

RAKVERE AMETIKOOLI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook, level 4				
Õppekava kood EHS-es		216462				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht: 180 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, vastu võetud 19.06.2014 nr 38; Kutsestandard „Kokk, tase 4“, kinnitatud 09.11.2017; Vabariigi Valitsuse määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“, vastu võetud 26.08.2013						
Õppekava õpiväljundid: 1) valmistab ja serveerib toitu juhendi järgi, kasutades mitmesuguseid külmi- ja kuumtöötlemise võtteid ning arvestab klientide vajadusi ja soove, lähtudes toitlustusteenuseid pakkuva ettevõtte töö eripärast; 2) korraldab enda tööd ratsionaalselt ja töötab tulemuslikult, ressursi- ning keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast; 3) järgib töö-, tule-, keskkonnaohutuse- ja hügieeninõudeid; 4) õpib ja töötab iseseisvalt ning osaleb meeskonnatöös, analüüsides, hinnates ja parendades enda ning meeskonna tööd; 5) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; 6) väärtustab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv; 7) mõistab loetud tekste, väljendab ennast tööalasel selgelt ja arusaadavalt eesti keeles ja inglise ning veel ühes võõrkeeles nii suuliselt kui kirjalikult, suheldes võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; 8) mõistab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja ohte ning töötleb tööalast informatsiooni, kasutades infotehnoloogilisi vahendeid ja erinevaid andmebaase, otsingüsteeme ja muid teenuseid; 9) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; 10) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; 11) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 12) väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajadusel taastada oma vaimset ja füüsilist vormi; 13) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.						
Õppekava rakendamine: Statsionaarne koolipõhine õpe, põhiharidusega õppija.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud koka eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel ning sooritanud kutseeksami. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane lõpueksam.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kokk, tase 4“ vastavad kompetentsid.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Lõputunnistus.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (109 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2 EKAP	mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses; toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast; kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist; kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi				
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi				

ning piiranguid;
 mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi;
 kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;
 mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama;

Toitlustamine	14 EKAP	planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid; valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas; serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta; teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Menüü planeerimine	6 EKAP	koostab juhendamisel Menüü vastavalt Menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; arvutab retsepti alusel toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse; koostab juhendamisel põhisöögikordade toitade tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid; arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust
Praktiline töö suurröögis	11 EKAP	planeerib suurröögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinöuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel; teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid; teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest; töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid;
Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8 EKAP	koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi Menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest; koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara; vormistab Menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Toiduvalmistamine	14 EKAP	planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas; valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Praktiline töö restoranis	13 EKAP	planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest; valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist; teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Praktika	36 EKAP	planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurröögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitehnikaid; teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande

Üldöpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Keel ja kirjandus	6 EKAP	väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulis

kui ka kirjalikus suhtluses
 arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal
 koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste
 kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates
 loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid
 väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga
 tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega

Võõrkeel

4,5 EKAP

suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti
 kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga
 kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega
 mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel
 on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid

Matemaatika

5 EKAP

kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust
 kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest
 seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi
 esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult
 kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Loodusained

6 EKAP

mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalseste objektide kirjeldamisel;
 mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel;
 mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele;
 leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Sotsiaalsained

7 EKAP

omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist
 omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastastikusest mõjust
 mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi
 hindab üldinimlikke väärtusi nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu
 teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada

Kunstiained

1,5 EKAP

eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid
 tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga
 analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse
 kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks
 väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse

