

# Rakvere Ametikool

## 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Teoreetiline töö</b>			<b>Iseseisev töö</b>
40 t			12 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	1. kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis 2. kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast 3. kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana	Turismimajandus Turism kui majandusharu ülemaailmselt ja Eestis Turismi arengutendentsid. Teenindusettevõtete iseärasused, majutus- ja toitlustusteenus kui meelelahutus. Sihtkoha mõiste. Turism ja riigi maine. Turismi mõju kohalikule kogukonnale. Turism tulevikus.	loeng, seminar, iseseisev töö, rühmatöö,	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> IRühmatööna õppevideo analüüs vastavalt juhendile Valikvastustega test uutest mõistetest				
<b>Lävend</b>				
Kirjeldab abimaterjale kasutades turismi kui majandusharu olemust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused</li> <li>2. nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi</li> <li>3. loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid</li> <li>4. kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist</li> <li>5. kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu</li> <li>6. leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele</li> </ol>	<p>Turismi-, majutamise ja toitlustamise valdkond Valdkonna üldine olemus ja omavahelised seosed. Turismi, majutus- ja toitlustusettevõtete äriideed.</p>	<p>Rühmatöö Loeng Õppekäik, raport, Iseseisev töö, eneseanalüüs,</p>	<p>Mitteeristav</p>
--	---	---	--	---------------------

**Hindamisülesanne:**

Rühmatöö valdkonna ettevõtete äriideedest ning peamistest kliendirühmadest töölehe alusel, rühmatöö esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Iseseisev töö

**Lävend**

Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise- ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused. Nimetab ja iseloomustab etteantud ettevõtete kliendirühmi. Loetleb ettevõtte äriideele vastavaid tooteid ja teenuseid. Töötab aktiivse meeskonnaliikmena.

**Iseseisev töö**

Täidab õpetaja poolt etteantud töölehe, õppekäigu kohta (ettevõtte külastus AQVA)

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat</li> <li>2. leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist</li> <li>3. loetleb rühmatööna elukestva õppimise</li> </ol>	<p>Valdkonna elukutsete kuvandid ja väärtustamine. Kutsestandardid. Abikoka ja koka kutsestandard. Kutsealased infokanalid. Õppekava sisu ja ülesehitus.</p>	<p>Loeng Iseseisev töö Arutelu Rühmatöö</p>	<p>Mitteeristav</p>

	võimalusi oma valdkonnas 4. nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid 5. koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid 6. hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks			
--	--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Osaleb rühmatöös, täites rühmatöö ülesande. Eneseanalüüs (õppeesmärkide seadmine).

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Iseseisev töö

**Lävend**

Loetleb erialal töötamiseks vajalikke teadmisi, oskusi, isikuomadusi ja hoiakuid, lähtudes kutsestandardist. Annab hinnangu oma hetketeadmiste, -oskuste ja isikuomaduste vastavusele tööandjate poolt oodatavale. Toob välja oma tugevad ja arendamist vajavad isikuomadused, teadmised ja oskused. Hindab oma valmisolekut töötamiseks valitud erialal. Kasutab enesehinnangu vormistamisel korrektset eesti keelt.

**Iseseisvad tööd**

Eneseanalüüs juhendi alusel (valmisolek eriala õpinguteks)

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	1. leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid 2. leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist 3. kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid 4. nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad 5. nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele 6. kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks	SISSEJUHATUS ERIALA ÕPINGUTESSE Kooli ja õppegrupiga tutvumine, kooli erinevad teenindusüksused, õppetöö- ja praktikakorraldus Rakvere Ametikoolis, õpilase õigused ja kohustused, õpilast puudutav dokumentatsioon, õpikeskkond.	Rühmatöö Enesetutvustus Arutelu	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Iseseisev töö juhendi alusel: informatsiooni leidmine kooli infosüsteemist.

**Lävend**

Õpilane nimetab, kirjeldab eluks ja õpinguteks olulisi objekte koolis ja selle lähiümbruses, leiab õppetöök vajalikku infot kooli infosüsteemist ning nimetab õpilase kohustusi ja õigusi vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.

**Iseseisev töö**

Tööleht kooli, õppetöö korralduse ning õppeinfosüsteemis leiduva info kohta

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kõikide õpiväljundite hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kooli koduleht <a href="http://www.rak.edu.ee/">http://www.rak.edu.ee/</a></li><li>2. Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord</li><li>3. Eesti Peakokkade Ühendus: <a href="https://chef.ee/">https://chef.ee/</a></li><li>4. Kutsekoda (<a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a>), kutsestandard: Abikokk</li><li>5. EHRL (Eesti Hotellide ja Restoranide liit) koduleht: <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a></li><li>6. Toitlustusettevõtete kodulehed</li><li>7. Abikoka eriala õppekava</li></ol>

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Toitlustamise alused	15	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööhutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
<b>Teoreetiline töö</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>	
100 t	220 t	70 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 praktiline töö: 140 iseseisev töö: 28 kokku: 200	1. kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja -võtteid 2. valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile 3. kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid 4. valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke 5. planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha 6. käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest 7. kirjeldab viiruste, bakterite, seente elutingimusi toiduhügieeni seisukohast 8. kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli 9. kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele 10. selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest	Toiduvalmistamise alused Toiduained Toiduainete säilitamine Toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine Toitude valmistamine Töö planeerimine ja töökoha korraldamine Toitude säilitamine Seadmed ja väikevahendid Toiduhügieen Tehnoloogiline kaart Praktiline töö köögis	Rühmatöö, praktiline töö, kombineeritud loeng, iseseisev töö	Mitteeristav

