

Rakvere Ametikool

Kokk (441 Neljanda taseme kutseõppe esmaõpe (kutsekeskharidusõpe)) moodulite rakenduskava

1-2/23/7 kinnitatud 17.02.2023

Sihtrühm	põhiharidusega õppija
Õppevorm	statsionaarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2	Tiina Mäeks, Getter Holm
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivaid õpistrateegiaid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		12 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses;</p> <p>2. toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast;</p> <p>3. kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist;</p> <p>4. kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid • selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest • nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid • leiab lähteülesande põhjal õppetööga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused • nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele • kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära • kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks, lähtudes enda õpistiilist • koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid 	Mitteeristav hindamine

lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluste digivahendeid

Mooduli jagunemine

Toitlustamise valdkonna alused Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 20	Alateemad Turismimajandus Eestis. Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus. Majutus- ja toitlustusettevõtete roll Eesti majanduses. Majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine. Koka kutsestandard. Koka õppekava sisu ja ülesehitus. Õppija vajadused. Õpistiilid. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine. Õppeülesannete lahendamise strateegiad ja meetodid. Informatsiooni hankimise ja edastamise oskuste arendamine. Tekstitöötluste digivahendid.	Seos õpiväljundiga 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
Iseseisev töö	Toitlustusettevõtte tutvustus juhendi alusel.	
Praktiline töö	● Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse. Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, rakendades arvutikasutamise oskusi.	
Hindamisülesanded	● Iseseisva töö esitlemine: ühe toitlustusettevõtte tutvustus juhendi alusel. ● Hindamisülesanne: kooli õppekeskkond. ● Isikliku õppeplaani koostamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: - esitleb iseseisva töö tulemusi - orienteerub kooli õppeinfosüsteemis - koostab isikliku õppeplaani - kasutab digivahendeid õppe-eesmärkide saavutamisel	

<p>Õpingute alused</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3</p>	<p>Alateemad</p> <p>Õppetöö korraldus. Õpperühmaga tutvumine. Õppekeskkonnaga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused. Kooli infosüsteem. Kooli kodukord. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab tootlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja tootlustusettevõtete rolli turismimajanduses;</p> <p>toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast;</p> <p>kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist;</p> <p>kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi</p>
Iseseisev töö	Iseseisev töö juhendi alusel: informatsiooni leidmine kooli infosüsteemist.	
Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none"> • Informatsiooni otsimine kooli infosüsteemist juhendamisel. 	
Hindamisülesanded	<ul style="list-style-type: none"> • Hindamisülesanne: kooli õppekeskkond. • Isikliku õppeplaani koostamine. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - esitleb iseseisva töö tulemusi</p> <p>- orienteerub kooli õppeinfosüsteemis</p> <p>- koostab isikliku õppeplaani</p> <p>- kasutab digivahendeid õppe-eesmärkide saavutamisel</p>	
Õppemeetodid	<p>Kõitev loeng.</p> <p>Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile.</p> <p>Informatsiooni hankimine tööjuhendi alusel.</p> <p>Õpikäik.</p>	

	<p>Rühmatöö. Enesetutvustus küsimuste abil. Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel. Iseseisev töö. Arutelu. Eneseanalüüs.</p>
Hindamismeetodid	<p>Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
Lõimitud teemad	Arvutiõpetus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - esitleb iseseisva töö tulemusi - orienteerub kooli õppeinfosüsteemis - koostab isikliku õppeplani - kasutab digivahendeid õppe-eesmärkide saavutamisel</p>
Õppematerjalid	<p>Kooli koduleht http://www.rak.edu.ee/ Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord Eesti Peakokkade Ühendus: https://chef.ee/ Kutsekoda: www.kutsekoda.ee EHRL (Eesti Hotellide ja Restoranide liit) koduleht: www.ehrl.ee Toitlustusettevõtete kodulehed. Koka eriala õppekava. Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo, 2010. Tooman, H. Kuidas kasvab turismipuu? Turismimajanduse alused. Tallinn: Argo, 2010</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Õpitee ja töö muutuv as keskkonnas, tase 4	5	Merle Aasna
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv as keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
80 tundi		30 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	<ol style="list-style-type: none"> 1. analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga 2. sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid 3. koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega 	Mitteeristav hindamine
2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ja võimalusi	<ol style="list-style-type: none"> 1. selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid 2. kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda 3. selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi 4. kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest 5. valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli 6. seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused 	Mitteeristav hindamine
3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või	<ol style="list-style-type: none"> 1. analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas 	Mitteeristav hindamine

rahalises tähenduses	2. kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid 3. kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust 4. valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile 5. koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks	
4. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama	1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes 2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid 3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist 4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Ettevõtlus ÕV3 Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad II kursus 1. Ettevõtluskeskkond Ettevõtte mikro ja makrokeskkond Lõiming: ÕV2 2. Probleemid ühiskonnas Probleemi märkamine Probleemi määratlemine Eesmärkide seadmine Alternatiivsete lahendusstrateegiate/ tegevuskavade pakkumine Lahendusstrateegia/ tegevuskava valik ja koostamine Lahenduskäigu hindamine	Seos õpiväljundiga kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt	

	hindamiskriteeriumitele.	
Karjäär ÕV4 Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	<p>Alateemad I kursus 1. Karjääri kujundamine Karjääri mõiste Elukestev õpe Töötamise tulevikutrendid Tööturu tööjõu- ja oskuste vajadus Õpitava eriala kutsestandard Tööandja ootused Töömotivatsioon</p> <p>2. Praktika- või töökoha leidmine Praktika- või töökoha leidmise võimalused sh erinevad infokanalid, e-kirja koostamine ja suhtlemine telefoni teel Õppimisvõimalused Kandideerimisdokumendid: CV, motivatsioonikiri, avaldus Tööintervjuu</p> <p>3. Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: *Elukeskkond, *Muutustega kohanemine, *Enesearendamine, *Raha *Sisemine tasakaal *Hobid, puhkus *Töö *Sõbrad *Perekond *Ühiskondlik aktiivsus *Turvatunne *Tervis</p> <p>4. Karjääriplaan</p>	<p>Seos õpiväljundiga mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele	

<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: 1. analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas 2. kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid 3. kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust 4. valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile 5. koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks, 1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes 2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid 3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist 4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas</p>
<p>Turumajandus ÕV2 Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad 1.1 Turumajandus Inimeste vajadused Ressursid, esimene samm vajaduste rahuldamiseks Majanduslik mõtlemine Piirprintsibist lähtuv mõtteviis</p> <p>1.2. Vaba ettevõtlus ehk turumajandus Vaba ettevõtluse alustalad Turumajandussüsteemi eesmärgid Majandusmudelid Raha ja ringlusvoog Riigieelarve ja maksupoliitika Sotsiaalne turvalisus ja heaoluühiskond Töötasu. Bruto ja neto töötasu. Töötasult kinnipeetavad maksud ja maksed Arukas rahakasutus Tuluallikad ja tulu suurendamise võimalused Pangad ja pangateenused Säästmine ja laenamine Tarbimine ja tarbijakaitse</p> <p>1.3. Nõudlus, pakkumine ja turuhind Nõudlus kui majandusmõiste Pakkumine Turu tasakaal ja turuhind</p> <p>Seos õpiväljundiga mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ja võimalusi</p>

	<p>2. Ettevõtluskeskkond Ettevõtluse roll ühiskonnas Õiglane ettevõtlus Ettevõtte sisekeskkond Mikrokeskkond Makrokeskkond: poliitiline, sotsiaalne, looduslik, tehnoloogiline, õiguslik ja majanduslik PESTLE ja SWOT analüüs</p> <p>4. Organisatsioonide vormid Väike- ja suurettevõtlus Ettevõtte vormid Vastutustundlik ettevõtlus Sotsiaalne ettevõtlus</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.	
<p>Tööõigus ÕV2 Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3</p>	<p>Alateemad Töölepingu mõiste ja sisu Käsundusleping ja töövõtuleping Renditöö Tööaeg ja selle korraldus Puhkuse korraldamine ja puhkuse liigid Töötasus kokkuleppimine Ajutise töövõimetuse hüvitis ja selle liigid Töölepingu seadus Ametijuhend Tööalane diskrimineerimine</p>	<p>Seos õpiväljundiga mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ja võimalusi</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele., 1. selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid</p> <p>2. kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda</p> <p>3. selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi</p> <p>4. kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest</p> <p>5. valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli</p> <p>6. seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused</p>	
<p>Õpioskused ÕV1 Auditoorne õpe 10</p>	<p>Alateemad Mitteformaalne, formaalne ja informaalne õppimine</p>	<p>Seos õpiväljundiga kavandab oma õpitee,</p>

Iseseisev õpe 3		arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
Õpitee eesmärgid ÕV1 Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	Alateemad Enda tundmaõppimine (6 tundi) Minapilt Isiksuseomadused Huvid Väärtused Teadmised, oskused, kogemused Õpitavat eriala toetavad isiksuseomadused, teadmised, oskused, kogemused 2. Suhtlemisoskused 2.1.Suhtlemise olemus (6 tundi) Suhtlemise komponendid: info vahetamine, tajumine, mõjutamine Esmamulje. Esmamulje rikkujad Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Suhtlemistõkked Suhtlemise baasoskused (kontakti loomine, aktiivne kuulamine, selge eneseväljendus) ja kompleksoskused Käitumisstiilid: agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine Enesekehtestamine 2.2. Meeskonnatöö (6 tundi) Grupp ja meeskond. Roll ja rolliootused meeskonnas Rollikonflikt Meeskonna arengufaasid Konfliktide liigi Konfliktidega toimetulek	Seos õpiväljundiga kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
Õppemeetodid	Miniloeng Paaritöö Grupitöö Videotreening Rollimäng	

	Projektõpe Õppekäik Külalistund Töövarjupäev Intervjuu Eneseanalüüs Iseseisev töö Arutelu Esitlus
Hindamismeetodid	Eneseanalüüs oma isiksuseomaduste, teadmiste, oskuste, kogemuste sh meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste kohta tuues välja tugevused ja arendamist vajad küljed. Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani. Enda valitud organisatsiooni PESTLE ja SWOT analüüsi koostamine ning enda võimaliku rolli kirjeldamine selles ettevõttes lähtudes enda karjääri eesmärkidest Struktureeritud kirjalik töö (test) majanduse mõistete tundmisest. Esitlus: Meeskonnatöona ühiskonnas olevale probleemile uuendusliku lahenduse tegevuskava koostamine. Kandideerimisdokumentide koostamine. Karjääriplaani koostamine.
Lõimitud teemad	ÕV 1 ja ÕV4 lõimitud erialapraktika planeerimisega. Eesmärk püstitada õpitee eesmärgid erialast lähtudes ning leida praktikoht õpitee eesmärkidest tulenevalt sh praktikakoha leidmise ettevalmistus (e-kirja, kandideerimise dokumentide ja vestluse ettevalmistus).
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on saavutanud õpiväljundid vastavalt hindamiskriteeriumitele, sh sooritanud kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on sooritanud hindamisülesanded, sh esitatud iseseisvad tööd
Õppematerjalid	Mooduli õpitee ja töö muutuvus keskkonnas rakendamise tugimaterjal, Haridus- ja Noorteamet 2020

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamine	14	Tiina Mäeks, Taimo Tamm
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena toite ja jooke, sh enamlevinud Eesti rahvustoite, töötades säästlikult ja järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
120 tundi		84 tundi	160 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;</p> <p>2. valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas;</p> <p>3. serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest ● käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani ● kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile ● valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist ● eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitehnikaid, töövahendeid ja seadmeid ● valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes ● valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid ● serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele 	Mitteeristav hindamine
<p>4. teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● käitub juhendamisel teenindussituatsioonis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Esmaabi köögis	Alateemad	Seos õpiväljundiga

<p>Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Esmaabi korraldus toitlustusettevõttes - Köögis sagedamini esinevad vigastused ja esmaabi andmine kergemate vigastuste korral - Esmaabi korraldus ja -vahendid köögis - Käitumine õnnetus- ja ohuolukordades 	<p>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</p>
Iseseisev töö	Käitumine ohuolukordades.	
Praktiline töö	Esmaabivõtete harjutamine.	
Hindamisülesanded	●Esmaabi. Praktiline hindamisülesanne: ohuolukorra lahendamine ja esmaabi andmine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - koostab ja vormistab kahekäigulise menüü juhendi alusel, lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest</p> <ul style="list-style-type: none"> - planeerib oma töö ja korraldab töökoha - valmistab ja serveerib kahekäigulise lõunasöögi - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid - töötab meeskonna liikmena - esitleb valmistatud toite kliendile - teostab järeltööd, puhastus- ja korrastustööd - annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele 	
<p>Köögitõövahendid ja -seadmed</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10</p>	<p>Alateemad Seadmed ja väikevahendid, nende omadused:</p> <ul style="list-style-type: none"> - köögitõövahendid - eeltöötlemisseadmed - kuumtöötlusseadmed - külmsäilitusseadmed - väljastusseadmed - nõudepesuseadmed <p>Köögiseadmete eesmärgipärane ja ohutu kasutamine ning hooldus</p>	<p>Seos õpiväljundiga 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;</p>

		serverib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta
Iseseisev töö	Köögitöövahendite ja -seadmete vajaduse planeerimine vastavalt tehnoloogilisele kaardile.	
Praktiline töö	●Köögiseadmed: Seadmete ohutu kasutamine ja igapäevahooldus.	
Hindamisülesanded	Köögitöövahendite ja -seadmete vajaduse planeerimine vastavalt etteantud ülesandele.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamise eelduseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd	
Puhastustööd toitlustusettevõttes Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 14	Alateemad Puhastustööde tähtsus Mustuse liigid Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses Koristustarvikud, värvikoodid Koristusseadmed Vesi, puhastusained, desinfitseerimisained, lahuste valmistamine Ohutusnõuded puhastusainete kasutamisel Puhastus- ja koristusmeetodid Pinnakattematerjalid toitlustusettevõttes, nende hooldamine Puhastusplaan, koristuskaardid Puhtusastmed ja nende määramise võimalused Köögitöörõivaste hooldus	Seos õpiväljundiga 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
Iseseisev töö	●Puhastustööd. Koostada juhendi abil puhastus- ja hooldusjuhend valitud köögiseadmele. Nimetada kasutatavad puhastusained (vajadusel kasutuslahuse valmistamine), puhastustarvikud, vajalikud enesekaitsevahendid. Esitada töökäik.	
Praktiline töö	●Puhastustööd köögis: Puhastus- ja koristusvõtete harjutamine õppekeskkonnas.	
Hindamisülesanded	●Puhastustööd köögis. Praktiline hindamisülesanne: Puhtusastme määramine visuaalselt, eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis, selle kaardistamine, puhastusainete, koristustarvikute ja koristusmeetodi valimine mustuse eemaldamiseks. Puhastuslahuste valmistamine: vajaliku vee ja puhastusaine koguse arvutamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd	
Teeninduse alused Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 18	Alateemad Suhtlemine ja klienditeeninduse alused. - Suhtlemisoscuse tähtsus ja selle arendamise võimalused. Verbaalne ja mitteverbaalne	Seos õpiväljundiga teenindab kliente juhendamisel, lähtudes

Praktiline töö 30	<p>suhtlemine.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kuulamisoskused. Käitumisviisid. - Klienditeeninduse mõiste ja olemus. - Klient ja klienditeenindaja. Rollid ja rollikäitumine. - Kliendi ootused ja vajadused. - Teeninduse kvaliteet. - Esmamulje. Positiivne kliendikontakt. Kliendikeskne teenindus toitlustuses. - Klientide rühmitamine. <p>Toitlustusteeninduse alused.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Toitlustusteeninduse olemus - Toitlustusettevõtete tüübid - Klienditeekond toitlustusettevõttes. Klientide teenindamisprotsess. - Toitlustusteenindajale esitatavad nõuded. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud. <p>Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teenindusstandard. Kliendikeskne teenindus toitlustusettevõttes. Positiivse kliendikontakti loomine ja hoidmine. Empaatiavõime. Kehtestav käitumine teeninduses. - Korrektnee keelekasutus suhtlemisel. - Teeninduse liigid: iseteenindus, osaline ja täisteenindus. Laudade liigid. - Ettevalmistustööd teenindamiseks. Lauad, lauapesu. Laua- ja serveerimisnõud, klaasid, söögiriistad ja serveerimisvahendid, nende kasutamine, hooldus ja ladustamine. Ettevalmistustööd saalis. Eelkatete tegemine. Iseteeninduse korraldus ja tehnikad. Roogade ja jookide serveerimise tehnika. Portsjonite ja vaagnate vormistamise alused. Kasutatud nõude, laudade ja teenindusruumide koristamine. 	kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Iseseisev töö	Lauakatmis- ja serveerimisvahendite vajaduse planeerimine vastavalt juhendile.	
Praktiline töö	Laua katmine ja kliendi teenindamine õppeolukorras juhendamisel.	
Hindamisülesanded	Moodulite 3, 4 ja 5 kompleksne hindamisülesanne: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine, valmistamine, serveerimine ja esitlemine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - koostab ja vormistab kahekäigulise menüü juhendi alusel, lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest</p> <ul style="list-style-type: none"> - planeerib oma töö ja korraldab töökoha - valmistab ja serveerib kahekäigulise lõunasöögi - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid - töötab meeskonna liikmena - esitleb valmistatud toite kliendile 	

	<p>- teostab järeltööd, puhastus- ja korrastustööd</p> <p>- annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele, käitub juhendamisel teenindussituatsioonis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles</p>	
<p>Toiduhügieen ja tööohutus köögis</p> <p>Auditoorne õpe 10</p> <p>Iseseisev õpe 6</p> <p>Praktiline töö 10</p>	<p>Alateemad</p> <p>Toiduhügieen toitlustusettevõttes</p> <p>Köögitöötaja isiklik hügieen</p> <p>Toiduainete hügieeniline käitlemine ja enesekontrollisüsteem</p> <p>Mikroorganismid, nende paljunemist mõjutavad tegurid</p> <p>Toidu kvaliteedi tagamine</p> <p>Toidu kaudu levivad haigused</p> <p>Enesekontrolliplaan</p> <p>Töö planeerimine ja töökoha korraldamine</p> <p>Tööohutus köögis</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>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</p>
Iseseisev töö	Köögitöötaja isiklik hügieen.	
Praktiline töö	Töökoha korraldamine. Prügi sorteerimine.	
Hindamisülesanded	Kirjalik töö hügieeninõuete kohta.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	
<p>Toiduvalmistamise alused</p> <p>Auditoorne õpe 60</p> <p>Iseseisev õpe 45</p> <p>Praktiline töö 90</p>	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Toiduaineteõpetus: <ul style="list-style-type: none"> - toiduainete grupid - toiduainete hankimine ja säilitamine - toiduainete pakendid ja märgistus - toidukaupade säilitamine, hoiunõuded ja realiseerimisajad - erinevate toiduainegruppide omadused ● Toiduvalmistamise alused: <ul style="list-style-type: none"> - toiduainete mõõtmine - mõõtühikute teisendamine - põhilised töövõtted toiduvalmistamisel - toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine - tehnoloogiline kaart - roagruppide osatähtsus, liigitus, põhivalmistamisviisid ja serveerimine 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>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</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - puljongid, supid, vormitoidud, pasta-, riisi-, köögiviljatoidud ja -lisandid, - salatid, võileivad - munatoidud, pudrud - magustoidud - kuumad ja külmad joogid ● Praktiline töö köögis: - töökorraldus köögis - töö planeerimine ja töökoha korraldamine - praktiline toiduvalmistamine (suurköögitoidud ja joogid, enamlevinud Eesti rahvusköögi toidud) - tehnoloogilise kaardi kasutamine - toiduhügieen - tööohutus - seadmete ja väikevahendite ohutu kasutamine ja puhastamine - töökoha ja köögi puhastamine - toitude säilitamine ● Toitude ja jookide serveerimine vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning toiduhügieeni nõuetele: - töö planeerimine ja töökoha korraldamine - serveerimisnõude ja -vahendite valik, ettevalmistamine ning hooldus - toitude ja jookide serveerimine erinevat liiki toitlustusettevõtetes (erinevad serveerimisviisid) - toitude säilitamine 	
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> ●Toiduaineteõpetus. Toiduaineid tutvustavad harjutus- ja kordamisülesanded, mängud, nuputamisülesanded. Iseseisvad ülesanded vastavalt juhendile teemadel: Toiduteekond, toiduainete pakendid ja märgistus. ●Toiduvalmistamise alused. Praktiline planeerimis- ja harjutusülesanne: Köögivilja eeltöötlemine, tükeldamisvõtted, töökoha korraldamine vastavalt lähteülesandele ja juhendile 	
Praktiline töö	●Praktiline töö köögis: Toitude valmistamine juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel.	
Hindamisülesanded	●Toiduainete õpetus. Tööleht: erinevate toiduainegruppide omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine toiduvalmistamisel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - planeerib oma töö ja korraldab töökoha</p> <ul style="list-style-type: none"> - valmistab ja serveerib kahekäigulise lõunasöögi - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid - töötab meeskonna liikmena - esitleb valmistatud toite kliendile 	
Õppemeetodid	Loeng Arutelu	

	<p>Mõistekaart Rühmatöö Digiõpimapi koostamine Iseseisev töö Juhtumi analüüs Ideekaart Praktiline töö õppekõõgis</p>
Hindamismeetodid	<p>Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus</p> <p>Mooduli teemade hindamisülesanded:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Toiduainete õpetus. Tööleht: erinevate toiduainegruppide omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine toiduvalmistamisel. ● Hügieenitest. ● Esmaabi. Praktiline hindamisülesanne: ohuolukorra lahendamine ja esmaabi andmine. ● Puhastustööd köõgis. Praktiline hindamisülesanne: Puhastusastme määramine visuaalselt, eriliigilise mustuse leidmine tootmisruumis, selle kaardistamine, puhastusainete, koristustarvikute ja koristusmeetodi valimine mustuse eemaldamiseks. Puhastuslahuste valmistamine: vajaliku vee ja puhastusaine koguse arvutamine. ● Teeninduse alused. Rühmatöö: konkreetse toitlustusettevõtte näitel juhendi abil iseloomustada klienditeekonda ning teenindaja rolli ja ülesandeid. Praktiliste oskuste demonstratsioon: Laua katmine ja kliendi teenindamine õppeolukorras juhendamisel. <p>Moodulite 3, 4 ja 5 kompleksne hindamisülesanne: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine, valmistamine, serveerimine ja esitlemine.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aruanne: kahekäigulise lõunasöögimenüü koostamine ja hinnang (menüü, menüükaart, tehnoloogilised kaardid, toiduenergia arvutamine, toiduainete tellimus, seadmed ja töövahendid, tööplaan, enesehinnang). 2. Praktiliste oskuste demonstratsioon: kahekäigulise lõunasöögimenüü teostamine.
Lõimitud teemad	<p>Lõimitud teemad:</p> <p>Keel ja kirjandus (1 EKAP) Erialane sõnavara, selle korrektne kasutamine Toiduainete, toitude, köõgitöö terminoloogia Kliendisuhetus, toitude tutvustamine</p> <p>Matemaatika (1 EKAP) Matemaatilised tehted kalkulasioonikaardil Tooraine mõõt- ja mahuühikute teisendamine kasutades abitabeleid Tooraine ja valmistoote kg ja liitri hinna arvutused lähtudes pakendi suurusest ja hinnast Protsentülesanded: puhastusaine kasutuslahuse valmistamine</p>

	Loodusained (bioloogia) (0,5 EKAP) Biotehnoloogilised võtted toiduainete tootmisel ja valmistamisel
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd. Sooritatud on moodulite 3, 4 ja 5 kompleksne hindamisülesanne: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine, valmistamine, serveerimine ja esitlemine. Esitatud on õpimapp: kirjalikud õpiülesanded, kahekäigulise lõunasöögi planeerimise aruanne.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - koostab ja vormistab kahekäigulise menüü juhendi alusel, lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest</p> <ul style="list-style-type: none"> - planeerib oma töö ja korraldab töökoha - valmistab ja serveerib kahekäigulise lõunasöögi - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid - töötab meeskonna liikmena - esitleb valmistatud toite kliendile - teostab järeltööd, puhastus- ja korrastustööd - annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele
Õppematerjalid	<p>Toitlustuse alused. Anne Kersna, Maire Merits, Sirje Rekkor, Anne Roosipõld, 2014, Argo kirjastus</p> <p>Toiduvalmistamine suursöögis S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu, ARGO kirjastus, Tallinn 2010</p> <p>Toitumisõpetus, I.Kalbri; 2007, Ilo</p> <p>Keskkonnakaitse. Jäätmekäitlus. V.Keppart, 2011, Argo</p> <p>Eesti rahvusköök, Kersna, Anne; Rekkor, Sirje; Piiri, Reet; Aarma, Dina; Aavik, Õile; Luigas, Inara; Vendla, Elli; Rego, Inge; Koha, Tiit; Koha, Mare; 2006. Tallinn; Maalehe Kirjastus.</p> <p>Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile, Irja Kängsepp; 2008, Ilo</p> <p>Toitlustuse alused, S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits; 2009; http://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/?Avaleht</p> <p>Toiduhügieeni algkursus, Mati Roasto. Eesti Maaülikool. http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et</p> <p>GN NÕUD toidu valmistamisel ja väljastamisel, Küllike Varik, Tallinna Teeninduskool, http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/</p> <p>Kikas, H., Koger, E. Toidukaubad. Tallinn: Ilo, 2004.</p> <p>Eesti toitumis-ja toidusoovitused. 2005. Tallinn: Eesti Toitumisteaduste Selts.</p> <p>Toidu säilitamisnõuded, -temperatuur ja aeg. (RTL 2009, 85, 1237).</p> <p>Toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord (RTL 2003, 83, 562).</p> <p>Eesti Peakokkade Ühendus: https://chef.ee/</p> <p>http://www.erhl.ee</p> <p>http://metos.com</p> <p>http://dieta.fi</p> <p>Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus.</p>

	Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Teeninduskett - http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/ Veaolukorrad teeninduses - http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/ Klientide rühmitamine - http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/ Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale - http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Menüü planeerimine	6	Tiina Mäeks, Taimo Tamm
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
80 tundi	36 tundi	40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest;</p> <p>2. arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse;</p> <p>3. koostab juhendamisel põhisöögikordade toitute tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid;</p> <p>4. arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust</p>	<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendamisel ettevõtte eripäralt vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest • põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile • arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitute keemilise koostise andmebaase • koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest • vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi • koostab juhendamisel põhisöögikordade toitutele tehnoloogilised kaardid • vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabelitöötamise digivahendeid • arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Menüü planeerimine	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 70	TOITUMISÕPETUS 1,5 EKAP	1. koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele,
Iseseisev õpe 33	Toitumise alused	
Praktiline töö 40	Toiduring ja toidupüramiid	

	<p>Toidu tähtsus Toitained, toidu energeetiline väärtus Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile Tervisliku toitumise põhimõtted ja tähtsus Riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitused erinevatele kliendirühmadele Toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutamine Toitude keemilise koostise andmebaasid</p> <p>MENÜÜ KOOSTAMINE 2 EKAP Menüü koostamise alused Menüü mõiste ja terminid suurköögi menüüdes Menüüde koostamise põhimõtted: klientidega arvestamine, majanduslikkus, tervislikkus, vaheldusrikkus Menüüde tüübid: hommikusöögimenüüd, lõunasöögimenüüd, õhtusöögimenüüd, ootemenüüd, kogupäevamenüüd, komplekslõunamenüüd, grupimenüüd, peo- ja peielauamenüüd, diietmenüüd ja eritoiduvalikumenüüd. Toidukorrad ning Menüü koostamine ja kohandamine erinevatele kliendirühmadele: lasteaialapsed, kooliõpilased, vanurid Menüü koostamine tervisliku toitumise põhimõtetest lähtudes Õigusaktide nõuded menüüde koostamisel Menüü vormistamine: sisu, keeleline korrektsus, erialane terminoloogia, digivõimalused</p> <p>TEHNOLOOGILISTE KAARTIDE KOOSTAMINE JA VORMISTAMINE 2 EKAP Toitlustuses kasutatavad mõõtühikud ja nende teisendamine Massi ja mahu vahekorrad Toiduainete massi muutumine toiduainete töötlemisel: külm- ja kuumtöötlemiskaod Tehnoloogilise kaardi olemus ja vajalikkus Põhisöögikordade toitute tehnoloogilised kaardid Tehnoloogiliste kaartide kirjalik ja elektrooniline koostamine Tehnoloogiate kirjeldamine Serveerimise kirjeldamine Tehnoloogiliste kaartide vormistamine: tabelitöötlus, digivahendid</p> <p>Lõimitud teemad: Keel ja kirjandus (2 EKAP) Erialane sõnavara, selle korrektne kasutamine menüüdes, tehnoloogilistel kaartidel Toiduainete, toitute, köögitöö terminoloogia</p>	<p>lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; 2. arvutab retsepti alusel toitute toitainelise koostise ja toiteväärtuse; 3. koostab juhendamisel põhisöögikordade toitute tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid; 4. arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust</p>
--	--	---

	<p>Keeleliselt ja sisult korrektse menüü koostamine. Tehnoloogiate ja serveerimise kirjeldamine kasutades erialast terminoloogiat.</p> <p>Matemaatika (2 EKAP) Tooraine vajaduse arvutamine lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust Põhitoitainete, toiduenergia sisalduse arvutamine toidus ja joogis elektroonilise või kirjaliku vormi abil Matemaatilised tehted kalkulasioonikaardil Tooraine mõõt- ja mahuühikute teisendamine kasutades abitabeleid Tooraine pakendite suuruse arvutamine kauba tellimiseks Tooraine ja valmistoote kg ja liitri hinna arvutused lähtudes pakendi suurusest ja hinnast</p> <p>Loodusained (bioloogia) (0,5 EKAP) Biotehnoloogilised võtted toiduainete tootmisel ja valmistamisel Organismi energia- ja ainevahetus Toitainete lõhustumine ja kasutamine organismis</p> <p>Sotsiaalsed (0,5 EKAP) Tervislikud eluviisid, toitumise ja liikumissoovituste teadlik järgimine</p>	
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> • Toitumisõpetus: Ühe päeva koolilõuna menüü toitainelise koostise võrdlus saiakeste, šokolaadi-, limonaadimenüüga. Kommentaar ja põhjendused lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest. • Menüü koostamine: Hommikusöögimenüü koostamine juhendi alusel. • Tehnoloogiliste kaartide koostamine ja vormistamine: Tehnoloogiliste kaartide vormistamiseks vajalike matemaatiliste harjutusülesannete sooritamine juhendi alusel. 	
Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none"> • Toitumisõpetus: Etteantud menüü põhjal toiduenergia arvutamine: toitude keemilise koostise andmebaasist informatsiooni leidmine, toiduenergia arvutamine ja korrektne vormistamine. • Menüü koostamine: Juhendi alusel menüü kohandamine, arvestades kliendirühma toitumissoovituste, vajaduste ja iseärasustega. • Tehnoloogiliste kaartide koostamine ja vormistamine juhendamisel vastavalt lähteülesandele. 	
Hindamisülesanded	<p>Moodulite 3, 4 ja 5 hindamisülesande osad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Juhendi alusel menüü koostamine ja toiduenergia arvutamine, arvestades kliendirühma toitumissoovituste, vajaduste ja iseärasustega. • Menüü vormistamine: sisu, keeleline korrektsus, erialane terminoloogia, digivõimalused. • Tehnoloogiliste kaartide koostamine ja vormistamine vastavalt lähteülesandele. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud õpiülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd. Sooritatud on moodulite 3, 4 ja 5 kompleksse hindamisülesande osa 1: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine (aruanne).	