Põhiõpingud 109 EKAP

Üldõpingud 30 EKAP

Valikõpingud 41 EKAP

Valikõpingute moodulid (41 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Arvutiõpetus	2 EKAP
Erialane inglise keel	2 EKAP
Erialane vene keel	2 EKAP
Erialane soome keel	2 EKAP
Pagaritoodete valmistamine	2 EKAP
Kondiitritoodete valmistamine	2 EKAP
Eesti köök	2 EKAP
Eritoitlustus	2 EKAP
Rahvus- ja regionaalköögid	2 EKAP
Grillimine ja barbecue	2 EKAP
Ruumikujundus ja lilleseade	2 EKAP
Catering ja peoteenindus	4 EKAP
Puu- ja köögiviljadest kaunistused	1 EKAP
Magustoidud	2 EKAP
Suupistete valmistamine	3 EKAP
Joogiõpetus	2 EKAP
Lihakehade käitlemine	6 EKAP
Restoraniköögitoo	10 EKAP
Ettevalmistus kutseksamiks	3 EKAP
Restoraniteenindus	2 EKAP
Restoranitöö praktika	10 EKAP
Suurköögitoo praktika	10 EKAP
Ettevõtlusõppe baasmoodul	6 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Õpilane saab valida valikõpinguid mahuga 41 EKAP. Valikõpingute loetelu koostab kool. Vastavalt õpilaste huvile ja vajadusele ning tööturu vajadustele koostatakse uusi valikmoodulite rakenduskavasid. Vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale on õpilasel õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest eeldusel, et need toetavad koka eriala õpinguid.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 36.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Merike Kolde
Õpetaja
Telefon , merike.kolde@rak.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://rak.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=144

https://rak.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=144&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	109	47	32	30
Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2	2		
<i>Toitlustamise valdkonna alused 1,5 EKAP</i>		1,5		
<i>Õpingute alused 0,5 EKAP</i>		0,5		
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	2	2	1
<i>Enda tundmaõppimine</i>				
<i>Suhtlemisoskused</i>				
<i>Õpioskused</i>				
<i>tegevuse planeerimine</i>				
Toitlustamine	14	14		
<i>Toiduvalmistamise alused 7,5 EKAP</i>		7,5		
<i>Esmaabi köögis 0,5 EKAP</i>		0,5		
<i>Puhastustööd toitlustusettevõttes 1 EKAP</i>		1		
<i>Teeninduse alused 3 EKAP</i>		3		
Menüü planeerimine	6	6		
<i>Menüü planeerimine 6 EKAP</i>				
Praktiline töö suurköögis	11	11		
<i>Toiduvalmistamine suurköögis 9,5 EKAP</i>			9,5	
<i>Teenindamine suurköögis 1,5 EKAP</i>			1,5	
Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8		4	4
Toiduvalmistamine	14		7	7
Praktiline töö restoranis	13		5	8
Praktika	36	12	14	10

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Üldõpingute moodulid	30	10	13	7
Keel ja kirjandus	6	1,5	3	1,5
Võõrkeel	4,5	2,5	2	
Matemaatika	5	2	3	
Loodusained	6	2	2	2
Sotsiaalsained	7	2	2	3
Kunstiained	1,5		1	0,5
Valikõpingute moodulid	41	3	15	23
Arvutiõpetus	2			
Erialane inglise keel	2			
Erialane vene keel	2			
Erialane soome keel	2			
Pagaritoodete valmistamine	2			
Kondiitritoodete valmistamine	2			
Eesti köök	2			
Eritoitlustus	2			
Rahvus- ja regionaalköögid	2			
Grillimine ja barbecue	2			
Ruumikujundus ja lilleseade	2			
Catering ja peoteenindus	4			
Puu- ja köögiviljadest kaunistused	1			
Magustoidud	2			
Suupistete valmistamine	3			
Joogiõpetus	2			
Lihakehade käitlemine	6			
Restoraniköögitöö	10			
Ettevalmistus kutseksamiks	3			
Restoraniteenindus	2			

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Restorani töö praktika	10			
Suurköögitöö praktika	10			
Ettevõtlusõppe baasmoodul	6			