	11. põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele 12. kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult 13. loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast 14. annab oma tööle enesehinnangu		
<b>Hindamisülesanne:</b> Kirjalik töö juhendi alusel: isiklik ja toiduhügieen; toiduained, nende säilitamine ja kasutamine toiduvalmistamisel, toidu töötlemisvõtted, erialaga seotud keskkonnaprobleemid Praktiline ülesanne: juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel ühe lihtsa roa valmistamine, valides toiduained ja kasutades asjakohaseid töövahendeid, töötlemisvõtteid ning täites hügieeninõudeid, hinnangu andmine oma tööle.			
<b>Lävend</b>			
Kirjeldab/ selgitab/ põhjendab etteantud juhendi alusel: toiduvalmistamisega seotud keskkonnaprobleeme; toidu- ja isikliku hügieeni nõudeid; toiduainegruppide omadusi, toiduvalmistamise võtteid ja meetodeid. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsa, vähemalt kahest roakomponendist koosneva roa, valides ja käideldes tooraineid ning planeerides töökoha ja kasutades asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid, rakendades säästlikkuse põhimõtteid ja hügieeninõudeid. Esitleb toitu ja annab oma tööle hinnangu.			
<b>Iseseisev töö</b>			
Tööleht toiduhügieenist- toidu kaudu levivatest haigustest/ haigustekitajatest. Õpimapi koostamine tehtud praktilistest töödest.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 16 kokku: 86	1. loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid 2. valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile 3. valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt 4. puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest 5. valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted 6. selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös 7. kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest 8. loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus 9. arutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine	Seadmed 10+20+6 Eeltöötlemisseadmed Pliidid, ahjud Külmaseadmed Väiketöövahendid Tööohutus Seadmete puhastamine  Puhastustööd 20+22+8 Mustus, liigid Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses Koristustarvikud, värvikoodid Koristusseadmed Puhastusained, vesi Desinfitseerimisained, lahuste valmistamine Ohutusnõuded, ohutuskaart puhastusainete kasutamisel Puhastusplaani, koristuskaardid Puhastusastmed ja nende määramise võimalused Praktiline töö köögis	Mitteeristav

koguse kasutuslahuse valmistamiseks

**Hindamisülesanne:**

Praktiline ülesanne: seadmete kasutamine ja puhastamine

Praktiline töö: määrab visuaalselt puhtusastme, eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis, selle kaardistamine, mustuse eemaldamiseks puhastusainete, koristustarvikute ja koristusmeetodi valik  
Vormistab töölehe

Puhastuslahuste valmistamine: vajaliku vee ja puhastusaine koguse arvestamine

**Lävend**

Õppija iseloomustab köögitöomasinat ning nimetab selle kasutusvaldkondi.

Õppija demonsteerib kasutusjuhendi abil seadme töökorda seadme igapäevast kasutamist arvestades tööohutust.

Õppija planeerib töövahendit/seadet mittekahjustava puhastuse (sobilikud puhastusained ja -töövahendid)

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
koostab juhendamisel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 78	1. koostab juhendamisel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest 2. koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest 3. kirjeldab juhendamisel etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi 4. koostab juhendamisel erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü	Toitumisõpetuse alused Tervislik toitumine (vajadus, tähtsus, põhimõtted) Toiduring ja -püramiid Toidu tähtsus Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile Toitained Toidu energeetiline väärtus Eritoitumine Menüü koostamine Menüüde tüübid, põhimõisted Menüüde koostamise üldised alused Menüü koostamist mõjutavad tegurid Praktiline menüüde teostamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Kahekäigulise eine planeerimine juhendamisel meeskonnatööna.  Etteantud menüü kohandamine juhendamisel eritoitumisega kliendile sobivaks (taimetoitlus, laktoosi- ja gluteenitalumatus).		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Arutus Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>			
Õppija koostatud menüü järgib tervisliku toitumise põhimõtteid. Õppija järgib menüü kohandamisel kliendi eripärast tulenevaid piiranguid. Õppija koostatud menüüs on kasutatud erialaselt õigeid termineid ning menüü on keeleliselt korrektne.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	-----------

selgitab esmaabi korraldust tootlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 14 kokku: 26	1. selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid tootlustusettevõttes 2. hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit 3. annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, pörutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral 4. toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt	Ohuolukorrad Käitumine õnnetus- ja ohuolukorras Esmaabi korraldus ettevõttes Köögis sagedamini esinevad vigastused ja esmaabi Esmaabi korraldus ja vahendid köögis Esmaabi andmine (kergemate vigastuste korral)	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline ülesanne: ohuolukorra lahendamine koos esmaabi andmisega		<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>			
Õppija hindab situatsioonülesande täitmisel "kannatanu" seisundit ning osutab talle esmaabi vastavalt tema seisundile. Õppija osutab esmaabi ennast ohtu seadmata. Õppija on teadlik esmaabivahendite ja esmaabijuhendite asukohast ning teab oma üksuse esmaabi osutajat ning oskab nimetada hädaabinumbri.			
<b>Iseseisev töö</b>			
Koostada juhendi alusel näidis-tootlustusettevõtte ohutegurite nimistu			
<b>Praktilised tööd</b>			
Praktilised harjutusülesanded esmaabivõtetest			

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Roosipõld, A. 2008 Toitlustuse alused Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo. Kikas, H., Koger, E. 2004. Toidukaubad. Tallinn: Ilo Keppart, V. 2011. Keskkonnakaitse, jäätmekäitlus. Tallinn: Argo Toiduhügieeni algkursus - <a href="http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et">http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et</a> GN-nõud toidu valmistamisel ja väljastamisel - <a href="http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/">http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/</a> Toitumisõpetuse alused - <a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/</a> Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine - <a href="http://www.teeninduskool.ee/eope/menuu/">http://www.teeninduskool.ee/eope/menuu/</a>



--	--

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Teeninduse alused	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab laua katmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		
<b>Teoreetiline töö</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>	
20 t	20 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 4 kokku: 18	1. kirjeldab juhendi abil teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel 2. kirjeldab juhendi abil toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike ja lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel 3. kirjeldab juhendi abil kliendi teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast	Toitlustusteeninduse olemus Klienditeeninduse alused Klienditeenindaja roll, ülesanded ja vastutus Kliendikeskne teenindus Toitlustusettevõtete tüübid  Teenindusliigid Laudade tüübid Kliendi teekond	Kombineeritud loeng, arutelu, õppekäik, iseseisev töö	Mitteeristav