	Esitatud on õpimapp: kirjalikud õpiülesanded, kahekäigulise lõunasöögi planeerimise aruanne.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: koostab ja vormistab kahekäigulise menüü juhendi alusel, lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest	
Menüü planeerimine/ Loodusained Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad Loodusained (bioloogia) (0,5 EKAP) Biotehnoloogilised võtted toiduainete tootmisel ja valmistamisel Organismi energia- ja ainevahetus Toitainete lõhustumine ja kasutamine organismis	Seos õpiväljundiga 1. koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; 2. arvutab retsepti alusel toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse; 3. koostab juhendamisel põhisöögikordade toitade tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid; 4. arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud õpi- ja hindamisülesanded.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Sooritatud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng. Abimaterjalidega kirjalik töö. Iseseisev töö. E-õpiobjektid. Praktiline töö.	
Hindamismeetodid	Rühmatöö Praktiline töö Ülesanne/harjutus Moodulite 3, 4 ja 5 kompleksne hindamisülesanne: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine, valmistamine, serveerimine ja esitlemine. 1. Aruanne: kahekäigulise lõunasöögimenüü koostamine ja hinnang (menüü, menüükaart, tehnoloogilised kaardid, toiduenergia	

	<p>arvutamine, toiduainete tellimus, seadmed ja töövahendid, tööplaan, enesehinnang).</p> <p>2. Praktiliste oskuste demonstratsioon: kahekäigulise lõunasöögimenüü teostamine.</p>
Lõimitud teemad	<p>Keel ja kirjandus (2 EKAP) Erialane sõnavara, selle korrektne kasutamine menüüdes, tehnoloogilistel kaartidel. Toiduainete, toitude, köögitöö terminoloogia. Keeleliselt ja sisult korrektse menüü koostamine. Tehnoloogiate ja serveerimise kirjeldamine kasutades erialast terminoloogiat.</p> <p>Matemaatika (2 EKAP) Tooraine vajaduse arvutamine lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust. Põhitoitainete, toiduenergia sisalduse arvutamine toidus ja joogis elektroonilise või kirjaliku vormi abil. Matemaatilised tehted kalkulasioonikaardil. Tooraine mõõt- ja mahuühikute teisendamine kasutades abitabeleid. Tooraine pakendite suuruse arvutamine kauba tellimiseks. Tooraine ja valmistoote kg ja liitri hinna arvutused lähtudes pakendi suurusest ja hinnast. Protsentülesanded: puhastusaine kasutuslahuse valmistamine.</p> <p>Loodusained (bioloogia) (0,5 EKAP) Biotehnoloogilised võtted toiduainete tootmisel ja valmistamisel. Organismi energia- ja ainevahetus. Toitainete lõhustumine ja kasutamine organismis.</p> <p>Sotsiaalsed (0,5 EKAP) Tervislikud eluviisid, toitumise ja liikumissoovituste teadlik järgimine.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise eelduseks on sooritatud õpiülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.</p> <p>Sooritatud on moodulite 3, 4 ja 5 kompleksne hindamisülesanne: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine ja valmistamine.</p> <p>Esitatud on õpimapp: kirjalikud õpiülesanded, kahekäigulise lõunasöögi planeerimise aruanne.</p>
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - koostab ja vormistab kahekäigulise menüü juhendi alusel, lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest</p> <ul style="list-style-type: none"> - planeerib oma töö ja korraldab töökoha - valmistab ja serveerib kahekäigulise lõunasöögi - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid - töötab meeskonna liikmena - esitleb valmistatud toite kliendile - teostab järeltööd, puhastus- ja korrastustööd - annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele

Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. 2008. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo, 2007.</p> <p>Rekkor, S. jt Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2006.</p> <p>Kikas, H., Koger, E. Toidukaubad. Tallinn: Ilo, 2004.</p> <p>Eesti toitumis- ja toidusoovitused. 2005. Tallinn: Eesti Toitumisteaduste Selts.</p> <p>Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile, Irja Kängsepp; 2008, Ilo</p> <p>Toitumisõpetuse alused, Allan Lorents, Pärnumaa Kutsehariduskeskus, http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?AVALEHT</p> <p>Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine, Küllike Varik, http://www.teeninduskool.ee/eope/menuu/</p> <p>Toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord (RTL 2003, 83, 562).</p>
-----------------------	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Praktiline töö suurröögis	11	Tiina Mäeks, Eda Vallimäe
Nöuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurröögitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
46 tundi		240 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. planeerib suurröögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid;</p> <p>2. valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel;</p> <p>3. teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmeid ja töövahendeid ning peseb nõusid;</p> <p>4. teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest;</p> <p>5. töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonomilisi töövõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta, järgides tööohutuse nõudeid ● eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid ● käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetele, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani ● järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid ● valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes ● serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele ● teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani ● käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi ● teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles ● alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest ● vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse 	Mitteeristav hindamine

eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades

- analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele

Mooduli jagunemine

Praktiline töö suurköögis

Iseseisev õpe 23
Praktiline töö 120

Alateemad

TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS 7,5 EKAP/2

- Töökorraldus suurköögis

Töö ja töökohta planeerimine

Tööde ajakava

Säästlikkus suurköögitöös

Toiduohutus

Tööohutus köögis

Ergonoomilised töövõtted

Individuaalne ja meeskonnatöö

- Toiduvalmistamine

Praktiline töö köögis

Isiklik hügieen

Toiduhügieeni- ja kvaliteedinõuded, enesekontrolliplaan

Toiduvalmistamise põhitehnoloogiad, nende kasutamine

Köögitöö tehnikad, töövahendid ja -seadmed

Põhilised füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamise protsessis

Tehnoloogilised kaardid

Toiduvalmistamine: salatid, supid, vormiroad, road lihast, kanast, kalast;

lisandid kartulist, juurviljadest, riisist, tatrast, pastatoodetest;

põhikastmed;

magustoidud: kissellid, tarretised, vahud;

külmad ja kuumad joogid

- PUHASTUSTÖÖD SUURKÖÖGIS 2 EKAP/2

Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses

Koristustarvikud, värvikoodid

Koristusseadmed

Vesi, puhastusained, desinfitseerimisained, lahuste valmistamine

Ohutusnõuded puhastusainete kasutamisel

Köögi puhastusplaan

Puhastustööd köögis ja saalis

Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine ja korrastamine

Seos õpiväljundiga

1. planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid;
2. valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel;
3. teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmeid ja töövahendeid ning peseb nõusid;
4. teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest;
5. töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid

	<p>Köögi ja saali nõude pesemine Jäätmekäitlus, jäätmete teke, sortimine Köögitöörõivaste hooldus ● TEENINDAMINE SUURKÖÖGIS 1,5 EKAP/2 Teenindusprotsess suurköögis Klienditeeninduse korraldus vastavalt ettevõtte eripärale Lauakatmisvahendite kasutamine ja hooldus Toitude ja jookide serveerimisviisid Suurköögitoitude väljastamine Menüüde terminoloogia, toitude tutvustamine arusaadavas eesti keeles Teenindusstandard Kliendikeskne teenindus</p>	
Iseseisev töö	Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud tööülesanded, tehnoloogilised kaardid, toitude väljastamise kirjeldamine (toitude paigutus väljastusletis).	
Praktiline töö	Osalemine suurköögitöö kõigis töötappides vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele. Köögi puhastusplaani koostamine ja rakendamine.	
Hindamisülesanded	<p>Moodulite 3, 4 ja 5 kompleksne hindamisülesanne: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine, valmistamine, serveerimine ja esitlemine:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aruanne: kahekäigulise lõunasöögimenüü koostamine ja hinnang; 2. Praktiliste oskuste demonstratsioon: kahekäigulise lõunasöögimenüü teostamine, toitude valmistamine, serveerimine, esitlemine kliendile. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd. Sooritatud on moodulite 3, 4 ja 5 kompleksne hindamisülesanne: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine ja valmistamine. Esitatud on õpimapp: sooritatud õpiülesanded, kahekäigulise lõunasöögi planeerimise aruanne.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - koostab ja vormistab kahekäigulise menüü juhendi alusel, lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest</p> <ul style="list-style-type: none"> - planeerib oma töö ja korraldab töökoha - valmistab ja serveerib kahekäigulise lõunasöögi - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid - töötab meeskonna liikmena - esitleb valmistatud toite kliendile - teostab järeltööd, puhastus- ja korrastustööd - annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele 	
Praktiline töö suurköögis (1/2 + 1/2 gruppi) Iseseisev õpe 23	<p>Alateemad TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS (7,5 EKAP kogu moodulist/2) ● Töökorraldus suurköögis</p>	Seos õpiväljundiga 1. planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta,

<p>Praktiline töö 120</p>	<p>Töö ja töökoha planeerimine Tööde ajakava Säästlikkus suurköögitöös Toiduohutus Tööohutus köögis Ergonoomilised töövõtted Individuaalne ja meeskonnatöö • Toiduvalmistamine Praktiline töö köögis Isiklik hügieen Toiduhügieeni- ja kvaliteedinõuded, enesekontrolliplaan Toiduvalmistamise põhitehnoloogiad, nende kasutamine Köögitöö tehnikad, töövahendid ja -seadmed Põhilised füüsilised ja keemilised muutused toiduvalmistamise protsessis Tehnoloogilised kaardid Toiduvalmistamine: salatid, supid, vormiroad, road lihast, kanast, kalast; lisandid kartulist, juurviljadest, riisist, tatrast, pastatoodetest; põhikastmed; magustoidud: kissellid, tarretised, vahud; külmad ja kuumad joogid • PUHASTUSTÖÖD SUURKÖÖGIS (2 EKAP kogu moodulist/2) Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses Koristustarvikud, värvikoodid Koristuseseadmed Vesi, puhastusained, desinfitseerimisained, lahuste valmistamine Ohutusnõuded puhastusainete kasutamisel Köögi puhastusplaan Puhastustööd köögis ja saalis Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine ja korrastamine Köögi ja saali nõude pesemine Jäätmekäitlus, jäätmete teke, sortimine Köögitöörõivaste hooldus • TEENINDAMINE SUURKÖÖGIS (1,5 EKAP kogu moodulist/2) Teenindusprotsess suurköögis Klienditeeninduse korraldus vastavalt ettevõtte eripärale Lauakatmisvahendite kasutamine ja hooldus Toitude ja jookide serveerimisviisid</p>	<p>töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; 2. valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel; 3. teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmeid ja töövahendeid ning peseb nõusid; 4. teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest; 5. töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid</p>
---------------------------	--	---

	Suurköögitoitude väljastamine Menüüde terminoloogia, toitude tutvustamine arusaadavas eesti keeles Teenindusstandard Kliendikeskne teenindus	
Iseseisev töö	Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud tööülesanded, tehnoloogilised kaardid, toitude väljastamise kirjeldamine (toitude paigutus väljastusletis).	
Praktiline töö	Osalemine suurköögitöö kõigis töötappides vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele. Köögi puhastusplaani koostamine ja rakendamine.	
Hindamisülesanded	Moodulite 3, 4 ja 5 kompleksne hindamisülesanne: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine, valmistamine, serveerimine ja esitlemine: 1. Aruanne: kahekäigulise lõunasöögimenüü koostamine ja hinnang; 2. Praktiliste oskuste demonstratsioon: kahekäigulise lõunasöögimenüü teostamine, toitude valmistamine, serveerimine, esitlemine kliendile.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd. Sooritatud on moodulite 3, 4 ja 5 kompleksne hindamisülesanne: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine ja valmistamine. Esitatud on õpimapp: sooritatud õpiülesanded, kahekäigulise lõunasöögi planeerimise aruanne.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: - koostab ja vormistab kahekäigulise menüü juhendi alusel, lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest - planeerib oma töö ja korraldab töökoha - valmistab ja serveerib kahekäigulise lõunasöögi - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid - töötab meeskonna liikmena - esitleb valmistatud toite kliendile - teostab järeltööd, puhastus- ja korrastustööd - annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele	

Õppemeetodid	Praktiline töö Meekonnatöö Individuaalne töö Enesehindamine
Hindamismeetodid	Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine
Lõimitud teemad	● Loodusained (füüsika, keemia) (1 EKAP) Toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel

	<p>Toitainete muutumine mehaanilise ja termilise töötlemise tulemusena Õigete töötlemisviiside kasutamine, säilitades valmis toidus võimalikult palju kasulikke toitaineid Toiduainete ja toitude säilitamine</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sotsiaalsed (0,5 EKAP) <p>Ergonoomika, turvalised töövõtted, oma tervise ja töövõime eest hoolitsemine. Individuaalne ning meeskonnatöö köögis ja teeninduses Köögi- ja saalitöötajate vaheline koostöö Vastutus võetud kohustuste täitmise eest Vastutus enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest Köögitöö eetika, toiduohutus, vastutus kliendi turvalisuse eest</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd. Sooritatud on moodulite 3, 4 ja 5 kompleksne hindamisülesanne: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine ja valmistamine. Esitatud on õpimapp: sooritatud tööülesanded, kahekäigulise lõunasöögi planeerimise aruanne.</p>
sh lüvend	<p>“A” saamise tingimus: - koostab ja vormistab kahekäigulise menüü juhendi alusel, lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest</p> <ul style="list-style-type: none"> - planeerib oma töö ja korraldab töökoha - valmistab ja serveerib kahekäigulise lõunasöögi - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid - töötab meeskonna liikmena - esitleb valmistatud toite kliendile - teostab järeltööd, puhastus- ja korrastustööd - annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. (2010). Toiduvalmistamine suursöögis Praktiline Kulinaaria, Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Õ. 2013; Tallinn: Argo Kirjastus.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8	Merike Kolde, Taimo Tamm, Tiina Mäeks
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suursöögis		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
50 tundi		48 tundi	110 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest	<ul style="list-style-type: none"> koostab tellitavate toitade (à la carte) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitus, veganmenüüd) klientidele annab menüüs olevate toitade toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest 	Eristav hindamine
2. koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara	<ul style="list-style-type: none"> koostab juhendi alusel toitadele tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ning arvutab tooraine vajaduse, sh kasutades vastavat tarkvara vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara 	Eristav hindamine
3. vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi	<ul style="list-style-type: none"> tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Menüü koostamine ja	Alateemad	Seos õpiväljundiga

<p>kalkulatsioon I</p> <p>Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 21 Praktiline töö 40</p>	<p>MENÜÜDE KOOSTAMINE RESTORANIKÖÖGIS 2 EKAP II kursus</p> <p>Menüüde koostamine toidukordadeks. Päevamenüüd: hommikusöögimenüüd, päevapakkumise menüü, a`la carte menüü, ärilõuna menüü, õhtusöögimenüü. Konverentside ja seminaride einete menüüd, oodete, komplektlõunate ning lastemenüüd. Pidulike einete menüüd: banketi- või peolauamenüüd. Kohvi- ja teelauamenüüd. Selvelaudade menüüd: tervitusjoogilauamenüü, eeljoogilauamenüü, furšettlauamenüü, buffet- e Rootsi laua menüü, juustulauamenüü, puuviljalauamenüü, kokteililauamenüü. Välieinete menüüd: piknikumenüüd, grilleinete menüüd. Jookide valik menüüs. Õigusaktide nõuded menüüde koostamisel. ERITOIDUVALIKUMENÜÜD. Toitumiseseärasustega kliendid (toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitus). Tehnoloogiliste kaartide koostamine ja kohandamine eritoiduvalikumenüüdele. TOITUMISÕPETUS. Menüüs olevate toitade toitaineline koostis ja toiteväärtus. Riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitused.</p> <p>TEHNOLOOGILISED JA KALKULATSIOONIKAARDID 1,5 EKAP Toitlustusettevõtte tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamine. Toiduainete nimetused. Massi ja mahu vahekorrad, mõõtühikute teisendamine. Toiduainete massi muutumine töötlemisel: külm- ja kuumtöötlemiskaod. Toorainekalkulatsioonid. Hinnakalkulatsioonid. Omahinna arvutamine. Hinnakujundus. Toitlustusettevõtte tehnoloogiliste kaartide koostamine ja kohandamine toitumiseseärasustega klientidele (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitus).</p> <p>● Lõimitud teemad: KEEL JA KIRJANDUS. Menüüdes kasutatav erialane sõnavara: toitade, toiduainete ja töötlemisvõtete nimetused. Toitude valmistamise tehnoloogiate lahtikirjutamine kasutades korrektset keelt ja erialast terminoloogiat. MATEMAATIKA. Matemaatilised ja digipädevused kalkulatsioonikaardi koostamisel. Matemaatilised tehted kalkulatsioonikaardil. Tooraine kalkulatsioonid. Toidu omahinna arvutamine. Toidu ja joogi maksumuse arvutamine. Põhitoitainete, toiduenergia sisalduse arvutamine toidus ja joogis elektroonilise ning kirjaliku</p>	<p>koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara</p>
---	---	---

	vormi abil. Tooraine pakendite suuruse arvutamine kauba tellimiseks.	
Iseseisev töö	Mooduli teemade iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele. Hindamisülesannete planeerimisetapi ülesannete sooritamine iseseisvalt. Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud õpiülesanded, tehnoloogilised kaardid koos serveerimise kirjeldamisega.	
Praktiline töö	Mooduli 6 praktiline ülesanne II kursusel: Buffet-lauaga vastuvõtu menüü koostamine, tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamine ja kohandamine	
Hindamisülesanded	Moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne II kursusel: Piduliku buffet-lauaga vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatööna. Planeerimisülesanded: <ul style="list-style-type: none"> • Piduliku buffet-laua menüü koostamine • Tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamine • Menüüs olevate toitade toiteväärtuse hindamine, toiduenergia arvutamine • Toiduainete tellimine • Seadmete ja töövahendite vajaduse planeerimine • Köögi tööplaani koostamine • Serveerimis- ja lauakatmisvahendite planeerimine Praktiliste oskuste demonstratsioon: <ul style="list-style-type: none"> • Toitude valmistamine pidulikule buffet-lauale • Oma töö ja töökoha korraldamine • Töötamine ohutult, säästlikult ning vastavalt hügieeninõuetele • Teenindusruumi ettevalmistamine ja laua katmine • Toitude ja jookide serveerimine ning esitlemine külalistele • Seadmete ja töövahendite puhastamine, restoraniruumide koristamine • Hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele 	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud mooduli teemade hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd. Moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne II kursusel: Piduliku buffet-lauaga vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatööna.	
sh hindekriteeriumid	<ul style="list-style-type: none"> • koostab tellitavate toitade (à la carte) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid • koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitus) klientidele • annab menüüs olevate toitade toidainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest, • koostab juhendi alusel toitule tooraine kalkulasiooni ja arvutab omahinna • vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara 	
Menüü koostamine ja	Alateemad	Seos õpiväljundiga

<p>kalkulatsioon II</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 21 Praktiline töö 50</p>	<p>MENÜÜDE KOOSTAMINE RESTORANIKÖÖGIS 2 EKAP III kursus</p> <p>Menüüde koostamine toidukordadeks. Päevamenüüd: hommikusöögimenüüd, päevapakkumise menüü, a`la carte menüü, ärilõuna menüü, õhtusöögimenüü. Konverentside ja seminaride einete menüüd, oodete, komplektlõunate ning lastemenüüd. Pidulike einete menüüd: banketi- või peolauamenüüd. Kohvi- ja teelauamenüüd. Selvelaudade menüüd: tervitusjoogilauamenüü, eeljoogilauamenüü, furšettlauamenüü, buffet- e Rootsi laua menüü, juustulauamenüü, puuviljalauamenüü, kokteililauamenüü. Välieinete menüüd: piknikumenüüd, grilleinete menüüd. Jookide valik menüüs. Õigusaktide nõuded menüüde koostamisel. ERITOIDUVALIKUMENÜÜD. Toitumiseseärasustega kliendid (toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitus). Tehnoloogiliste kaartide koostamine ja kohandamine eritoiduvalikumenüüdele. TOITUMISÕPETUS. Menüüs olevate toitade toitaineline koostis ja toiteväärtus. Riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitused.</p> <p>TEHNOLOOGILISED JA KALKULATSIOONIKAARDID 1,5 EKAP Toitlustusettevõtte tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamine. Toiduainete nimetused. Massi ja mahu vahekorrad, mõõtühikute teisendamine. Toiduainete massi muutumine töötlemisel: külm- ja kuumtöötlemiskaod. Toorainekalkulatsioonid. Hinnakalkulatsioonid. Omahinna arvutamine. Hinnakujundus. Toitlustusettevõtte tehnoloogiliste kaartide koostamine ja kohandamine toitumiseseärasustega klientidele (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitus).</p> <p>● Lõimitud teemad: KEEL JA KIRJANDUS. Menüüdes kasutatav erialane sõnavara: toitade, toiduainete ja töötlemisvõtete nimetused. Toitade valmistamise tehnoloogiate lahtikirjutamine kasutades korrektset keelt ja erialast terminoloogiat. MATEMAATIKA. Matemaatilised ja digipädevused kalkulatsioonikaardi koostamisel. Matemaatilised tehted kalkulatsioonikaardil. Tooraine kalkulatsioonid. Toidu omahinna arvutamine. Toidu ja joogi maksumuse arvutamine. Põhitoitainete, toiduenergia sisalduse arvutamine toidus ja joogis elektroonilise ning kirjaliku</p>	<p>koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara</p>
--	--	---

	vormi abil. Tooraine pakendite suuruse arvutamine kauba tellimiseks.	
Iseseisev töö	Mooduli teemade iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele. Hindamisülesannete planeerimisetapi ülesannete sooritamise iseseisvalt. Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud õpiülesanded, tehnoloogilised kaardid koos serveerimise kirjeldamisega.	
Praktiline töö	Mooduli 6 praktiline ülesanne III kursusel: Õpperestorani à la carte menüü koostamine, tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamine ja kohandamine, menüü vormistamine.	
Hindamisülesanded	Moodulite 6, 7 ja 8 hindamisülesanne III kursusel: Piduliku nelja- või viiekäigulise õhtusöögi planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatöona: Planeerimisülesanded: <ul style="list-style-type: none"> • Piduliku nelja- või viiekäigulise õhtusöögimenüü koostamine • Tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamine • Menüüs olevate toitade toiteväärtuse hindamine, toiduenergia arvutamine • Toiduainete tellimine • Seadmete ja töövahendite vajaduse planeerimine • Köögi tööplaani koostamine • Serveerimis- ja lauakatmisvahendite planeerimine Praktiliste oskuste demonstratsioon: <ul style="list-style-type: none"> • Toitude valmistamine pidulikule nelja- või viiekäigulisele õhtusöögile • Oma töö ja töökoha korraldamine • Töötamine ohutult, säästlikult ning vastavalt hügieeninõuetele • Toitude ja jookide serveerimine ning esitlemine külalistele • Seadmete ja töövahendite puhastamine, tööruumide koristamine • Hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele 	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud mooduli teemade hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd. Moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne III kursusel: Piduliku nelja- või viiekäigulise õhtusöögi planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatöona.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: <ul style="list-style-type: none"> • koostab tellitavate toitade (à la carte) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid • koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitus) klientidele • annab menüüs olevate toitade toidainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest, • koostab juhendi alusel toitudele tooraine kalkulasiooni ja arvutab omahinna • vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara “4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamise lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane	

	kasutamine. “5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.	
Menüüde vormistamine I Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 10	<p>Alateemad MENÜÜDE VORMISTAMINE 0,5 EKAP II kursus Menüü kui turundusvahend, Menüüde lahtikirjutamine, Menüüdes kasutatav terminoloogia. Eesti- ja võõrkeelsed Menüüid, erialane terminoloogia. Menüü vormistamine digivahendeid ning -võimalusi kasutades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lõimitud teemad: KEEL JA KIRJANDUS. Menüüde lahtikirjutamine, Menüüdes kasutatav terminoloogia, Menüüde sõnastamine vastavalt sihtrühmale, Menüüde tõlkimine eesti keelest võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde. VÕÕRKEEL. Menüüde tõlkimine eesti keelest võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde. Võõrkeelse Menüü vormistamine. KUNSTIAINED. Menüü kui ettevõtte visiitkaart. Menüü vormistamine digivõimalusi kasutades. Menüükaartide vormistamine ja valmistamine: suurköögimenüü, a la carte Menüü, banketi- või peolauamenüü, buffet-laua Menüü, furšettlauamenüü. 	Seos õpiväljundiga vormistab Menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Iseseisev töö	Menüü tõlkimine. Hindamisülesannete planeerimisetapi ülesannete sooritamise iseseisvalt. Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud õpiülesanded.	
Praktiline töö	Menüüde vormistamine ja valmistamine praktiliselt. Buffet-lauaga vastuvõtu Menüü koostamine ja vormistamine.	
Hindamisülesanded	Menüü vormistamine ja valmistamine praktiliselt.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud mooduli hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: • tõlgib Menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat • vormistab Menüüsid, kasutades digivõimalusi	
Menüüde vormistamine II Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 10	<p>Alateemad MENÜÜDE VORMISTAMINE 0,5 EKAP III kursus Menüü kui turundusvahend, Menüüde lahtikirjutamine, Menüüdes kasutatav terminoloogia. Eesti- ja võõrkeelsed Menüüid, erialane terminoloogia. Menüü vormistamine digivahendeid ning -võimalusi kasutades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lõimitud teemad: KEEL JA KIRJANDUS. Menüüde lahtikirjutamine, Menüüdes kasutatav terminoloogia, Menüüde sõnastamine vastavalt sihtrühmale, Menüüde tõlkimine eesti keelest võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde. 	Seos õpiväljundiga vormistab Menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi

	VÕÕRKEEL. Menüüde tõlkimine eesti keelest võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde. Võõrkeelse menüü vormistamine. KUNSTIAINED. Menüü kui ettevõtte visiitkaart. Menüü vormistamine digivõimalusi kasutades. Menüükaartide vormistamine ja valmistamine: suurköögimenüü, a`la carte menüü, banketi- või peolauamenüü, buffet-laua menüü, furšettlauamenüü.	
Iseseisev töö	Menüü tõlkimine. Hindamisülesannete planeerimisetapi ülesannete sooritamise iseseisvalt. Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud õpiülesanded.	
Praktiline töö	Menüüde vormistamine ja valmistamine praktiliselt. Mooduli 6 praktiline ülesanne III kursusel: Õpperestorani a`la carte menüü koostamine ja vormistamine. Pidusöögimenüü vormistamine ja valmistamine.	
Hindamisülesanded	Mooduli 6 praktiline ülesanne III kursusel: Õpperestorani a`la carte menüü koostamine ja vormistamine. Pidusöögimenüü vormistamine ja valmistamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud mooduli hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd.	
sh hindekriteeriumid	<ul style="list-style-type: none"> tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi 	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng. Abimaterjalidega kirjalik töö. Iseseisev töö. E-õpiobjektid. Praktiline töö.
Hindamismeetodid	Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 1 EKAP Võõrkeel 1 EKAP Matemaatika 3 EKAP Kunstiained 1 EKAP
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud mooduli teemade hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd. Moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne II kursusel: Piduliku buffet-lauaga vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatööna.

	Moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne III kursusel: Piduliku nelja- või viiekäigulise õhtusöögi planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatöona.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: - koostab juhendi alusel nelja- või viiekäigulise menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest</p> <ul style="list-style-type: none"> - koostab kalkulatsioonikaardid, arvutab toorainevajaduse ning toitude omahinna - kirjeldab tehnoloogiaid, arvutab toitude toiteväärtuse - valmistab ja vormistab menüükaardi eesti ja võõrkeeles, kasutades digivõimalusi <p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
Õppematerjalid	<p>Kalbri, I. 2007 Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. 2011 Kulinaaria. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S 2006. Kulinaaria. Tallinn: Argo.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. 2008. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo.</p> <p>Tehnoloogilised kaardid</p> <p>Kalkulatsiooniõpetus, Õ.Aavik; 2011, Argo</p> <p>Kalkulatsioonikaardi koostamine, A-L.Tilk, K.Varik, Õ.Aavik; Kuressaare Ametikool, http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/</p> <p>Probleemsete toiduainete kalkuleerimine, Küllike Varik, Tallinna Teeninduskool, http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Toiduvalmistamine	14	Taimo Tamm, Tiina Mäeks
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suurköögis		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		64 tundi	260 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas;</p> <p>2. valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi;</p> <p>3. serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke;</p> <p>4. kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid ● eeltötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid ● valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid ● valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ● valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ● valmistab tellimuse alusel toite munast, lihast, linnulihast, kalast ja mereandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ● valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest 	Eristav hindamine

	<p>ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</p> <ul style="list-style-type: none"> ● valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ● valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedu- ja juuretisetaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ● valmistab tellimuse alusel kuumi ja külmi jooke (nt köögiviljamahlad, mahedikud) vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ● soolab, fermenteerib, marineerib ja dehüdreerib toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid ● valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi ● serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele ● kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid ● kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid 	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Toiduvalmistamine I Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 32 Praktiline töö 130</p>	<p>Alateemad TOIDUVALMISTAMINE RESTORANIKÖÖGIS II kursus (5 nädalat, kui ei ole eraldi lõimitud teemasid) Töökorraldus restoraniköögis, enda töö ja töökoha planeerimine ning korraldamine Individuaalne ja meeskonnatöö köögis Tööohutus restoraniköögis töötamisel Isikliku ja toiduhügieeni nõuded</p>	<p>Seos õpiväljundiga 1. planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas; 2. valmistab tellimuse</p>
--	---	--

	<p>Restoraniköögis kasutatavad toorained Restoraniköögis kasutatavad tehnoloogiad Köögitöö tehnikad, töövahendid ja -seadmed Tehnoloogiline kaart Toiduainete eeltöötlemine: aed- ja teraviljatooted, seemned ja piimasaadused, kala, liha ja nendest valmistatud tooted Toitude valmistamine: Külmad ja soojad võileivad, suupisted ja salatid Puljongid Supid Kastmed, sh soojadest põhikastmetest tuletatud kastmed Toidud lihast, linnulihast ja kalast, tellimuse alusel Toidud ja lisandid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest Külmad, külmutatud ja kuumad magustoidud PAGARI- JA KONDIITRITÖÖD (1,5 EKAP e. 1 nädal) Pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutainast tooted JOOGIÕPETUS (1 EKAP) Külmad ja kuumad joogid, tellimuse alusel valmistamine TOIDUAINETE KONSERVEERIMINE (2 EKAP) Toiduainete soolamine, hapendamine, marineerimine ja kuivatamine ERITOITLUSTUS Toitude ja jookide valmistamine toitumisiseärasustega klientidele, juhendi alusel ning arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi TOITUDE SERVEERIMINE RESTORANIKÖÖGIS Tellimuse alusel valmistatud toitude ja jookide serveerimine, vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja juhendi järgi. Roaportsjonite vormistamine taldrikule, selleks vajalikud köögitöövõtted, töökorraldus ja hügieen. PUHASTUSTÖÖD RESTORANIKÖÖGIS Restorani seadmete ja töövahendite eesmärgipärane ja ohutu kasutamine ning puhastamine. Köögi puhastusplaanis kirjeldatud puhastusvahendite ning puhastusainete kasutamine seadmete ja töövahendite puhastamisel.</p> <p>Lõimitud teemad: • Keel ja kirjandus. Erialane sõnavara, selle korrektne kasutamine. Köögitöö terminoloogia. Restoranis kasutatavate toiduainete, toitude eesti- ja võõrkeelsete ning võõrapäraste nimetuste</p>	<p>alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; 3. serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke; 4. kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid</p>
--	---	---

	<p>tundmine ja kasutamine.</p> <p>Võõrkeelse ja erialaspetsiifilise terminoloogia lahtiseletamine kliendile maakeeli.</p> <p>Kliendisuhetus, a la carte menüü toitude tutvustamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matemaatika. <p>Toorainevajaduse planeerimine vastavalt kalkulatsioonikaardile.</p> <p>Toorainete tellimine, toorainekoguste arvutamine, väljatuleku arvutamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Võõrkeel. <p>Toitlustuses kasutatav võõrkeelne terminoloogia.</p> <p>Menüü ja toitude tutvustamine võõrkeeles.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Loodusained (füüsika, keemia). <p>Toiduainete füüsikaline ja keemiline muutumine toiduvalmistamisel.</p> <p>Toitainete muutumine mehaanilise ja termilise töötlemise tulemusena.</p> <p>Toiduainete ja toitude lühi- ning pikaajaline säilitamine.</p> <p>Toiduainete konserveerimisel toimuvad muutused.</p> <p>Tervislikku toitumist võimaldavate toiduainete töötlemisviiside kasutamine.</p> <p>Toiduainetes toimuvate keemiliste muutuste seos eritoitumisega.</p> <p>Puhastusainete tundmine, nende kasutamine köögis.</p>	
Iseseisev töö	<p>Mooduli teemade iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p> <p>Hindamisülesannete planeerimisetapi ülesannete sooritamise iseseisvalt.</p> <p>Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud tööülesanded, tehnoloogilised kaardid koos serveerimise kirjeldamise ning fotojäädvustustega.</p>	
Praktiline töö	<p>Praktiline toiduvalmistamine õppeprotsessis.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne II kursusel: Piduliku buffet-lauaga vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatööna.</p> <p>Planeerimisülesanded:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piduliku buffet-laua menüü koostamine • Tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamine • Menüüs olevate toitude toiteväärtuse hindamine, toiduenergia arvutamine • Toiduainete tellimine • Seadmete ja töövahendite vajaduse planeerimine • Köögi tööplaani koostamine • Serveerimis- ja lauakatmisvahendite planeerimine <p>Praktiliste oskuste demonstratsioon:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toitude valmistamine pidulikule buffet-lauale • Oma töö ja töökoha korraldamine • Töötamine ohutult, säästlikult ning vastavalt hügieeninõuetele • Teenindusruumi ettevalmistamine ja laua katmine 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Toitude ja jookide serveerimine ning esitlemine külalistele • Seadmete ja töövahendite puhastamine, restoraniruumide koristamine • Hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud mooduli teemade hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd. Sooritatud on moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne II kursusel: Piduliku buffet-lauaga vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatöona.
Toiduvalmistamine II Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 32 Praktiline töö 130	<p>Alateemad</p> <p>TOIDUVALMISTAMINE RESTORANIKÖÖGIS III kursus (5 nädalat, kui ei ole eraldi lõimitud teemasid)</p> <p>Töökorraldus restoraniköögis, enda töö ja töökoha planeerimine ning korraldamine</p> <p>Individuaalne ja meeskonnatöö köögis</p> <p>Tööohutus restoraniköögis töötamisel</p> <p>Isikliku ja toiduhügieeni nõuded</p> <p>Restoraniköögis kasutatavad toorained</p> <p>Restoraniköögis kasutatavad tehnoloogiad</p> <p>Köögitöö tehnikad, töövahendid ja -seadmed</p> <p>Tehnoloogiline kaart</p> <p>Toiduainete eeltöötlemine: aed- ja teraviljatooted, seemned ja piimasaadused, kala, liha ja nendest valmistatud tooted</p> <p>Toitude valmistamine:</p> <p>Külmad ja soojad võileivad, suupisted ja salatid</p> <p>Puljongid</p> <p>Supid</p> <p>Kastmed, sh soojadest põhikastmetest tuletatud kastmed</p> <p>Toidud lihast, linnulihast ja kalast, tellimuse alusel</p> <p>Toidud ja lisandid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest</p> <p>Külmad, külmutatud ja kuumad magustoidud</p> <p>PAGARI- JA KONDIITRITÖÖD (1,5 EKAP e. 1 nädal)</p> <p>Pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutainast tooted</p> <p>JOOGIÕPETUS (1 EKAP)</p> <p>Külmad ja kuumad joogid, tellimuse alusel valmistamine</p> <p>TOIDUAINETE KONSERVEERIMINE (2 EKAP)</p> <p>Toiduainete soolamine, hapendamine, marineerimine ja kuivatamine</p> <p>ERITOITLUSTUS</p> <p>Toitude ja jookide valmistamine toitumisiseärasustega klientidele, juhendi alusel ning arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi</p>
	<p>Seos õpiväljundiga</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas; 2. valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; 3. serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke; 4. kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid

	<p>TOITUDE SERVEERIMINE RESTORANIKÖÖGIS Tellimuse alusel valmistatud toitude ja jookide serveerimine, vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja juhendi järgi. Roaportsjonite vormistamine taldrikule, selleks vajalikud köögitöövõtted, töökorraldus ja hügieen.</p> <p>PUHASTUSTÖÖD RESTORANIKÖÖGIS Restorani seadmete ja töövahendite eesmärgipärane ja ohutu kasutamine ning puhastamine. Köögi puhastusplaanis kirjeldatud puhastusvahendite ning puhastusainete kasutamine seadmete ja töövahendite puhastamisel.</p> <p>Lõimitud teemad: • Keel ja kirjandus. Erialane sõnavara, selle korrektne kasutamine. Köögitöö terminoloogia. Restoranis kasutatavate toiduainete, toitude eesti- ja võõrkeelsete ning võõrapäraste nimetuste tundmine ja kasutamine. Võõrkeelse ja erialaspetsiifilise terminoloogia lahtiseletamine kliendile maakeeli. Kliendisuhklus, a la carte menüü toitude tutvustamine. • Matemaatika. Toorainevajaduse planeerimine vastavalt kalkulatsioonikaardile. Toorainete tellimine, toorainekoguste arvutamine, väljatuleku arvutamine. • Võõrkeel. Toitlustuses kasutatav võõrkeelne terminoloogia. Menüü ja toitude tutvustamine võõrkeeles. • Loodusained (füüsika, keemia). Toiduainete füüsikaline ja keemiline muutumine toiduvalmistamisel. Toitainete muutumine mehaanilise ja termilise töötlemise tulemusena. Toiduainete ja toitude lühi- ning pikaajaline säilitamine. Toiduainete konserveerimisel toimuvad muutused. Tervislikku toitumist võimaldavate toiduainete töötlemisviiside kasutamine. Toiduainetes toimuvate keemiliste muutuste seos eritoitumisega. Puhastusainete tundmine, nende kasutamine köögis.</p>	
Iseseisev töö	Mooduli teemade iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele. Hindamisülesannete planeerimisetapi ülesannete sooritamine iseseisvalt. Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud tööülesanded, tehnoloogilised kaardid koos serveerimise kirjeldamise ning fotojäädvustustega.	
Praktiline töö	Praktiline toiduvalmistamine õppeprotsessis.	
Hindamisülesanded	Moodulite 6, 7 ja 8 hindamisülesanne III kursusel: Piduliku nelja- või viiekäigulise õhtusöögi planeerimine, ettevalmistamine ja	

	<p>läbiviimine meeskonnatööna: Planeerimisülesanded:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piduliku nelja- või viiekäigulise õhtusöögimenüü koostamine • Tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamine • Menüüs olevate toitude toiteväärtuse hindamine, toiduenergia arvutamine • Toiduainete tellimine • Seadmete ja töövahendite vajaduse planeerimine • Köögi tööplaani koostamine • Serveerimis- ja lauakatmisvahendite planeerimine <p>Praktiliste oskuste demonstratsioon:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toitude valmistamine pidulikule nelja- või viiekäigulisele õhtusöögile • Oma töö ja töökoha korraldamine • Töötamine ohutult, säästlikult ning vastavalt hügieeninõuetele • Toitude ja jookide serveerimine ning esitlemine külalistele • Seadmete ja töövahendite puhastamine, tööruumide koristamine • Hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud mooduli teemade hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd. Sooritatud on moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne III kursusel: Piduliku nelja- või viiekäigulise õhtusöögi planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatööna.

Õppemeetodid	<p>Loeng. Abimaterjalidega kirjalik töö. Rühmatöö. E-õpiobjektid, videod. Teemakohased juhtumipõhised harjutusülesanded. Ideekaart. Esitus. Praktiline töö.</p>
Hindamismeetodid	<p>Moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne II kursusel: Piduliku buffet-lauaga vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatööna. Planeerimisülesanded:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piduliku buffet-laua menüü koostamine • Tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamine • Menüüs olevate toitude toiteväärtuse hindamine, toiduenergia arvutamine • Toiduainete tellimine

	<ul style="list-style-type: none"> • Seadmete ja töövahendite vajaduse planeerimine • Köögi tööplaani koostamine • Serveerimis- ja lauakatmisvahendite planeerimine <p>Praktiliste oskuste demonstratsioon:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toitude valmistamine pidulikule buffet-lauale • Oma töö ja töökoha korraldamine • Töötamine ohutult, säästlikult ning vastavalt hügieeninõuetele • Teenindusruumi ettevalmistamine ja laua katmine • Toitude ja jookide serveerimine ning esitlemine külalistele • Seadmete ja töövahendite puhastamine, restoraniruumide koristamine • Hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele
Lõimitud teemad	<p>Keel ja kirjandus 1 EKAP Matemaatika 2 EKAP Võõrkeel 2 EKAP Loodusained (füüsika, keemia) 1 EKAP</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud mooduli teemade hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd.</p> <p>Sooritatud on moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne II kursusel: Piduliku buffet-lauaga vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatöona.</p> <p>Sooritatud on moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne III kursusel: Piduliku nelja- või viiekäigulise õhtusöögi planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatöona.</p>
sh lüvend	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töökorraldus: <ul style="list-style-type: none"> - töötab nõuetekohaselt rietatult, hoolitseb oma välimuse eest - järgib enamasti kokkulepitud töötamise ja puhkepauside aegu - planeerib ja korraldab oma tööd vastavalt tööülesannetele - korraldab ja korrastab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgides tööohutuse, ergonoomika ning hügieeninõudeid • Toiduvalmistamine: <ul style="list-style-type: none"> - käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, töötleb neid enamasti säästlikult ja vastavalt toiduhügieeninõuetele - säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi enamasti õigetel temperatuuridel - kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale - valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a`la carte menüüs olevaid toite ja jooke, annab hinnangu enda valmistatud toitudele ja jookidele. - maitseb ja maitsestab toidu juhendi alusel - ajastab a`la carte menüüs olevate toitude serveerimise - serveerib toidud vastavalt tehnoloogilisel kaardil kirjeldatule ja hügieeniliselt • Laomajandus:

- arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid
- kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ning realiseerimisaegu
- käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt ettevõtte prügi sortimise juhendile
- Puhastustööd restoranis:
 - teeb restoraniköögi puhastus- ja koristustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile
 - valib ja hooldab puhastustarvikuid, valmistab juhendi abil puhastusvahendi lahuse
 - puhastab köögiseadmeid ja -vahendeid lähtudes nende kasutus- ja hooldusjuhendist

“4” saamise tingimus: • Töökorraldus:

- töötab nõuetekohaselt riidetatult, hoolitseb oma välimuse eest
- järgib kokkulepitud töötamise ja puhkepauside aegu
- planeerib ja korraldab oma tööd vastavalt tööülesannetele vastutustundlikult ja sihipäraselt
- korraldab ja korrastab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel iseseisvalt, järgides tööohutuse, ergonoomika ning hügieeninõudeid

• Toiduvalmistamine:

- käitleb toiduaineid eesmärgipäraselt vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, töötleb neid säästlikult ja vastavalt toiduhügieeninõuetele
- säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi õigetel temperatuuridel
- kasutab iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale
- valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a`la carte menüüs olevaid toite ja jooke, annab hinnangu menüüs olevate toitudele ja jookidele
- maitseb ja maitsestab toidu ning kontrollib temperatuuri
- ajastab a`la carte menüüs olevate toitude õigeaegse serveerimise
- serveerib toidud vastavalt tehnoloogilisel kaardil kirjeldatule, iseseisvalt, hügieeniliselt, esteetiliselt

• Laomajandus:

- arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid
- kontrollib juhendi alusel kauba kvaliteeti ning jälgib realiseerimisaegu
- käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt ettevõtte prügi sortimise juhendile
- Puhastustööd restoranis:
 - teeb restoraniköögi puhastus- ja koristustöid iseseisvalt vastavalt ettevõtte puhastusplaanile
 - valib ja hooldab puhastustarvikuid, valmistab puhastusvahendi lahuse
 - puhastab köögiseadmeid ja -vahendeid iseseisvalt lähtudes nende kasutus- ja hooldusjuhendist

“5” saamise tingimus: • Töökorraldus:

- töötab nõuetekohaselt riidetatult, hoolitseb oma välimuse eest
- järgib iseseisvalt ja kohusetundlikult kokkulepitud töötamise ja puhkepauside aegu

	<ul style="list-style-type: none"> - planeerib ja korraldab oma tööd iseseisvalt, töötegevustega tihedalt seotult ning sujuvalt vastavalt tekkinud vajadustele - korraldab ja korrastab oma töökohta iseseisvalt kogu tööprotsessi vältel teiste töötoimingutega seotult, järgides tööohutuse, ergonomika ning hügieeninõudeid • Toiduvalmistamine: <ul style="list-style-type: none"> - käitleb toiduaineid iseseisvalt vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, töötleb neid säästlikult ja vastavalt toiduhügieeninõuetele, mõistes säästliku toiduainete kasutamise ja hügieeninõuete täitmise olulisust ettevõtte töös tervikuna - säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi õigetel temperatuuridel iseseisvalt - kasutab eesmärgipäraselt ja iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale, teavitades vigade korral vastutavat töötajat - valmistab iseseisvalt tehnoloogiliste kaartide alusel a`la carte menüüs olevaid toite ja jooke, annab hinnangu ja teeb parendusettepanekuid roogade ja jookide kvaliteedi kohta - maitseb ja maitsestab toidu ning kontrollib iseseisvalt toidu välimust, maitset, konsistentsi ja temperatuuri - töötab restoraniköögis iseseisvalt ja kiirelt, ajastab a`la carte menüüs olevate toitade õigeaegse serveerimise, mõistab selle olulisust kliendikeskse teenindamise seisukohalt - serveerib toidud vastavalt tehnoloogilisel kaardil kirjeldatule iseseisvalt, hügieeniliselt, kiirelt, esteetiliselt ja loovalt • Laomajandus: <ul style="list-style-type: none"> - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid - kontrollib iseseisvalt igapäevaselt kauba kvaliteeti ning jälgib realiseerimisaegu - käitleb prügi, pakendeid ja taarat iseseisvalt vastavalt ettevõtte prügi sortimise juhendile • Puhastustööd restoranis: <ul style="list-style-type: none"> - teeb restoraniköögi puhastus- ja koristustöid iseseisvalt ja omaalgatuslikult vastavalt ettevõtte puhastusplaanile - valib ja hooldab puhastustarvikuid, valmistab iseseisvalt puhastusvahendi lahuse - puhastab köögiseadmeid ja -vahendeid iseseisvalt lähtudes nende kasutus- ja hooldusjuhendist ning korraldades oma tööd aja- ja ressursisäästlikult
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma, D., Aavik, Õ., Kärblane, E. Kruuda, Ü. Animägi, L. Kulinaaria. 2011, Argo Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Õ. Praktiline kulinaaria. 2013, Argo

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Praktiline töö restoranis	13	Merike Kolde, Taimo Tamm, Tiina Mäeks
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suursöögis		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		78 tundi	240 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest	<ul style="list-style-type: none"> planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest 	Eristav hindamine
2. 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	<ul style="list-style-type: none"> valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist 	Eristav hindamine
3. käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades	<ul style="list-style-type: none"> võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba 	Eristav hindamine

toitlustusettevõtte töökorraldust	<p>kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu</p> <ul style="list-style-type: none"> • hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele • käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile • inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele 	
4. teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist	<ul style="list-style-type: none"> • teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid ning hooldades neid • valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist • puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist • peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist 	Eristav hindamine
5. teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast. • nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles vähemalt tasemel B1 ja ühes võõrkeeles tasemel A2 • lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires • katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest • kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Praktiline töö restoranis Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 60</p>	<p>Alateemad PRAKTILINE TÖÖ RESTORANIS 3 EKAP II kursus (2 nädalat) TÖÖKORRALDUS RESTORANIKÖÖGIS Tööaja planeerimine. Töö ratsionaalne korraldamine vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele.</p>	<p>Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest</p>
--	--	--

	<p>Töökoha ettevalmistamine ja korrashoid. Ergonoomika. Hügieen ja toiduohutus. TOIDUVALMISTAMINE RESTORANIKÖÖGIS Toiduvalmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Toiduvalmistamise tehnoloogiad. Toitude ja jookide valmimise ajastamine vastavalt tööplaanile. Seadmete ja vahendite kasutamine. Töökorralduse eripärad erinevates toitlustusettevõtetes. Toiduportsjonite ja vaagnate vormistamine. Valmistatud toitude ja jookide kvaliteedi hindamine. LAOMAJANDUS RESTORANIKÖÖGIS Kauba vastu võtmine ja kontrollimine. Tooraine ja materjalide ladustamine ning säilitamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Kauba kvaliteedi igapäevane kontrollimine ning realiseerimisaegade jälgimine. Tooraine- ja materjalide varu planeerimine ning varumine. Laomajandus ja töökorraldus erinevates toitlustusettevõtetes. Laoseisu inventeerimine. JÄÄTMEKÄITLUS Prügi sortimine. Pakendite ja taara käitlemine.</p> <p>Lõimitud teemad: • Keel ja kirjandus. Eesti keel vähemalt tase B1. Erialane sõnavara, selle korrektne kasutamine. Köögitöö terminoloogia. Restoranis kasutatavate toiduainete, toitude eesti- ja võõrkeelsete ning võõrapäraste nimetuste tundmine ja kasutamine. Võõrkeelse ja erialaspetsiifilise terminoloogia lahtiseletamine kliendile maakeeli. Kliendi nõustamine ning toitude ja jookide esitlemine. • Võõrkeel, tase A2. Toitlustuses kasutatav võõrkeelne terminoloogia. Restoranis kasutatavate toiduainete, toitude võõrkeelsete nimetuste tundmine ja kasutamine. Kliendi nõustamine ning toitude ja jookide esitlemine. • Loodusained (füüsika, keemia). Toiduainete füüsikaline ja keemiline muutumine toiduvalmistamisel.</p>	<p>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</p>
--	---	--

