograafia gümnaasiumile			

6 Koka praktilise töö alused (7 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutseharidus rühm		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Koka praktilise töö alused	7	K.Pirs M.Vesingi
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1, 3, 4, 5, 8.1		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid		
Õpiväljundid Õppija	Hindamiskriteeriumid Õppija		
1. Võtab vastu kauba, kontrollib kvaliteedi ja koguse ning ladustab Teostab inventuuri	<ul style="list-style-type: none"> - Võtab vastu kauba ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele - Kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile - Kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu - Hindab igapäevast kauba kogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele ja kaupade tarnesagedusele - Inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeskirjale 		
2. Valmistab põhisoõgikordadeks tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule - käitleb toiduaineid säästlikult, vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele - säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul - annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist 		

	- annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes tehnoloogia järgmisest, töökorralduse põhimõtete rakendamisest ja säästlikkuse põhimõtetest
3. kasutab põhilisi toiduainete hoidistamise tehnoloogiaid	- Soolab, hapendab marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile - Kasutab sobivaid töövahendeid ja seadmeid
4. töötab individuaalselt ning meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest, tööohutuse nõuetest ning ergonoomia põhimõtetest	- koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale - planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile - töötab meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, annab meeskonnatööle tagasisidet - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid - suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt
5. Käitleb taarat ja pakendeid vastavalt juhendile	- Käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile
6. Puhastab köögi kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja puhastustarvikuid, valmistab puhastusvahendi lahused lähtudes juhendist	- Puhastab köögi vastavalt puhastusplaanile
7. Teenindab kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest, kasutab teenindades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid	- loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist - tutvustab pakutavaid tooteid suuliselt, kasutades korrektset eesti keelt ja erialaseid termineid - korraldab oma tööd teenindussaali väljastusletis lähtudes toiduhügieeni põhimõtetest, ergonoomikast ja töökorralduse põhimõtetest - serveerib toite ja jooke kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides - valib sobiva teeninduslase sõnavara ja kehakeele - väljendab ennast teenindusolukorras korrektselt erialases keeles

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1.Sissejuhatus moodulisse	2			
2.Tööohutus - Tööohutus ja töötervishoid - Tuleohutus - Seadmete ohutus			6	Esmane juhendamine ja juhendamine töökohal Arutelu
3.Põhisõigikordade toitude valmistamine ja serveerimine - Töökorraldus köögis - Toiduhügieen - Seadmed ja töövahendid - Tehnoloogilised kaardid - Toitude valmistamine - Jookide valmistamine - Toitude serveerimine - Jookide serveerimine - Meeskonnatöö - Puhastusplaani Kutsealane keemia Toiduainetes toimuvad keemilised muutused toiduvalmistamisel	4	4	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
4.Põhisõigikordade teeninduse teostamine - Teeninduse ettevalmistamine - põhisõigikordade teeninduseks - Kliendikeskne teenindus - Teeninduse järeltoimingud Kutsealane eesti keel Teeninduskeele kasutamine		2	36	Praktiline töö teenindussituatsioonis Suuline menüü esitlus korrektses eesti keeles Informatsiooni edastamine lähtudes teenindusstandardist Probleemsituatsiooni lahendamine
			12	

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
5.Tagasiside			6	Suuline tagasiside hindamisülesannetele ja mooduli eesmärkide täitmisele
Kokku:	6	6	144	6 EKAP (156tundi)
Hindamine	Eristav hindamine Eelduseks on sooritatud 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 www.innove.ee , www.ehrl.ee			

Hindamiskriteerium	Rahuldav	Hea	Väga hea
	Õpilane		
Osalemine õppetöös	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	planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest tulenevalt oma töötegevuste järjekorra, kestuse ja töökoha	planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest tulenevalt oma töötegevuste järjekorra, kestuse ja töökoha

Hindamiskriteerium	Rahuldav	Hea	Väga hea
	järjekorra, kestuse ja töökoha vastavalt saadud tööülesandele	vastavalt saadud tööülesandele, ajastab töötegevused õigesti	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 maitsva, 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

Hindamiskriteerium	Rahuldav	Hea	Väga hea
			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

Hindamiskriteerium	Rahuldav	Hea	Väga hea
	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-eesitika norme		
Intervjuu	Hindamiskriteeriumid tulenevad läveni kriteeriumitest		

7 Restoraniköögi töö (15 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA		
Sihtrühm	Kutseharidusõpe	
Õppevorm	Statsionaarne	
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Maht 15 EKAP
7	Restoraniköögi töö	Õpetajad: K.Pirs M.Vesingi
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: 1,3,4,5,6, 8.1	
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	<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Teeb lauakatte lähtudes etteantud menüüst koostab juhendi alusel à la carte toitule ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid 	

	<ol style="list-style-type: none"> 5. kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid 6. käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse 7. valmistab kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite, pagaritooteid ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. 8. Teenindab personaalselt kliente, kasutades serveerimise, teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid 9. selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös 10. selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast 11. selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi 12. kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
<p>1. 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"> - planeerib ja koostab juhendi alusel à la carte menüü - koostab juhendi alusel à la carte erimenüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele - kujundab ja valmistab kutse-, nime-, menüükaarte ja laua eelkatte plaane ning taime- ja lauaseadeid - planeerib tooraine töötlemise töötlusvõtteid arvestades toitainete kadusid töötlemisel - koostab korrektses eesti keeles à la carte menüü kasutades erialast terminoloogiat - kasutab korrektset ja õiget erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis - tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat - tõlgib à la carte menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde kasutades erialast terminoloogiat - viitab kirjalikes töödes vastavalt juhendile kasutatud allikatele - kujundab elektrooniliselt menüükaardi

<p>Teeb lauakatte lähtudes etteantud menüüst</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Katab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest
<p>koostab juhendi alusel <i>à la carte</i> toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades - koostab arusaadavad tehnoloogilised kaardid lähtuvalt Eesti õigekirja nõuetest - leiab meediast informatsiooni kokandusalaste tekstide kohta ja vastab küsimustele - kasutab tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamisel Eesti õigekirja nõuete kohast väljendusviisi - kasutab tehnoloogiliste kaartide, menüü ja joogikaardi koostamisel Eesti õigekeelt ja erialast terminoloogiat - sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted - arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust - koostab toitude ja jookide tehnoloogiad lähtudes <i>à la carte</i> menüü eripäradest - analüüsib juhendi alusel kokandusalaseid telesaateid
<p>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"> - koostab vastavalt etteantud juhendile ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani - planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile - planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks - järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid - arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena - annab hinnangu meeskonnatöösse panustamisele - järgib töökoha korrastamisel ettevõtte puhastusplaani - leiab erialasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab esitatud küsimustele
<p>kasutab toilitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja järgib tööohutusnõudeid - kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt - nimetab võõrkeeles enamlevinud töövahendeid, seadmeid ja töötlusviise - kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid, - arvutab juhendi alusel puhastusainete vajaliku kontsentratsiooni - leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele

kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid	
Õppija käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse	<ul style="list-style-type: none"> - valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile - koostab võõrkeelseid lihtsamaid standardretseptuure lähtuvalt toitude valmistamise tehnoloogiast - annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedi nõuetest - nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja kirjeldab nende kasutamise võimalusi - kirjeldab lisa- ja saasteaineid lähtudes nende mõjust inimese tervisele ja keskkonnale - kasutab toiduaineid lähtudes nende toitainelisest koostisest - arvutab etteantud elektroonilise või kirjaliku vormi abil põhitoitainete ning toiduenergia sisalduse toidus ja joogis - paigutab toorained vastavalt laomajanduse põhimõtetele ning ettevõtte enesekontrolliplaanile
Õppija valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite, pagaritooteid ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab à la carte toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist - kasutab toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid - kirjeldab temperatuuri mõju toidu kvaliteedile valmistamisel, serveerimisel ja säilitamisel etteantud toitude alusel. - loetleb ja kirjeldab agregaatolekuid lähtuvalt nende kasutamisevõimalustest erialases töös - kirjeldab meeskonnatööna anorgaaniliste aineklasside (alused, happed, soolad, metallid, oksiidid) omadusi ning nende kasutamist ja mõju tervisele - valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi à la carte menüüs olevaid toite, pagaritooteid ja jooke - valmistab ja serveerib toite ning jooke arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid - valmistab enamlevinud eesti rahvustoite - soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele - vormistab toiduportsjonid vastavalt tehnoloogilisele kaardile - kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsilist muutumist - iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest

<p>Teenindab personaalselt kliente, kasutades serverimise, teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p>	<p>Loob kliendiga positiivse kontakti</p> <p>Selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh. Eritoitumisega seotud vajadused</p> <p>Tutvustab menüüs olevaid toite ja jooke</p> <p>Lahendab iseseisvalt klienditeenusega seotud probleeme oma vastutusala piires</p> <p>Kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel</p> <p>Edastab tagasiside meeskonnale</p> <p>Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt</p>
<p>selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab meeskonnatööna orgaaniliste ühendite mõju organismile - iseloomustab juhendamisel erinevate aineklasside peamisi füüsikalisi ja keemilisi omadusi (alkaanid, alkoholid, amiinid, karboksüülhapped, estrid, veepõhised lahused, valgud, toitained)
<p>selgitab juhendi alusel loodussäästlikkuse põhimõtteid lähtuvalt oma erialast</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab meekonnatööna erinevaid keskkonnaprobleeme ja nende seotust erialaga - kirjeldab juhendi alusel erialase tegevuse otsest ja kaudset mõju keskkonnale (k.a jäätmemajandus)
<p>selgitab juhendi alusel säästlikku, majanduslikku ja keskkonnateadlikku mõtteviisi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab juhendi alusel säästmise olulisust toitlustuse valdkonnas - toob näiteid tulude ja kulutamise tasakaalustamise kohta vastavalt etteantud ülesandele - arvutab ja analüüsib tooraine pakendite suurust kauba tellimiseks lähtuvalt ettevõtte äriideest
<p>kasutab erinevaid erialaseid teabeallikaid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab õppeülesannete lahendamisel õpikut, käsiraamatut, leksikoni ja muid sh Internetis leitud teabeallikaid - leiab etteantud tekstist vajaliku info, kasutab sisust lähtuvalt õigeid matemaatilisi lahendusi

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1.Sissejuhatus moodulisse - Mooduli sisu tutvustus - Õppeülesannete tutvustus - Hindamise tutvustus	6		2	Loeng
2.Toiduainete õpetus - <i>A' la carte</i> roogade valmistamisel kasutatavad toiduained - Valmistoidus esinevad lisained, nende mõju inimese tervisele ja keskkonnale - Enesekontrolliplaan	4	2	6	Loeng Praktiline töö Rühmatöö
3.Toitumisõpetus - Põhilised toitainete allikad - Põhitoitainete ja toiduenergia arvutamine toidus ja joogis	2	2	4	Loeng Praktiline töö
4.Menüü koostamise alused, kalkulatsioon a la carte köögis - A la carte menüü koostamise põhimõtted - Selve ja pidulike laudade menüüde koostamine - Menüüde kohandamine erilisvajadustega klientidele - - Toitude ja jookide sobitamine - Hinnakujundus toitlustusettevõttes. - Protsentarvutus	6	2	20	Loeng, praktilised ülesanded

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
5.Seadmed ja töövahendid - A la carte tellimuste täitmiseks vajalikud köögiseadmed ja töövahendid, nende korrashoid ja kasutusjuhendid	2	2	4	Loeng, praktiline töö
6.Töökorraldus a la carte köögis - Varustamise korraldamine ja laomajandus a la carte köögis. Inventuur - Köögitööde planeerimine a la carte köögis - Tööetappide planeerimine, köögitööde õige järjestus ja ajastamine. - Tööplaan a la carte köögis - Meeskonnatöö töökorralduses - Tootearendus meeskonnatööna - Toitlustusettevõtte tooted ja teenused; müügi protsess - Menüü, kutse ja nimekaartide kujundamine - Erialane info meedias ja selle analüüs. Vabavara kasutamine	10	2	8	Loeng Praktilised ülesanded
7.Toiduvalmistamine ja serveerimine a la carte köögis - A la carte toitade ja jookide valmistamise viisid, võtted ja serveerimine. - A la carte toitade praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest	18	10	118	Loeng Praktiline töö
8.Teenindamine - Lauakatmine			36	Praktiline töö teenindussaal

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
<ul style="list-style-type: none"> - Teeninduse ettevalmistamine - A'la carte teenindus - Teeninduse järeltoimingud - Kliendikeskne teenindus 				
<p>Kutsealane keemia</p> <p>Toiduainete muutumine töötlemisel (keemilised ja füüsikalised muutused)</p> <p>Anorgaanilised aineklassid, nende omadused, kasutamine ja mõju tervisele</p> <p>Orgaanilised ühendid ja nende mõju organismile</p> <p>Temperatuuri mõju toidu kvaliteedile</p> <p>Matemaatilised tabelid ja nende tõlgendamine</p>	8		4	Loeng Praktiline ülesanne töölehed
<p>Kutsealane inglise keel</p> <p>A la carte menüüde ja retseptide tõlkimine</p> <p>Toiduainete nimetused ja kasutamise võimalused</p>			12	Praktiline ülesanne
<p>Töövahendite ja seadmete nimetused ja töötlusviisid</p>	14		6	
<p>Kutsealane eesti keel</p> <p>Õigekiri ja erialane terminoloogia a la carte köögis.</p> <p>Töö erialaste tekstidega</p>	6	2		Praktiline ülesanne, menüüde õigekirja analüüs Loeng, arutelu, analüüs
<p>Keskkonnakaitse ja jäätmemajandus</p>				

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
Keskkonnaprobleemid ja seotus erialaga Erialase tegevuse otsene ja kaudne mõju keskkonnale. Jäätmemajandus				
Mooduli hindamine	6		14	
Kokku				15 EKAP (390tundi)
Õppemeetodid	<ul style="list-style-type: none"> - praktiline töö, - näitlikustamine - materjali kogumine ja süstematiseerimine komplekseksamiks - teemakohased juhtumipõhised harjutusülesanded (menüü koostamine, töö planeerimine, erialases keemias ja matemaatikas), - interaktiivne loeng (teoreetiliselt käsitletavat teemaosad), - analüüs, - rühmatöö 			
Mooduli hindamine	Eristav hindamine Praktiliste tööde sooritamine Planeerib kolmekäigulise toidukorra ja sooritab praktiliselt.			
Hindamise eeldused:	Mooduli teemade kokkuvõtavad positiivsed tulemused.			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Proovitöö sooritamine vastavalt juhendile			
sh hindamismeetodid	Proovitöö			
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013 e-õppe materjalid, Praktilise töö juhend			