#### Iseseisev töö ja hindamisülesanne:

Lauakatmis- ja serveerimisvahendite vajaduse planeerimine vastavalt etteantud juhendile. Iseteenindusliini planeerimine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab juhendamisel teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	1. kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt tootlustusettevõtte teenindusstandardist 2. pakub juhendamisel kliendi probleemile lahenduse konkreetses teenindusolukorras 3. valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele	Kliendikeskne teenindus Teenindaja roll Teenindusstandard Kliendid sh probleemsed ja erivajadusega kliendid Suhtlemine klientidega Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Kliendikontakti loomine ja hoidmine Korrektne keelekasutus suhtlemisel Empaatiavõime	Kombineeritud loeng, praktiline töö, rühmatöö, rollimäng Iseseisev töö, õppevideo	Mitteeristav
<b>Iseseisev töö ja hindamisülesanne:</b> Juhendi alusel kirjalik töö: Kuidas jätta kliendile positiivset esmamuljet oma ettevõttest ja endast teenindajana. Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6	1. väljendab end arusaadavalt, viisakalt etteantud teenindusolukorras 2. valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele 3. kasutab korrektset erialast terminoloogiat klientidega suhtlemisel	Kliendikeskne teenindus Teenindaja roll Teenindusstandard Kliendid sh probleemsed ja erivajadusega kliendid Suhtlemine klientidega Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Kliendikontakti loomine ja hoidmine Korrektne keelekasutus suhtlemisel Empaatiavõime	Kombineeritud loeng, praktiline töö, rühmatöö, rollimäng	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine, hinnatakse praktilises töös				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arvestab juhendamisel teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6	1. kirjeldab religiooni mõju toimumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel 2. kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindussituatsioonides 3. lahendab juhendamisel teenindusolukorra lähtudes kliendi kultuurilisest taustast	Traditsioonid, kultuur, religioon Erinevate rahvaste toimumistavad ja lauakombed	Praktiline töö Rühmatöö Iseseisev töö	Mitteeristav

kokku: 16

**Hindamisülesanne:**

Praktiline ülesanne: teenindusolukorra lahendamine lähtudes kliendi kultuurilisest taustast

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
teeb juhendamisel ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 4 kokku: 58	1. valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtuvalt menüüst ning värvide sobivusest 2. koostab korrektset erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja 3. katab juhendi ja menüü alusel selvelaua ja söögilaua 4. serveerib toite ja jooke 5. teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest	Teenindusruumid, ruumide sisseseade Töövahendid Seadmed, väikevahendid Nõud, söögiriistad, serveerimisvahendid, klaasid Lauapesu Eelkatted erinevatel laudadel Lauakaunistused Kutse-, nime- ja menüükaardid Teeninduse ettevalmistus Laudade linutamine Salvrätikute voltimine Eelkatete koostamine Klientide teenindamine Teenindusjärgsed toimingud	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Praktiline ülesanne: eine teeninduse planeerimine, ettevalmistamine ja teenindamine rühmatööna

1. teeninduse ettevalmistus
2. klientide teenindamine
3. teenindusjärgsed toimingud

**Lävend**

Sooritatud iseseisvad tööd.

Teostatud ja esitletud praktiline rühmatöö: eine teeninduse planeerimine, ettevalmistamine ja teenindamine:

- teeninduse ettevalmistus
- klientide teenindamine
- viisakas, erialaselt korrektne suhtlemine klientidega
- teenindusjärgsete toimingute teostamine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd. Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik ülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine

**Õppematerjalid**

Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Roosipõld, Anne (2008). Toitlustuse alused.  
Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst" ARGO 2013  
Teeninduskett - <http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/>  
Veaolukorrad teeninduses - <http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/>  
Klientide rühmitamine - [http://cmsimple.e-ope.ee/klientide\\_ryhmitamine/](http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/)

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Abikoka praktilise töö alused	12	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Toitlustuse alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke		
<b>Praktiline töö</b>			<b>Iseseisev töö</b>
264 t			48 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid Jaotus tundides: praktiline töö: 200 iseseisev töö: 40 kokku: 240	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. valmistab juhendamisel toite ja jooke</li> <li>2. kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>3. käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest</li> <li>4. säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>5. korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</li> <li>6. peseb nõusid, koristab käitlusruumid</li> <li>7. järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</li> <li>8. annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt etteantud ülesandest</li> </ol>	<p>Tööohutus</p> <p>Toiduhügieen</p> <p>Töökoha korraldamine</p> <p>Puhastusplaani järgsed puhastus- ja koristustööd tööpäeva vältel</p> <p>Nõude pesemine</p> <p>Toiduvalmistamine</p> <p>Kohustuslikud road</p> <p>Salatid:</p> <p>Kartulisalat</p> <p>Pasta-suitsuvorstisalat</p> <p>Kartuli-kanalihasalat</p> <p>Supid:</p> <p>Minestrone</p> <p>Talupojasupp</p> <p>Värskekapsasupp</p> <p>Rassolnik</p> <p>Vormitoidud, ühepajatoidud:</p> <p>Kartulipudru-hakklihavormiroog</p> <p>Riisi-kanavormiroog</p> <p>Kapsa-hakklihahautis</p> <p>Ühepajatoit</p> <p>Lõpphindamine 8t</p>	praktiline töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

ÕV hinnatakse koos Praktiline ülesanne: valmistab etteantud juhendi järgi 2 rooga (sh salati, supi, munaroa, köögivilja- või pastalisandi), katab hindajatele laua vastavalt koka korraldustele, vormistab portsjonid ning serveerib hindajatele

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Praktiline töö

**Lävend**

Valmistab juhendamisel toite ja jooke;  
Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule;  
käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest;  
säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid;  
järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul;  
peseb nõud ja koristab köögi;  
annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt etteantud ülesandest

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Praktiline töö Praktiline ülesanne: valmistab etteantud juhendi järgi 2 rooga (sh salati, supi, munaroa, köögivilja- või pastalisandi), katab hindajatele laua vastavalt koka korraldustele, vormistab portsjonid ning serveerib hindajatele, peseb nõud ja koristab köögi	Mitmeeristav hindamine Lävend: korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; järgib isikliku hügieeni nõudeid; peseb nõud ja koristab köögi; annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt etteantud ülesandest
<b>Iseseisvad tööd</b>	
1. Kirjuta lühikokkuvõtte teemal: Töökohta korraldus, köögi korraldus ja isikliku hügieeni nõuded Rakvere Ametikooli õppekõrgis. 2. Vali 2 rooga: eelroog, pearoog (salatid, supid, vormiroad, toidud hakklihast, köögivilja- või pastalisand, põhikastmed), koosta kaubatellimus vastavalt valitud roogadele, koosta tööplan.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest Jaotus tundides: praktiline töö: 24 kokku: 24	1. töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele 2. suhtleb tööolukorras arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt 3. annab hinnangu enda tööle lähtuvalt koka töö eripärast	Toiduhügieen Töökohta korraldamine Suhtlemine Ergonoomika	Praktiline töö, meeskonnatöö enesehinnang iseseisev töö	Mitmeeristav
<b>Lävend</b>				
Praktiline töö sooritatud täies mahus, täidab hindamiskriteeriumid				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest Jaotus tundides: praktiline töö: 40 iseseisev töö: 8 kokku: 48	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. loob ja hoiab kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist</li> <li>2. teenindab kliente lähtudes teenindamise põhitehnikatest</li> <li>3. töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest</li> <li>4. teostab teenindussaalis vajalikud puhastustööd</li> <li>5. väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles</li> </ol>	<p>Teeninduse ettevalmistus</p> <p>Klientide teenindamine</p> <p>Teenindusjärgsed toimingud</p>	Praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Praktiline töö iseteenindusliinis - ühe päeva teeninduse teostamine