	<p>Toitainete muutumine mehaanilise ja termilise töötlemise tulemusena. Toiduainete ja toitude lühi- ning pikaajaline säilitamine. Toiduainete konserveerimisel toimuvad muutused. Tervislikku toitumist võimaldavate toiduainete töötlemisviiside kasutamine. Toiduainetes toimuvate keemiliste muutuste seos eritoitumisega. Puhastusainete tundmine, nende kasutamine köögis. Keskkond. Jäätmekäitlus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sotsiaalsed. <p>Toitlustusettevõtte majanduslik, kultuuriline, sotsiaalne ja ökoloogiline mõju. Eesti õigusaktid ja nõuded toitlustusettevõtte töökorraldusele. Erialasest tööst tulenevad turvalisuse ja ohutuse põhimõtted (füüsiline, info vahendamise, kliendi ja ettevõtte andmete turvalisus). Kultuuriline mitmekesisus, kombed, traditsioonid, religioonid, sallivus. Toitlustustöötaja kehaline aktiivsus ja tööalane võimekus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunstiained. <p>Kujundusõpetus, kompositsioon, värvusõpetus: Toitude serveerimine taldrikul, portsjonite ja vaagnate vormistamine ja kujundamine; laua katmine ja kaunistamine; menüü vormistamine.</p>	
Iseseisev töö	<p>Mooduli teemade iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele. Hindamisülesannete planeerimisetapi ülesannete sooritamise iseseisvalt. Toorainete tellimise koostamine vastavalt menüüle, toorainete ladustamise ja hilisema jäätmete sortimise kirjeldamine. Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud tööülesanded, tehnoloogilised kaardid koos serveerimise kirjeldamise ning fotojäädvustustega.</p>	
Praktiline töö	<p>Õppija töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena kooli õpperestoranis, valmistades ja serveerides menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne II kursusel: Piduliku buffet-lauaga vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatöona. Planeerimisülesanded:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piduliku buffet-laua menüü koostamine • Tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamine • Menüüs olevate toitude toiteväärtuse hindamine, toiduenergia arvutamine • Toiduainete tellimine • Seadmete ja töövahendite vajaduse planeerimine • Köögi tööplaani koostamine • Serveerimis- ja lauakatmisvahendite planeerimine <p>Praktiliste oskuste demonstratsioon:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toitude valmistamine pidulikule buffet-lauale 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Oma töö ja töökoha korraldamine • Töötamine ohutult, säästlikult ning vastavalt hügieeninõuetele • Teenindusruumi ettevalmistamine ja laua katmine • Toitude ja jookide serveerimine ning esitlemine külalistele • Seadmete ja töövahendite puhastamine, restoraniruumide koristamine • Hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud mooduli praktilised tööd, hindamisülesanded ja iseseisvad tööd. Sooritatud on moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne II kursusel: Piduliku buffet-lauaga vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatööna.
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töökorraldus: <ul style="list-style-type: none"> - töötab nõuetekohaselt riidetult, hoolitseb oma välimuse eest - järgib enamasti kokkulepitud töötamise ja puhkepauside aegu - planeerib ja korraldab oma tööd vastavalt tööülesannetele - korraldab ja korrastab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgides tööohutuse, ergonoomika ning hügieeninõudeid • Toiduvalmistamine: <ul style="list-style-type: none"> - käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, töötleb neid enamasti säästlikult ja vastavalt toiduhügieeninõuetele - säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi enamasti õigetel temperatuuridel - kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale - valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel restorani menüüs olevaid toite ja jooke, annab hinnangu enda valmistatud toitudele ja jookidele. - maitseb ja maitsestab toidu juhendi alusel - ajastab restorani menüüs olevate toitude serveerimise • Laomajandus: <ul style="list-style-type: none"> - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid - kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ning realiseerimisaegu - käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt ettevõtte prügi sortimise juhendile - inventeerib juhendi alusel restorani laoiseisu - võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba juhendamisel <p>“4” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töökorraldus: <ul style="list-style-type: none"> - töötab nõuetekohaselt riidetult, hoolitseb oma välimuse eest - järgib kokkulepitud töötamise ja puhkepauside aegu - planeerib ja korraldab oma tööd vastavalt tööülesannetele vastutustundlikult ja sihipäraselt - korraldab ja korrastab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel iseseisvalt, järgides tööohutuse, ergonoomika ning hügieeninõudeid • Toiduvalmistamine: <ul style="list-style-type: none"> - käitleb toiduaineid eesmärgipäraselt vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, töötleb neid säästlikult ja vastavalt

toiduhügieeninõuetele

- säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi õigetel temperatuuridel
- kasutab iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradele
- valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel restorani menüüs olevaid toite ja jooke, annab hinnangu menüüs olevate toitudele ja jookidele
- maitseb ja maitsestab toidu ning kontrollib temperatuuri
- ajastab restorani menüüs olevate toitude õigeaegse serveerimise
- Laomajandus:
 - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid
 - kontrollib juhendi alusel kauba kvaliteeti ning jälgib realiseerimisaegu
 - käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt ettevõtte prügi sortimise juhendile
 - inventeerib juhendi alusel restorani laoseisu
 - võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt juhendile
- “5” saamise tingimus: • Töökorraldus:
 - töötab nõuetekohaselt riietatult, hoolitseb oma välimuse eest
 - järgib iseseisvalt ja kohusetundlikult kokkulepitud töötamise ja puhkepauside aegu
 - planeerib ja korraldab oma tööd iseseisvalt, töötegevustega tihedalt seotult ning sujuvalt vastavalt tekkinud vajadustele
 - korraldab ja korrastab oma töökohta iseseisvalt kogu tööprotsessi vältel teiste töötoimingutega seotult, järgides tööohutuse, ergonoomika ning hügieeninõudeid
- Toiduvalmistamine:
 - käitleb toiduaineid iseseisvalt vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, töötleb neid säästlikult ja vastavalt toiduhügieeninõuetele, mõistes säästliku toiduainete kasutamise ja hügieeninõuete täitmise olulisust ettevõtte töös tervikuna
 - säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi õigetel temperatuuridel iseseisvalt
 - kasutab eesmärgipäraselt ja iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradele, teavitades vigade korral vastutavat töötajat
 - valmistab iseseisvalt tehnoloogiliste kaartide alusel restorani menüüs olevaid toite ja jooke, annab hinnangu ja teeb parendusettepanekuid roogade ja jookide kvaliteedi kohta
 - maitseb ja maitsestab toidu ning kontrollib iseseisvalt toidu välimust, maitset, konsistentsi ja temperatuuri
 - töötab restoraniköögis iseseisvalt ja kiirelt, ajastab restorani menüüs olevate toitude õigeaegse serveerimise, mõistab selle olulisust kliendikeskse teenindamise seisukohalt
- Laomajandus:
 - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid
 - kontrollib iseseisvalt igapäevaselt kauba kvaliteeti ning jälgib realiseerimisaegu
 - käitleb prügi, pakendeid ja taarat iseseisvalt vastavalt ettevõtte prügi sortimise juhendile
 - inventeerib restorani laoseisu
 - võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba iseseisvalt

<p>Praktiline töö restoranis II</p> <p>Iseseisev õpe 36 Praktiline töö 120</p>	<p>Alateemad PRAKTILINE TÖÖ RESTORANIS 6 EKAP III kursus (4 nädalat) TÖÖKORRALDUS RESTORANIKÖÖGIS Tööaja planeerimine. Töö ratsionaalne korraldamine vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele. Töökoha ettevalmistamine ja korrashoid. Ergonoomika. Hügieen ja toiduohutus. TOIDUVALMISTAMINE RESTORANIKÖÖGIS Toiduvalmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Toiduvalmistamise tehnoloogiad. Toitude ja jookide valmimise ajastamine vastavalt tööplaanile. Seadmete ja vahendite kasutamine. Töökorralduse eripärad erinevates toitlustusettevõtetes. Toiduportsjonite ja vaagnate vormistamine. Valmistatud toitude ja jookide kvaliteedi hindamine. LAOMAJANDUS RESTORANIKÖÖGIS Kauba vastu võtmine ja kontrollimine. Tooraine ja materjalide ladustamine ning säilitamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Kauba kvaliteedi igapäevane kontrollimine ning realiseerimisaegade jälgimine. Tooraine- ja materjalide varu planeerimine ning varumine. Laomajandus ja töökorraldus erinevates toitlustusettevõtetes. Laoseisu inventeerimine. JÄÄTMEKÄITLUS Prügi sortimine. Pakendite ja taara käitlemine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga 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</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hindamise aluseks on sooritatud praktilised tööd, hindamisülesanded ja iseseisev töö</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: • Töökorraldus: - töötab nõuetekohaselt rietatult, hoolitseb oma välimuse eest - järgib enamasti kokkulepitud töötamise ja puhkepauside aegu - planeerib ja korraldab oma tööd vastavalt tööülesannetele - korraldab ja korrastab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgides tööohutuse, ergonoomika ning hügieeninõudeid • Toiduvalmistamine: - käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, töötleb neid enamasti säästlikult ja vastavalt toiduhügieeninõuetele - säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi enamasti õigetel temperatuuridel</p>	

- kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale
- valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel restorani menüüs olevaid toite ja jooke, annab hinnangu enda valmistatud toitudele ja jookidele.
- maitseb ja maitsestab toidu juhendi alusel
- ajastab restorani menüüs olevate toitude serveerimise
- Laomajandus:
 - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid
 - kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ning realiseerimisaegu
 - käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt ettevõtte prügi sortimise juhendile
 - inventeerib juhendi alusel restorani laoseisu
 - võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba juhendamisel
- “4” saamise tingimus: • Töökorraldus:
 - töötab nõuetekohaselt riidetatult, hoolitseb oma välimuse eest
 - järgib kokkulepitud töötamise ja puhkepauside aegu
 - planeerib ja korraldab oma tööd vastavalt tööülesannetele vastutustundlikult ja sihipäraselt
 - korraldab ja korrastab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel iseseisvalt, järgides tööohutuse, ergonomika ning hügieeninõudeid
- Toiduvalmistamine:
 - käitleb toiduaineid eesmärgipäraselt vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, töötleb neid säästlikult ja vastavalt toiduhügieeninõuetele
 - säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi õigetel temperatuuridel
 - kasutab iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale
 - valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel restorani menüüs olevaid toite ja jooke, annab hinnangu menüüs olevate toitudele ja jookidele
 - maitseb ja maitsestab toidu ning kontrollib temperatuuri
 - ajastab restorani menüüs olevate toitude õigeaegse serveerimise
- Laomajandus:
 - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid
 - kontrollib juhendi alusel kauba kvaliteeti ning jälgib realiseerimisaegu
 - käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt ettevõtte prügi sortimise juhendile
 - inventeerib juhendi alusel restorani laoseisu
 - võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt juhendile
- “5” saamise tingimus: • Töökorraldus:
 - töötab nõuetekohaselt riidetatult, hoolitseb oma välimuse eest
 - järgib iseseisvalt ja kohusetundlikult kokkulepitud töötamise ja puhkepauside aegu
 - planeerib ja korraldab oma tööd iseseisvalt, töötegevustega tihedalt seotult ning sujuvalt vastavalt tekkinud vajadustele

	<ul style="list-style-type: none"> - korraldab ja korrastab oma töökohta iseseisvalt kogu tööprotsessi vältel teiste töötoimingutega seotult, järgides tööohutuse, ergonoomika ning hügieeninõudeid • Toiduvalmistamine: - käitleb toiduaineid iseseisvalt vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, töötleb neid säästlikult ja vastavalt toiduhügieeninõuetele, mõistes säästliku toiduainete kasutamise ja hügieeninõuete täitmise olulisust ettevõtte töös tervikuna - säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi õigetel temperatuuridel iseseisvalt - kasutab eesmärgipäraselt ja iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale, teavitades vigade korral vastutavat töötajat - valmistab iseseisvalt tehnoloogiliste kaartide alusel restorani menüüs olevaid toite ja jooke, annab hinnangu ja teeb parendusettepanekuid roogade ja jookide kvaliteedi kohta - maitseb ja maitsestab toidu ning kontrollib iseseisvalt toidu välimust, maitset, konsistentsi ja temperatuuri - töötab restoraniköögis iseseisvalt ja kiirelt, ajastab restorani menüüs olevate toitude õigeaegse serveerimise, mõistab selle olulisust kliendikeskse teenindamise seisukohalt • Laomajandus: - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid - kontrollib iseseisvalt igapäevaselt kauba kvaliteeti ning jälgib realiseerimisaegu - käitleb prügi, pakendeid ja taarat iseseisvalt vastavalt ettevõtte prügi sortimise juhendile - inventeerib restorani laoseisu - võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba iseseisvalt 	
<p>Praktiline töö restoranis/ Puhastustööd</p> <p>Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 10</p>	<p>Alateemad PUHASTUSTÖÖD RESTORANIRUUMIDES 0,5 EKAP II kursus (lõimitud tööpäeva lõppu) Ettevõtte puhastusplaan. Puhastusvahendid ja -tarvikud. Puhastusvahendi lahuse valmistamine. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine ja korrastamine. Saali- ja toiduvalmistamise nõude pesemine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Loodusained (füüsika, keemia). Puhastusainete tundmine, nende kasutamine köögis. • Sotsiaalsed. <p>Toitlustustöötaja kehaline aktiivsus ja tööalane võimekus. Ergonoomika puhastustöödel. Eesti õigusaktid ja nõuded toitlustusettevõtte töökorraldusele. Erialasest tööst tulenevad turvalisuse ja ohutuse põhimõtted (füüsiline turvalisus).</p>	<p>Seos õpiväljundiga teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Iseseisev töö vastavalt hindamiskriteeriumitele: Puhastustööde planeerimine.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Restoraniruumide, seadmete ning nõude koristamine, puhastamine, pesemine.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Praktiliste oskuste demonstratsioon:</p>	

	• Seadmete ja töövahendite puhastamine, restoraniruumide koristamine	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on sooritatud praktilised tööd, hindamisülesanded ja iseseisev töö	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: • Puhastustööd restoranis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile - valib ja hooldab puhastustarvikuid, valmistab juhendi abil puhastusvahendi lahuse - puhastab köögiseadmeid ja -vahendeid lähtudes juhendist - peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist <p>“4” saamise tingimus: • Puhastustööd restoranis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid iseseisvalt vastavalt ettevõtte puhastusplaanile - valib ja hooldab puhastustarvikuid, valmistab puhastusvahendi lahuse - puhastab köögiseadmeid ja -vahendeid lähtudes juhendist - peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid iseseisvalt <p>“5” saamise tingimus: • Puhastustööd restoranis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid iseseisvalt ja omaalgatuslikult vastavalt ettevõtte puhastusplaanile - valib ja hooldab puhastustarvikuid, valmistab iseseisvalt puhastusvahendi lahuse - puhastab köögiseadmeid ja -vahendeid iseseisvalt - peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid iseseisvalt, korraldades oma tööd aja- ja ressursisäästlikult 	
Praktiline töö restoranis/ Puhastustööd II Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 10	<p>Alateemad PUHASTUSTÖÖD RESTORANIRUUMIDES 0,5 EKAP III kursus (lõimitud tööpäeva lõppu) Ettevõtte puhastusplaan. Puhastusvahendid ja -tarvikud. Puhastusvahendi lahuse valmistamine. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine ja korrastamine. Saali- ja toiduvalmistamise nõude pesemine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Loodusained (füüsika, keemia). Puhastusainete tundmine, nende kasutamine köögis. • Sotsiaalsed. <p>Toitlustustöötaja kehaline aktiivsus ja tööalane võimekus. Ergonoomika puhastustöödel. Eesti õigusaktid ja nõuded toitlustusettevõtte töökorraldusele. Erialasest tööst tulenevad turvalisuse ja ohutuse põhimõtted (füüsiline turvalisus).</p>	Seos õpiväljundiga teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist
Iseseisev töö	Iseseisev töö vastavalt hindamiskriteeriumitele: Puhastustööde planeerimine.	
Praktiline töö	Restoraniruumide, seadmete ning nõude koristamine, puhastamine, pesemine.	
Hindamisülesanded	Praktiliste oskuste demonstratsioon:	

	• Seadmete ja töövahendite puhastamine, restoraniruumide koristamine	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on sooritatud praktilised tööd, hindamisülesanded ja iseseisev töö	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: • Puhastustööd restoranis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile - valib ja hooldab puhastustarvikuid, valmistab juhendi abil puhastusvahendi lahuse - puhastab köögiseadmeid ja -vahendeid lähtudes juhendist - peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist <p>“4” saamise tingimus: • Puhastustööd restoranis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid iseseisvalt vastavalt ettevõtte puhastusplaanile - valib ja hooldab puhastustarvikuid, valmistab puhastusvahendi lahuse - puhastab köögiseadmeid ja -vahendeid lähtudes juhendist - peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid iseseisvalt <p>“5” saamise tingimus: • Puhastustööd restoranis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid iseseisvalt ja omaalgatuslikult vastavalt ettevõtte puhastusplaanile - valib ja hooldab puhastustarvikuid, valmistab iseseisvalt puhastusvahendi lahuse - puhastab köögiseadmeid ja -vahendeid iseseisvalt - peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid iseseisvalt, korraldades oma tööd aja- ja ressursisäästlikult 	
Praktiline töö restoranis/ Teenindus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 20	<p>Alateemad TEENINDUSTOIMINGUD RESTORANIS 1,5 EKAP II kursus (1 nädal) Teenindamise liigid. Teenindusviisid. Laudade katmine vastavalt menüüle. Kliendi nõustamine ning toitute ja jookide soovitamise. Kliendikeskne teenindus. Klienditagasiside.</p> <p>Lõimitud teemad: • Keel ja kirjandus. Eesti keel, vähemalt tase B1. Erialane sõnavara, selle korrektne kasutamine. Köögitöö terminoloogia. Restoranis kasutatavate toiduainete, toitute eesti- ja võõrkeelsete ning võõrapäraste nimetuste tundmine ja kasutamine. Võõrkeelse ja erialaspetsiifilise terminoloogia lahtiseletamine kliendile maakeeli. Kliendi nõustamine ning toitute ja jookide esitlemine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Võõrkeel, tase A2. <p>Toitlustuses kasutatav võõrkeelne terminoloogia. Restoranis kasutatavate toiduainete, toitude võõrkeelsete nimetuste tundmine ja kasutamine. Kliendi nõustamine ning toitude ja jookide esitlemine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sotsiaalsed. <p>Toitlustusettevõtte majanduslik, kultuuriline, sotsiaalne ja ökoloogiline mõju. Eesti õigusaktid ja nõuded toitlustusettevõtte töökorraldusele. Erialasest tööst tulenevad turvalisuse ja ohutuse põhimõtted (füüsiline, info vahendamise, kliendi ja ettevõtte andmete turvalisus). Kultuuriline mitmekesisus, kombed, traditsioonid, religioonid, sallivus. Toitlustustöötaja kehaline aktiivsus ja tööalane võimekus. Ergonoomika teenindustööl.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kunstiained. <p>Kujundusõpetus, kompositsioon, värvusõpetus: laua katmine ja kaunistamine; menüü vormistamine.</p>	
Iseseisev töö	<p>Mooduli teemade iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele. Hindamisülesannete planeerimisetapi ülesannete sooritamise iseseisvalt. Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud tööülesanded, tehnoloogilised kaardid koos serverimise kirjeldamise ning fotojäädvustustega.</p>	
Praktiline töö	Praktiline teenindustöö kooli õpperestoranis.	
Hindamisülesanded	<p>Moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne II kursusel: Piduliku buffet-lauaga vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatöona. Teenindustoimingutega seotud:</p> <p>-Planeerimisülesanded:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Serverimis- ja lauakatmisvahendite planeerimine <p>-Praktiliste oskuste demonstratsioon:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teenindusruumi ettevalmistamine ja laua katmine • Toitude ja jookide serverimine ning esitlemine külalistele • Hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele 	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud mooduli teemade hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: • Teenindustoimingud restoranis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - teenindab kliente positiivselt kogu teenindusprotsessi vältel - tutvustab restorani menüüid teenindusolukorras korrektses erialases eesti keeles ja ühes võõrkeeles lähtudes teenindusstandardist - kogub ja edastab klientide tagasisidet juhendamisel <p>“4” saamise tingimus: • Teenindustoimingud restoranis:</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - teenindab kliente iseseisvalt, sõbralikult ja positiivselt kogu teenindusprotsessi vältel - tutvustab restorani menüüd teenindusolukorras iseseisvalt, korrektses erialases eesti keeles ja ühes võõrkeeles lähtudes teenindusstandardist - kogub ja edastab iseseisvalt klientide tagasisidet <p>“5” saamise tingimus: • Teenindustoimingud restoranis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - teenindab kliente iseseisvalt, sõbralikult ja positiivselt kogu teenindusprotsessi vältel, säilitab kliendikeskse suhtumise ka ootamatutes olukordades - tutvustab a`la carte menüüd teenindusolukorras iseseisvalt, asjatundlikult ja loovalt, korrektses erialases eesti keeles ja ühes võõrkeeles lähtudes teenindusstandardist - kogub, analüüsib ja edastab aktiivselt ja iseseisvalt klientide tagasisidet 	
Praktiline töö restoranis/ Teenindus II Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 20	Alateemad TEENINDUSTOIMINGUD RESTORANIS 1,5 EKAP III kursus (1 nädal) Teenindamise liigid. Teenindusviisid. Laudade katmine vastavalt menüüle. Kliendi nõustamine ning toitude ja jookide soovitamine. Kliendikeskne teenindus. Klienditagasiside.	Seos õpiväljundiga teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Iseseisev töö	Mooduli teemade iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele. Hindamisülesannete planeerimisetapi ülesannete sooritamine iseseisvalt. Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud tööülesanded, tehnoloogilised kaardid koos serveerimise kirjeldamise ning fotojäädvustustega.	
Praktiline töö	Praktiline teenindustöö kooli õpperestoranis.	
Hindamisülesanded	Moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne II kursusel: Piduliku buffet-lauaga vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatöona. Teenindustoimingutega seotud: -Planeerimisülesanded: • Serveerimis- ja lauakatmisvahendite planeerimine -Praktiliste oskuste demonstratsioon: • Teenindusruumi ettevalmistamine ja laua katmine • Toitude ja jookide serveerimine ning esitlemine külalistele • Hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud mooduli teemade hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: • Teenindustoimingud restoranis: - teenindab kliente positiivselt kogu teenindusprotsessi vältel	

	<ul style="list-style-type: none"> - tutvustab restorani menüüd teenindusolukorras korrektses erialases eesti keeles ja ühes võõrkeeles lähtudes teenindusstandardist - kogub ja edastab klientide tagasisidet juhendamisel “4” saamise tingimus: • Teenindustoimingud restoranis: - teenindab kliente iseseisvalt, sõbralikult ja positiivselt kogu teenindusprotsessi vältel - tutvustab restorani menüüd teenindusolukorras iseseisvalt, korrektses erialases eesti keeles ja ühes võõrkeeles lähtudes teenindusstandardist - kogub ja edastab iseseisvalt klientide tagasisidet “5” saamise tingimus: • Teenindustoimingud restoranis: - teenindab kliente iseseisvalt, sõbralikult ja positiivselt kogu teenindusprotsessi vältel, säilitab kliendikeskse suhtumise ka ootamatutes olukordades - tutvustab a`la carte menüüd teenindusolukorras iseseisvalt, asjatundlikult ja loovalt, korrektses erialases eesti keeles ja ühes võõrkeeles lähtudes teenindusstandardist - kogub, analüüsib ja edastab aktiivselt ja iseseisvalt klientide tagasisidet
--	---

Õppemeetodid	Praktiline töö Individuaalne töö Meeskonnatöö
Hindamismeetodid	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 2 EKAP Võõrkeel 3 EKAP Loodusained (füüsika, keemia) 1 EKAP Sotsiaalsained 1 EKAP Kunstiaained 1 EKAP
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud mooduli praktilised tööd, hindamisülesanded ja iseseisvad tööd. Sooritatud on moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne II kursusel: Piduliku buffet-lauaga vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatööna. Sooritatud on moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne III kursusel: Piduliku nelja- või viiekäigulise õhtusöögi planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatööna.
sh lävend	“3” saamise tingimus: • Töökorraldus: <ul style="list-style-type: none"> - töötab nõuetekohaselt rietatult, hoolitseb oma välimuse eest - järgib enamasti kokkulepitud töötamise ja puhkepauside aegu - planeerib ja korraldab oma tööd vastavalt tööülesannetele

- korraldab ja korrastab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgides tööohutuse, ergonoomika ning hügieeninõudeid
- Toiduvalmistamine:
 - käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, töötleb neid enamasti säästlikult ja vastavalt toiduhügieeninõuetele
 - säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi enamasti õigetel temperatuuridel
 - kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale
 - valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a`la carte menüüs olevaid toite ja jooke, annab hinnangu enda valmistatud toitudele ja jookidele
 - maitseb ja maitsestab toidu juhendi alusel
 - ajastab a`la carte menüüs olevate toitude serveerimise
- Laomajandus:
 - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid
 - kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ning realiseerimisaegu
 - käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt ettevõtte prügi sortimise juhendile
 - inventeerib juhendi alusel restorani laoseisu
 - võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba juhendamisel
- Puhastustööd restoranis:
 - teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile
 - valib ja hooldab puhastustarvikuid, valmistab juhendi abil puhastusvahendi lahuse
 - puhastab köögiseadmeid ja -vahendeid lähtudes juhendist
 - peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist
- Teenindustoimingud restoranis:
 - teenindab kliente positiivselt kogu teenindusprotsessi vältel
 - tutvustab a`la carte menüüid teenindusolukorras korrektses erialases eesti keeles ja ühes võõrkeeles lähtudes teenindusstandardist
 - kogub ja edastab klientide tagasisidet juhendamisel
- “4” saamise tingimus: • Töökorraldus:
 - töötab nõuetekohaselt rietatult, hoolitseb oma välimuse eest
 - järgib kokkulepituid töötamise ja puhkepauside aegu
 - planeerib ja korraldab oma tööd vastavalt tööülesannetele vastutustundlikult ja sihipäraselt
 - korraldab ja korrastab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel iseseisvalt, järgides tööohutuse, ergonoomika ning hügieeninõudeid
- Toiduvalmistamine:
 - käitleb toiduaineid eesmärgipäraselt vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, töötleb neid säästlikult ja vastavalt toiduhügieeninõuetele
 - säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi õigetel temperatuuridel
 - kasutab iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale

- valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a`la carte menüüs olevaid toite ja jooke, annab hinnangu menüüs olevate toitudele ja jookidele
- maitseb ja maitsestab toidu ning kontrollib temperatuuri
- ajastab a`la carte menüüs olevate toitude õigeaegse serveerimise
- Laomajandus:
 - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid
 - kontrollib juhendi alusel kauba kvaliteeti ning jälgib realiseerimisaegu
 - käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt ettevõtte prügi sortimise juhendile
 - inventeerib juhendi alusel restorani laoseisu
 - võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt juhendile
- Puhastustööd restoranis:
 - teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid iseseisvalt vastavalt ettevõtte puhastusplaanile
 - valib ja hooldab puhastustarvikuid, valmistab puhastusvahendi lahuse
 - puhastab köögiseadmeid ja -vahendeid lähtudes juhendist
 - peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid iseseisvalt
- Teenindustoimingud restoranis:
 - teenindab kliente iseseisvalt, sõbralikult ja positiivselt kogu teenindusprotsessi vältel
 - tutvustab a`la carte menüüid teenindusolukorras iseseisvalt, korrektses erialases eesti keeles ja ühes võõrkeeles lähtudes teenindusstandardist
 - kogub ja edastab iseseisvalt klientide tagasisidet
- “5” saamise tingimus: • Töökorraldus:
 - töötab nõuetekohaselt riietatult, hoolitseb oma välimuse eest
 - järgib iseseisvalt ja kohusetundlikult kokkulepitud töötamise ja puhkepauside aegu
 - planeerib ja korraldab oma tööd iseseisvalt, töötegevustega tihedalt seotult ning sujuvalt vastavalt tekkinud vajadustele
 - korraldab ja korrastab oma töökohta iseseisvalt kogu tööprotsessi vältel teiste töötoimingutega seotult, järgides tööohutuse, ergonoomika ning hügieeninõudeid
- Toiduvalmistamine:
 - käitleb toiduaineid iseseisvalt vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, töötleb neid säästlikult ja vastavalt toiduhügieeninõuetele, mõistes säästliku toiduainete kasutamise ja hügieeninõuete täitmise olulisust ettevõtte töös tervikuna
 - säilitab tooraineid, pooltooteid ja valmisroogi õigetel temperatuuridel iseseisvalt
 - kasutab eesmärgipäraselt ja iseseisvalt vajaminevaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale, teavitades vigade korral vastutavat töötajat
 - valmistab iseseisvalt tehnoloogiliste kaartide alusel a`la carte menüüs olevaid toite ja jooke, annab hinnangu ja teeb parendusettepanekuid roogade ja jookide kvaliteedi kohta
 - maitseb ja maitsestab toidu ning kontrollib iseseisvalt toidu välimust, maitset, konsistentsi ja temperatuuri
 - töötab restoraniköögis iseseisvalt ja kiirelt, ajastab a`la carte menüüs olevate toitude õigeaegse serveerimise, mõistab selle olulisust kliendikeskse teenindamise seisukohalt