Hindamise kriteeriumid

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Menüü koostamine koos põhjendusega	<ul style="list-style-type: none"> * menüü lähtub juhendaja poolt etteantud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest * arvestatud menüü koostamise põhimõtteid * on lihtlauseliselt põhjendatud kliendirühma ja menüü valikut * menüüs on kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid ning nimetatud vähemalt 2 pearoa lisandit * korrektsed toitute ja toiduainete nimetused * menüü on tõlgitud inglise keelde ja kasutatud lihtsaid roa nimetusi. 	<ul style="list-style-type: none"> * menüü lähtub õppija poolt valitud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest * arvestatud menüü koostamise põhimõtteid * on selgitavalt põhjendatud kliendirühma ja menüü valikut * menüüs on kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid ning nimetatud vähemalt 3 pearoa lisandit ja 1 järelroa lisand * korrektsed toitute ja toiduainete nimetused * menüü on kirjas korrektset inglise keeles 	<ul style="list-style-type: none"> * menüü lähtub õppija poolt valitud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest * arvestatud menüü koostamise põhimõtteid * on analüüsivalt põhjendatud kliendirühma ja menüü valikut * menüüs on kirjas valmistamismeetodid või võõrkeelsed klassikalised terminid ning nimetatud rohkem kui 3 pearoa lisandit ja 2 järelroa lisandit * korrektsed toitute ja toiduainete nimetused * menüü on kirjas korrektset ja täpses inglise keeles (tõlgitud on

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
			kuumtöötlemisvõte ja kõik lisandid)
Toitude tehnoloogiliste kaartide koostamine	<ul style="list-style-type: none"> * toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses * toiduainete nimetused on arusaadavad 	<ul style="list-style-type: none"> * toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses * toiduainete nimetused on arusaadavad 	<ul style="list-style-type: none"> * toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses * toiduainete nimetused on korrektsed
	<ul style="list-style-type: none"> * tehnoloogiliste võtete nimetused on arusaadavad * kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses * külmtöötuskadu on kaardil välja toodud * külm- ja kuumtöötlusvõtted on tehnoloogias välja toodud * valmistamise tehnoloogia kirjeldus on toidu valmistamiseks piisav * portsjonite serveerimine on kirjeldatud 	<ul style="list-style-type: none"> * tehnoloogiliste võtete nimetused on korrektsed * kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses * külmtöötuskadu on kaardil välja toodud ja vastab enamus tegelikkusele * külm- ja kuumtöötlusvõtted lähtuvad toidu nimetusest * toiduvalmistamise tehnoloogia kirjeldus on loogilise ülesehitusega ja toidu valmistamiseks piisav 	<ul style="list-style-type: none"> * tehnoloogiliste võtete nimetused on korrektsed * kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses * külmtöötuskadu on kaardil välja toodud ja vastab tegelikkusele * külm- ja kuumtöötlusvõtted lähtuvad toidu nimetusest * toiduvalmistamise tehnoloogia kirjeldus on loogilise ülesehitusega ja toidu valmistamiseks (kergesti teostatav, üheselt mõistetav)

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
		* külm- ja kuumtöötlus on kirjeldatud korrektselt (ajad, temperatuurid) * portsjonite serveerimine on kirjeldatud	* külm- ja kuumtöötlus on kirjeldatud korrektselt (ajad, temperatuurid) * portsjonite vormistamine ja serveerimine on kirjeldatud
Toitude hindade kalkuleerimine ja vastavate tabelite täitmine	* enamus kasutatud ühikuid vastavad toorainele * välja on toodud külmtöötlemiskao protsendid * arvatud tooraine bruto ja neto kogused * välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal * arvestatud kuumtöötlemiskaoga * kasutatud käibemaksuta ühiku hindu * hind jääb juhendis etteantud piiridesse	* on kasutatud õigeid ühikuid vastavalt toorainele * välja on toodud tehnoloogiale vastavad külmtöötlemiskao protsendid * arvatud tooraine bruto ja neto kogused * välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal (eraldi põhikomponent ja lisandid grammides) * arvestatud kuumtöötlemiskaoga	* on kasutatud õigeid ühikuid vastavalt toorainele * välja on toodud tehnoloogiale vastavad külmtöötlemiskao protsendid * arvatud tooraine bruto ja neto kogused * välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal (eraldi põhikomponent ja lisandid grammides) * arvestatud kuumtöötlemiskaoga

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
	* arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos		
	käibemaksuga	<ul style="list-style-type: none"> * kasutatud reaalsusele vastavaid käibemaksuta ühiku hindu * hind jääb juhendis etteantud piiridesse * arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga 	<ul style="list-style-type: none"> * kasutatud reaalsusele vastavaid käibemaksuta ühiku hindu, märgitud on hindade allikas * hind jääb juhendis etteantud piiridesse * arvutatud ühe portsjoni tegelik omahind ja hind koos käibemaksuga
Töövahendite nimekirja koostamine	<ul style="list-style-type: none"> * töö- ja serverimisvahendite nimekiri lähtub menüüst ja toitude tehnoloogiast * töö- ja serverimisvahendite nimekiri on koostatud * töö- ja serverimisvahendite nimekiri on tõlgitud inglise keelde 	<ul style="list-style-type: none"> * töö- ja serverimisvahendite nimekiri lähtub menüüst ja toitude tehnoloogiast * töö- ja serverimisvahendite nimekiri on korrektne ja kasutab õigeid nimetusi * välja on toodud vajalik kogus töö- ja serverimisvahendeid 	<ul style="list-style-type: none"> * töö- ja serverimisvahendite nimekiri lähtub menüüst ja toitude tehnoloogiast * töö- ja serverimisvahendite nimekiri on korrektne ja kasutab õigeid nimetusi * välja on toodud vajalik kogus töö- ja serverimisvahendeid

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
		* töö- ja serverimisvahendite nimekiri on tõlgitud korrektsesse erialalisse inglise keelde	* lisavahendite puhul on selgitatud suurust, värvi jt vajalikke omadusi * töö- ja serverimisvahendite nimekiri on tõlgitud korrektsesse erialalisse inglise keelde, lisavahendite puhul on selgitatud suurust, värvi jt omadusi
Toiduainete tellimuse koostamine	* tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule * toiduaine nimetused on arusaadavad * kasutatud on korrektseid ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott) * toiduainete tellimisleht vastab eksamijuhendis etteantud tabelile	* tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule * tooraine kogused on ümardatud kaks kohta peale koma * toiduaine nimetused on korrektsed ja üheselt mõistetavalt	* tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule * tooraine kogused on ümardatud kaks kohta peale koma * toiduaine nimetused on korrektsed ja üheselt mõistetavalt
	* toiduainete tellimislehel on tooraine koondtellimus	* kasutatud on korrektseid ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott) *	* kasutatud on korrektseid ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott) *

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
	<ul style="list-style-type: none"> * tellitavate toiduainete nimekiri on tõlgitud inglise keelde 	<ul style="list-style-type: none"> toiduainete tellimisleht vastab eksamijuhendis etteantud tabelile * toiduainete tellimislehel on tooraine koondtellimus * tellitavate toiduainete nimekiri on tõlgitud veatusse inglise keelde 	<ul style="list-style-type: none"> toiduainete tellimisleht vastab eksamijuhendis etteantud tabelile * toiduainete tellimislehel on näidatud tooraine vajaduse erinevateks käikudeks ja koondtellimus * tellitavate toiduainete nimekiri on tõlgitud veatusse inglise keelde
Köögitööde plaani koostamine	<ul style="list-style-type: none"> * köögitöö korraldus arvestab toitute tehnoloogiast tulenevaid eripärasid * tööplaani arvestab hügieeninõudeid, serveerimis- temperatuure ja -aegu * tööde järjekord on kirjeldatud 	<ul style="list-style-type: none"> * köögitöö korraldus arvestab toitute tehnoloogiast tulenevaid eripärasid * tööplaani arvestab hügieeninõudeid, serveerimis- temperatuure ja -aegu * tööde järjekord on kirjeldatud tunni kaupa * tööde järjekord on kirjeldatud loogiliste etappidena 	<ul style="list-style-type: none"> * köögitöö korraldus arvestab toitute tehnoloogiast tulenevaid eripärasid * tööplaani arvestab hügieeninõudeid, serveerimis- temperatuure ja -aegu * tööde järjekord on kirjeldatud tunni kaupa