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

Praktiline töö sooritatud täies mahus

- sooritab vajalikud puhastustööd teenindussaalis enne ja pärast teenindusprotsessi
- teeb juhendamisel iseteenindusliini eelkatte ja paigutab toidud
- võtab kliendi vastu, tervitab klienti viisakalt
- jälgib iseteenindusliini, koristab mustad nõud ja toob puhtad
- küsib tagasisidet
- peab kinni toiduhügieeninõuetest

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd. Praktiline ülesanne: koostab tööplaani ja valmistab etteantud juhendi järgi 2 rooga (sh salati, supi, munaroa, köögivilja- või pastalisandi), katab laua vastavalt koka korraldustele, vormistab portsjonid ning serveerib hindajatele, aeg 2,5 tundi
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Sirje Rekkor, Anne Kersna, Maire Merits, Indrek Kivisalu 2010 Toiduvalmistamine suurköögis Hindamisstandard ABIKOKK TASE 3: <a href="https://chef.ee/kutsesusteem/koka-kutse">https://chef.ee/kutsesusteem/koka-kutse</a>



## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Abikoka praktika	15	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul osaliselt abikoka praktilise töö alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib juhendamisel oma tööd tootlustusettevõttes, teostab puhastustöid, peseb nõusid, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena		
<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>	<b>Iseseisev töö</b>	
30 t	320 t	40 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib juhendamisel praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärgid Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	1. tutvub dokumentidega praktikale asumiseks (leping, praktikajuhend, hinnanguleht) 2. püstatab koos juhendajaga praktika eesmärgid 3. osaleb praktikakoha taotluse vormistamisel 4. teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist	Praktika planeerimine Praktika eesmärgid Praktika dokumentatsioon Praktikakoha valik, kokkulepped Praktikapäevik	Kombineeritud loeng, eesmärgistamine, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktika eesmärkide püstamine juhendamisel				
<b>Lävend</b>				
1. loeb läbi praktikalepingu, annab tagasisidet sisu mõistmise kohta 2. tutvub praktikajuhendiga, juhendamisel sõnastab praktika eesmärgid 3. teeb ettepaneku praktikaettevõtte valikuks juhendajale 4. esitab täidetud praktikakoha taotluse				
<b>Iseseisev töö</b>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
töötab juhendamisel praktikaettevõttemeeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: praktika: 40 iseseisev töö: 10 kokku: 50	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni lähtuvalt praktikajuhendist</li> <li>2. tutvub ettevõtte menüüga</li> <li>3. töötab toitlustusettevõttes juhendamisel ning teeb planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks</li> <li>4. järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid</li> <li>5. töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega</li> <li>6. järgib ettevõtte sisekorraeeskirju</li> <li>7. teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist</li> </ol>	<p>Abikoka praktiline töö köögis</p> <p>Töö planeerimine ja korraldamine</p> <p>Kaupade haldamine</p> <p>Toidutoorme eeltöötlemine</p> <p>Toitude valmistamine</p> <p>Teenindamine ja müügitöö</p>	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> ÕV II-V hinnatakse koos ÕV VI			
<b>Iseseisev töö</b>			
teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid Jaotus tundides: praktika: 40 iseseisev töö: 10 kokku: 50	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid</li> <li>2. järgib juhendamisel töötades tööhügieeninõudeid</li> <li>3. kasutab juhendamisel vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid</li> <li>4. töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult</li> <li>5. puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha</li> <li>6. koristab juhendamisel käitlemisruumid vastavalt puhastusplaanile</li> <li>7. teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse</li> </ol>	<p>Toiduhügieen</p> <p>Toidutoorme eeltöötlemine</p> <p>Toitude valmistamisel seadmete kasutamine</p> <p>Teenindamine ja müügitöö</p> <p>Puhastustööd köögis</p>	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> ÕV II-V hinnatakse koos ÕV VI			

<b>Iseseisvad tööd</b>
teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid Jaotus tundides: praktika: 200 iseseisev töö: 10 kokku: 210	1. valib juhendamisel toitute ja jookide valmistamiseks vajalikud toorained 2. eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest 3. valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke kasutades sobilikke seadmeid ja töövahendeid 4. korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel 5. peseb nõusid, töötab nõudepesus 6. teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile	Köögitöö Toorainete ettevalmistamine, eeltöötlemine Toitute valmistamine Seadmed, kasutamine, puhastamine Nõude pesemine Toiduhügieen, tööohutus Puhastustööd käitlemisruumides	praktiline töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**  
ÕV II-V hinnatakse koos ÕV VI

**Iseseisev töö**

teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
teenindab juhendamisel kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: praktika: 40 iseseisev töö: 10 kokku: 50	1. teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti 2. serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale 3. teenindab meeskonnaliikmena kliente järgides kliendikesksuse põhimõtteid	Teenindamine	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**  
ÕV II-V hinnatakse koos ÕV VI

**Iseseisev töö**

teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse lähtuvalt praktikajuhendist

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika praktikaaruande Jaotus tundides: praktiline töö: 20 kokku: 20	1. koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande lähtuvalt praktikajuhendist 2. annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele lähtuvalt praktikajuhendist 3. esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks	Praktikaaruande koostamine ja vormistamine arvutil Eneseanalüüs Praktikaaruande kaitsmine	Aruande koostamine, eneseanalüüs, esitlus	Mitteeristav

**Mooduli hindamisülesanne:**

Praktika dokumentatsiooni koostamine, praktilise töö sooritamise praktikaeetevõttes, iseseisva töö sooritamise, praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine.