	<ul style="list-style-type: none"> • Laomajandus: <ul style="list-style-type: none"> - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid - kontrollib iseseisvalt igapäevaselt kauba kvaliteeti ning jälgib realiseerimisaegu - käitleb prügi, pakendeid ja taarat iseseisvalt vastavalt ettevõtte prügi sortimise juhendile - inventeerib restorani laoseisu - võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba iseseisvalt • Puhastustööd restoranis: <ul style="list-style-type: none"> - teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid iseseisvalt ja omaalgatuslikult vastavalt ettevõtte puhastusplaanile - valib ja hooldab puhastustarvikuid, valmistab iseseisvalt puhastusvahendi lahuse - puhastab köögiseadmeid ja -vahendeid iseseisvalt - peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid iseseisvalt, korraldades oma tööd aja- ja ressursisäästlikult • Teenindustoimingud restoranis: <ul style="list-style-type: none"> - teenindab kliente iseseisvalt, sõbralikult ja positiivselt kogu teenindusprotsessi vältel, säilitab kliendikeskse suhtumise ka ootamatutes olukordades - tutvustab a`la carte menüüid teenindusolukorras iseseisvalt, asjatundlikult ja loovalt, korrektses erialases eesti keeles ja ühes võõrkeeles lähtudes teenindusstandardist - kogub, analüüsib ja edastab aktiivselt ja iseseisvalt klientide tagasisidet
Õppematerjalid	Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I.; Animägi, L.; Muuga, Õ. (2013). Praktiline kulinaaria. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. (2011). Kulinaaria. Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Veaolukorrad teeninduses, S.Rekkor; M.Konno; H.Tooman, http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/ Klientide rühmitamine, S.Rekkor; M.Konno; H.Tooman, http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/?Avaleht

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Praktika	36	Kadri Malmberg
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
42 tundi	210 tundi	640 tundi	44 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist;</p> <p>6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p>	<ul style="list-style-type: none"> koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit sõlmib ettevõttega eelkõkkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades töandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid 	Eristav hindamine
<p>2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;</p> <p>3. planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid;</p> <p>4. valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suursöögi või restorani toite ja jookke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid;</p>	<ul style="list-style-type: none"> töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt 	Eristav hindamine

<p>5. teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid</p>	<p>juhendile, vältides liigseid kadusid</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taigatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite • serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale • peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust • korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile • käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile 	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Praktika I Iseseisev õpe 66 Praktika 220</p>	<p>Alateemad KOKA PRAKTILINE TÖÖ PRAKTIKAETTEVÕTTES 11 EKAP I kursus (6 nädalat) Koka praktiline töö köögis Ettevõtte töökorraldus, meeskonna tööjaotus Oma töö ja töökoha planeerimine ja korraldamine vastavalt tööülesandele Töötamine praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena Võetud kohustuste täitmise eest vastutamine, teiste töötajatega arvestamine Ettevõtte sisekorraeeskirjade, toiduhügieeninõuete ja ergonoomia järgimine, isikukaitsevahendite kasutamine Toiduainete eeltöötlemine, vältides liigseid kadusid Toitude valmistamine vastavalt tööplaanile, tehnoloogilistele kaartidele, nende valmimise ajastamine Tehnoloogiliste kaartide kasutamine, toiduainete koguste arvutamine Seadmete ja väikevahendite asjakohane kasutamine toiduvalmistamisel ning nende hooldus Toitude ja jookide serveerimine juhendamisel vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale</p>	<p>Seos õpiväljundiga 2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; 3. planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; 4. valmistab juhendamisel</p>
--	---	--

	<p>Saali- ning toiduvalmistamise nõude pesemine Puhastus- ja korrastustööd köögis, ettevõtte puhastusplaan Enesekontrolliplaan Prügi käitlemine</p>	<p>ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid; 5. teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid</p>
Iseseisev töö	<p>Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt. Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutamise ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes.</p>	
Praktiline töö	<p>Koka praktiline töö praktikaettevõttes.</p>	
Hindamisülesanded	<p>praktilise töö sooritamise praktikaettevõttes täies mahus, ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine</p>	
Hindamine	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>praktilise töö sooritamise praktikaettevõttes täies mahus, ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks ● järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid ● täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi ● arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel ● eeltötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid ● valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taigatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite ● serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale 	

	<ul style="list-style-type: none"> • peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust • korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile • käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile 	
Praktika II Iseseisev õpe 72 Praktika 240	<p>Alateemad KOKA PRAKTILINE TÖÖ PRAKTIKAETTEVÕTTES 12 EKAP II kursus (7 nädalat) Koka praktiline töö köögis Ettevõtte töökorraldus, meeskonna tööjaotus Oma töö ja töökohta planeerimine ja korraldamine vastavalt tööülesandele Töötamine praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena Võetud kohustuste täitmise eest vastutamine, teiste töötajatega arvestamine Ettevõtte sisekorraeeskirjade, toiduhügieeninõuete ja ergonoomia järgimine, isikukaitsevahendite kasutamine Toiduainete eeltöötlemine, vältides liigseid kadusid Toitude valmistamine vastavalt tööplaanile, tehnoloogilistele kaartidele, nende valmimise ajastamine Tehnoloogiliste kaartide kasutamine, toiduainete koguste arvutamine Seadmete ja väikevahendite asjakohane kasutamine toiduvalmistamisel ning nende hooldus Toitude ja jookide serveerimine juhendamisel vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale Saali- ning toiduvalmistamise nõude pesemine Puhastus- ja korrastustööd köögis, ettevõtte puhastusplaan Enesekontrolliplaan Prügi käitlemine</p>	<p>Seos õpiväljundiga 2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; 3. planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; 4. valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid; 5. teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid</p>
Iseseisev töö	Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt. Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutatuse ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes.	
Praktiline töö	Koka praktiline töö praktikaettevõttes.	
Hindamisülesanded	praktilise töö sooritamise praktikaettevõttes täies mahus, ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktikala lõppedes, praktikaaruande koostamine	

Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on: praktika dokumentatsiooni koostamine, praktilise töö sooritamise praktikavõttes täies mahus, ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt rahuldava hinnangu; - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt; - vastab esitatud küsimustele; - esitleb praktilisel saadud kogemusi ning annab hinnangu enda arengule praktikaperioodi jooksul “4” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt hea hinnangu; - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt selgelt ja arusaadavalt; - vastab esitatud küsimustele asjakohaselt; - esitleb praktilisel saadud kogemusi ja püstitatud eesmärkide täitmist ning annab hinnangu enda arengule praktikaperioodi jooksul “5” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt väga hea hinnangu; - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt selgelt ja arusaadavalt; - vastab esitatud küsimustele asjakohaselt ja professionaalselt; - toob välja eesmärkide täitmist tõendavad seisukohad; - annab praktikale hinnangu enda arengu seisukohalt ning tulevikuväljavaateid silmas pidades	
Praktika III Iseseisev õpe 54 Praktika 180	Alateemad KOKA PRAKTILINE TÖÖ PRAKTIKAETTEVÕTTES 9 EKAP III kursus (5 nädalat) Koka praktiline töö köögis Ettevõtte töökorraldus, meeskonna tööjaotus Oma töö ja töökoha planeerimine ja korraldamine vastavalt tööülesandele Töötamine praktikavõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena Võetud kohustuste täitmise eest vastutamine, teiste töötajatega arvestamine Ettevõtte sisekorraeskirjade, toiduhügieeninõuete ja ergonoomia järgimine, isikukaitsevahendite kasutamine Toiduainete eeltöötlemine, vältides liigseid kadusid Toitude valmistamine vastavalt tööplaanile, tehnoloogilistele kaartidele, nende valmimise ajastamine Tehnoloogiliste kaartide kasutamine, toiduainete koguste arvutamine Seadmete ja väikevahendite asjakohane kasutamine toiduvalmistamisel ning nende hooldus Toitude ja jookide serveerimine juhendamisel vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ning ettevõtte	Seos õpiväljundiga 2. töötab praktikavõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; 3. planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid;

	<p>tootmise ja teeninduse eripäralt Saali- ning toiduvalmistamise nõude pesemine Puhastus- ja korrastustööd köögis, ettevõtte puhastusplaan Enesekontrolliplaan Prügi käitlemine</p>	<p>4. valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurröögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid; 5. teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid</p>
Iseseisev töö	<p>Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt. Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutamise ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes.</p>	
Praktiline töö	<p>Koka praktiline töö praktikaettevõttes.</p>	
Hindamisülesanded	<p>praktilise töö sooritamise praktikaettevõttes täies mahus, ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine</p>	
Hindamine	<p>Eristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>praktilise töö sooritamise praktikaettevõttes täies mahus, ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt rahuldava hinnangu; - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt; - vastab esitatud küsimustele; - esitleb praktilisel saadud kogemusi ning annab hinnangu enda arengule praktikaperioodi jooksul “4” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt hea hinnangu; - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt selgelt ja arusaadavalt; - vastab esitatud küsimustele asjakohaselt; - esitleb praktilisel saadud kogemusi ja püstitatud eesmärkide täitmist ning annab hinnangu enda arengule praktikaperioodi jooksul “5” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt väga hea hinnangu; - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt selgelt ja arusaadavalt; - vastab esitatud küsimustele asjakohaselt ja professionaalselt; - toob välja eesmärkide täitmist tõendavad seisukohad;</p>	

	- annab praktikale hinnangu enda arengu seisukohalt ning tulevikuväljavaateid silmas pidades	
Praktika planeerimine I Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 24	Alateemad PRAKTIKA PLANEERIMINE Praktika eesmärgid Praktikakoha valik, kokkulepete sõlmimine Praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine Praktikajuhendiga tutvumine, isiklike praktikaeesmärkide seadmine, praktikapäeviku täitmise nõuded PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE JA ESITLEMINE Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusesele. Praktikaaruande vormistamine arvutil. Praktikaaruande esitlemine.	Seos õpiväljundiga 1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; 6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
Iseseisev töö	Praktikaettevõtte leidmine, eelkokkuleppe sõlmimine. Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutatusese ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes.	
Praktiline töö	Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusesele. Praktikaaruande vormistamine arvutil. Praktikaaruande esitlemine.	
Hindamisülesanded	praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	praktika dokumentatsiooni koostamine, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: <ul style="list-style-type: none"> • koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi • planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit • sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid • analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusesele ja toimetulekule praktikaettevõttes • esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid 	
Praktika planeerimine II Auditoorne õpe 4	Alateemad PRAKTIKA PLANEERIMINE	Seos õpiväljundiga 1. planeerib oma isiklikud

Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 10	<p>Praktika eesmärgid</p> <p>Praktikakoha valik, kokkulepete sõlmimine</p> <p>Praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine</p> <p>Praktikajuhendiga tutvumine, isiklike praktikaeesmärkide seadmine, praktikapäeviku täitmise nõuded</p> <p>PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE JA ESITLEMINE</p> <p>Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele.</p> <p>Praktikaaruande vormistamine arvutil.</p> <p>Praktikaaruande esitlemine.</p>	<p>praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist;</p> <p>6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist</p> <p>praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p>
Iseseisev töö	<p>Praktikaettevõtte leidmine, eelkokkuleppe sõlmimine.</p> <p>Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutatuse ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes.</p>	
Praktiline töö	<p>Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele.</p> <p>Praktikaaruande vormistamine arvutil.</p> <p>Praktikaaruande esitlemine.</p>	
Hindamisülesanded	<p>praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is</p> <p>praktika lõppedes,</p> <p>praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>	
Hindamine	<p>Eristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>praktika dokumentatsiooni koostamine, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS's praktika lõppedes,</p> <p>praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt rahuldava hinnangu;</p> <p>- esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt;</p> <p>- vastab esitatud küsimustele;</p> <p>- esitleb praktilal saadud kogemusi ning annab hinnangu enda arengule praktikaperioodi jooksul</p> <p>“4” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt hea hinnangu;</p> <p>- esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt selgelt ja arusaadavalt;</p> <p>- vastab esitatud küsimustele asjakohaselt;</p> <p>- esitleb praktilal saadud kogemusi ja püstitatud eesmärkide täitmist ning annab hinnangu enda arengule praktikaperioodi jooksul</p> <p>“5” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt väga hea hinnangu;</p> <p>- esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt selgelt ja arusaadavalt;</p> <p>- vastab esitatud küsimustele asjakohaselt ja professionaalselt;</p>	

	<p>- toob välja eesmärkide täitmist tõendavad seisukohad; - annab praktikale hinnangu enda arengu seisukohalt ning tulevikuväljavaateid silmas pidades</p>	
<p>Praktika planeerimine III Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 10</p>	<p>Alateemad PRAKTIKA PLANEERIMINE Praktika eesmärgid Praktikakoha valik, kokkulepete sõlmimine Praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine Praktikajuhendiga tutvumine, isiklike praktikaeesmärkide seadmine, praktikapäeviku täitmise nõuded PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE JA ESITLEMINE Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusel. Praktikaaruande vormistamine arvutil. Praktikaaruande esitlemine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga 1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; 6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Praktikaettevõtte leidmine, eelkokkuleppe sõlmimine. Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutuse ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusel. Praktikaaruande vormistamine arvutil. Praktikaaruande esitlemine.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Eristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>praktika dokumentatsiooni koostamine, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS's praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“3” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt rahuldava hinnangu; - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt; - vastab esitatud küsimustele; - esitleb praktilal saadud kogemusi ning annab hinnangu enda arengule praktikaperioodi jooksul “4” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt hea hinnangu; - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt selgelt ja arusaadavalt; - vastab esitatud küsimustele asjakohaselt; - esitleb praktilal saadud kogemusi ja püstitatud eesmärkide täitmist ning annab hinnangu enda arengule praktikaperioodi</p>	

	<p>jooksul</p> <p>“5” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt väga hea hinnangu;</p> <ul style="list-style-type: none"> - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt selgelt ja arusaadavalt; - vastab esitatud küsimustele asjakohaselt ja professionaalselt; - toob välja eesmärkide täitmist tõendavad seisukohad; - annab praktikale hinnangu enda arengu seisukohalt ning tulevikuväljavaateid silmas pidades 	
<p>Praktika/ Eesti keel I</p> <p>Auditoorne õpe 8</p> <p>Iseseisev õpe 5</p>	<p>Alateemad</p> <p>Lõimitud: Keel ja Kirjandus</p> <p>PRAKTIKA PLANEERIMINE</p> <p>Praktika eesmärgid</p> <p>Praktikakoha valik, kokkulepete sõlmimine</p> <p>Praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine</p> <p>Praktikajuhendiga tutvumine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine, praktikapäeviku täitmise nõuded.</p> <p>PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE JA ESITLEMINE</p> <p>Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusel.</p> <p>Praktikaaruande vormistamine arvutil.</p> <p>Praktikaaruande esitlemine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist;</p> <p>6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Praktikaettevõtte leidmine, eelkokkuleppe sõlmimine.</p> <p>Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt.</p> <p>Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutatus ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine, iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS’is</p> <p>praktika lõppedes,</p> <p>praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>praktika dokumentatsiooni koostamine, iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS’is</p> <p>praktika lõppedes,</p> <p>praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: ● koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi</p> <ul style="list-style-type: none"> ● planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit ● sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid ● analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades töandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusel ja toimetulekul praktikaettevõttes 	

	● esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid	
Praktika/ Eesti keel II Auditoorne õpe 8	Alateemad Lõimitud: Keel ja Kirjandus PRAKTIKA PLANEERIMINE Praktika eesmärgid Praktikakoha valik, kokkulepete sõlmimine Praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine Praktikajuhendiga tutvumine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine, praktikapäeviku täitmise nõuded. PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE JA ESITLEMINE Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele. Praktikaaruande vormistamine arvutil. Praktikaaruande esitlemine.	Seos õpiväljundiga 1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; 6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande
Iseseisev töö	Praktikaettevõtte leidmine, eelkokkuleppe sõlmimine. Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt. Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutatuse ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes.	
Hindamisülesanded	praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	praktika dokumentatsiooni koostamine, iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: ● koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi ● planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit ● sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid ● analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes ● esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid	
Praktika/ Eesti keel III Auditoorne õpe 8	Alateemad Lõimitud: Keel ja Kirjandus PRAKTIKA PLANEERIMINE Praktika eesmärgid	Seos õpiväljundiga 1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt

	<p>Praktikakoha valik, kokkulepete sõlmimine</p> <p>Praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine</p> <p>Praktikajuhendiga tutvumine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine, praktikapäeviku täitmise nõuded.</p> <p>PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE JA ESITLEMINE</p> <p>Praktikaaruande koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele.</p> <p>Praktikaaruande vormistamine arvutil.</p> <p>Praktikaaruande esitlemine.</p>	<p>praktikajuhendist;</p> <p>6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p>
Iseseisev töö	<p>Praktikaettevõtte leidmine, eelkokkuleppe sõlmimine.</p> <p>Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt.</p> <p>Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutatuse ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes.</p>	
Hindamisülesanded	<p>praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine, iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes,</p> <p>praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>praktika dokumentatsiooni koostamine,</p> <p>iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes,</p> <p>praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: ● koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi</p> <ul style="list-style-type: none"> ● planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit ● sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid ● analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes ● esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid 	

Õppemeetodid	<p>Kombineeritud loeng, eesmärgistamine.</p> <p>Kirjalikud tööd juhendi alusel.</p> <p>Iseseisev töö.</p> <p>Praktiline töö.</p>
Hindamismeetodid	<p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Ettekanne/esitlus</p>

Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 1 EKAP Õpitee ÕV 1 ja ÕV4 lõimitud erialapraktika planeerimisega. Eesmärk püstitada õpitee eesmärgid erialast lähtudes ning leida praktikoht õpitee eesmärkidest tulenevalt sh praktikakoha leidmise ettevalmistus (e-kirja, kandideerimise dokumentide ja vestluse ettevalmistus).
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on jagatud kolmeks etapiks. I ja II kursuse praktikaetapi lõppedes toimub mooduli vahehindamine. III kursuse praktikaetapi järel toimub mooduli lõpphindamine. I kursuse praktikaetappi hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hindamise eelduseks on: praktika dokumentatsiooni koostamine, praktilise töö sooritamine praktikaettevõttes täies mahus, ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang, iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS'is praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õppija on täitnud praktikakava, esitanud praktikajuhendajale korrektselt täidetud praktikapäeviku, esitlenud praktikaaruande. Ettevõtte poolt antud praktikahinne on vähemalt “3”, iseloomustus on rahuldav “4” saamise tingimus: Õppija on täitnud praktikakava, esitanud praktikajuhendajale korrektselt täidetud praktikapäeviku, esitlenud praktikaaruande, mis on koostatud põhjalikult, sealhulgas kasutades digilahendusi. Ettevõtte poolt antud praktikahinne on vähemalt “4” ja iseloomustus on hea. “5” saamise tingimus: Õppija on täitnud praktikakava, esitanud õigeaegselt praktikajuhendajale korrektselt täidetud praktikapäeviku, esitlenud praktikaaruande, mis on koostatud põhjalikult, sealhulgas kasutades digilahendusi. Ettevõtte poolt antud praktikahinne on “5” ja iseloomustus suurepärase.
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurröögis. Tallinn: Argo, 2010. Praktikajuhend õppijale - http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc Praktika dokumentatsioon: praktikaaruande koostamise juhend, tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid, praktikaleping, praktikapäevik, praktikajuhendaja hinnanguleht, praktikandi hinnang praktikale. Praktikaettevõtte sisekorraeskiri, tööohutuse ja tervishoiu eeskirjad, ettevõtte puhastusplaan.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Arvutiõpetus	2	Natalja Hramtsova
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsamat arvutialast sõnavara, teksti- ja tabelitöötluste, veebis navigeerimise ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, edastamiseks, töös vajalikuks suhtluseks		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab teksti- ja tabelitöötluste ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt;</p> <p>2. mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara • järgib ohutusnõudeid kuvariga töötamisel • koostab ja vormistab juhendi alusel dokumendi • koostab ja vormistab juhendi alusel tabeli • koostab ja vormistab juhendi alusel esitluse • kirjeldab turvalist interneti kasutamist • sooritab internetis erialase info otsinguid • hindab ja töötleb internetist leitud infot • tõlgib võõrkeelset infot • kasutab elektronposti, vastab kirjadele • kasutab erinevaid pilveteenuseid oma õpitööde salvestamiseks ja kogumiseks 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
<p>Arvutiõpetus</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <p>Arvutialased põhimõisted: riistvara ja tarkvara. Arvuti kasutamine ja korrashoid: töölaud, failihaldus, otsingute tegemine, failide lihtne redigeerimine, prindihaldus. Ohutus kuvariga töötamisel. Tekstitöötlus: põhioperatsioonid, dokumendi muutmine, andmete sisestamine, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine, teksti ja lehekülje kujundamise põhimõtted, dokumendi viimistlemine, päis ja jalus, printimine, objektide lisamine dokumendile - tabelid, pildid. Tabelitöötlus: dokumendi loomine ja muutmine, põhioperatsioonid, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, read ja veerud, valemid ja funktsioonid, kujundamine,</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab teksti- ja tabelitöötluste ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt;</p> <p>mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja</p>

	diagrammid ja objektid, printimine. Esitluste loomine. Veebi kasutamine: veebis navigeerimine, otsing, elektronposti kasutamine, kirjavahetus, adresseerimine, postkasti haldamine, listid ja uudisgrupid, turvalisus, andmekaitse. Interneti kasutusvõimalused ja turvalisus. Pilveteenused, nende kasutamine ja turvalisus.	edastamiseks
Iseseisev töö	Õpitööde kogumine elektroonsesse õpimappi.	
Praktiline töö	Elektroonse õpimapi ehk e-portfoolio koostamine ning täiendamine erialaõpingute moodulite materjalidega.	
Hindamisülesanded	Koostab ja vormistab kirjaliku töö: - Kasutab internetipõhiseid allikaid, viitab nendele - Koostab esitluse - Edastab töö elektrooniliselt	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja saavutanud õpiväljundid.	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng. Praktiline töö. Harjutusülesanded.	
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.	
sh lävend	"A" saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja saavutanud õpiväljundid.	
Õppematerjalid	Tekstidokumendi loomine Word 2007 - 2010 abil" Riina Reinumägi; "Excel 2007 - 2010 käsiraamat" Riina Reinumägi; "MS Excel raamatupidaja ja finantsjuhi teenistuses" Riina Reinumägi;	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Catering ja peoteenindus	2	Merike Kolde
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab peoteeninduse üldist korraldust, planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente kliendikesksuse põhimõtteid järgides, teostab peoteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib ürituse vastavalt etteantud juhisele;</p> <p>2. planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid;</p> <p>3. teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides;</p> <p>4. planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhisele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab juhendi alusel peoteenindusealast sõnavara • kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke lähtudes klienditellimusest • planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse • planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid • kirjeldab eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid • koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd • komplekteerib ja pakendab juhendamisel söögi- ja serveerimisnõud transpordiks • paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt plaanile • linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel • kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid • võtab kliente vastu ning tutvustab menüüd kasutades erialast keelt ning asjakohaseid viisakusväljendeid • kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise ja asjakohaseid töövõtteid sõltuvalt sündmuse olemusest 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust • korraldab meeskonnatöona sündmuse lõppedes korrastustööd • pakib juhendamisel kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks • peseb nõud ja vajalikud tarvikud, puhastab ja korrastab ruumid kasutades sobivaid koristustarvikuid ja puhastusvahendeid • komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt juhistele 	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Catering ja peoteenindus</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <p>Peoteenindus. Catering. Peoteeninduse planeerimine Ürituste liigid, teeninduse liigid, laudade liigid, serveerimisviisid Menüü ja tellimus Ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted Laudade ja lauapesu vajadus ning ettevalmistamine Nõude, söögiriistade, klaaside jm serveerimis- ning töövahendite valik, vajadus ja ettevalmistamine Eelkatte planeerimine Tööde planeerimine, organiseerimine, tööde järjekord ja jaotus Toitlustusteenindaja välimus ja professionaalne imago oma ettevõtte esindajana Lauakatmisvahendite, söögi- ja serveerimisnõude komplekteerimine ja pakendamine transpordiks Mööbli paigutus Laudade linutamine Eelkatete koostamine Ergonoomika Klientide vastuvõtt Menüü tutvustamine Kliendi nõustamine, kliendikeskne teenindus Roogade ja jookide serveerimisviisid Nõude kandmise võtted Töö kandikuga</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib ürituse vastavalt etteantud juhisele;</p> <p>planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid;</p> <p>teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides;</p> <p>planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhistele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid</p>
--	---	---

	<p>Jookide serveerimine: vee, veini, kuumade jookide serveerimine</p> <p>Nõude koristamine</p> <p>Tagasiside, kiituste ja kaebuste käsitlemine</p> <p>Ürituse lõpetamine, peoteenindusejärgsed toimingud</p> <p>Nõude ja muude tarvikute pakkimine, transport, pesu, ladustamine</p> <p>Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust.</p>	
Iseseisev töö	<p>Ürituse erinevate etappide planeerimine.</p> <p>Peoteeninduse järgselt hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele, kordaminekutele ja õppetundidele.</p>	
Praktiline töö	<p>Praktiline catering- või peoteeninduse ürituse ettevalmistamine ning teostamine: teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Mooduli hindamisülesanne: Peoteeninduse ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. legend 2. menüü 3. ruumide kirjeldus, kaunistamine 4. mööbli vajadus 5. lauapesu vajadus 6. nõude, klaaside, söögiriistade, serveerimisvahendite vajadus 7. eelkatte skeem 8. teeninduskäigu kirjeldus <p>Hinnatakse arvutiõpetusega lõimitult: töö koostamine ja esitamine digitaalselt.</p> <p>Peoteeninduse või catering-ürituse praktiline teostamine: ettevalmistustööd, külaliste teenindamine ning teeninduse järeltoimingud.</p>	
Hindamine	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise aluseks on:</p> <p>Sooritatud iseseisvad tööd.</p> <p>Sooritatud hindamisülesanne: Peoteeninduse ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele.</p> <p>Praktiline ürituse teostamine: teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - kirjeldab peoteeninduse korraldust vastavalt tellimusele</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab ruumi ettevalmistamist ning laudade paigutust peoteeninduseks - planeerib ürituse läbiviimiseks vajaminevad lauakatmisvahendid - kirjeldab laudade eelkatteid - valmistab menüü - kavandab teenindustööde käigu - koostab ja esitab töö digitaalselt - teeb ürituse ettevalmistustööd - teenindab ürituse külalisi kliendikeskselt ja vastavalt vastuvõtu liigile - teostab üritusejärgsed toimingud: vahendite transport, hooldus, ladustamine 	

Õppemeetodid	Loeng Rühmatöö Harjutusülesanded Praktiline töö
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Ülesanne/harjutus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise aluseks on: Sooritatud iseseisvad tööd. Sooritatud hindamisülesanne: Peoteeninduse ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele. Praktiline ürituse teostamine: teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud
sh lävend	<ul style="list-style-type: none"> “A” saamise tingimus: - kirjeldab peoteeninduse korraldust vastavalt tellimusele - kirjeldab ruumi ettevalmistamist ning laudade paigutust peoteeninduseks - planeerib ürituse läbiviimiseks vajaminevad lauakatmisvahendid - kirjeldab laudade eelkatteid - valmistab menüü - kavandab teenindustööde käigu - koostab ja esitab töö digitaalselt - teeb ürituse ettevalmistustööd - teenindab ürituse külalisi kliendikeskselt ja vastavalt vastuvõtu liigile - teostab üritusejärgsed toimingud: vahendite transport, hooldus, ladustamine
Õppematerjalid	Kotkas, M., Roosipõld, A., Restoraniteenindus, 2010. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused, 2008. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst, 2013.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Eesti köök	2	Tiina Mäeks, Taimo Tamm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab, serveerib ja arendab Eesti köögi toite ja jooke.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kirjeldab juhendi alusel Eesti köögi eripärasid;</p> <p>2. planeerib, valmistab ja serveerib Eesti köögi traditsioonilisi ning uuenduslikke toite ja jooke;</p> <p>3. töötab köögis lähtudes töökorraldusest ning töö- ja toiduohutuse nõuetest</p>	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb eesti rahvustoite, kirjeldab juhendi alusel nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja serveerimist • valmistab Eesti köögi traditsioonilisi toite ja jooke juhendi alusel, kasutades kodumaiseid/kohalikke tooraineid ning regioonile omaseid toiduvalmistamise tehnoloogiaid • käitleb toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele • säilitab toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele • kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule • järgib isikliku ja toiduhügieeni nõudeid kogu tööprotsessi vältel • serveerib toidud ja joogid Eesti köögile omasel viisil • korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid • annab hinnangu enda praktilisele tööle 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Eesti köök Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> • Eesti rahvustoidud. Eesti toidukultuuri areng ja toidupärand. Eesti toidu eripära. 	Seos õpiväljundiga kirjeldab juhendi alusel Eesti köögi eripärasid;