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
			<ul style="list-style-type: none"> * tööde järjekord on kirjeldatud loogiliste etappidena * tööplaanis on puhastus- ja koristustöödeks kuluv aeg
Toitainete sisalduse ja toiduenergia arvutamine	<ul style="list-style-type: none"> * ühe portsjoni toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvatud grammides eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel 	<ul style="list-style-type: none"> * toiduainete nimekiri vastab kalkulatsiooni kaardile * ühe portsjoni toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvatud grammides 	<ul style="list-style-type: none"> * toiduainete nimekiri vastab kalkulatsiooni kaardile * pearoa toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvatud grammides
	<ul style="list-style-type: none"> * ühe portsjoni energeetiline väärtus kilokalorites on arvatud eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel * toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud neto koguseid 	<ul style="list-style-type: none"> * eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel * ühe portsjoni energeetiline väärtus kilokalorites on arvatud eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel 	<ul style="list-style-type: none"> * eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel * pearoa energeetiline väärtus kilokalorites on arvatud eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
	<ul style="list-style-type: none"> * arvutamiseks on kasutatud eksamijuhendi lisas toodud toitainete koostise tabelit 	<ul style="list-style-type: none"> * toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud neto koguseid * arvutamiseks on kasutatud eksamijuhendi lisas toodud toitainete koostise tabelit või TAI toitumisprogrammi * toitainete sisaldus ja energeetiline väärtus on vastavuses aruande kliendirühma vajaduste ja soovidega 	<ul style="list-style-type: none"> * toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud neto koguseid * arvutamiseks on kasutatud eksamijuhendi lisas toodud toitainete koostise tabelit või TAI toitumisprogrammi * toitainete sisaldus ja energeetiline väärtus on vastavuses aruande kliendirühma vajaduste ja soovidega
Laua eelkatteskeemi joonistamine	<ul style="list-style-type: none"> * lõplik eelkatte skeem lähtub oma menüüst * eelkatte skeem järgib lauakatmise nõudeid * eelkatteskeem on mõistetav; esemed on nummerdatud ja lisatud selgitus 	<ul style="list-style-type: none"> * lõplik eelkatte skeem lähtub oma menüüst * eelkatte skeem järgib lauakatmise nõudeid * eelkatteskeemil on kasutatud korrektseid lauanõude, 	<ul style="list-style-type: none"> * lõplik eelkatte skeem lähtub oma menüüst * eelkatte skeem järgib lauakatmise nõudeid * eelkatteskeemil on kasutatud korrektseid lauanõude,

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
		<p>söögiriistade, klaaside jt lauakatmisvahendite korrektseid nimetusi</p> <p>* eelkatteskeem on korrektne, mõistetav; esemed on nummerdatud ja lisatud selgitus</p>	<p>söögiriistade, klaaside jt lauakatmisvahendite korrektseid nimetusi</p> <p>* eelkatteskeem on korrektne, mõistetav; esemed on nummerdatud ja lisatud selgitus</p>

8 Praktika

8.1 Abikoka praktika (12 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENUDUSKAVA			
Sihtrühm		Kutsekeskharidusrühm	
Õppevorm		Statsionaarne	
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10.1	ABIKOKA PRAKTIKA	12	T.Ardel 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 eesmärged	<ul style="list-style-type: none"> - koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit - koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit 		
2. tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel - kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel 		
3. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<ul style="list-style-type: none"> - orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel - valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel, - töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks 		

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

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö	Õppemeetodid
1.Sissejuhatus - Praktika eemärgistamine, dokumentatsioon, kaitsmise tutvustus	4	2		Loeng, vestlus
2.Peamised eeltöötlusvõtted , säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine			174	Praktiline töö
3.Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas, teenindamine iseteenindusliinis ja buffetlauas			126	Praktiline töö
Kutsealane eesti keel Õigekiri			8	
4.Praktika vaheanalüüs, praktika sooritaja hindamine ja tagasiside õppija arengule	2			
5.Praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine	4	8	10	Iseseisev töö Esitlus
Kokku:	10	10	370	12EKAP (312EKAP)
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"> • Praktikajuhend õppijale ja juhendajale • Praktikaaruande koostamise juhend • Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid • Praktikaleping ,Praktikapäevik • Tagasisideleht praktika juhendajalt
----------------	--

LISA 1

Hindamismeetod	Hindamisülesanne	Hindamiskriteeriumid
- 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid. 2. Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud. 3. Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse. 4. Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel. 5. Praktika aruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt. 6. Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele. 7. Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas.
- Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt MS PowerPoint programmi abil. Oponent annab täidetud oponentilehe alusel	Koostada praktika aruande alusel MS PowerPoint programmi abil esitus, mis sisaldab illustratsioone. Suuline aruande	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus. 2. Enesehinnang (kaitsmise tulemus ja tagasiside lehe keskmine) 3. Oponenti hinnang aruandele.

suulise hinnangu ja esitab aruande kohta kolm küsimust.	presenteerimine. Oponendi, kaitsmiskomisjoni ja kuulajate küsimustele vastamine.	
- Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside kirjaliku tagasisidelehe alusel.	Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.	1. Praktikajuhendaja tagasisidelehe keskmine hinnang.

8.2 Kokatöö praktika (23 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutseharidus rühm		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10.2	KOKATÖÖ PRAKTIKA	23	Tiina Ardel K.Pirs M.Vesingi
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud I õppeaasta jooksul järgmised moodulid: 1, 3, 4, 5, 6, 7,8.1		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õppija: 1. Planeerib isiklikke praktika eesmärke	Õppija: - koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit - koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel - koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit		

<p>2. Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel - kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel - kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist
<p>3. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p>	<ul style="list-style-type: none"> - orienteerub ettevõtte menüüs, menüüs olevate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides, - valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid - töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid - töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega 6.järgib ettevõtte sisekorraeeskirju
<p>4. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid - järgib töötades tööhügieeninõudeid - kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid - töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele - puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha
<p>5. Eeltötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil - eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid - valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt - tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust - ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi - korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel - teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile
<p>6. Teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale - tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale

	<ul style="list-style-type: none"> - teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid
7. Koostab praktika lõppedes praktikaaruande	<ul style="list-style-type: none"> - koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile - koostab, kirjutab ja esitleb aruande - leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu rakendades õigekirja reegleid - kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele - viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele - annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele - annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele - kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. - esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt ja - IT-lahendusi kasutades annab suulisel esinemisel edasi erialast infot

Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisev tööd	Praktiline tööd	Õppemeetodid
1. Ettevõttepraktika planeerimine Praktikapäeviku koostamine Praktika aruanne planeerimine Praktika dokumentide ettevalmistamine	2	4		Analüüs, arutelu Iseseisev töö
2. Koka praktika ettevõttes Tutvumine ettevõttega ja personaliga. Töö- ja ohutuse, sissekorraeskirja instruktaaži läbimine ettevõttes Kasutab seadmeid ja töövahendeid ohutult ja hooldab igapäevaselt Järgib toiduhügieeni nõudeid.			452	Praktiline töö