**Lävend**

- praktika on sooritatud täies mahus
- tagastatud allkirjastatud lepingud ja hinnanguleht
- ettevõttepoolne praktikajuhendaja kinnitab õpiväljundite saavutamist ja hindamiskriteeriumite täitmist (hinnanguleht)
- praktikapäevik on täidetud ja sissekanded piisavad
- praktikaaruanne on koostatud ja esitatud, kõik aruande osad on piisavad
- kaitsmise käigus tõendab abikoka kompetentside omandamist

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Praktika on sooritatud täies mahus. Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded (kirjalik ja praktiline) on sooritatud vähemalt lävendi tasemel: I praktikaaruanne II juhendaja poolt täidetud hinnanguleht, III praktikapäevik IV praktika esitlus ja kaitsmine
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Praktikajuhend Praktika dokumentatsioon, praktikapäevik, hinnanguleht

# Rakvere Ametikool

## 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhihariduseta õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>1.seab juhendamisel endale õpieesmärgid, arvestades oma võimalusi ning piiranguid;</p> <p>2.saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest;</p> <p>3.kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;</p> <p>4.mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga</li> <li>· sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid</li> <li>· koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani</li> <li>· kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi</li> <li>· valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal</li> <li>· määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas</li> <li>· kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust</li> <li>· valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile</li> </ul>	<p>1. Enda tundmaõppimine</p> <p>Minapilt</p> <p>Isiksuseomadused</p> <p>Huvid</p> <p>Väärtused</p> <p>Teadmised, oskused, kogemused</p> <p>Õpitavat eriala toetavad isiksuseomadused, teadmised, oskused, kogemused</p> <p>2. Suhtlemisoskused</p> <p>2.1.Suhtlemise olemus</p> <p>Suhtlemise komponendid: info vahetamine, tajumine, mõjutamine</p> <p>Esmamulje. Esmamulje rikkujad</p> <p>Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine</p> <p>Suhtlemistõkked</p> <p>Suhtlemise baasoskused (kontakti loomine, aktiivne kuulamine, selge eneseväljendus) ja kompleksoskused</p> <p>Käitumisstiilid: agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine</p> <p>Enesekehtestamine</p> <p>2.2. Meeskonnatöö</p> <p>Grupp ja meeskond.</p> <p>Roll ja rolliootused meeskonnas</p> <p>Rollikonflikt</p> <p>Meeskonna arengufaasid</p> <p>Konfliktide liigi</p> <p>Konfliktidega toimetulek</p>	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> <li>· koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks</li> <li>· kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega</li> <li>· leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koostamiseks, praktika- või töökoha leidmisel</li> <li>· koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid</li> <li>· kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas</li> </ul>	<p>2.3. Õpioskused</p> <p>Mitteformaalne, formaalne ja informaalne õppimine</p> <p>Lõiming: Õpioskuste mooduliga</p> <p>3. Tegevuse planeerimine</p> <p>Eneseanalüüs</p> <p>Eesmärkide püstitamine</p> <p>Erinevad keskkonnategurid</p> <p>4. Karjääri kujundamine</p> <p>Karjääri mõiste</p> <p>Elukestev õpe</p> <p>Töötamise tulevikutrendid</p> <p>Tööturu tööjõu- ja oskuste vajadus</p> <p>Õpitava eriala kutsesstandard</p> <p>Tööandja ootused</p> <p>Töömotivatsioon</p> <p>5. Praktika- või töökoha leidmine</p> <p>Praktika- või töökoha leidmise võimalused sh erinevad infokanalid, e-kirja koostamine ja suhtlemine telefoni teel</p> <p>Õppimisvõimalused</p> <p>Kandideerimisdokumendid: CV, motivatsioonikiri, avaldus</p> <p>Tööintervjuu</p> <p>6. Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid</p> <p>Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: *Elukeskkond, *Muutustega kohanemine, *Enesearendamine, *Raha, *Sisemine tasakaal, *Hobid, puhkus, *Töö, *Sõbrad, *Perekond, *Ühiskondlik aktiivsus, *Turvatunne</p>	
--	--	--	--

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Praktiline töö

**Lävend**

õpiväljundid loetakse arvestatuks kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

**Iseseisvad tööd**

Iseseisvad tööd: Enesehindamise ja õpitava eriala tundmise küsimustike ning mõttearenduslehtede täitmine. Ettevalmistus töövestluseks. Ülevaate koostamine maakonna ettevõtetest, mis on seotud õpitava erialaga.

**Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine**

Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel

<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Õpetaja koostatud materjalid

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Arvutiõpetus	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsamat arvutialast sõnavara, teksti- ja tabelitöötlust, veebis navigeerimise ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, edastamiseks, tööks vajalikuks suhtluseks.		
<b>Teoreetiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>		
40 t	12 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teksti- ja tabelitöötluste kasutamise põhimõtteid ning kasutab neid vastavalt oma vajadusele praktiliselt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 8 kokku: 32	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara</li> <li>2. järgib ohutusnõudeid arvutiga ja kuvariga töötamisel</li> <li>3. koostab ja vormistab juhendi alusel dokumendi</li> <li>4. koostab ja vormistab juhendi alusel tabeli</li> </ol>	<p>Arvutialased põhimõisted: riistvara ja tarkvara, Arvuti kasutamine ja korrashoid. Töölaud, failihaldus, otsingute tegemine, failide lihtne redigeerimine, prindihaldus. Ohutus arvutiga ja kuvariga töötamisel.</p> <p>Tekstitöötlus: põhioperatsioonid, dokumendi muutmine, andmete sisestamine, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine, teksti ja lehekülje kujundamise põhivõtted, dokumendi viimistlemine, päis ja jalus, printimine, objektide lisamine dokumendile - tabelid, pildid.</p> <p>Tabelitöötlus: dokumendi loomine ja muutmine, põhioperatsioonid, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, read ja veerud, valemid ja funktsioonid, kujundamine, diagrammid ja objektid, printimine.</p>	Kombineeritud loeng, praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Tööleht: interneti kasutamise turvalisus.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
Koostab ja vormistab juhendamisel arvutis erinevad tööd (nt. kirjaliku praktikaaruande). Edastab töö elektrooniliselt praktikajuhendajale ja arvutiõpetajale.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				



Arvutialase terminoloogiaga tutvumine ja töölehe küsimuste vastamine.  
Mahuka dokumendi koostamine vastavalt eelnevale juhendamisele. Töö nõuetekohane vormistamine.

### Praktilised tööd

Erinevad õpetaja koostatud harjutused

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 4 kokku: 20	Veebi kasutamine: veebis navigeerimine, otsing, elektronposti kasutamine, kirjavahetus, adresseerimine, postkasti haldamine, listid ja uudisgrupid, turvalisus, andmekaitse. Interneti kasutusvõimalused ja turvalisus.	Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Tööleht: interneti kasutamise turvalisus.			
Koostab ja vormistab juhendamisel praktikale kandideerimise nõutavad dokumendid, kirjaliku praktikaaruande ja esitluse. Töö sisaldab:			
1. Sissejuhatus 2. Ettevõtte tutvustus 3. Ruumide kirjeldus 4. Toodete sortiment 5. Tööde kirjeldus 6. Kokkuvõttev analüüs 7. Kasutatud allikad Edastab töö elektrooniliselt praktikajuhendajale ja arvutiõpetajale kasutades korrektset eesti keelt.			