	<p>Toidud Eesti rahvusköögis. Piirkonniti levinud Eesti rahvusköögi toidud. Tähtpäevatoidud. Söömiskombed 19. saj lõpus ja 20. saj alguses. Toidukultuuri arendamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktiline töö. <p>Teraviljatoidud. Leiva ja karaski küpsetamine, kamatoidud. Rahvuslikud joogid – leivakalja valmistamine. Lihatoidud ja –supid. Kalatoidud ja –supid. Köögiviljatoidud ja –supid. Piimatoidud, sõir, kohupiimatoidud. Magusroad. Küpsetised.</p>	<p>planeerib, valmistab ja serveerib Eesti köögi traditsioonilisi ning uuenduslikke toite ja jooke;</p> <p>töötab köögis lähtudes töökorraldusest ning töö- ja toiduohutuse nõuetest</p>
Iseseisev töö	Eesti kööki tutvustava lõunasöögi planeerimine ja ettevalmistamine praktiliseks hindamisülesandeks.	
Praktiline töö	Eesti köögi traditsiooniliste ning uuenduslike toitude ja jookide valmistamine, serveerimine ja esitlemine.	
Hindamisülesanded	<p>Mooduli hindamine koosneb:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Õpimapp (sisaldab): täidetud töölehed, test, praktilise töö juhendid, tehnoloogilised kaardid, iseseisev töö; 2. Praktilise hindamisülesande sooritamine: Eesti kööki tutvustava lõunasöögi valmistamine, serveerimine, esitlemine 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamise aluseks on sooritatud mooduli praktiline hindamisülesanne.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - planeerib praktilise töö</p> <ul style="list-style-type: none"> - valib praktilise töö sooritamiseks sobivad toiduained - valmistab ja serveerib juhendi alusel toidud ja joogid - järgib töötamisel toidu- ja isikliku hügieeni nõudeid - kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid ja töövõtteid - töötab säästlikult - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel - esitleb valmistatud toite - annab hinnangu enda praktilisele tööle 	
Õppemeetodid	<p>Loeng. Õppefilmid. Kirjalik töö abimaterjalidega – töölehed. Praktiline töö. Õpimapp.</p>	

Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamise aluseks on sooritatud mooduli praktiline hindamisülesanne.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - planeerib praktilise töö</p> <ul style="list-style-type: none"> - valib praktilise töö sooritamiseks sobivad toiduained - valmistab ja serveerib juhendi alusel toidud ja joogid - järgib töötamisel toidu- ja isikliku hügieeni nõudeid - kasutab eesmärgipäraselt töövahendeid ja töövõtteid - töötab säästlikult - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel - esitleb valmistatud toite - annab hinnangu enda praktilisele tööle
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma, D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011.</p> <p>Moor, A. Eesti talurahva vanem toit. II osa. Valgus, 1991.</p> <p>Kersna, A. Eesti rahvusköök. Maalehe Raamat, 2004.</p> <p>Eesti Maaturismi õppefilm “10 Eesti rahvustoitu”.</p> <p>Eesti Põllumajandus - Kaubanduskoja õppefilm “Eesti toit” 2006.</p> <p>e-õpiobjektid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Erialane inglise keel	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab erialast terminoloogiat, suhtleb arusaadavas inglise keeles argisuhtluses ning toitlustusettevõtte töö- ja teenindussituatsioonides		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		12 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste;</p> <p>2. vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides;</p> <p>3. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel inglisekeelset toitlustusalast terminoloogiat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele • koostab erialase teksti, kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat • nimetab toiduainete, kööginõude, töövahendite, seadmete nimetusi ning kasutab toidu valmistamisega seotud termineid • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning kirjeldab neid • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad • suhtleb juhendamisel külastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid • tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitade koostist ja valmistamist, kasutades toiduvalmistamise alaseid termineid 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Erialane inglise keel Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> • Erialane sõnavara: - toiduainete ja toitade nimetused - alkohoolsed ja alkoholivabad joogid 	Seos õpiväljundiga mõistab erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste;

	<ul style="list-style-type: none"> - toiduga seotud omadussõnad - köögitööriistad, kööginõud ning seadmed - inglisekeelsed retseptid, toidu valmistamise juhendid - mõõtühikud, kogused, arvsõnad - toiduvalmistamise põhitõed, köögitööriistad (külma- ja kuumtöötlemise võtted) - toidukorrad ja ajad serveerimisel - menüü roagrupid, menüü lugemine - eritoitumine - lauanõud ja söögiriistad, serveerimisvahendid <ul style="list-style-type: none"> • Suhtlemine toidlustusettevõtte töökohas: <ul style="list-style-type: none"> - viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised - enda, kolleegide ja ettevõtte tutvustamine, köögi kirjeldamine, tee juhatamine, päringutele vastamine - suhtlemine teenindussituatsioonis: laua reserveerimine, küllastajate vastuvõtmine, tee juhatamine teenindusruumides, roogade ja jookide kirjeldamine, menüü selgitamine, tellimuse võtmine, soovitude andmine, kaebustega tegelemine, arve esitamine ja selgitamine, kliendi tänamine ja ära saatmine 	<p>vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides;</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel inglisekeelset toidlustusalast terminoloogiat</p>
Iseseisev töö	A la carte menüü koostamine: tehnoloogilised kaardid (retseptid), menüükaart. Menüü tutvustamise harjutamine: toiduained, töötlusvõtted, sobivus eritoitumise vajadusega klientidele.	
Praktiline töö	Toiduvalmistamise tööprotsesside kirjeldamine (võimalusel praktilise töö käigus, lõimitud tunnina). Praktiliste teenindussituatsioonide lahendamine.	
Hindamisülesanded	Erialase suhtlussituatsiooni sooritamine: <ul style="list-style-type: none"> - Iseseisva tööna koostatud menüü tutvustamine. - Praktilise teenindussituatsiooni teostamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine) 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on teostatud õpiülesanded. Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö esitus ja praktilise erialase suhtlussituatsiooni sooritamine.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - tutvustab kliendile arusaadavas keeles menüüd, toitade sisaldust ja toiduvalmistamise viise</p> <ul style="list-style-type: none"> - kasutab korrektseid toidustuse alaseid termineid - nõustab klienti - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt 	
Õppemeetodid	Loeng: teemakohase sõnavara tutvustamine. Suunatud vaatamine ja kuulamine (televisioon, õppevideod). Tekstide lugemine, tõlkimine.	

	<p>Töölehed. Sõnavara kinnistavad harjutusülesanded. Praktiline töö, kuulamine, vestlus, arutelu. Rühmatöö. Rollimäng. Probleemsituatsiooni lahendamine. Iseseisev töö.</p>
Hindamise meetodid	<p>Test Ülesanne/harjutus Praktiline töö Suuline esitus</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on teostatud õpiülesanded. Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö esitlus ja praktilise erialase suhtlussituatsiooni sooritamine.</p>
sh lüvend	<p>“A” saamise tingimus: - tutvustab kliendile arusaadavas keeles menüüd, toitude sisaldust ja toiduvalmistamise viise - kasutab korrektseid toitlustuse alaseid termineid - nõustab klienti - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt</p>
Õppematerjalid	<p>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 Baude, A., Iglesias, M., Inesta, A. Ready to Order, 2004 e-õpiobjektid Retseptid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Erialane soome keel	2	Merike Kolde
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusealast soomekeelset terminoloogiat ning suhtleb algtasemel argisuhtluses ja erialastes situatsioonides		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		12 tundi	10 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. hääldab ja kirjutab erialaseid sõnu ja väljendeid soome keeles;</p> <p>2. mõistab erialast suulist ja kirjalikku teksti, toob juhendi alusel välja olulise informatsiooni;</p> <p>3. suhtleb argisuhtluses ja toitlustuses algtasemel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • hääldab korrektselt peamiste toiduainete ning tuntumate roogade ja jookide soomekeelseid nimetusi, oskab neid kirjutada • nimetab köögitoovahendeid ning lauakatmis- ja serveerimisvahendeid soome keeles • leiab juhendi alusel soomekeelsest tekstist talle vajalikku informatsiooni • jälgib soomekeelset TV-uudist või reklaami, tuues juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni • tõlgib soomekeelseid retsepte koos toitade valmistamise juhistega kasutades sõnastikke • tõlgib õppematerjali ja sõnastike abil soomekeelse menüü eesti keelde • tutvustab vestlusel iseennast, oma eriala ja ettevõtet soome keeles • suhtleb iseseisvalt tuttavas olukorras kasutades soomekeelset põhisisõnavara • väljendab end arusaadavalt soome keeles etteantud teenindusolukorras • kasutab erialast terminoloogiat toodete ja teenuste tutvustamisel 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Erialane soome keel	Alateemad	Seos õpiväljundiga

<p>Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 10</p>	<p>• Häälamine. Üldine sõnavara. Häälamisreeglid. Viisakusväljendid, tervitamine, isikuandmed, enda tutvustamine. Arvsõnad. Ajaväljendid. Omadussõnad. Sissejuhatus grammatikasse. Asesõnad, tegusõnade pööramine. • Erialane sõnavara: - roagruppide, toiduainete, toitude ja jookide nimetused - toiduga seotud omadussõnad - köögitöövahendite ning serveerimisvahendite nimetused - toiduvalmistamise terminoloogia - mõõtühikud ja arvsõnad - soomekeelsed retseptid • Suhtlemine toitlustusettevõtte töökeskkonnas: enda ja kolleegide tutvustamine, tee juhatamine, päringutele vastamine, ettevõtte kohta info andmine, köögi kirjeldamine, laua reserveerimine, küllastajate vastuvõtmine, roogade ja jookide kirjeldamine, menüü selgitamine, tellimuste vastuvõtmine, soovitude andmine, kaebustega tegelemine, arve esitamine ja selgitamine.</p>	<p>hääldab ja kirjutab erialaseid sõnu ja väljendeid soome keeles; mõistab erialast suulist ja kirjalikku teksti, toob juhendi alusel välja olulise informatsiooni; suhtleb argisuhtluses ja toitlustuses algtasemel</p>
Iseseisev töö	Ühe einekorra planeerimine juhendi alusel: retseptid, valmistamise tehnoloogiad, vajaminevad köögitöövahendid, vajaminevad lauakatmis- ja serveerimisvahendid ning selgitustega lauakatteskeem.	
Praktiline töö	Roogade tutvustamine kliendile teenindussituatsioonis.	
Hindamisülesanded	Praktilise suhtlussituatsiooni sooritamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on teostatud õpiülesanded. Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö esitus ja erialase suhtlussituatsiooni sooritamine.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, vastavalt hindamiskriteeriumitele koostatud iseseisvad tööd ning hindamisülesanded on sooritatud.	

Õppemeetodid	<p>Suulised hääldamisharjutused. Kuulamisharjutused. Loeng: erialase sõnavara tutvustamine. Tekstide tõlkimine. Töö sõnaraamatuga Sõnavara kinnistavad erialased harjutusülesanded. Mängud, viktoriinid, testid valikvastustega, lünkharjutused. Paaristöö: dialoogide kuulamine, koostamine ja harjutamine. Rühmatöö. Rollimängud, dialoogid. Vestlus. Suuline esitus.</p>
---------------------	---

Hindamismeetodid	Ülesanne/harjutus Praktiline töö Suuline esitus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on teostatud õpiülesanded. Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö esitus ja erialase suhtlussituatsiooni sooritamine.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik õpiväljundid on lävendi tasemel saavutatud, vastavalt hindamiskriteeriumitele koostatud iseseisvad tööd ning hindamisülesanded on sooritatud.
Õppematerjalid	Frick, M. Soome keele õpik iseõppijale 2008 Kuusk, M. Suomi selväksi 2013 Maripuu, T., Mölder, S. 2008 Turismi soome keel Sark, K. Hyvä-parempi-paras 2009 e-õpiobjektid Retseptiraamatud, internet

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Erialane vene keel	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab erialast terminoloogiat, suhtleb arusaadavas vene keeles toitlustusettevõtte töö- ja teenindussituatsioonides		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		12 tundi	10 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste;</p> <p>2. vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides;</p> <p>3. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustamise alast venekeelset terminoloogiat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele • koostab erialase teksti, kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat • nimetab toiduainete, kööginõude, töövahendite, seadmete nimetusi ning kasutab toidu valmistamisega seotud termineid • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning kirjeldab neid • nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad • suhtleb külastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid • tutvustab juhendi alusel külastajale menüüsolevate toitide koostist ja valmistamist, kasutades toiduvalmistamise alaseid termineid 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Erialane vene keel Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 10	Alateemad • Erialane sõnavara: - toiduainete ja toitude nimetused - alkohoolsed ja alkoholivabad joogid	Seos õpiväljundiga mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud

	<ul style="list-style-type: none"> - toiduga seotud omadussõnad - köögitööriistad, kööginõud ning seadmed - venekeelsed retseptid, toidu valmistamise juhendid - mõõtühikud, kogused, arvsõnad - toiduvalmistamise põhitõed, köögitööriistad (külma- ja kuumtöötlemise võtted) - toidukorrad ja ajad serveerimisel - menüü roagrupid, menüü lugemine - eritoitumine - lauanõud ja söögiriistad, serveerimisvahendid <ul style="list-style-type: none"> • Suhtlemine toidlustusettevõtte töökohas: <ul style="list-style-type: none"> - viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised - enda, kolleegide ja ettevõtte tutvustamine, köögi kirjeldamine, tee juhatamine, päringutele vastamine - suhtlemine teenindussituatsioonis: laua reserveerimine, küllastajate vastuvõtmine, tee juhatamine teenindusruumides, roogade ja jookide kirjeldamine, menüü selgitamine, tellimuse võtmine, soovitude andmine, kaebustega tegelemine, arve esitamine ja selgitamine, kliendi tänamine ja ära saatmine 	<p>erialaseid tekste;</p> <p>vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides;</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toidlustamise alast venekeelset terminoloogiat</p>
Iseseisev töö	A la carte menüü koostamine: tehnoloogilised kaardid (retseptid), menüükaart. Menüü tutvustamise harjutamine: toiduained, töötlusvõtted, sobivus eritoitumise vajadusega klientidele.	
Praktiline töö	Toiduvalmistamise tööprotsesside kirjeldamine (võimalusel praktilise töö käigus, lõimitud tunnina). Praktiliste teenindussituatsioonide lahendamine.	
Hindamisülesanded	Erialase suhtlussituatsiooni sooritamine: <ul style="list-style-type: none"> - Iseseisva tööna koostatud menüü tutvustamine. - Praktilise teenindussituatsiooni teostamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ära saatmine). 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on teostatud õpiülesanded. Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö esitus ja praktilise erialase suhtlussituatsiooni sooritamine.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - tutvustab kliendile arusaadavas vene keeles menüüd, toitude sisaldust ja toiduvalmistamise viise</p> <ul style="list-style-type: none"> - kasutab korrektseid toidlustuse alaseid termineid - nõustab klienti - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt 	
Õppemeetodid	Loeng: teemakohase sõnavara tutvustamine. Suunatud vaatamine ja kuulamine (televisioon, õppevideod). Tekstide lugemine, tõlkimine.	

	<p>Töölehed. Sõnavara kinnistavad harjutusülesanded. Praktiline töö, kuulamine, vestlus, arutelu. Rühmatöö. Rollimäng. Probleemsituatsiooni lahendamine. Iseseisev töö.</p>
Hindamismeetodid	<p>Test Ülesanne/harjutus Praktiline töö Suuline esitus</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on teostatud õpiülesanded. Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö esitus ja praktilise erialase suhtlussituatsiooni sooritamine.</p>
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - tutvustab kliendile arusaadavas vene keeles menüüd, toitude sisaldust ja toiduvalmistamise viise - kasutab korrektseid toitlustuse alaseid termineid - nõustab klienti - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt</p>
Õppematerjalid	<p>Ele Viilipus 2013 Turismi vene keel + CD A. Mets “Sinu vestluskaaslane” 1 ja 2 osa; K. Allikmets “ Kohtumised” 1 ja 2 osa; E. Raud “ Vene keel minu sõber ja kaaslane” 1 ja 2 osa.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Eritoitlustus	2	Tiina Mäeks, Taimo Tamm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suurröögis		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab toitumiseärasustele sobivate valmistamisviisidega roogasid ja jooke, rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära;</p> <p>2. kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks;</p> <p>3. koostab menüüd, arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega;</p> <p>4. valmistab juhendi alusel toitumiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisealaseid erisusi • selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisealaseid erisusi • selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisealaseid erisusi • selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisealaseid vajadusi • kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele • arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele • koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü, arvestades kliendirühma toitumissoovitusi • koostab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid • arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära 	Mitteeristav hindamine

- valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke
- kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust
- rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid
- korraldab iseseisvalt oma töökoha

Mooduli jagunemine

<p>Eritoitlustus</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Eritoitumine</p> <ul style="list-style-type: none"> - toitumiseärasustega kliendirühmad - ealine toitumine - füüsilisest koormusest lähtuv toitumine - taimetoitlus, taimetoitluse vormid <p>2. Toiduallergia, toidutalumatus</p> <ul style="list-style-type: none"> - toiduallergia - toidutalumatus - diabeet e. suhkruhaigus <p>3. Menüü koostamise põhimõtted arvestades kliendirühmade toitumistalast eripära</p> <ul style="list-style-type: none"> - menüü koostamine toidukordadeks - toidu koguse arvestamine - soovitud jookide valimiseks menüüsse - menüü rikastamine eritoiduvalikuga - Eestis kehtivad toitumissoovitused ja seadusandluses sätestatud nõudmised <p>4. Toitlustusettevõtete tehnoloogilised retseptuurid</p> <ul style="list-style-type: none"> - retseptuuris olevate toiduainete asendamine toitumiseärasustega klientidele sobivaks - tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide vormistamine - toidu energeetilise väärtuse arvutamine <p>5. Toitumiseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära;</p> <p>kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks;</p> <p>koostab menüüid, arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega;</p> <p>valmistab juhendi alusel toitumiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Elektroonilise kalkulasiooni- ja tehnoloogilise kaardi koostamine ning roa toiteväärtuse arvutamine juhendi alusel. (Mooduli hindamisülesande osana.)</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Harjutusülesanded töölehel.</p>	

	<p>Rühmatöö lähteülesande alusel.</p> <p>Abimaterjalidega kirjalik töö: toiduainete püramiidi koostamine toiduallergia või toidutalumatusesega klientidele.</p> <p>Esitlus: rühmatööde esitlemine õppegrupile.</p> <p>Probleemülesanne: tavamenüü kohandamine eritoitujale sobivaks.</p> <p>Abimaterjalidega kirjalik töö: roogade ja jookide toiteväärtuse arvutamine juhendi alusel.</p> <p>Praktiline töö: kalkulatsioonikaardi koostamine ja vormistamine juhendi alusel.</p> <p>Praktiline töö: eritoitujale kohandatud tehnoloogilise kaardi alusel roogade ja jookide valmistamine sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestamist kasutades.</p>
Hindamisülesanded	<p>Mooduli praktiline hindamisülesanne: etteantud toitumiseärasustega kliendirühmale eine planeerimine ja valmistamine meeskonnatöona.</p> <ul style="list-style-type: none"> - koostada juhendi alusel menüü- lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest - vormistada nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid - arvutada menüü/eine toiteväärtus - planeerida oma töö ja korraldada töökoht - valmistada toidud, kasutades sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestamist - töötada ohutult ja säästlikult ning järgida hügieeninõudeid - töötada meeskonna liikmena - anda hinnang enda ja meeskonna tegevusele
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd, iseseisvad ülesanded ja hindamisülesanne: menüü kohandamine.</p> <p>Mooduli hindamine koosneb:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mooduli praktilise hindamisülesande sooritamine: etteantud toitumiseärasustega kliendirühmale eine planeerimine ja valmistamine meeskonnatöona; • kogutud õpitööde ja enesehinnanguga õpimapp. Õpimapp sisaldab: töölehed, kirjalikud tööd, eine kohandamise ja planeerimise materjalid (eine planeerimise juhend, menüü, tööplaan, kalkulatsioonikaardid, toiteväärtuse arvutamine, hinnanguleht).
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - koostab etteantud toitumiseärasustega kliendirühmale sobiva menüü</p> <ul style="list-style-type: none"> - koostab menüüs olevate toitade tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid ning arvutab toiteväärtuse - valmistab meeskonnatöona tehnoloogiliste kaartide järgi kliendile pakutavad toidud - kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestamist - rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid - korraldab iseseisvalt oma töökoha - töötab meeskonna liikmena ning annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele
Õppemeetodid	<p>Kombineeritud loeng</p> <p>Harjutusülesanded töölehel</p> <p>Abimaterjalidega kirjalik töö</p>

	Rühmatöö Esitlus Probleemülesanne Praktiline töö
Hindamise meetodid	Rühmatöö Praktiline töö Suuline esitus Ettekanne/esitlus
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised tööd, iseseisvad ülesanded ja hindamisülesanne: menüü kohandamine. Mooduli hindamine koosneb: <ul style="list-style-type: none"> • mooduli praktilise hindamisülesande sooritamine: etteantud toitumiseärasustega kliendirühmale eine planeerimine ja valmistamine meeskonnatöona; • kogutud õpitööde ja enesehinnanguga õpimapp. Õpimapp sisaldab: töölehed, kirjalikud tööd, eine kohandamise ja planeerimise materjalid (eine planeerimise juhend, menüü, tööplaan, kalkulatsioonikaardid, toiteväärtuse arvutamine, hinnanguleht).
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - koostab etteantud toitumiseärasustega kliendirühmale sobiva menüü</p> <ul style="list-style-type: none"> - koostab menüüs olevate toitude tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid ning arvutab toiteväärtuse - valmistab meeskonnatöona tehnoloogiliste kaartide järgi kliendile pakutavad toidud - kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestamist - rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid - korraldab iseseisvalt oma töökoha - töötab meeskonna liikmena ning annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele
Õppematerjalid	<p>Kalbri, I. 2007 Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. 2011 Kulinaaria. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S 2006. Kulinaaria. Tallinn: Argo.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. 2008. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo.</p> <p>Tehnoloogilised kaardid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Ettevalmistus kutseksamiks	3	Taimo Tamm, Tiina Mäeks
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused 2 EKAP moodul 3 - Toitlustamine 14 EKAP moodul 4 - Menüü planeerimine 6 EKAP moodul 5 - Praktiline töö suurröögis 11 EKAP moodul 6 - Menüü koostamine ja kalkulatsioon 8 EKAP moodul 7 - Toiduvalmistamine 14 EKAP moodul 8 - Praktiline töö restoranis 13 EKAP moodul 9 - Praktika 36 EKAP		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd köögis, käitleb toidutooret ning valmistab ja serveerib eksamitoidud, näidates teadmiste ja oskuste terviklikkust ja süsteemsust		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
18 tundi		60 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest, järgides puhastusplaani ja hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> planeerib eksamitoidude valmistamise vastavalt tehnoloogilistele kaartidele korraldab ja hoiab korras oma töökohta lähtuvalt tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest järgib isikliku hügieeni, töö- ja toiduohutuse nõudeid kogu tööprotsessi jooksul, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi 	Mitteeristav hindamine
2. käitleb juhendi alusel toiduaineid ning valmistab toite, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt juhendist ning toiduhügieeni nõudeid järgides kasutab toiduaineid ja ressursse otstarbekalt ning keskkonda säästes säilitab kiiresti riknevaid toiduaineid toiduhügieeni ja enesekontrolli nõudeid arvestades valib toiduainete käitlemiseks sobivad töövahendid ja seadmed, lähtudes tehnoloogilisest kaardist eeltöötleb toiduaineid kasutades asjakohaseid külmtöötlemise võtteid kasutab asjakohaseid kuumtöötlemise võtteid 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • puhastab töö lõppedes seadmed ja töövahendid, kasutades asjakohaseid puhastusvahendeid ning töövõtteid • koristab oma töökoha, laudad ja tootmisruumid vastavalt köögi puhastusplaanile 	
3. vormistab toiduportsjonid ning serveerib ja esitleb valmistatud toite	<ul style="list-style-type: none"> • vormistab toiduportsjonid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitade valmistamise vastavalt plaanile • kirjeldab proovitööna valmistatud toite kasutades korrektseid erialaseid termineid • serveerib ja esitleb klientidele proovitööna valmistatud toite korrektsetes erialases eesti keeles • kogub ja edastab klientide tagasisidet, koostab suulise või kirjaliku eneseanalüüsi 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Ettevalmistus kutseksamiks Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 60	Alateemad 1. Dokumendid Hindamisstandard kokk, tase 4: - hindamismeetodid ja hindamiskriteeriumid, - hindamisülesanded, - hindamise korraldus. 2. Töö planeerimine ja korraldamine: - tööplaani koostamine, - töövahendite ja seadmete planeerimine, - toidu- ja isiklik hügieen. 3. Praktilised tööd: - kutseksami tehnoloogiliste kaartide näidised, - toitade valmistamine vastavalt toitade, lisandite, kastmete baasnimekirjale. 4. Toiduportsjonite vormistamine ja serveerimine: - portsjonite vormistamise ja kaunistamise võtted, - toitade serveerimine, - toitade kirjeldamine, tutvustamine klientidele.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest, järgides puhastusplaani ja hügieeninõudeid käitleb juhendi alusel toiduaineid ning valmistab toite, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid vormistab toiduportsjonid ning serveerib ja esitleb valmistatud toite
	Iseseisev töö Praktiline töö Hindamisülesanded	Proovitöö planeerimine vastavalt juhendile. Eksamitoitude ja jookide valmistamise planeerimine ning valmistamine vastavalt juhendile. Eksami proovitöö sooritamise lähteülesande järgi. Lähteülesanne:

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planeerida töö ja töökoht vastavalt etteantud menüüle (iseseisva tööna). 2. Korraldada oma töö ja töökoht. 3. Valmistada ning serveerida toidud vastavalt juhendile. 4. Esitleda toite, vastata küsimustele. 5. Koristada oma töökoht, lauad ja seadmed vastavalt köögi puhastusplaanile. 6. Koostada eneseanalüüs juhendi alusel.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on eksami proovitöö sooritamise lähteülesande järgi.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - planeerib oma töö vastavalt etteantud menüüle;</p> <ul style="list-style-type: none"> - korraldab oma töö ja töökoha; - valmistab ning serveerib toidud vastavalt juhendile; - esitleb toite ja vastab küsimustele; - koristab oma töökoha, lauad ja seadmed vastavalt köögi puhastusplaanile; - koostab eneseanalüüsi juhendi alusel

Õppemeetodid	<p>Kirjalik töö. Praktiline töö. Proovitöö. Praktiliste oskuste demonstratsioon. Esitlus.</p>
Hindamismeetodid	<p>Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Enesehindamine</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on eksami proovitöö sooritamise lähteülesande järgi.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - planeerib oma töö vastavalt etteantud menüüle;</p> <ul style="list-style-type: none"> - korraldab oma töö ja töökoha; - valmistab ning serveerib toidud vastavalt juhendile; - esitleb toite ja vastab küsimustele; - koristab oma töökoha, lauad ja seadmed vastavalt köögi puhastusplaanile; - koostab eneseanalüüsi juhendi alusel.
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma, D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. 2011 Kulinaaria. Tallinn: Argo Rekkor, S 2006. Kulinaaria. Tallinn: Argo.</p>