Kokk

Seosed kutsestandardi „Kokk, tase 4“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid								Valikõpingute moodulid																								
	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	Õpitee ja töö muutvas keskkonnas	Toitlustamine	Menüü planeerimine	Praktiline töö suurköögis	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	Toiduvalmistamine	Praktiline töö restoranis	Praktika	Arvutiõpetus	Erialane inglise keel	Erialane vene keel	Erialane soome keel	Pagaritoodete valmistamine	Konditritoodete valmistamine	Eesti köök	Eritoitlustus	Rahvus- ja regionaalköögid	Grillimine ja barbecue	Ruumikujundus ja illeseade	Catering ja peoteenindus	Puu- ja köögiviljadest kaunistused	Magustoidud	Suupistete valmistamine	Joogiõpetus	Lihakahade käitlemine	Restoraniköögitöö	Ettevalmistus kutseeksami	Restoraniteenindus	Restoranitöö praktika	Suurköögitöö praktika		
Töö planeerimine 1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; 2. planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele.			X		X		X	X	X					X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Puhastus- ja koristustööd 1. planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile; 2. puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; 3. käitleb prügi, lähtudes juhendist; 4. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; 5. puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist.			X		X		X	X	X					X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Merike Kolde, Õpetaja**

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **25.05.2020**

Kokk

Õppekava moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
<p>Kutse- ja erialased teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. teab ja tunneb kutse- ja eriala põhjalikult, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudsetes töösituatsioonides; 2. seostab kutse- ja erialaseid teadmisi teaduslike meetodite, loodusteaduse ja matemaatika põhiprintsiipide ja -protsessidega; 3. mõistab teaduslike teooriate, rakenduste ja tehnoloogia arengut ja sellega seotud ohte, väärtustab turvalisust ja säästlikku arengut. 	<p>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused: mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses; toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast; kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist; kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi</p> <p>Toitlustamine: planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid; valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas; serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta; teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>Menüü planeerimine: koostab juhendamisel Menüü vastavalt Menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse; koostab juhendamisel põhisoogikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid; arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust</p> <p>Praktiline töö suurröögis: planeerib suurröögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel; teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid; teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest; töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonomilisi töövõtteid;</p> <p>Menüü koostamine ja kalkulatsioon: koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärasest ja ning õigusaktide nõuetest; koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara; vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi</p> <p>Toiduvalmistamine: planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas; valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p>Praktiline töö restoranis: planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest; valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist; teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p> <p>Praktika: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitoetehnikaid; teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p> <p>Arvutiõpetus: mõistab teksti- ja tabeltötluse ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt; mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p>
<p>Kutse- ja erialased oskused ning iseseisvuse ja vastutuse ulatus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. oskab iseseisvalt täita oma kutse- või erialal keerukaid ja mitmekesiseid, uudeid lahendusi eeldavaid tööülesandeid; 2. vastutab oma tööülesannete täitmise eest; 3. kasutab matemaatika teadmisi ja meetodeid erinevates eluvaldkondades; 4. väljendab ennast, esitab ja põhjendab oma seisukohti nii suuliselt kui kirjalikult korrektset emakeeles ja võõrkeeles iseseisva keelekasutaja tasemel arvestades suhtlusolukordi ja -partnereid. 	<p>Toitlustamine: planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid; valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas; serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta; teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>Menüü planeerimine: koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; arvutab retsepti alusel toitade toitaineid ja toiteväärtuse; koostab juhendamisel põhisoovituste toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid; arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust</p> <p>Praktiline töö suurköögis: planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel; teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid; teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest; töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid;</p> <p>Menüü koostamine ja kalkulatsioon: koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide</p>

<p>KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid</p>	<p>Õppekava moodulite õpiväljundid</p> <p>nõuetest; koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara; vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi</p> <p>Toiduvalmistamine: planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköökis individuaalselt ja meeskonnas; valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid</p> <p>Praktiline töö restoranis: planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest; valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist; teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p> <p>Praktika: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitehnikaid; teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p> <p>Arvutiõpetus: mõistab teksti- ja tabeltöötamise ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt; mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p>
<p>Õpipädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt; 2. hindab ja analüüsib oma teadmiste ja oskuste taset, vajaduse korral otsib nõu, teavet ja tuge; 3. oskab kasutada õpitud, sealhulgas õpioskusi ja -strateegiaid erinevates kontekstides ning probleeme lahendades; 4. väärtustab põhjenduste otsimist ja oskab hinnata nende paikapidavust. 	<p>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused: mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses; toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast; kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist; kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi</p> <p>Toitlustamine: planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid; valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas; serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta; teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid**Õppekava moodulite õpiväljundid**