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel. Koostab ja vormistab juhendamisel arvutis praktikaaruande.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	www.metshein.com, www.rak.edu.ee, "Tekstidokumendi loomine Word 2007 - 2010 abil" Riina Reinumägi; "Excel 2007 - 2010 käsiraamat" Riina Reinumägi; "MS Excel raamatupidaja ja finantsjuhi teenistuses" Riina Reinumägi; Praktikaaruande koostamise juhend

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Praktiline töö köögis	5	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	läbitud moodul Toitlustamise alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonna liikmena, toite ja jooke lähtuvalt töökorraldust		
<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>		
110 t	20 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning töökorraldusst Jaotus tundides: praktiline töö: 80 iseseisev töö: 10 kokku: 90	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke</li> <li>2. kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradele</li> <li>3. käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele</li> <li>4. säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>5. korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</li> <li>6. järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</li> <li>7. annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist</li> <li>8. annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast</li> </ol>	Tehnoloogiline kaart Seadmed ja töövahendid Toiduhügieen ja isiklik hügieen Töökohta korraldamine Puhastusplaan Tööohutusnõuded Oma tööle ning toitudele ja jookidele hinnangu andmine	Praktiline töö, iseseisev töö, hinnangu andmine	Mitteeristav

<p><b>Hindamisülesanne:</b> Hinnata tehnoloogiliste kaartidena etteantud roogade valmistamist, seadmete ja töövahendite kasutamist vastavalt töökorralduse eripärale, isikliku hügieeni, toiduainete säilitamist.</p>
<p><b>Lävend</b></p> <p>Praktiline töö on sooritatud täies mahus. Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke. Kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale. Käitleb toiduaineid 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 toitule ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist</p>
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p> <p>Hinnangulehe täitmine (osaliselt individuaalse tööna): hinnang oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena Etteantud juhendi järgi eneseanalüüs.</p>
<p><b>Praktilised tööd</b></p> <p>Praktiline töö: hinnata tehnoloogiliste kaartidena etteantud roogade valmistamist, seadmete ja töövahendite kasutamist vastavalt töökorralduse eripärale, isikliku hügieeni, toiduainete säilitamist</p>

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärasest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale</li> <li>2. planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökohta vastavalt tööplaanile</li> <li>3. serveerib juhendamisel kliendile toidu ja joogi minimaalse võimaliku ajaga</li> <li>4. töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripärale, annab meeskonnatööle tagasisidet</li> <li>5. arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid</li> </ol>	<p>Tööplan Meeskonnatöö Laomajandus Ergonoomilised töövõtted</p>	<p>Praktiline töö, iseseisev töö, hinnangu andmine</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p><b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö: oma tööplaani koostamine</p> <p>Hinnata tagasiside andmist (meeskonnatööle ja ergonoomiliste töövõtete kasutamisele)</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö</p>
--	--

<p><b>Lävend</b></p> <p>Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta juhendamisel kogu tööprotsessi vältel, järgib juhendamisel ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele.</p>
--

Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt.  
 Õppija planeerib juhendamisel tööülesandeks saadud toitude ja jookide valmistamise arvestades tööohutuse, töötervishoiu, toiduhügieeni põhitõdesid, planeerides otstarbekohaselt väiketöövahendeid ja köögiseadmeid

**Iseseisvad tööd**

Enesehinnang oma oskustele ja teadmiste rakendamisele praktilises abikoka töös toiduvalmistamisel

**Praktilised tööd**

Tehnoloogiliste kaartide järgi toitude valmistamine, töövahendite ja seadmete ohutu kasutamine, puhastustööde teostamine, ülesande teostamiseks vajadusel tööplaani koostamine etteantud juhendi järgi

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab personaalselt kliente kasutades serveerimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid Jaotus tundides: praktiline töö: 20 iseseisev töö: 8 kokku: 28	1. loob ja hoiab positiivset kliendikontakti kogu teenindusprotsessi vältel 2. tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles menüüd kasutades erialaseid termineid 3. annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist 4. serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	Teenindusprotsess Menüüde terminoloogia (korrektses eesti keeles) Teenindusstandard Kliendikeskne teenindus	Praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Praktiline ülesanne; klienditeenindus tavateeninduses

**Lävend**

Loob ja hoiab teenindussituatsioonis kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist.  
 Teenindab kliente juhendamisel lähtudes teenindamise põhitehnikatest.  
 Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.  
 Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele.  
 Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.

**Iseseisvad tööd**

Enesehinnang oma oskustele ja teadmiste rakendamisele klienditeenindussituatsioonides

**Praktilised tööd**

Kliendile juhendamisel roogade serveerimine, positiivse kliendikontakti loomine suheldes korrektses eesti keeles, ergonoomiliselt ning hügieeninõuetele kohaselt töötamine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Praktiline töö sooritatud täies mahus, täidetud kujundavad õpiülesanded lävendi tasemel Praktiline hindamisülesanne: ühe päeva lõunamenüü alusel tellib toiduained, korraldab töökoha, valmistab rühmatööna toidud, serveerib ja teenindab kliente, puhastab köögi ja teenindussaali, annab hinnangu enda ja rühma tööle
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Sirje Rekkor, Anne Kersna, Maire Merits, Indrek Kivisalu 2010 Toiduvalmistamine suursöögis Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Kivisalu, Indrek; Animägi, Liis; Muuga, Önnela (2013). Praktiline kulinaaria

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Pagari- ja kondiitritööd	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel lihtsamaid pagari-ja kondiitritooteid		
<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>		
40 t	12 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel pärmitaigna ja sellest lihtsamaid tooteid Jaotus tundides: praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. valib pärmitaigna valmistamiseks vajalikud seadmed ja väikevahendid ning kasutab neid ohutult 2. kaalub vajalikud toorained 3. valib pärmitaigna valmistamiseks vajalikud toorained 4. valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel pärmitaigna 5. valmistab pirukale täidise 6. vormib ja viimistleb 2 lihtpagaritoodeid 7. küpsetab juhendamisel tooteid 8. täidab töö- ja toiduohutuse nõudeid 9. korrastab ja puhastab töövahendid, töökoha ning tööruumid	Pärmitaignate liigid Toorained Seadmed ja väikevahendid Tööohutus Pärmitaigna valmistamise tehnoloogia Soolased ja magusad täidised Pärmitaignast toodete vormimine ja kergitamine Küpsetamine ja jahutamine Viimistlemine Pakendamine Puhastustööd köögis	Praktiline töö, arutelu, rühmatöö, enesehinnang iseseisev töö	Mitteeristav