	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. 2008. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo.</p> <p>Tehnoloogilised kaardid.</p> <p>Hindamisstandard: Kokk, tase 4.</p> <p>Kutsestandard: Kokk, tase 4.</p>
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Ettevõtlusõppe baasmoodul	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane on omandanud pädevuse (teadmised, oskused, hoiakud), mis võimaldab tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<ol style="list-style-type: none"> mõistab ärivõimalusi lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast 	<p>arutleb meeskonnas kavandatud äriidee teostatavuse üle</p> <p>hindab meeskonnatööna juhendamisel ettevõtte tasuvust lähtuvalt ärimudelist</p> <p>kirjeldab asutamisprotsessi vastavalt valitud ettevõtlusvormile</p> <p>kirjeldab enda võimalusi tegutsemiseks ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes õpitava eriala ettevõtluskeskkonnast</p> <p>kirjeldab meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest</p> <p>kirjeldab meeskonnatööna valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest</p> <p>koostab juhendi alusel meeskonnatööna ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognoosi</p> <p>koostab ärimudeli meeskonnatööna lähtudes valitud strateegiast</p> <p>selgitab juhendi alusel majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktides sätestatud</p>	Mitteeristav hindamine

nõuetest ja heast tavast
selgitab meeskonnatööna ettevõtte
finantseerimisvõimalusi

Mooduli jagunemine

Ettevõtlusõppe baasmoodul

Alateemad

- o Ettevõtte
- o Ettevõtlus
- o Ettevõtja
- o Ettevõtlikkus
- o Ettevõtluskeskkond
- o Kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõttele
- o Äriidee
- o Meeskonnatöö

Seos õpiväljundiga
mõistab ärivõimalusi
lähtudes iseenda eeldustest
ja oskustest ning
keskkonna toetavatest ja
piiravatest teguritest
kavandab
turundustegevused äriidees
kirjeldatud tootele,
tarbijale ja turutingimustele
mõistab ettevõtte
eelarvestamise,
finantseerimise ja
majandusarvestuse
põhimõtteid lähtudes
õigusaktidest ja heast
tavast
mõistab ettevõtte
eelarvestamise,
finantseerimise ja
majandusarvestuse
põhimõtteid lähtudes
õigusaktidest ja heast
tavast

Õppemeetodid

- Praktilised näidisülesanded (juhtumid) meeskonnatööna
- Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve, müügiprognoos, kasumiplaan ja bilanss
- Mõistekaart: ettevõtte finantseerimisvõimalused
- Mõistekaart rühmatööna: toote kirjeldus

	<ul style="list-style-type: none"> > Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: Sihtrühma analüüsimine > Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (medium vaba): turundustegevuste plaan > Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (medium vaba): ärimudeli koostamine > Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: protsessikirjeldus või –mudel ettevõtte asutamisest > Juhtumianalüüs juhendi alusel meeskonnatööna: ärimudeli tasuvuse hindamine > Praktiline meeskonnatöö: struktureeritud aruande (foto-, video- vm) koostamine lähtuvalt juhiseist > Kohtumine ettevõtjaga (rühmatöö) > Õppekäik ettevõttesse > Töövarjuna ettevõttes > Intervjuu ettevõtjaga (rühmatöö) > Lood (sh videod) ettevõtetest ja ettevõtjatest > Mõistekaart rühmatööna > Ajurünnak > Videolugu (video-, fotorepor-taaz ettevõtetest rühmatööna > Äriidee koostamine ja esitlemine rühmatööna > Analüüsimeetodid (SWOT, PESTLE, juhtumianalüüs)
Hindamise meetodid	<p>5) Kompleksülesanne meeskonnatööna: investeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiproгноos, kasumiplaan, bilansiproгноos</p> <p>6) Kompleksülesanne meeskonnatööna: ärimudel, protsessikirjeldus ettevõtte asutamisest ja tasuvusanalüüs</p> <p>7) Esitlus meeskonnatööna: ärimudel ja ettevõtte tasuvus</p> <ul style="list-style-type: none"> > Mõistekaart rühmatööna: toote kirjeldus > Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: Sihtrühma analüüsimine > Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (medium vaba): turundustegevuste plaan
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007) Ettevõtluse alused. SA Innove http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevotlusope/Ettevotluse%20alused%20opilasele.pdf</p> <p>Sirkel, R., Uiboleht, K., Teder, J. jt (2008) Ideest eduka ettevõtteeni. SA Innove http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevotlusope/Ideest%20eduka%20ettevotteni.pdf</p> <p>Töötamise tulevikutrendid http://oska.kutsekoda.ee/tootamise-tulevikutrendid/tootamise-tulevikutrendid-2016/</p> <p>Jaansoo, A. (2012) Turunduse alused. I: baasteooria, juhtumikirjelduste ja ülesannete kogu. SA Innove http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Õppe-%20ja%20juhendamaterjalid/Turundus%20I.pdf</p> <p>Vodja, E., Zirnask, V., Suitsu, P. jt (2014) Majandusõpik gümnaasiumile. Junior Achievement Eesti SA</p> <p>Eamets, R. jt (2012) Ettevõtlikkusest ettevõtluseni, SA Teadlik Valik</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Grillimine ja barbecue	3	Eda Vallimäe, Taimo Tamm, Tiina Mäeks
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suursöögis		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib toite välitingimustes, kasutades grill- ja barbecue-seadmeid ning järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
12 tundi		18 tundi	48 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab grillimise ja barbecue traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid;</p> <p>2. planeerib ning valmistab ette grillimisel kasutatavaid tooraineid;</p> <p>3. valmistab ette töökoha, töövahendid ja grillimise ning barbecue seadmed järgides töö- ja tuleohutuse nõudeid;</p> <p>4. valmistab, serveerib ja esitleb grillil või barbecue-ahjus küpsetatud roogasid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel grillimise ja barbecue traditsioone kasutades õppematerjale; • koostab juhendamisel grillimise ja barbecue töö korraldamise plaani; • järgib toidukäitleja isikliku hügieeni nõuded; • kirjeldab toidu- ja tuleohutuse tagamise korraldust toitlustusettevõttes; • koostab juhendi alusel paaristööna toitade valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökoha köögis; • nimetab vajalikud väikevahendid ja seadmed vastavalt planeeritud menüüle; • arvutab tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja küllastajate arvule ning koostab tellimuse; • kirjeldab planeeritavate toitade valmistamiseks köögitööde järjekorra ja planeerib selleks kuluva aja; • teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. • eeltöötleb juhendamisel tooraineid grillimiseks ja BBQ-ks, sealhulgas ribi puhastamine • valmistab iseseisvalt mop-kastmeid ribi küpsetamiseks 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • valib erinevaid lihatoodete maitsestamisviise ja valmistab toiduainete segusid lihatoodete maitsestamiseks ja marineerimiseks • valmistab erinevate grillseadmetega toite, kasutades vastavale seadmele omaseid toiduvalmistamise tehnoloogiad ja järgides toiduohutuse põhimõtteid • serveerib toidud grillroogadele omasel viisil, esitleb kliendile 	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Grillimine ja barbecue</p> <p>Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 48</p>	<p>Alateemad</p> <p>GRILLIMINE JA BARBECUE II kursus (kevad, 2 nädalat)</p> <p>Grillimise ja barbeque (BBQ) alused ja mõisted; grillseadmed, barbecue-ahjud, töövahendid ja abivahendid; tule süütamise vahendid ja tuleohutus; tööohutusvõtted ja toiduohutus toorained grillimiseks; vajalikud väikevahendid ja seadmed; grill- ja barbeque seadmete puhastus ja hooldus; Praktiline töö: tööplaani koostamine, töökoha planeerimine, köögitööde järjekord, ajakava; tehnoloogilised kaardid, tooraine vajaduse arvutamine; mop-kastmed, nende keetmine ja kasutamine. Ettevalmistustööd: kala fileerimine, tükeldamine, marineerimine; kanaliha ettevalmistus, tükeldamine, marineerimine; sealiha ettevalmistus (ribi puhastamine); erinevate marinaadide kasutamine. Grillimine ja BBQ ahjus küpsetamine, toitude serveerimine ja esitlemine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid;</p> <p>planeerib ning valmistab ette grillimisel kasutatavaid tooraineid;</p> <p>valmistab ette töökoha, töövahendid ja grillimise ning barbecue seadmed järgides töö- ja tuleohutuse nõudeid;</p> <p>valmistab, serveerib ja esitleb grillil või barbecue-ahjus küpsetatud roogasid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Isikliku hügieeni-, toidu- ja tuleohutuse tagamise meelepea koostamine rühmatöona. Grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogilise kaardi koostamine.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Mop-kastme keetmine. Lihatoodete eeltöötlemine, maitsestamine ja marineerimine. Grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogiliste kaartide koostamine.</p>	

Hindamisülesanded	<p>Hindamisülesanne:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Teoreetiliste teadmiste kontroll kontrolltööna ● Praktiline hindamisülesanne: <ul style="list-style-type: none"> - ribiplaadi puhastamine; - mop-kastme valmistamine ● Mooduli hindamisülesanne: <p>Koostab juhendi alusel paaristööna toitude valmistamiseks tööplaani ja töö ajakava, planeerib oma töökoha ning vajalikud väikevahendid ja seadmed.</p> <p>Praktiliste oskuste demonstratsioon meeskonnatööna:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koostab grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogilise kaardi; - valmistab ette toorained, seadmed, grillid; - valmistab juhendi alusel grillitud ja barbecue toitusid kasutades õigeid ning asjakohaseid kül- ja kuumtöötlemise võtteid; - on töötlemisel säästlik ning peab kinni toiduhügieeni nõuetest ja ajakavast; - serveerib toidud sobivatelt nõudelt; - korrastab töökoha ja töövahendid ning grilliseadmed
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded.</p> <p>Mooduli hindamise aluseks on sooritatud mooduli hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel.</p>
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - sooritatud kontrolltöö lävendi tasemel;</p> <ul style="list-style-type: none"> - koostab juhendi alusel tööplaani, ajakava ja töövahendite/seadmete puhastusplaani, planeerib töökoha, valib vajalikud väikevahendid; - koostab grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogilise kaardi; - valmistab ette toorained, seadmed, grillid; - valmistab juhendi alusel grillitud ja barbecue toitusid kasutades õigeid ning asjakohaseid kül- ja kuumtöötlemise võtteid, on toorainete töötlemisel säästlik; - järgib töö- ja toiduohutuse nõudeid; - serveerib toidud sobivatelt nõudelt; - korrastab töökoha ja töövahendid ning grilliseadmed
Õppemeetodid	<p>Praktiline töö</p> <p>Meeskonnatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>
Hindamise meetodid	<p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded.</p> <p>Mooduli hindamise aluseks on sooritatud mooduli hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel.</p>

<p>sh lävend</p>	<p>“A” saamise tingimus: - sooritatud kontrolltöö lävendi tasemel; - koostab juhendi alusel tööplaani, ajakava ja töövahendite/seadmete puhastusplaani, planeerib töökoha, valib vajalikud väikevahendid; - koostab grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogilise kaardi; - valmistab ette toorained, seadmed, grillid; - valmistab juhendi alusel grillitud ja barbecue toitusid kasutades õigeid ning asjakohaseid külma- ja kuumtöötlemise võtteid, on toorainete töötlemisel säästlik; - järgib töö- ja toiduohutuse nõudeid; - serveerib toidud sobivatelt nõudelt; - korrastab töökoha ja töövahendid ning grilliseadmed</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>http://www.tuleroog.ee/loikelaud/ https://www.grilliliit.ee/11-infoartiklid/39-grillid-ja-bbq-ahjud https://www.grillfest.ee/tere-tulemast Grillimine ja BBQ video (inglise keeles) https://www.youtube.com/watch?v=ETXRScuvjSQ&feature=player_ Grillimine ja BBQ video (inglise keeles) https://www.youtube.com/watch?v=vB16Dbjz8oo&feature=player_embedded Lihakook sealõikus https://youtu.be/itRwUPuQLvs Kana lõikamine https://youtu.be/ooK9Vy7hn8Q Grill ja BBQ http://youtu.be/hC1DNPI0pR0 Grillikool I osa https://youtu.be/XWsF28AwYEU Grillikool II osa https://youtu.be/EBP-UpLrpHY Grillikool III osa https://youtu.be/3w4BsuhUE0E A.Koik, E.Laidinen 2014 Kodused singid ja vorstid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Joogiõpetus	2	Regina Paeste, Taimo Tamm, Tiina Mäeks
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suurköögis		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija omab ülevaadet mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide sortimendist ja hoiutingimustest ning valmistab ja serveerib juhendamisel jooke		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		12 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamist ja serveerimist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete ning lahjade ja kangete alkohoolsete jookide päritolu, sortimenti, koostist, valmistamist, maitseomadusi, hoiutingimusi kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide serveerimistemperatuure, serveerimisvõimalusi ning serveerimisvahendeid 	Mitteeristav hindamine
2. kirjeldab restoraniköögis valmistatavaid kuumi ja külmi jooke, nende valmistamist ja serveerimist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab restoraniköögis valmistatavaid kuumi ja külmi jooke, nende valmistamist ja serveerimist 	Mitteeristav hindamine
3. valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid ning järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> valib juhendi alusel töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks valib juhendi alusel komponendid mittealkohoolsete ja alkohoolsete segujookide, kohvi- ja teejookide valmistamiseks valmistab juhendi alusel enamkasutatavaid jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid serveerib valmistatud joogid sobivas serveerimisnõus, kaunistab ning esitleb kliendile täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid, puhastab seadmed ja töökoha 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Joogiõpetus</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20</p>	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mitteamkoolised joogid <p>Jookide liigitus</p> <p>Restoraniköögis valmistatavad kuumad ja külmad joogid, nende valmistamine ja serveerimine</p> <p>Külmad joogid:</p> <p>Vesi, liigitus, tootmispiirkonnad</p> <p>Karastusjoogid</p> <p>Siirupid, mahlad, mahlajoogid</p> <p>Piimajoogid, hapupiima- ja keefirijoogid</p> <p>Smuutid</p> <p>Boolid</p> <p>Kuumad joogid:</p> <p>Kohv ja kohvijoojad</p> <p>Tee ja teejoogid</p> <p>Kakao ja šokolaadijoogid</p> <p>Glögid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alkohoolised joogid <p>Jookide liigitus, sortiment</p> <p>Lahjad alkoholid: veinid (sh vahuveinid ja kangestatud veinid), õlled, siidrid</p> <p>Kanged alkoholid: viin, viski, rumm, tekiila, džinn, brändi (sh konjak), liköörid</p> <p>Segujoogid</p> <p>Jookide säilitamine, serveerimine, serveerimisnõud, serveerimistemperatuurid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktiline töö: jookide valmistamine ja serveerimine <p>Jookide valmistamiseks ja serveerimiseks vajalikud töövahendid, seadmed, serveerimisnõud.</p> <p>Külmade ja kuumade alkoholivabade jookide valmistamine ja serveerimine</p> <p>Tööohutus- ja toiduhügieeninõuete järgimine jookide valmistamisel ja serveerimisel</p> <p>Segujoogide valmistamine, serveerimine ja esitlemine</p> <p>Jookide kaunistamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab juhendi alusel mitteamkoolsete ja alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamist ja serveerimist</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esitluse koostamine vastavalt lähteülesandele kuumade või külmade jookide kohta (liigitus, sortiment, tootmispiirkonnad) • Praktilise hindamisülesande planeerimine vastavalt lähteülesandele: tehnoloogilise kaardi koostamine, toorainete tellimine, töökoha korraldamise ning valmistamis- ja serveerimisvahendite planeerimine. 	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Jookide valmistamine ja serveerimine.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjalik test alkohoolsete jookide kohta (lähtuvalt hindamiskriteeriumitest) • Iseseisva töö esitlemine: kuumad või külmad joogid (liigitus, sortiment, tootmispiirkonnad) • Praktiline hindamisülesanne: 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Planeerida lähtudes hooajalisusest kuuma ja külma mittealkohoolse joogi valmistamine koos sobiva lisandiga/kaunistusega. - Esitada kaubatellimus. - Valmistada ja serveerida joogid juhendi alusel asjakohaseid töövõtteid kasutades. - Töötada ohutult ja hügieeninõudeid järgides. - Tutvustada valmistatud jooke klientidele.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd. Sooritatud praktiline hindamisülesanne.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - kirjeldab valitud jookide valmistamist</p> <ul style="list-style-type: none"> - teeb ettevalmistused valitud jookide valmistamiseks - tellib toorained - planeerib oma töö, valib töövahendid ja seadmed ning korraldab töökoha - valmistab, serveerib ning kaunistab joogid - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid - esitleb valmistatud jooke kliendile - teostab järeltööd, puhastus- ja korrastustööd - annab hinnangu enda tegevusele

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Näitlikustamine, arutelu Info otsimine, õppevideod Praktiline töö Rühmatöö Iseseisev töö
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd. Sooritatud praktiline hindamisülesanne.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - kirjeldab valitud jookide valmistamist</p> <ul style="list-style-type: none"> - teeb ettevalmistused valitud jookide valmistamiseks - tellib toorained - planeerib oma töö, valib töövahendid ja seadmed ning korraldab töökoha - valmistab, serveerib ning kaunistab joogid - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid - esitleb valmistatud jooke kliendile

	<p>- teostab järeltööd, puhastus- ja korrastustööd</p> <p>- annab hinnangu enda tegevusele</p>
Õppematerjalid	<p>Cracknell, H. L., Nobis, G. 2001. Toidud, joogid ja serveerimine. Tallinn: Tea</p> <p>Jefford, A. "Veinikursus" 2009</p> <p>Otspere, U. Joogiraamat Särav kuld klaasis</p> <p>Otspere, U. "Kokteil segujookide kuningas" 2010</p> <p>Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. 2013 Teenindamise kunst. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. 2011 Kulinaaria. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S 2006. Kulinaaria. Tallinn: Argo.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. 2008. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo.</p> <p>Roosipõld, A., Kotkas, M. 2008. Restoraniteenindus.</p> <p>Tiivel, T 2009 "Viinad-peenemad napsid"</p> <p>Tiivel, T 2007 "Viskimaailma teejuht"</p> <p>Õispuu, H., Tomingas, K. Kokteilid ja kaunistused. Tallinn, 2013.</p> <p>http://www.youtube.com/watch?v=e4qOIFPdcL0 –vahuveini avamine ja serveerimine</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Kondiitritoode valmistamine	2	Jaanika Liivak
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suursöögis		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib kondiitritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid kondiitritooteid, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid; 2. valmistab kreeme, täidiseid, siirupeid ja kaunistuselemente lähtuvalt töökorraldusest ja etteantud juhustest	<ul style="list-style-type: none"> • valib tööks vajalikud toorained juhendi alusel • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritooteid • valmistab juhise järgi kreeme täidiseid, siirupeid ja kaunistuselemente • sooritab lihtsamaid matemaatilisi tehteid • korraldab oma töökohta ning järgib toiduhügieeni ja ohutusnõudeid kogu tööprotsessi vältel • valib tööks sobivad seadmed ja töövahendid, kasutab ja puhastab neid vastavalt tööohutus- ja toiduhügieeninõuetele • serveerib valmistatud tooted vastavalt toote kasutamisele • annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kondiitritoode valmistamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad Kondiitritöös kasutatavad põhitoorained, viimistlusmaterjalid. Toorainete ettevalmistamine kasutamiseks. Tooraine koguste arvutamine. Tehnoloogilised kaardid. Taigate valmistamine, vormimine ja küpsetamine: • vahustatud taigad (biskviittaigen, võibiskviittaigen, besee). • segatud taigad (muretaigen, liivataigen, keedutaigen, suhkruline taigen, mandli-pähkli taigen)	Seos õpiväljundiga valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid kondiitritooteid, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid;

	<p>Lisandid: kreemid, täidised, siirupid, kaunistuselemendid (šokolaadist, martsipanist, suhkrumassist, želeest, puuviljadest-marjadest, puistetest, glasuurist).</p> <p>Kondiitritöös kasutatavad seadmed ja väikevahendid, nende hooldus ja ohutu kasutamine.</p> <p>Kondiitritoote kasutamise võimalused koka töös tootlustusettevõtte menüü rikastamisel.</p> <p>Kondiitritoote serveerimine, hoidmine ja säilitamine.</p>	<p>valmistab kreeme, täidiseid, siirupeid ja kaunistuselemente lähtuvalt töökorraldusest ja etteantud juhustest</p>
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> • Vastavalt lähteülesandele kavandab, harjutab ja valmistab ette kondiitritoote kaunistused (vähemalt 2), lisandid ja presenteerimise mooduli praktilise hindamisülesande sooritamiseks. • Õpitööde kogumine õpimappi: töölehed, sooritatud praktiliste ülesannete tehnoloogilised kaardid, töö tulemuse jäädvustused (fotona) ning hinnangud oma tööle ja töö tulemusele. 	
Praktiline töö	<p>Kondiitritoote valmistamine juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Mooduli praktiline hindamisülesanne: Kondiitritoote valmistamine, kaunistamine ja presenteerimine vastavalt juhendile ja tehnoloogilisele kaardile.</p> <p>Eeltötleb toiduaineid ja valmistab tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritoote valmistamiseks taigna.</p> <p>Valmistab juhendi alusel lisandi/lisandid ja sobilikud kaunistuselemendid (vähemalt 2).</p> <p>Järgib toiduainetele ja valmistootedele esitatavaid säilitusnõudeid.</p> <p>Annab hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist, küpsetamise järel ning valmistootedele.</p> <p>Valmistab ja serveerib kondiitritoote toiduhügieeninõudeid järgides.</p> <p>Valmistab kondiitritoote, mis on tootegrupile, kasutatud taignale ning kaunistustele omaste tunnuste ja maitsega, presenteerimisel esteetilise välimusega.</p> <p>Annab hinnangu enda tegevusele praktilises töös.</p>	
Hindamine	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded.</p> <p>Mooduli hindamiseks:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sooritada mooduli hindamisülesanne (integreeritud ülesannetest koosnev praktiliste oskuste demonstratsioon); • esitada kogutud õpitööde ja enesehinnanguga õpimapp. 	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritooteid, kreeme, täidiseid, siirupeid ja kaunistuselemente • korraldab oma töökohta ning järgib toiduhügieeni ja ohutusnõudeid kogu tööprotsessi vältel • valib tööks sobivad seadmed ja töövahendid, kasutab ja puhastab neid vastavalt tööohutus- ja toiduhügieeninõuetele • serveerib valmistatud tooted vastavalt toote kasutamisele • annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest 	
Õppemeetodid	<p>Kombineeritud loeng.</p> <p>Abimaterjalidega kirjalik töö.</p> <p>Teemakohased harjutusülesanded.</p> <p>Praktiline töö.</p> <p>Arvutusülesanded.</p>	

	Iseseisev töö. Video vaatamine.
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamiseks: <ul style="list-style-type: none"> • sooritada mooduli hindamisülesanne (integreeritud ülesannetest koosnev praktiliste oskuste demonstratsioon); • esitada kogutud õpitööde ja enesehinnanguga õpimapp.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritooteid, kreeme, täidiseid, siirupeid ja kaunistuselemente</p> <ul style="list-style-type: none"> • korraldab oma töökohta ning järgib toiduhügieeni ja ohutusnõudeid kogu tööprotsessi vältel • valib tööks sobivad seadmed ja töövahendid, kasutab ja puhastab neid vastavalt tööohutus- ja toiduhügieeninõuetele • serveerib valmistatud tooted vastavalt toote kasutamisele • annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurröögis. Tallinn: Argo, 2010.</p> <p>E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu: 2012.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011.</p> <p>Rekkor, S. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2006.</p> <p>Tehnoloogilised kaardid.</p> <p>https://e-koolikott.ee/oppematerjal/26205-Kondiitritoodete-tehnoloogia-Praktilised-tood-ja-ulesanded</p> <p>https://kaunistused.weebly.com/</p> <p>https://e-ope.khk.ee/oo/evoti/tordifilm/</p> <p>http://www.hkhk.edu.ee/eope/taignatooded/index.html</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Lihakehade käitlemine	6	Taimo Tamm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul kutsekeskharidusõppes: moodul 3 - Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppiija käitleb lihakehasid, hindab liha käitlemise kvaliteeti, käsitleb asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
36 tundi		120 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab kehtestatud nõudeid liha käitlemisele, sh töökohale ja liha kvaliteedile;</p> <p>2. valmistab ette töökoha, töövahendid ja liha käitlemise seadmed järgides tööohutusnõudeid;</p> <p>3. tükeldab ja konditustab lihakehasid lähtudes lõikusskeemist ja järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid;</p> <p>4. markeerib, pakendab ja säilitab lihakeha käitlemisest saadud tooted vastavalt toiduohutuse nõuetele ja valmistamise plaanile ning kogub ja käitleb jäätmeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab liha käitlemisele kehtestatud nõudeid ning liha säilitusnõudeid lähtudes kehtivatest reeglitest ja toiduohutusnõuetest • kirjeldab põllumajandusloomade ja -lindude lihaskudesid vastavalt rümbe skeemile • kirjeldab liha kvaliteedile ja töökohale kehtestatud nõudeid • valmistab ette töökoha liha käitlemiseks järgides ettevõtte ja seadusest tulenevaid nõudeid • kasutab liha käitlemise seadmeid ja vahendeid eesmärgipäraselt ja vastavalt juhendile • järgib tööohutuse nõudeid • teostab puhastus- ja koristustööd vastavalt juhendile • kirjeldab lihakehade jaotusskeeme vastavalt juhendile • analüüsib oma praktilisi tegevusi lihakehade käitlemisel ja esitab analüüsi vastavalt juhendile • teostab kõik konditustamise praktilised tööd lähtudes lihajaotusskeemist ja juhendist ning tööohutuse ja hügieeninõuetest • osaleb kõigis praktilise töö tundides • kirjeldab tooraine säilitamist • pakendab, markeerib ja säilitab tooraine vastavalt nõuetele ja juhendile • osaleb meeskonnatöös ja teostab vastavalt rühmatöö juhendile temale määratud ülesanded 	Mitteeristav hindamine

- käitleb ja kogub jäätmeid vastavalt kehtivatele reeglitele ja nõuetele

Mooduli jagunemine

<p>Lihakehade käitlemine Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 60</p>	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Põllumajandusloomade anatoomia. Kehtestatud nõuded liharümpade käitlemisele. Liha kvaliteet ja jahutamise mõju liha kvaliteedile. • Töökoha korraldamine ja korrashoid. Liha käitlemise seadmed ja väikevahendid. Kehtivad nõuded lihakäitlemisruumidele. Puhastus ja koristustööd. • Lihakehade jaotusskeemid. Veiserümpade tükeldamine. Searümpade tükeldamine. Lindude tükeldamine. • Tooraine säilitamine. Tooraine pakendamine, markeerimine ja ladustamine. Pakendusseadmed ja -materjalid. Tooraine säästlik kasutamine ja jäätmete käitlemine. 	<p>Seos õpiväljundiga mõistab kehtestatud nõudeid liha käitlemisele, sh töökohale ja liha kvaliteedile;</p> <p>valmistab ette töökoha, töövahendid ja liha käitlemise seadmed järgides tööohutusnõudeid;</p> <p>tükeldab ja konditustab lihakehasid lähtudes lõikusskeemist ja järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid;</p> <p>markeerib, pakendab ja säilitab lihakeha käitlemisest saadud tooted vastavalt toiduohutuse nõuetele ja valmistamise plaanile ning kogub ja käitleb jäätmeid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tööohutus- ja hügieeninõuded. • Kirjalik ülesanne vastavalt juhendile. Töö sisu: <ol style="list-style-type: none"> 1. liha käitlemisele kehtestatud nõuded 2. põllumajandusloomade ja -lindude lihakehade kirjeldused vastavalt skeemile 3. lihakehade jahutamise mõju liha kvaliteedile 	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Osaleb praktilise töö tundides ja teostab kõik konditustamise tööd vastavalt juhendile.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Hindamisülesanne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tööleht: lihakehade jaotusskeem. • Praktiline töö: 	

	<p>1. valmistab iseseisvalt ette töökoha liha käitlemiseks</p> <p>2. konditustab ja tükeldab lihakehad vastavalt jaotusskeemile ja nõuetele</p> <p>3. kasutab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid</p> <p>4. teostab puhastus- ja koristustööd vastavalt ettevõtte enesekontrolliplaanile.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enesehindamine: analüüsib oma tegevust lihakehade tükeldamisel ja esitab analüüsi vastavalt juhendile. • Kontrolltöö: tooraine säilitamine, pakendamine ja markeerimine. • Rühmatöö: tooraine säästlik kasutamine ja jäätmete käitlemine. • Praktiline töö: Lihakehade konditustamisel saadud toodangu pakendamine, markeerimine ja ladustamine vastavalt juhendile ja nõuetele.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on, et õpilane on sooritanud hindamisülesanded, sh praktilised ja iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele ning saavutanud kõik mooduli õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele.
Lihakehade käitlemine II Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 60	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Põllumajandusloomade anatoomia. <p>Kehtestatud nõuded liharümpade käitlemisele.</p> <p>Liha kvaliteet ja jahutamise mõju liha kvaliteedile.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töökoha korraldamine ja korrashoid. <p>Liha käitlemise seadmed ja väikevahendid.</p> <p>Kehtivad nõuded lihakäitlemisruumidele.</p> <p>Puhastus ja koristustööd.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lihakehade jaotusskeemid. <p>Veiserümpade tükeldamine.</p> <p>Searümpade tükeldamine.</p> <p>Lindude tükeldamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tooraine säilitamine. <p>Tooraine pakendamine, markeerimine ja ladustamine.</p> <p>Pakendusseadmed ja -materjalid.</p> <p>Tooraine säästlik kasutamine ja jäätmete käitlemine.</p>
	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab kehtestatud nõudeid liha käitlemisele, sh töökohale ja liha kvaliteedile;</p> <p>valmistab ette töökoha, töövahendid ja liha käitlemise seadmed järgides tööohutusnõudeid;</p> <p>tükeldab ja konditustab lihakehasid lähtudes lõikusskeemist ja järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid;</p> <p>markeerib, pakendab ja säilitab lihakeha käitlemisest saadud tooted vastavalt toiduohutuse nõuetele ja valmistamise</p>

		plaanile ning kogub ja käitleb jäätmeid
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> • Tööohutus- ja hügieeninõuded. • Kirjalik ülesanne vastavalt juhendile. Töö sisu: <ol style="list-style-type: none"> 1. liha käitlemisele kehtestatud nõuded 2. põllumajandusloomade ja -lindude lihakehade kirjeldused vastavalt skeemile 3. lihakehade jahutamise mõju liha kvaliteedile 	
Praktiline töö	Osaleb praktilise töö tundides ja teostab kõik konditustamise tööd vastavalt juhendile.	
Hindamisülesanded	<ul style="list-style-type: none"> • Tööleht: lihakehade jaotusskeem. • Praktiline töö: <ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab iseseisavalt ette töökoha liha käitlemiseks 2. konditustab ja tükeldab lihakehad vastavalt jaotusskeemile ja nõuetele 3. kasutab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid 4. teostab puhastus- ja koristustööd vastavalt ettevõtte enesekontrolliplaanile. • Enesehindamine: analüüsib oma tegevust lihakehade tükeldamisel ja esitab analüüsi vastavalt juhendile. • Kontrolltöö: tooraine säilitamine, pakendamine ja markeerimine. • Rühmatöö: tooraine säästlik kasutamine ja jäätmete käitlemine. • Praktiline töö: Lihakehade konditustamisel saadud toodangu pakendamine, markeerimine ja ladustamine vastavalt juhendile ja nõuetele. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on, et õpilane on sooritanud hindamisülesanded, sh praktilised ja iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele ning saavutanud kõik mooduli õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele.	