Valmistab erinevaid toite ja jooke vastavalt juhendamisele				
Väljastab toite vastavalt ettevõtte eripärale				
3.Teeninduse korraldus vastavalt ettevõtte iseloomule Klientide teenindamine vastavalt ettevõtte iseloomule			140	
4.Praktika vaheanalüüs, praktika sooritaja hindamine ja tagasiside õppija arengule	2			
5.Praktika dokumentatsiooni esitamine ning kaitsmine	4	12	8	analüüs, iseseisev töö, esitlus
Kokku:	8	16	598	23 EKAP (598tundi)
Õppemeetodid	Kogemusõpe, praktiline töö, iseseisev töö			
sh hindamismeetodid	Praktika aruanne, praktika dokumentatsioon, ettevõttepoolse juhendaja hindamine			
Hindamine	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>			
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikajuhend õppijale • Praktikaaruande koostamise juhend • Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid • Praktikaleping ,Praktikapäevik • Tagasisideleht praktika juhendajalt 			

LISA 1

Hindamismeetod	Hindamisülesanne	Hindamiskriteeriumid
1. Praktika aruande koostamine ja sellele hinnangu andja (määratletud grupikaaslane) täidab aruande kohta oponendilehe	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"> 1. Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid. 2. Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud. 3. Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse. 4. Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel. 5. Praktika aruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt. 6. Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele. 7. Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas.
- Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt MS PowerPoint programmi abil. Oponent annab täidetud oponendilehe alusel suulise hinnangu ja esitab aruande kohta kolm küsimust.	Koostada praktika aruande alusel MS PowerPoint programmi abil esitlus, mis sisaldab illustratsioone. Suuline aruande presenteerimine. Oponendi, kaitsmiskomisjoni ja kuulajate küsimustele vastamine.	<ol style="list-style-type: none"> 8. Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus. 9. Enesehinnang (kaitsmise tulemus ja tagasiside lehe keskmine) 10. Oponendi hinnang aruandele.
- Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside kirjaliku tagasisidelehe alusel.	Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.	11. Praktikajuhendaja tagasisidelehe keskmine hinnang.

9 Valikained

9.1 Köögitöö korraldus (4 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutseharidusõpe		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
valik	KÖÖGITÖÖ KORRALDUS	4	K.Pirs M.Vesingi
Nõuded mooduli alustamiseks			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab suurröögi tööd klientide soovidest ja vajadustest tulenevalt planeerides ning kasutades olemasolevaid ressursse, rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme	<ul style="list-style-type: none"> - loetleb toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme juhendi alusel - võrdleb erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid rühmatööna 		
2. eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab erinevaid köögi teeninduse korralduse võimalusi juhendi alusel - põhjendab teenindusviisi sobivust kliendirühmale juhendi alusel 		
3. korraldab köögi laomajandust	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab erinevaid kaupade tellimise viise juhendi alusel - teostab kaupade vastuvõttu juhendamise alusel 		
4. koostab köögi eripärale vastava menüü	<ul style="list-style-type: none"> - arvestab menüü koostamise põhialustega meeskonnatööna juhendi alusel - arvestab menüü koostamisel ettevõtte ressursside ja võimalustega meeskonnatööna juhendi alusel - koostab menüü arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab objektiivselt oma otsuseid meeskonnatööna juhendi alusel 		
5. planeerib köögi roogade valmistamise ja serveerimise köögi	<ul style="list-style-type: none"> - valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks sobiliku töötlusastmega toorained ja sobivas kogused 		

tootmissüsteemile vastavalt	<ul style="list-style-type: none"> - valib tehnoloogilise kaardi alusel roogade valmistamiseks töömahule vastavad töövahendid ja seadmed - ajastab roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule juhendi alusel - planeerib roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele juhendi alusel - koostab köögi tootmisele vastavad nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid juhendamisel
6. valmistab roogaid/jooke	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab road säästlikult järgides juhendeid, toidu- ja tööohutuse nõudeid - teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatööna - väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt - kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel - teenindab kliente vastavalt ettevõttes kasutusel olevale teenindusviisile, nõustab ning küsib tagasisidet toitlustusettevõtte teenuse kohta.
7. planeerib ja korraldab tööd köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> - planeerib meeskonna tööjaotuse ühistöös - järgib töötades tööohutuse ja hügieeninõudeid - töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet
8. järgib tööplaneerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab/järgib köögi töö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte juhendamisel - arvutab bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid juhendamisel
9. Rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise	<ul style="list-style-type: none"> - Planeerib ja korraldab serveerimist ja teenindust individuaalselt ja meeskonnatööna

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1. Sissejuhatus moodulisse, toidlustusettevõtete äriideed	2	2		loeng
2. Toidlustusettevõtte ruumide jaotus, tehnoloogiliste liinide loogiline järjestus	2		2	Praktiline töö
3. Toidlustusettevõtte köögitöö- ja teeninduse korraldus	2	1		tööleht
4. Toidlustusettevõtte tööd reguleerivad õigusaktid	2	1		
5. Köögi laomajandus	2		2	Praktiline töö
6. menüü koostamine	2	2	2	tööleht
7. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine vastavalt nõuetele Oma- ja müügihinna arvutamine	6		6	Praktiline töö
8. Roogade/jookide valmistamine ja serveerimine <ul style="list-style-type: none"> Toorainete vastuvõtt ja ladustamine Roogade ja jookide valmistamine ja serveerimine 	2	2	30	Praktiline töö
9. Teenindamine kasutatavad teenindusviisid, teenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus ning teadmised, oskused ja hoiakud. Erinevad lauatüübid ja nende paigutamine restoranis. Lauapesu ja lauakaunistused. Lauanõud ja	4	2	16	Praktiline õpe õpperestorani saalis

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
söögiriistad. Töö planeerimine saalis. Ettevalmistustööd õpperestoranisaalis sh teemapäeva kajastamine. Klientide teenindamine ja arveldamine. Koristustööd saalis.				
10. Moodulhindamine	2		8	
Kokku				4 EKAP (104tundi)
Hindamine	Mitteeristav			
sh hindekriteeriumid	Teostab praktilist tööd ohutult järgides hügieeni nõudeid, kasutades sobilikke seadmeid ja töövahendeid, kasutades õigeid töövõtteid, pidades kinni tehnoloogiast, valmistades müügikõlbliku toodangu			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on osalemine meeskonnaliikmena „suurköögi päevadel“. Juhendi alusel suurköögi päeva planeerimine ja teostamine peakoka rollis			
sh hindamise meetodid	jälgimine praktilise töö käigus			
Õppematerjalid	Toiduvalmistamine suurköögis			

9.2 Eritoitlustus (2 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutseharidus rühm		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr 9.2	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"> - õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, - valib sobivad toiduained vastavalt klientide toitumise iseärasustele - arvutab menüü toiteväärtuse - valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid 		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära ja neile sobivaid toiduaineid	<ul style="list-style-type: none"> - selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel - selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel - selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi - koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid juhendi alusel - arvutab roogade ja jookide toiteväärtuse juhendi alusel - arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid.
4. Valmistab ja serveerib toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke, kasutades sobilikke külm-ja kuumtöötlusvõtteid	<ul style="list-style-type: none"> - 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 tööohutuse 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	10			Tutvumine internetis ettevõtete menüüdega
2. kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	2	2		Probleemülesande lahendamine
3. 3. menüü kohandamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära (toiteväärtuse arvutamine ja tehnoloogiliste/kalkulatsioonikaartide kohandamine)	2	2		Toidupüramiid eriliste vajadustega klientidele, ideekaartide koostamine, probleemide lahendamised
4. toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine			32	Praktiline töö
5. Hindamine			2	Praktiline töö
Kokku				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 toitväärtuse 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	Toitlustuse alused, Toiduvalmistamine suursöögis, 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 kooliõuile, 2010 Teesalu, S. Seedimine, toitumine, dieetid, 2001 Teesalu, S. Toitumine tõhusalt ja individuaalselt igas eas, 2006
	Tervise Arengu Instituut, Eesti toitumis- ja toidusoovitused, 2006 Zilmer, M. Normaalne söömine, 2004 http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html http://www.diabeet.ee/ http://www.tsoliaakia.ee/ http://www.toitumine.ee/