#### Hindamisülesanne:

Ülesanne I : valmistab pärmitaigna ja sellest 2 pagaritoodeid  
Hindamine vastavalt hindamiskriteeriumitele

Iseseisev töö – õpimappi pärmitaigna retsept, valmistamise tehnoloogia, toodete valmistamine ja küpsetamise temperatuurid

#### Lävend

Sooritab praktilised tööd.  
 Õpimapi esitlus ja positiivne hinnang sellele.  
 Hindamisülesanne positiivselt sooritatud.


**Iseseisvad tööd**

Iseseisev töö – pärmitaigna toodetest õpimapi koostamine: retseptid, valmistamise tehnoloogia, toodete valmistamine ja küpsetamise temperatuurid

**Praktilised tööd**

Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel pärmitaignast tooteid

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel biskviitaigna ja sellest lihtsamaid tooteid Jaotus tundides: praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. valib biskviitaigna ja muretaigna valmistamiseks vajalikud seadmed ja väikevahendid ning kasutab neid ohutult 2. kaalub vajalikud toorained 3. valib biskviitaigna ja muretaigna valmistamiseks vajalikud toorained 4. valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel taigna 5. valmistab ja küpsetab pooltooteid 6. valmistab lihtsamaid kreeme 7. paneb kokku ja viimistleb toote 8. täidab töö- ja toiduohutuse nõudeid 9. korrastab ja puhastab töökoha ning tööruumid	Biskviitaigna ja muretaigna kasutamine Toorained Seadmed ja väikevahendid Tööohutus Biskviitaigna ja muretaigna valmistamise tehnoloogia Kreemid Biskviitaignast ja muretaignast pooltoodete valmistamine ja küpsetamine Toodete kokkupanek ja viimistlemine Puhastustööd köögis	Praktiline töö, arutelu, rühmatöö, enesehinnang iseseisev töö	Mitmeeristav

**Hindamisülesanne:**

Ülesanne II : valmistab biskviitaigna või muretaigna ja sellest 1 toote  
 Hindamine vastavalt hindamiskriteeriumitele

**Lävend**

Sooritab praktilised tööd.  
 Õpimapi esitlus ja positiivne hinnang sellele.  
 Hindamisülesanne positiivselt sooritatud.

**Iseseisvad tööd**

Iseseisev töö – biskviitaignast ja muretaignast toodete õpimapp: retsept, valmistamise tehnoloogia, toodete valmistamine ja küpsetamise temperatuurid

**Praktilised tööd**

Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel biskviitaignast ja muretaignast tooteid

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Esitatud iseseisvad tööd, sooritatud ÕVI ja ÕVII praktilised hindamisülesanded
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/</a> <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impresum/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impresum/</a> <a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf</a>



## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Õpioskused	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et kasvab õppija teadlikkus oma õppimist paremini korraldada – tulemuslikumaks ja nauditavamaks muuta, olla motiveeritud ja enesekindlam.		
<b>Teoreetiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab ennast kui õppijat (õpistiil, mälutüüp, multiintelligentsus, õpiraskus) ja toob välja soovitusi õppimise efektiivsemaks muutmiseks. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ol style="list-style-type: none"> <li>Koostab koostöös õpetajaga testidel põhineva enese kui õppija analüüsi ja soovitusid, millega selline õppijatüüp võiks arvestada.</li> <li>Nimetab ja kasutab erinevaid õppimisvõtteid.</li> <li>Nimetab õpioskusi, rakendab erinevaid eesmärgistamise ja eneserefleksiooni võtteid</li> <li>Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle kokkukõla enda prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobivaid tegevuskavade vorme.</li> </ol>	<p>Sissejuhatus (häälestus kursuseks, ajurünnak, ootused kursusele, rühma kokkulepped)</p> <p>Mina kui õppija (õppimise mõiste, eesmärk, õpistiilid, eneseanalüüs)</p> <p>Õpilase ja õpetaja roll (isiksuse ja rolli eristamine, rollikaart)</p> <p>Õpioskused ja eesmärgid</p> <p>Õppimisvõtted (mnemotehnoloogilised võtted, lugemine kui protsess, idee-, mõiste- ja mõttekaart, konspekterimine, loovus)</p> <p>Õppimise saboteerimine ja valikud</p> <p>Intelligentsus ja õppimine (multiintelligentsus, kirjatöö alustamine)</p>	oeng, rühma- ja paaritöö, iseseisev töö, rollimäng, situatsioonianalüüs, ajurünnak, loovusharjutused, idee- ja mõistekaardi koostamine, miniprojekt, õpimapp, esitlus, mõttega lugemine, diskussioon, juhtumi uurimine, intervjuu, SWOT-analüüs, draama	Mitteeristav

#### Hindamisülesanne:

1. Esitab õpimapi: tunnis kogutud-koostatud materjalidega, teeb selle põhjal esitluse.
2. Koostab koostöös õpetajaga testidel põhineva enese kui õppija analüüsi ja soovitusid, millega selline õppijatüüp võiks arvestada.
3. Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle vastavust seatud prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobiva tegevuskava vorme.
4. Sõnastab eneserefleksioonist lähtuvalt enda arengueesmärgid ja tegevuskava, kasutades õpitud võtteid.
5. Teeb kokkuvõtte kogetud õppimisvõtetest ja nende edasisest kasutamisevõimalustest õppijana