Menüü planeerimine: koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; arvutab retsepti alusel toitude toitaineelise koostise ja toiteväärtuse; koostab juhendamisel põhisoõgikordade toitute tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid; arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust

Praktiline töö suurköögis: planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel; teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid; teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest; töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides tootlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid;

Menüü koostamine ja kalkulatsioon: koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripäradest ja ning õigusaktide nõuetest; koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara; vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi

Toiduvalmistamine: planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas; valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid

Praktiline töö restoranis: planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest; valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades tootlustusettevõtte töökorraldust; käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades tootlustusettevõtte töökorraldust; teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist; teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid

Praktika: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid; teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p>praktikaaruande</p> <p>Arvutiõpetus: mõistab teksti- ja tabelitöötluse ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt; mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p>
<p>Suhtluspädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. põhjendab oma seisukohti üksikasjalikult ja väljendab neid ka uudsetes situatsioonides nii suuliselt kui kirjalikult; 2. kasutab kutse- ja erialaste probleemide lahendamisel spetsiifilisi infoallikaid, otsib, kogub ja töötleb teavet ning hindab kasutatava teabe usaldusväärsust ja tõesust; 3. sõnastab ja väljendab oma suulisi ja kirjalikke argumente veenvalt ja kontekstikohaselt. 	<p>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused: mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses; toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast; kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist; kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi</p> <p>Toitlustamine: planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid; valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas; serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta; teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>Menüü planeerimine: koostab juhendamisel Menüü vastavalt Menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; arvutab retsepti alusel toitude toitaineid koostise ja toiteväärtuse; koostab juhendamisel põhisoovituste alusel toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid; arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust</p> <p>Praktiline töö suurköögis: planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel; teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid; teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest; töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid;</p> <p>Menüü koostamine ja kalkulatsioon: koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripäradest ja ning õigusaktide nõuetest; koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara; vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi</p> <p>Toiduvalmistamine: planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas; valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid</p> <p>Praktiline töö restoranis: planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest; valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel,</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p>tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist; teenindab kliente, kasutades serverimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p> <p>Praktika: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitooteid tehnikaid; teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p> <p>Arvutiõpetus: mõistab teksti- ja tabelitöötluse ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt; mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p>
<p>Enesemääratluspädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. kasutab enesehindamist oma käitumise muutmiseks; 2. on võimeline tegema ettepanekuid töötulemuste parendamiseks; 3. oskab tajuda ja väärtustada enda seotust oma ja teiste maade ning rahvaste kultuuripärandiga ja nüüdiskultuuri sündmustega; 4. oskab väärtustada ja nautida loomingut ning ennast loominguliselt väljendada; 5. väärtustab õigekeelsust ja väljendusrikast keelt; 6. teab ja väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajaduse korral taastada oma vaimset ja füüsilist vormi. 	<p>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused: mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses; toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast; kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist; kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi</p> <p>Toitlustamine: planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid; valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas; serverib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta; teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>Menüü planeerimine: koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse; koostab juhendamisel põhisisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid; arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust</p> <p>Praktiline töö suurköögis: planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab ja serverib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel; teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid; teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest; töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p>töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid;</p> <p>Menüü koostamine ja kalkulatsioon: koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripäradest ja ning õigusaktide nõuetest; koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara; vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi</p> <p>Toiduvalmistamine: planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas; valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid</p> <p>Praktiline töö restoranis: planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest; valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist; teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p> <p>Praktika: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid; teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p> <p>Arvutiõpetus: mõistab teksti- ja tabelitöötluse ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt; mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p>