9.3 Catering-teenindus (2 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutseharidusõpe		
Õppevorm	Statsionaarne		
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"> - koostab menüü, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta - kirjeldab ja analüüsib eesti köögi arengut ja seostab teiste euroopa riikide köögikultuuridega juhendi alusel - seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga juhendi alusel - planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel - koostab kliendile pakkumiskirja juhendi alusel 		
2. suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles (osaleb vestluses, kasutab fraase ja väljendeid, täidab vajalikke	<ul style="list-style-type: none"> - õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt - oskab kirjutada teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju juhendi alusel - oskab teha märkmeid loetu ja kuulatu põhjal juhendi alusel 		

dokumente, koostab lihtsama kirja)	<ul style="list-style-type: none"> - oskab kirja panna olulist infot kuulates telefonikõnet juhendi alusel - teab õigekirja ja kirjavahemärke, vajadusel oskab neid kontrollida teatmeteoste abil.
3. loeb võõrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni	<ul style="list-style-type: none"> - mõistab funktsionaalstiililt erinevaid tekste, sh mitmesuguseid kasutamisujuhiseid - oskab leida tekstist vajalikku või teda huvitavat informatsiooni juhendi alusel - oskab jälgida raadio- ja TV-uudiseid ning -teateid, et saada vajalikku infot juhendi alusel - oskab eristada kuulatu detaile ja järjestada sündmusi juhendi alusel
4. teeb juhendi alusel ettevalmistustööd catering -teeninduseks	<ul style="list-style-type: none"> - komplekteerib ja pakendab söögi- ja serveerimisnõud transpordiks juhendamisel - valmistab catering-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid juhendi alusel - pakendab valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid juhendamisel - planeerib ja korraldab ruumid catering-teeninduseks juhendamisel
5. teenindab juhendamisel catering teeninduses	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest juhendamisel - järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid - pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks juhendamisel
6. teeb juhendamisel catering teeninduse järeltööd	<ul style="list-style-type: none"> - korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas juhendamisel - korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1.Catering ürituse planeerimine, kliendile pakkumiskirja koostamine (menüü koostamine, tööplaneerimine)	6	4		Ülesande lahendamine juhendi alusel Loeng Suunatud lugemine ja meedia jälgimine Praktiline töö
Kultuurilugu Eesti köögikultuur	4			
Euroopa köögikultuur				
2.Catering ürituse teostamine	2	2	34	

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
Ettevalmistus, läbiviimine ja lõpetamine. (teenindamine, toiduvalmistamine, puhastus-, koristustööd)				
Kokku	12	6	34	2 EKAP (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 hindamismeetodid	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 http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Kelneri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Salvrättide voltimine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Laua katmine, toitude ja jookide serveerimine http://eope.ehte.ee/toitlustus/?9 . Laua katmine%2C toitude ja jookide serveerimine			

9.4 Rahvus ja rahvuslikud köögid (2 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutseharidusrühm		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad Elli Vendla
Valik	Rahvus ja rahvuslikud köögid	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	M1, 3, 6		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste rahvusköövide eripärast		
Mooduli õpiväljundid	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	Õppija: - loetleb Eesti rahvustoite, kirjeldab juhendi alusel nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja serveerimist		
2.Loeb võõrkeelset teksti, toob	- loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelseid tekste, sh kasutamishüüsideid		

juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni	<ul style="list-style-type: none"> - leiab juhendi alusel võõrkeelsest tekstist talle vajalikku või teda huvitavat informatsiooni jälgib võõrkeelset raadio- ja TV-uudist, tuues juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni - eristab kuulnud võõrkeelsest tekstist detailid ja järjestab sündmused
3.Valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke Õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid.	<ul style="list-style-type: none"> - koostab vastavalt juhendile rahvusköögi retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile valmistab juhendi alusel erinevate rahvusköökide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile - omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid ja järgib toiduohutuse põhimõtteid serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil

Teemad, alateemad, sh iseseisev töö	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1. Eesti toidukultuur <ul style="list-style-type: none"> - Hooajalised toiduained eestlaste toidulaual; - Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused; - Kaasaegne Eesti toit - tootearendus Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine Iseseisev töö- kodukoha toidupärand (retsepti otsimine ja kohandamine), õpimapi koostamine	10	2	10	Interaktiivne loeng Mõistekaart Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine Suunatud vaatamine, kuulamine Rühmatöö Praktiline töö
2. Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine. <ul style="list-style-type: none"> - Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga; 	12	2	14	

<ul style="list-style-type: none"> - Vahemeremaade toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule; - Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris; - Aasia toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile - Ladina-Ameerika toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile - Võõrkeelse teksti töötlemine - Rahvusköökkide (sh maailmausunditega sobilikud road) roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine <p>Iseseisev töö: rühmatööna esitluse koostamine etteantud teemal</p>				
3. Mooduli hindamine			2	
KOKKU	22	4	26	2 EKAP (52tundi)
Õppemeetodid	<ul style="list-style-type: none"> - Interaktiivne loeng; - Esitluse koostamine ja ettekandmine; - Mõistekaardi koostamine; - Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine; - Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated); - Rühmatöö; - Kirjalikud testid; - Praktiline töö. 			
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 http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/usundid/ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html
	http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/

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 teemaga. Osa traditsioonilisi roogi ja jooke on puudu.	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. Õigekirjavigadeta. Kõik traditsioonilised road ja joogid on esitatud. Mõistekaart on illustreeritud teemakohaste piltidega. Road rühmitatud . On esitatud seosed maailmausunditega.

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

Hindekriteeriumid	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
	<ul style="list-style-type: none"> * toidu välimus vastab roa nimele * on kasutatud puhtaid serveerimisnõusid * toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga * toit on serveeritud õigel temperatuuril 	<ul style="list-style-type: none"> * toit on kaunistatud * on kasutatud puhtaid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid * toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga * toidu küpsusaste vastab tehnoloogiale * toit on serveeritud õigel temperatuuril 	<ul style="list-style-type: none"> * toit on kaunistatud teemakohaselt * on kasutatud puhtaid, õigeid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid * toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga * toidu küpsusaste vastab tehnoloogiale * toit on meeldiva ja üllatava maitsekooslusega * toit on serveeritud õigel temperatuuril

9.5 Eesti köök (2 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutseharidus rühm		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr 9.6	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	Eesti köök	2	Elli Vendla
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud Põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti köögi ja toidukultuuri eripärast ja oskused valmistada arhailist ja kaasaegset eesti toitu		
Mooduli õpiväljundid	Õppija: 1. kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid 2. valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonnatöona juhendi alusel Eesti köögi roogasid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid.	Õppija - Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa Eesti rahvustoite; - Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist;		

	<ul style="list-style-type: none"> - Nimetab piirkondadele omaseid toiduaineid ja toite - Nimetab tavanditoite; - Nimetab kliimaatilistest mõjudest ja naaberriikide mõjust tulenevalt piirkondlikke toidukultuuri eripärasid; 			
2. Õppija valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnatööna juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke.	<p style="text-align: center;">Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> - valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile - kasutab Eesti toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid ja töövõtteid - valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke - planeerib oma tööd ja korraldab oma töökoha - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest 			
Teemad, alateemad, sh iseseisev töö	Auditoorset tööd,	Iseseisvat tööd,	Praktilist tööd,	Õppemeetodid
1. Sissejuhatus moodulisse	2			Interaktiivne loeng
2. Eesti toidukultuur <ul style="list-style-type: none"> - Hooajalised toiduained eestlaste toidulaual; - Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused; - Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed 	6	2	38	Interaktiivne loeng Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated);

Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga; -Eesti köök Põhjamaa köögi osana Iseseisev töö- kodukoha toidupärand (retsepti otsimine ja kohandamine), õpimapi koostamine				
3. Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine - Kaasaegne Eesti toit - tootearendus				Praktiline töö
6. Mooduli hindamine			4	Õpimapp
KOKKU	8	2	42	2 EKAP (52tundi)
Õppemeetodid	<ul style="list-style-type: none"> - Interaktiivne loeng; - Õpimapp - Mõistekaardi koostamine; - Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine; - Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated); - Rühmatöö; - Kirjalikud testid; - Praktiline töö. 			