--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
teadvustab õppimist soodustavaid ja raskendavaid tegureid nii grupis kui individuaalselt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. nimetab ebaeduga toimetuleku erinevaid viise,</li> <li>2. tunneb ära stressi ilminguid</li> <li>3. toob näiteid efektiivsete ja ebaefektiivsete viiside kohta pingetest vabanemiseks.</li> <li>4. koostab situatsioonist lähtuva kolmeosalise kehtestava minasõnumi</li> <li>5. nimetab grupi arengufaase, rolle grupis, kirjeldab koostöö kujunemist.</li> <li>6. harjutab koostöist probleemilahendamist</li> <li>7. märkab ebaefektiivseid probleemilahendusviise</li> <li>8. esitleb ennast</li> </ol>	<p>Tunded ja mõtlemine (tunnete väljendamine, juhtimine, tunded ja mõtlemine, aju kolmene jaotus)</p> <p>Edu ja ebaedu (stressi mõiste, ebaeduga toimetuleku viisid)</p> <p>Hea kuulamise oskused (aktiivne kuulamine, ümbersõnastamine, tunnete peegeldamine, kommunikatsioon).</p> <p>Eneseväljendamine (sina- ja minakeel, mina-teade, sildistamine, käitumise hinnanguvaba kirjeldamine)</p> <p>Enesekehtestamine (enesekehtestamise mõiste, kehtestava sõnumi koostamine)</p> <p>Koostöine probleemilahendamine (6-osaline probleemilahendusmudel, võitja-võitja meetod)</p> <p>Suhted ja suhtumised</p> <p>Eneseesitlemine (minu tugevad küljed, mina-keel, tagasiside andmine-saamine)</p>	Mitteeristav

<b>Õppemeetod</b>	loeng, rühma- ja paaristöö, iseseisev töö, rollimäng, situatsioonianalüüs, ajurünnak, loovusharjutused, idee- ja mõistekaardi koostamine, miniprojekt, õpimapp, esitus, mõttega lugemine, diskussioon, juhtumi uurimine, intervjuu, SWOT-analüüs, draama
<b>Hindamisülesanne</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esitab õpimapi: tunnis kogutud-koostatud materjalidega, teeb selle põhjal esitluse.</li> <li>2. Koostab koostöös õpetajaga testidel põhinev enese kui õppija analüüsi ja soovitused, millega selline õppijatüüp võiks arvestada.</li> <li>3. Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle vastavust seatud prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobiva tegevuskava vorme.</li> <li>4. sõnastab eneserefleksioonist lähtuvalt enda arengueesmärgid ja tegevuskava, kasutades õpitud võtteid.</li> <li>5. Teeb kokkuvõtte kogutud õppimisvõtetest ja nende edasisest kasutamisvõimalustest õppijana</li> </ol>
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esitab õpimapi: tunnis kogutud-koostatud materjalidega, teeb selle põhjal esitluse.</li> <li>2. Koostab koostöös õpetajaga testidel põhinev enese kui õppija analüüsi ja soovitused, millega selline õppijatüüp võiks arvestada.</li> <li>3. Uurib nädala jooksul oma ajakasutust ning selle vastavust seatud prioriteetidega ja tutvustab võimalikke endale sobiva tegevuskava vorme.</li> <li>4. sõnastab eneserefleksioonist lähtuvalt enda arengueesmärgid ja tegevuskava, kasutades õpitud võtteid.</li> <li>5. Teeb kokkuvõtte kogutud õppimisvõtetest ja nende edasisest kasutamisvõimalustest õppijana</li> </ol>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Avatud Meele Instituut „Õppides loon ennast“ (K. Tani-Jürisoo, A. Loodus, K. Hango, V. Murutar) – õpetajaraamat, töö- ja infolehed ning jaotusmaterjalid õpilastele</li> <li>2. <a href="http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/">http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/</a></li> </ol>

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Kutsealane inglise keel	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate inimestega töösituatsioonides, kasutab erialast sõnavara		
<b>Teoreetiline töö</b>	<b>Iseseisev töö</b>		
40 t	12 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatöoga seotud erialastest terminitest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. nimetab toiduvalmistamisel kasutatavad põhilisi toiduaineid ja maitseaineid 3. nimetab väiketöövahendid ja seadmed 4. tõlgib retsepti kasutades abivahendeid	Tähestik, hääldused Lausete koostamine Toiduained Toiduainete kuum- ja külmtöötlemise võtted Mõõtühikud, kogused Väiketöövahendid, seadmed	lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b>				
I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele				
II tõlgib retsepti kasutades abivahendeid				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vestleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted	Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Ajad	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine,	Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	arusaadavalt 2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest	Tööruumid, olmeruumid	arutelu, dialoog, iseseisev töö,	
---	---	-----------------------	-------------------------------------	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Suhtlusülesanne: dialoog töösituatsioonist

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Stott, R.Revell "Highly Recommended English for the hotel and catering industry - õpik ja töövihik, 2004 T.Scott, A. Buckingham " At Your Service" 1997 V. Raid "Sõnavara restoranipidajale" 2000 A. Pikver "Increase Your Vocabulary" 1998 A. Jaagus, T.Libek "Kitchen Communication" 2005 S. Redman, R. Gairns " Test Your English Vocabulary in use" 2000

## Rakvere Ametikool

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	põhihariduse nõudeta õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Kutsealane vene keel	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate inimestega töösituatsioonides, kasutab erialast sõnavara		
<b>Teoreetiline töö</b>			<b>Iseseisev töö</b>
40 t			12 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab lihtsat erialast teksti, saab aru igapäevatöoga seotud erialastest terminitest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele</li> <li>2. nimetab toiduvalmistamisel kasutatavad põhilisi toiduaineid ja maitseaineid</li> <li>3. nimetab väiketöövahendid ja seadmed</li> <li>4. tõlgib retsepti kasutades abivahendeid</li> </ol>	Tähestik, hääldused Lausete koostamine Toiduained Toiduainete kuum- ja külmtöötlemise võtted Mõõtühikud, kogused Väiketöövahendid, seadmed	lugemine, tõlkimine, kirjutamine, rühmatöö, töölehed, iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b>				
I Kirjalik test –erialane sõnavara vastavalt hindamiskriteeriumitele				
II tõlgib retsepti kasutades abivahendeid				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
suhtleb lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	1. suhtleb juhendamisel lihtsates töösituatsioonides, sõnastab oma mõtted	Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Ajad	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine,	Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	arusaadavalt 2. saab aru lihtsamatest tööalastest korraldustest	Tööruumid, olmeruumid	arutelu, dialoog, iseseisev töö,	
---	---	-----------------------	-------------------------------------	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Suhtlusülesanne: dialoog töösituatsioonist

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Ele Viilipus 2013 Turismi vene keel + CD <a href="http://www.e-ope.ee/repositoorium?@=88dy#euni_repository_10890">http://www.e-ope.ee/repositoorium?@=88dy#euni_repository_10890</a> A.Mets "Sinu vestlukaaslane" 1 ja 2 osa; K. Allikmets " Kohtumised" 1 ja 2 osa; E. Raud " Vene keel minu sõber ja kaaslane" 1 ja 2 osa.