<p>Tegevuspädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. suudab ennast teostada, toimida teadliku ja vastutustundliku kodanikuna ning dialoogivõimelise ühiskonnaliikmena, käitub tolerantselt; 2. osaleb tulemuslikult erinevates meeskondades ning on suuteline neid vajaduse korral juhtima; 	<p>Toitlustamine: planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid; valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas; serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta; teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>Menüü planeerimine: koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; arvutab retsepti alusel toitude</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
<p>3. on võimeline osaliselt juhendama kaastöötajaid;</p> <p>4. kasutab tehnoloogilisi vahendeid ning teaduslikke andmeid eesmärgi saavutamiseks või otsuse või järelduse tegemiseks.</p>	<p>toitainelise koostise ja toiteväärtuse; koostab juhendamisel põhisöögikordade toitute tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid; arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust</p> <p>Praktiline töö suurröögis: planeerib suurröögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel; teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid; teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest; töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid;</p> <p>Menüü koostamine ja kalkulatsioon: koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripäradest ja ning õigusaktide nõuetest; koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara; vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi</p> <p>Toiduvalmistamine: planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas; valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid</p> <p>Praktiline töö restoranis: planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest; valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist; teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p> <p>Arvutiõpetus: mõistab teksti- ja tabeltöötamise ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt; mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p>
<p>Infotehnoloogiline pädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. teab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja potentsiaalseid ohte; 2. oskab kriitiliselt hinnata saadaoleva teabe usaldusväärsust; 3. oskab kasutada peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel; 	<p>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused: mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses; toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast; kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist; kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi</p> <p>Toitlustamine: planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
<p>4. oskab rakendada abivahendeid teabe loomiseks, mõistmiseks ja esitamiseks korrektses keeles ning kasutada internetipõhiseid otsingusüsteeme ja muid teenuseid.</p>	<p>toiduohutuse nõudeid; valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas; serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta; teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>Menüü planeerimine: koostab juhendamisel Menüü vastavalt Menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; arvutab retsepti alusel toitade toita nelise koostise ja toiteväärtuse; koostab juhendamisel põhisöögikordade toitade tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid; arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust</p> <p>Praktiline töö suurköögis: planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel; teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid; teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest; töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonomilisi töövõtteid;</p> <p>Menüü koostamine ja kalkulatsioon: koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi Menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripäradest ja ning õigusaktide nõuetest; koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara; vormistab Menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi</p> <p>Toiduvalmistamine: planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas; valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid</p> <p>Praktiline töö restoranis: planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest; valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist; teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p> <p>Praktika: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p>restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid; teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p> <p>Arvutiõpetus: mõistab teksti- ja tabeltöötamise ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt; mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p>
<p>Algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. mõtleb süsteemselt ja loovalt ning oskab oma ideid kriitiliselt hinnata ja leida iseseisvalt võimalusi nende teostamiseks; 2. algatab, arendab ja rakendab ideid; 3. omab esmaseid teadmisi ettevõtlusest; 4. koostab juhendamisel endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani; 5. leiab iseseisvalt võimalusi erialaseks enesetäiendamiseks ja tööturul rakendumiseks; 6. seostab erialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendumise võimalustega. 	<p>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused: mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses; toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast; kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist; kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi</p> <p>Toitlustamine: planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid; valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas; serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta; teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>Menüü planeerimine: koostab juhendamisel Menüü vastavalt Menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse; koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid; arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust</p> <p>Praktiline töö suurtöös: planeerib suurtöös oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel; teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid; teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest; töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid;</p> <p>Menüü koostamine ja kalkulatsioon: koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärasest ja ning õigusaktide nõuetest; koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara; vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi</p> <p>Toiduvalmistamine: planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas; valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p>tööohutusnõudeid</p> <p>Praktiline töö restoranis: planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest; valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist; teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p> <p>Praktika: planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid; teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p> <p>Arvutiõpetus: mõistab teksti- ja tabeltöötluste ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt; mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p>