Hindamine	- 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. - Esitada õpimapp
Mooduli hindamismeetodid	- Individuaalne praktiline töö, meeskonnatöö
Õppematerjalid	http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/ Rekkor, S. Toitlustuse alused, Kulinaaria 2011,

Hindekriteeriumid

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Esitus (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. Õigekirjavigadeta. Kõik traditsioonilised road ja joogid on esitatud.
	Illustratsioonid ei seostu teemaga. Osa traditsioonilisi roogi ja jooke on puudu.	Mõni üksik traditsiooniline roog või jook on jäänud märkimata.	Mõistekaart on illustreeritud teemakohaste piltidega. Road rühmitatud . On esitatud seosed maailmausunditega.

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

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
	<ul style="list-style-type: none"> * toidu välimus vastab roa nimele 		
	<ul style="list-style-type: none"> * on kasutatud puhtaid serveerimisnõusid * toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga * toit on serveeritud õigel temperatuuril 	<ul style="list-style-type: none"> * toit on kaunistatud * on kasutatud puhtaid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid * toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga * toidu küpsusaste vastab tehnoloogiale * toit on serveeritud õigel temperatuuril 	<ul style="list-style-type: none"> * toit on kaunistatud teemakohaselt * on kasutatud puhtaid, õigeid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid * toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga * toidu küpsusaste vastab tehnoloogiale * toit on meeldiva ja üllatava maitsekooslusega * toit on serveeritud õigel temperatuuril

9.6 Prantsuse keel (3 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsehariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	Prantsuse keel	3	Katrin Kurvits
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab lugeda ja mõistab toitudega seotud sõnavara prantsuse keeles.		
Õpiväljundid		Hindamiskriteeriumid	
1. Õppija tunneb ja oskab kasutada prantsuse keele foneetikat	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab elementaarseid viisakusväljendeid (aitäh, palun, vabandust, tere, head aega, kuidas läheb ...); - loeb lihtsaid dialooge. 		
3. Õppija oskab lugeda prantsuse keelseid numbreid ja hindu	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - tõlgib sõnastiku abil menüü korrektse eesti keelde; - loeb prantsuse keelset menüüd koos hindadega. 		

Teemad, alateemad, sh iseseisev töö	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1. Foneetikakursus	20	4		Loeng
2. Lihtne eneseväljendus - enesetutvustus (mina olen ..., minu nimi on ...), - viisakusväljendid (aitäh, palun, vabandust, tere, head aega, kuidas läheb ...)	16		24	õppeülesannete lahendamine,
3. Numbrid - Numbrate lugemise loogika - Rahaühikud - Hulga ja mõõdu väljendamine retseptides Iseseisev töö: prantsuse keelsest meediast retsepti otsimine ja tõlkimine	6	2		tekstide / menüüde / retseptide lugemine 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
KOKKU	54	10		3 EKAP (78 tundi)

Õppemeetodid	<ul style="list-style-type: none"> - loeng, - tekstide / menüüde / retseptide lugemine ja tõlkimine, - õppeülesannete lahendamine, - menüüde otsimine juhendi abil prantsuse keelsest meediast
Hindamine	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> menüü koostamine, vormistamine.
Mooduli hindamismeetodid	Praktiline õppeülesanne – 20 roast koosneva prantsuse keelse menüü koostamine
Õppematerjalid	http://www.hkhk.edu.ee/aili/ http://www.cuisinealafrancaise.com http://apprendre.tv5monde.com/

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 järelroad.	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 korrektselt 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.

9.7 Joogiõpetus (2 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutseharidusrühm		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr 9.7	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	JOOGIÕPETUS	2	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"> - kirjeldab jookide sortimenti juhendi alusel - kirjeldab alkohoolse ja äädikhappelise käärimise protsesse juhendi alusel - kirjeldab lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist vastavalt juhendile - kirjeldab alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure juhendi alusel, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust - kirjeldab serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid juhendi alusel - kirjeldab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel - koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt 		
2. planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid vastavalt etteantud juhendile	<ul style="list-style-type: none"> - koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel - koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. 		

	<ul style="list-style-type: none"> - kontrollib oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda/olemasolu juhendi alusel - kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile. 			
3. tutvustab ja soovib kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele.	<ul style="list-style-type: none"> - tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel - soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. - suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt 			
4. valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> - valib töövahendid segujookide valmistamiseks juhendi alusel - valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest 			
5. valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. - serveerib valmistatud jooke juhendi alusel - täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel 			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1.jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis- ja serveerimisvõimalused	8	2		Loeng
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 (52tundi)
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 hindamismeetodid	Praktiliste oskuste demonstratsioon, analüüs, probleemi lahendamine, intervjuu			

Õppematerjalid	<p>Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001</p> <p>Teenindamise kunst, Argo 2013</p> <p>Kokteil.Segujookide kuningas, Argo 2010</p> <p>Mölstad, M. Minu esimene veiniraamat.Varrak, 2003</p> <p>Keskküla, K. Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008</p> <p>Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus, 2006</p> <p>Otspere, U. Joogiraamat - Särav kuld klaasis. Kirjastus Kentaur, 2003</p> <p>Ugandi, U., Zastserinski, R. Vein ja toit 2. Vana Maailm. AS Ajakirjade kirjastus, 2008</p>
----------------	---

9.8 Fruktodisain (1 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutseharidusrühm		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	Fruktodisain	1	Elli Vendla
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel.		
Mooduli õpiväljundid	<ul style="list-style-type: none"> - 1. õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid - 2. valmistab puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutab kompositsiooni kujundamise võtteid fruktokaunistuste valmistamisel ning eksponeerimisel 		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. õppija valib fruktodisainiks sobivad köögi- ja puuviljad ning töövahendid	<ul style="list-style-type: none"> - selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide almistamiseks; - tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutusnõudeid; - kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid; 		
2. valmistab puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutab kompositsiooni kujundamise võtteid fruktokaunistuste valmistamisel ning eksponeerimisel	<ul style="list-style-type: none"> - selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide almistamiseks; - tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutusnõudeid; - kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid; 		

Teemad, alateemad, sh iseseisev töö	Auditoorset tööd,	Iseseisvat tööd,	Praktilist tööd,	Õppemeetodid
Köögiviljad, puuviljad, marjad - nende tervislikkus, tähtsus toitumisel	2	2		Interaktiivne loeng
Eksootilised köögi- ja puuviljad, nende kasutamine toiduvalmistamisel	2		8	Loeng Praktiline töö
Kaunistused puuviljadest, köögiviljadest	2	2	8	Praktiline töö
KOKKU	6	4	16	1 EKAP (26tundi)
Õppemeetodid	- Interaktiivne loeng; - Praktiline töö.			
Hindamine	Mitteeristav			
Mooduli hindamise eeldused	Läveni tasemel sooritatud õppeülesanded praktilistes töödes			
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine.			
Mooduli hindamismeetodid	Praktiliste oskuste demonstratsioon			
Õppematerjalid	Biller, R. Garneerimine 1997 Õppevideod – Fruit Carving; Food Art Õpetaja jaotusmaterjalid Ajakiri „Kööginurk“			

9.9 Lihatehnoloogia algkursus (1 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutseharidusrühm		
Õpevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	Lihatehnoloogia algkursus	1	Eve Klettenberg
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbinud M1,3		
Mooduli eesmärk	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		
Mooduli õpiväljundid	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> - nimetab vähemalt 5 erinevat veise- sea-ja lambalihajaotustükki ja nimetab igale jaotustükile sobiva kulinaarse töötlemise võtte - tükeldab lihakeha juhendamisel jaotustükkideks meeskonnatöona - valmistab jaotustükist sobiva roa 		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1.Nimetab vähemalt 5 erinevat veise-sea-ja lambalihajaotustükki	Õppija <ul style="list-style-type: none"> - Täidab töölehe lihakehade jaotustükkidest; - Kirjeldab nende jaotustükkide kulinaarseid omadusi Nimetab vähemalt 3 igast jaotustükist valmistatavat rooga		

<p>2. Tükeldab lihakeha juhendamisel jaotustükideks meeskonnatööna</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> - valib õiged töövahendid - kasutab lihakeha tükeldamisel õigeid töövõtteid - tükeldab lihakehast kvaliteetse ja õige jaotustüki juhendamisel - käitleb liha lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest - ladustab jaotustükid toiduvalmistamiseks - korrastab töökoha
<p>3. Valmistab jaotustükist sobiva roa</p>	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> - valib õige kulinaarse töötlemise viisi etteantud jaotustükile - koostab tehnoloogilise kaardi liharoa valmistamiseks - valib liharoale lisandid - käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest - kasutab õigeid töövõtteid liharoa valmistamiseks - valmistab ja serveerib roa etteantud ajaga - korrastab töökoha

Teemad, alateemad, sh iseseisev töö	Auditoorset tööd,	Iseseisvat tööd,	Praktilist tööd,	Õppemeetodid
<p>1. Sissejuhatus lihatehnoloogia</p>	<p>2</p>		<p>8</p>	<p>Interaktiivne loeng Töölehed Rühmatöö</p>

Teemad, alateemad, sh iseseisev töö	Auditoorset tööd,	Iseseisvat tööd,	Praktilist tööd,	Õppemeetodid
- enamkasutatavad lihaloomad, liha omadused ja lihakehade erinevused - veise ja väikeloomade lihakehade jaotustükid ning nende käitlemine				
2.Kalkulatsioon - liharoa tehnoloogilise kaardi koostamine	2			Praktiline töö Töölehed
3.Toiduvalmistamine Liharogade praktiline valmistamine ning serveerimine - süldi ja pasteedi valmistamine õppetööstuses - liharogade valmistamine ja serveerimine Iseseisev töö: liharoa retsepti otsimine ja kohandamine, lisandite valik		4	8	Praktiline töö
Mooduli hindamine	2			
KOKKU	6	4	16	1 EKAP (26tundi)

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

Hindekriteeriumid

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Lihakehade түкeldamine meeskonnatööna	*töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes * vajaminevad töövahendid	*töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes * vajaminevad töövahendid	*töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
	<p>ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt</p> <p>* on kasutatud lubatud töövõtteid</p> <p>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja</p>	<p>ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</p> <p>* on kasutatud õigesti juhendis kirjeldatud töövõtteid</p>	<p>* vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</p> <p>* kasutab õigesti töövõtteid</p> <p>* töötab säästlikult (minimaalne kadu)</p>
	<p>toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</p> <p>*töötab meeskonnas passiivselt, vajab pidevat juhendamist</p> <p>*töö kvaliteet jätab soovida</p>	<p>* riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</p> <p>*töötab meeskonnas aktiivselt, vajab vahel juhendamist</p> <p>*töö kvaliteet vajab mõningat parandamist</p>	<p>*riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele *töötab meeskonnas aktiivselt ja vajab juhendaja abi ainult mõnes küsimuses</p> <p>*töö on tehtud kvaliteetselt</p>
Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen	<p>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes * vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt</p> <p>* on kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel * riietus on puhas, töötamine on puhas ja</p>	<p>* töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes * vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud</p> <p>* on kasutatud õigesti juhendis kirjeldatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</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>

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
	toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele	<ul style="list-style-type: none"> * on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult * riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele 	<ul style="list-style-type: none"> * on kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult *riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele
Toidu välimus ja maitse	<ul style="list-style-type: none"> * toidu välimus ja maitse vajavad parandamist * toidu välimus vastab roa nimele * on kasutatud puhtaid serveerimisnõusid * toit on roa nimele äratuntava maitse 	<ul style="list-style-type: none"> * toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel * toidu välimus vastab roa nimele * toit on kaunistatud * on kasutatud puhtaid ja õigel temperatuuril 	<ul style="list-style-type: none"> * toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel * toidu välimus vastab roa nimele * toit on kaunistatud teemakohaselt * on kasutatud puhtaid, õigeid ja õigel
	<p>(soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</p> <ul style="list-style-type: none"> * * toit on serveeritud õigel temperatuuril 	<p>serveerimisnõusid</p> <ul style="list-style-type: none"> * toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga * *toidu küpsusaste vastab tehnoloogiale 	<p>temperatuuril serveerimisnõusid</p> <ul style="list-style-type: none"> * toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga * *toidu küpsusaste vastab tehnoloogiale

	Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
		* toit on serveeritud õigel temperatuuril	* toit on meeldiva ja üllatava maitsekooslusega * toit on serveeritud õigel temperatuuril

9.10 Pagari- ja kondiitritöö (2 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	Kutsehariduse rühm		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr 9.10	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
Valik	PAGARI- JA KONDITRITÖÖ	2	Elli Vendla 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"> - Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest - Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi - Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure 		

<p>2. Kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele - iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi
<p>3. Valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi</p>	<ul style="list-style-type: none"> - soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) - teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele - kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid - valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külma ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi - ajastab toodete valmistamise vastavalt ajaressursile - planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele - teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele - peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1. Sissejuhatus ainesse.	1			
2.Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine.	1			Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine
3.Pärmitaigna tehnoloogia ja tooted pärmitaignast (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud)	1		8	Köitev loeng, arutelu, video, praktiline töö
4.Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid.	1		4	Köitev loeng Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel, Praktiline töö
5.Biskviitaigna tehnoloogia ja tooted biskviitaignast (biskviitaignen, võibiskviit)	1		4	Köitev loeng, video arutelu Praktiline töö
6.Keedutaigna tehnoloogia ja tooted keedutaignast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.)	1		4	Köitev loeng, praktiline töö
7.Muretaigna tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid	1		10	Köitev loeng, arutelu, praktiline töö
8.Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest	1		12	Video analüüs, praktiline töö
Iseseisevtöö Õpimapi korrastamine		2		
KOKKU	8	2	42	2 EKAP (52tundi)

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
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 tähtjaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud praktilised tööd			
sh hindamismeetodid	Individuaalne töö			
Õppematerjalid	-Pagariõppe põhikursus http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ Kondiitri tehnoloogia http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf Rekkor, S. jt. "Kulinaaria" Tallinn: Argo, 2013 Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I.; Animägi, L.; Muuga, Õ.; "Praktiline kulinaaria" Tallinn: Argo, 2013			

9.11 Lõpueksam (1 EKAP)

KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA		
Sihtrühm		Kutseharidusõpe
Õppevorm		Statsionaarne
Mooduli nr 9.11	Mooduli nimetus	Maht EKAP
	Lõpueksam	1 (26tundi)
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 toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.	
Lõpueksami materjalid	http://www.ehrl.ee/koka-kutseeksami-materjalid	
Kutseksam	Võimalus lõpueksami ja kutseeksami ühitamine	