Õppemeetodid	Loeng, arutelu, rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö kirjandusega, harjutamine, demonstratsioon, iseseisev töö
Hindamise meetodid	Rühmatöö Praktiline töö Kontrolltöö Enesehindamine Tööleht
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on, et õpilane on sooritanud hindamisülesanded, sh praktilised ja iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele ning saavutanud kõik mooduli õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

sh l�vend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele.
�ppematerjalid	Värske liha hügieeninõuete eeskirja kehtestamine. Riigiteataja (1999) www.riigiteataja.ee P�rn, J. Käsiraamat toiduk�itlejale. Tallinn (1998) www.vet.agri.ee üldinfo toiduk�itlejale. Veterinaar- ja Toiduamet. https://vet.agri.ee/?op=body&id=877 Eesti Lihaveisekasvatajate Selts. http://www.lihaveis.ee/veiseliha J�atmed. Keskkonnaministeerium (2018). https://www.envir.ee/et/jaatmed Tehver, J. Põllumajandusloomade anatoomia ja füsioloogia. Tallinn (1957)

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Magustoidud	2	Taimo Tamm, Tiina Mäeks
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suurröögis		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab restoranis pakutavaid magustoite ning serveerib sobivate lisandite ja kaunistustega		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kirjeldab juhendi alusel restoranis valmistatavaid magustoite, sobivaid lisandeid ja kaunistusi;</p> <p>2. planeerib ja valmistab juhendi alusel magustoite kasutades asjakohaseid kulinaarse töötlemise võtteid, tagades toidu kvaliteedi, töötades säästlikult ja järgides hügieeninõudeid;</p> <p>3. planeerib ja valmistab sobivad lisandid ja kaunistused, serveerib magustoidud lähtudes serveerimistemperatuurist</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab peamisi restoraniköögis valmistatavaid magustoite • kirjeldab juhendi alusel magustoitade valmistamise tehnoloogiaid • kirjeldab juhendi alusel sobivaid lisandeid ja kaunistusi magustoitudele • koostab juhendi alusel kirjalikult või elektrooniliselt tehnoloogilised ja kalkulasioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades • valib magustoitade valmistamiseks sobilikud toiduained, töövahendid ja seadmed • planeerib magustoitade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes tööplaanist • valmistab juhendi alusel magustoite, lähtudes toidu- ja tööohutusnõuetest • kasutab toiduvalmistamisel säästlikkuse põhimõtteid • ajastab magustoitade valmimise vastavalt tööplaanile • kirjeldab temperatuuri mõju magustoidu kvaliteedile valmistamisel, serveerimisel ja säilitamisel • planeerib valmistatavate magustoitade serveerimise 	Mitteeristav hindamine

- valmistab ja serveerib magustoidud sobivate lisandite ja kaunistustega arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid
- peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha

Mooduli jagunemine

<p>Magustoidud</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Magustoitude liigitus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serveerimistemperatuuri järgi - Tihendava toiduaine järgi - Tuletatud magusroad <p>2. Magustoitude valmistamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salatid puuviljadest ja marjadest - Magusad supid ja kissellid - Tarretised - Vahud - Kreemid - Pannkoogid, krepid ja vahvlid - Pudingud - Sufleed - Külmutatud magustoidud - Taignatooted (struudel, Tuille küpsis, Pavlova, Tarte Tatin, toorjuustukook, Tiramisu, Mille Feuille) <p>3. Magustoitude lisandid, kaunistamine ja serveerimine.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Magusad kastmed (vaniljekaste, sabayon kaste, karamellkaste, šokolaadikaste, melba kaste) - Šokolaadi kasutamine (ganace, tempereeritud šokolaadi vormimine, käsitöökommid) - Kaunistused puuviljadest ja marjadest - Serveerimisnõud ja –vahendid - Portsjoni kujundamine arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid - Magustoitude serveerimine ja säilitamine 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab juhendi alusel restoranis valmistatavaid magustoite, sobivaid lisandeid ja kaunistusi;</p> <p>planeerib ja valmistab juhendi alusel magustoite kasutades asjakohaseid kulinaarse töötlemise võtteid, tagades toidu kvaliteedi, töötades säästlikult ja järgides hügieeninõudeid;</p> <p>planeerib ja valmistab sobivad lisandid ja kaunistused, serveerib magustoidud lähtudes serveerimistemperatuurist</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Magustoidu kavandamine juhendi ja toidukorvi alusel (koosneb taignast, kreemist, jäätisest/sorbetist ja kahest erinevast kaunistuselemendist). Toidukorvi saab lisada ühe tooraine vabal valikul.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Praktilised harjutusülesanded hindamisülesande sooritamiseks: tehnoloogilise kaardi vormistamine, toote omahinna arvutamine, magustoidu väljapaneku joonistamine, tööplaan.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Hindamisülesanne: magustoidu kavandamine ja praktiline valmistamine:</p>	

	1. Iseseisva töö esitlemine: toidukorvi alusel kavandatud magustoidu esitlemine 2. Praktiliste oskuste demonstratsioon: magustoidu valmistamine (4 portsjonit) ja serveerimine etteantud ajaga (2 tundi eelneval päeval ettevalmistamiseks ja 4 tundi praktilise töö hindamise päeval)
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamine koosneb: iseseisva töö esitlemine, praktiliste oskuste demonstratsioon.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - planeerib oma töö</p> <ul style="list-style-type: none"> - valib praktilise töö sooritamiseks toiduained toidukorvist - valmistab ja serveerib tehnoloogilise kaardi alusel 4 magustoitu - valmistab magustoidule sobivad lisandid ning kaunistused - järgib töötamisel toidu- ja isikliku hügieeni nõudeid - töötab säästlikult - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel - järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid - korrastab ja puhastab töövahendid ning töökoha

Õppemeetodid	Interaktiivne loeng Ideekaardi koostamine Töölehed Praktiline töö: aluseks restoraniköögi baastoitute nimekiri -magustoidud. Praktilisi oskusi kinnistavad harjutusülesanded.
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamine koosneb: iseseisva töö esitlemine, praktiliste oskuste demonstratsioon
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - planeerib oma töö</p> <ul style="list-style-type: none"> - valib praktilise töö sooritamiseks toiduained toidukorvist - valmistab ja serveerib tehnoloogilise kaardi alusel 4 magustoitu - valmistab magustoidule sobivad lisandid ning kaunistused - järgib töötamisel toidu- ja isikliku hügieeni nõudeid - töötab säästlikult - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel - järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid - korrastab ja puhastab töövahendid ning töökoha
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. 2011 Kulinaaria.

Tallinn: Argo

Rekkor, S 2006. Kulinaaria. Tallinn: Argo.

Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. 2008. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo.

Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suurröögis. Tallinn: Argo.

Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo.

Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. 2013 Teenindamise kunst. Tallinn: Argo.

Tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Pagaritoodete valmistamine	2	Moonika Veedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suursöögis		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib pagaritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pagaritooteid, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid;</p> <p>2. valmistab soolased ja magusad täidised lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valib tööks vajalikud toorained juhendi alusel • valmistab juhise järgi soolaseid ja magusaid täidiseid • valmistab juhendi alusel liht- ja valikpagaritooteid • valib sobivad seadmed ja töövahendid • järgib toiduhügieeni ja ohutusnõudeid • sooritab lihtsamaid matemaatilisi tehteid • töötab vastavalt töökorralduse põhimõtetele • korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel • annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
<p>Pagaritoodete valmistamine</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <p>Pagaritöös kasutatavad põhitoorained, abitoorained. Toorainete ettevalmistamine kasutamiseks. Taignate valmistamine, töötlemine ja küpsetamine (nisutaigen, rukkitaigen, pärimaigen, pärimi-lehttaigen, lehttaigen, gluteenivaba taigen). Täidised ja viimistlusmaterjalid (puisted, võõbad). Liht- ja valikpagaritoodete valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel lähtudes koka erialast. Pagaritoodete kasutamisevõimalused toitlustusettevõtte menüü rikastamisel. Pagaritoodete serveerimine, hoidmine ja säilitamine. Pagaritöös kasutatavad seadmed ja väikevahendid, nende hooldus ja ohutu kasutamine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pagaritooteid, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid;</p> <p>valmistab soolased ja magusad täidised lähtudes töökorraldusest ja etteantud</p>

		juhistest
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> Juuretise valmistamine ja kasvatamine. Juuretisega pagaritoote valmistamine juhendi alusel. Õpitööde kogumine õpimappi: töölehed, sooritatud praktiliste ülesannete tehnoloogilised kaardid, töö tulemuse jäädvustused (fotona) ning hinnangud oma tööle ja töö tulemusele. 	
Praktiline töö	Pagaritoodete valmistamine juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel.	
Hindamisülesanded	<p>Mooduli hindamiseks tuleb sooritada integreeritud ülesannetest koosnev praktiline töö ning esitada kogutud õpitööde ja enesehinnanguga õpimapp.</p> <ul style="list-style-type: none"> õpimapp: täidetud töölehed, enesehinnang mooduli praktiline hindamisülesanne: Pagaritoote valmistamine ja presenteerimine vastavalt lähteülesandele ja tehnoloogilisele kaardile. - Eeltötleb toiduaineid ja valmistab etteantud juhendi alusel pagaritoote valmistamiseks taigna. - Valmistab juhendi alusel lisandi/lisandid, vormib ja küpsetab pagaritoote. - Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid. - Annab hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist ja küpsetamise järel. - Annab hinnangu enda tegevusele praktilises töös. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded.</p> <p>Mooduli hindamiseks:</p> <ul style="list-style-type: none"> sooritada mooduli hindamisülesanne: integreeritud ülesannetest koosnev praktiliste oskuste demonstratsioon; esitada kogutud õpitööde ja enesehinnanguga õpimapp. 	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel pagaritooded, sobiva täidise või lisandiga korraldab oma töökohta ning järgib toiduhügieeni ja ohutusnõudeid kogu tööprotsessi vältel valib tööks sobivad seadmed ja töövahendid, kasutab ja puhastab neid vastavalt tööohutus- ja toiduhügieeninõuetele serveerib ja/või kirjeldab valmistatud toote serveerimist vastavalt toote kasutamisevõimalustele annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest 	

Õppemeetodid	<p>Kombineeritud loeng.</p> <p>Abimaterjalidega kirjalik töö.</p> <p>Teemakohased harjutusülesanded.</p> <p>Praktiline töö.</p> <p>Arvutusülesanded.</p> <p>Iseseisev töö.</p> <p>Video vaatamine.</p>
Hindamismeetodid	<p>Praktiline töö</p> <p>Õpimapp/portfoolio</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamiseks: <ul style="list-style-type: none"> • sooritada mooduli hindamisülesanne: integreeritud ülesannetest koosnev praktiliste oskuste demonstratsioon; • esitada kogutud õpitööde ja enesehinnanguga õpimapp.
sh lävend	“ A ” saamise tingimus: <ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel pagaritoodet, sobiva täidise või lisandiga • korraldab oma töökohta ning järgib toiduhügieeni ja ohutusnõudeid kogu tööprotsessi vältel • valib tööks sobivad seadmed ja töövahendid, kasutab ja puhastab neid vastavalt tööohutus- ja toiduhügieeninõuetele • serveerib ja/või kirjeldab valmistatud toote serveerimist vastavalt toote kasutamisevõimalustele • annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma, D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo, 2010. E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitritele“. Atlex, Tartu: 2012. Söderin, S., Strachal, G. Leivad ja saiad. Sinisukk, 2009. Suitsu, M., Suur leivaraamat. Tallinn: Varrak, 2010. Tehnoloogilised kaardid. https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ http://www.hkhk.edu.ee/eope/taignatooted/pagaritoodete_lisandid.html

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Puu- ja köögiviljadest kaunistused	1	Merike Kolde, Taimo Tamm, Tiina Mäeks
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suursöögis		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab puu- ja köögiviljadest toitade ning laua kaunistusi		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
6 tundi		20 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kasutab toitade ja laua kaunistamiseks sobivaid puu- ja köögivilju;</p> <p>2. kasutab puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemiseks sobivaid töövahendeid;</p> <p>3. valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab erinevate puu- ja köögiviljade sobivust toitade ja laukaunistuste valmistamiseks • valib toitade ja laua kaunistamiseks sobivad puu- ja köögiviljad arvestades hooajalisust • valib puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemiseks sobivad töövahendid ning kasutab neid eesmärgipäraselt ja ohutult • kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele • valmistab ette töökoha • teostab planeeritud kompositsiooni järgides kompositsioonireegleid • käitleb toiduaineid säästlikult ning lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest • esitleb teostatud kompositsiooni 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Puu- ja köögiviljadest kaunistused	Alateemad Töövahendid puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemiseks. Töövõtted. Kompositsiooni alused. Köögiviljadest kaunistused. - Millised köögiviljad sobivad kaunistuste tegemiseks.	Seos õpiväljundiga kasutab toitade ja laua kaunistamiseks sobivaid puu- ja köögivilju; kasutab puu- ja
Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20		

	<ul style="list-style-type: none"> - Kus kasutatakse köögiviljadest kaunistusi. Puuviljadest kaunistused. - Millised puuviljad sobivad kaunistuste tegemiseks. - Kus kasutatakse puuviljadest kaunistusi. Puu- ja köögiviljadest kaunistuste viimistlemine ja säilitamine. 	<p>köögiviljadest kaunistuste tegemiseks sobivaid töövahendeid;</p> <p>valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi</p>
Iseseisev töö	Puu- või köögiviljadest kompositsiooni kavandamine ja ette valmistamine vastavalt lähteülesandele ning praktiliste oskuste demonratsiooni käigus esitlemine ja jäädvustamine.	
Praktiline töö	Praktiliste töövõtete harjutamine puu- ja köögiviljadest kaunistuste valmistamisel.	
Hindamisülesanded	<p>Puu- või köögiviljadest kompositsiooni teostamine vastavalt lähteülesandele:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. iseseisva töö teostamine: puu- või köögiviljadest kompositsiooni kavandamine ja ette valmistamine; 2. praktiliste oskuste demonratsioon: puu- või köögiviljavaagna või lauakaunistusliku kompositsiooni teostamine ning esitlemine. 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded.</p> <p>Mooduli hindamine koosneb:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. iseseisva töö teostamine: puu- või köögiviljadest kompositsiooni planeerimine ja ette valmistamine vastavalt lähteülesandele; 2. praktiliste oskuste demonratsioon vastavalt lähteülesandele: puu- või köögiviljavaagna või lauakaunistusliku kompositsiooni teostamine ning esitlemine. 	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - valib praktilise töö sooritamiseks sobivad viljad/materjalid</p> <ul style="list-style-type: none"> - töötab enda poolt organiseeritud töökohal ergonomiliselt ja sujuvalt - kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid, töötab ohutult - käitleb toiduaineid säästlikult ning lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest - kompositsiooni loomisel rakendab vähemalt 3 õpitud töövõtet - viimistleb oma praktilise töö tulemuse esteetiliselt ja nõuetekohaselt - esitleb oma töö tulemust 	

Õppemeetodid	<p>Esitlus.</p> <p>Praktiline töö.</p> <p>Iseseisev töö.</p>
Hindamismeetodid	<p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded.</p> <p>Mooduli hindamine koosneb:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. iseseisva töö teostamine: puu- või köögiviljadest kompositsiooni planeerimine ja ettevalmistamine vastavalt lähteülesandele;

	2. praktiliste oskuste demonstratsioon vastavalt lähteülesandele: puu- või köögiviljavaagna või lauakaunistusliku kompositsiooni teostamine ning esitlemine.
sh lüvend	<p>“A” saamise tingimus: - valib praktilise töö sooritamiseks sobivad viljad/materjalid</p> <ul style="list-style-type: none"> - töötab enda poolt organiseeritud töökohal ergonoomiliselt ja sujuvalt - kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid, töötab ohutult - käitleb toiduaineid säästlikult ning lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest - kompositsiooni loomisel rakendab vähemalt 3 õpitud töövõtet - viimistleb oma praktilise töö tulemuse esteetiliselt ja nõuetekohaselt - esitleb oma töö tulemust
Õppematerjalid	<p>Toitude ja peolaua kaunistamine. Vilnius: Septyni menai, 2006 ja 2009. Mun, S. Figurnaja narezka ovoshei i fruktov. Rostov na Donu: Feniks, 2010. Kuznetsova, M. Bukety iz ovoshei. Moskva; Ast-press, 2009 Internet</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Rahvus- ja regionaalköögid	3	Tiina Mäeks, Taimo Tamm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suurköögis		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused erinevate rahvusköökkide eripärast		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
12 tundi		18 tundi	48 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kirjeldab juhendi alusel erinevaid rahvuskööke tuues välja eripärasid;</p> <p>2. valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökkide roogasid ja jooke</p>	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb rahvusköögi rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ning serveerimist • kirjeldab juhendi alusel religioonist tingitud toitumistavade eripärasid • esitleb ja tutvustab ühte rahvuskööki • koostab vastavalt juhendile rahvusköögi retseptuure ja menüüsid • valmistab juhendi alusel erinevate rahvusköökkide toite ja jooke kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid, järgib toiduohutuse põhimõtteid • serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
<p>Rahvus- ja regionaalköögid</p> <p>Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 48</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Erinevate rahvaste toidukultuur</p> <ul style="list-style-type: none"> - usundid ja toitumiskultuur (hinduism, budism, judaism, islam, kristlus) <p>2. Tuntumad rahvusköögid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Põhjamaade toidukultuur (Soome, Rootsi, Norra, Taani) - Venemaa toidukultuur - Prantsusmaa toidukultuur - Vahemeremaade toidukultuur (Itaalia, Kreeka, Hispaania) 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab juhendi alusel erinevaid rahvuskööke tuues välja eripärasid; valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökkide roogasid ja jooke</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Aasia maade toidukultuur (Hiina, Jaapan, Korea, India) 3. Teeninduskultuur maailma erinevates paikades - ülevaade erinevate regioonide teeninduskultuurist - rahvusköögile omased serveerimisviisid 4. Praktiline rahvusköögi toitude valmistamine - menüü ja retseptuuride koostamine lähtuvalt rahvusköögist - rahvusköögile omased toiduained, toiduvalmistamise tehnoloogiad, maitsestamine, serveerimine 	
Iseseisev töö	<p>Etteantud juhendi alusel kahe rahvusköögi kohta lühiaurimustöö koostamine (tuntumad rahvustoidud, toitumistavad, toiduvalmistamise, serveerimise ja lauakommete eripära lähtuvalt regioonist ja religioonist), sarnasuste ja erinevuste esile toomine. Ettekanne rühmale.</p> <p>Kirjaliku aruande osade komplekteerimine.</p>	
Praktiline töö	Erinevate rahvusköökide toitude valmistamine.	
Hindamisülesanded	<p>1. Etteantud juhendi alusel kahe rahvusköögi kohta lühiaurimustöö koostamine (tuntumad rahvustoidud, toitumistavad, toiduvalmistamise, serveerimise ja lauakommete eripära lähtuvalt religioonist), sarnasuste ja erinevuste esile toomine. Ettekanne rühmale.</p> <p>2. Mooduli praktiline hindamisülesanne: Planeerida ja teostada praktiliselt meeskonnatöona teemapäev konkreetse maa toitude tutvustamiseks koolis ja vormistada kirjalik aruanne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planeerimine: <ul style="list-style-type: none"> - ajaline graafik - jagatud tööülesanded - ettevalmistus, teabe kogumine, menüü koostamine, menüükaardi vormistamine • Praktiline töö: <ul style="list-style-type: none"> - teostus, toitude valmistamine, serveerimine ja klientidele esitlemine - järeltegevused, teostamise ja tulemuste analüüs, aruande koostamine • Kirjaliku aruande osad: <ul style="list-style-type: none"> - planeeritava teemapäeva jagatud tööülesanded - planeeritava toidukorra menüü koos põhjendustega ja rahvusköögi tutvustusega (kasutatud allikaid vähemalt 3, millest üks võõrkeelne ja üks mitteveebipõhine) - toitude tehnoloogilised kaardid ja hinnakalkulatsioonid - toiduainete tellimus - menüükaart - toitude serveerimise plaan - klientide tagasisideleht ja selle analüüs 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb hindamisülesannete sooritamisest ja kirjaliku aruande esitamisest	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Sooritatud mooduli hindamisülesanne: rahvusköögiga teemapäeva planeerimine, teostamine ning	

	analüüs.
Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Esitluse koostamine ja ettekandmine Ideekaardi koostamine Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine (raadiosaated) Rühmatöö Kirjalikud testid Praktiline töö juhendi alusel Teemapäeva planeerimine ja teostamine Praktiline töö
Hindamismeetodid	Suuline esitus Uurimustöö Ettekanne/esitlus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb hindamisülesannete sooritamisest ja kirjaliku aruande esitamisest
sh lävend	“A” saamise tingimus: Sooritatud mooduli hindamisülesanne: rahvusköögiga teemapäeva planeerimine, teostamine ning analüüs.
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. 2011 Kulinaaria. Tallinn: Argo. Rekkor, S 2006. Kulinaaria. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. 2008. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. 2013 Teenindamise kunst. Tallinn: Argo. Tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Restoraniköögitoo	12	Taimo Tamm, Eda Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suurröögis moodul 6 - Menüü koostamine ja kalkulatsioon		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib individuaalselt ning meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest ja vajadustest		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
72 tundi		240 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile • vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile • ajastab toitude ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile • annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist 	Eristav hindamine
2. töötab restoraniköögis iseseisvalt ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust ning enesekontrolliplaani	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele • valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest • hoiab oma töökoha ja köögi korras, lähtudes hügieeninõuetest 	Eristav hindamine
3. kasutab restoraniköögi seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning tööohutusnõuetele	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale • puhastab ja hooldab seadmeid ja töövahendeid 	Eristav hindamine

4. vormistab, serveerib ning esitleb toite ja jooke restorani küllastajatele	<ul style="list-style-type: none"> • serveerib road ja vormistab toiduportsjonid vastavalt tehnoloogilisele kaardile • esitleb küllastajale toite ning kirjeldab nende koostist ja valmistamist • kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid 	Eristav hindamine
--	--	-------------------

Mooduli jagunemine

Restoraniköögitöö Iseseisev õpe 72 Praktiline töö 240	Alateemad Praktiline restorani planeerimine ja läbiviimine. Tööaja planeerimine. Töö ratsionaalne korraldamine vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele. Töökoha ettevalmistamine ja korrashoid. Ergonoomika. Hügieen ja toiduohutus. Enesekontrolliplaan. Toitude ja jookide valmistamine vastavalt kliendi tellimusele, koostatud tehnoloogiliste kaartide alusel. Toitude ja jookide valmimise ajastamine vastavalt tööplaanile. Seadmete ja vahendite kasutamine ning hooldamine. Toiduportsjonite ja vaagnate vormistamine. Toitude ja jookide serveerimine ning esitlemine küllastajatele. Valmistatud toitude ja jookide kvaliteedi hindamine. Kauba vastu võtmine ja kontrollimine. Tooraine ja materjalide ladustamine ning säilitamine vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Kauba kvaliteedi igapäevane kontrollimine ning realiseerimisaegade jälgimine. Tooraine- ja materjalide varu planeerimine ning varumine. Laoseisu inventeerimine. Prügi sortimine. Pakendite ja taara käitlemine.	Seos õpiväljundiga valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid; töötab restoraniköögis iseseisvalt ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust ning enesekontrolliplaani; kasutab restoraniköögi seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning tööohutusnõuetele; vormistab, serveerib ning esitleb toite ja jooke restorani küllastajatele
--	---	--

Õppemeetodid	Praktiline töö. Individuaalne töö. Rühmatöö.
Hindamise meetodid	Praktiline töö.

Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine.</p>
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma, D., Aavik, Õ., Kärblane, E. Kruuda, Ü. Animägi, L. Kulinaaria. 2011.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Õ. Praktiline kulinaaria. 2013</p> <p>Toidu paigutamine taldrükule ja vaagnale, Kristel Sepp Pärnumaa Kutsehariduskeskus, http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toidu_paigutamine/?AVALEHT</p> <p>Värvusõpetus ja kompositsioon, Kristel Sepp, Pärnumaa kutsehariduskeskus, http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/index.html</p> <p>Kohv ja tee, Heli Nõupuu, Haapsalu Kutsehariduskeskus, 2011, http://www.hkhk.edu.ee/vanker_kohv_tee/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Restoraniteenindus	2	Merike Kolde, Taimo Tamm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suursöögis		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija teenindab kliente müügi ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid kasutades ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides juhendamisel		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. planeerib ja teeb juhendamisel ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks;</p> <p>2. teenindab kliente juhendamisel teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p>	<ul style="list-style-type: none"> • arvutab laudade, lauapesu, lauanõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes ettevõtte eripärast • valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid (sh komplekteerib serveerimiskapi) • teeb eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid • teeb ettevalmistused eriserveerimiseks • loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist • tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti • võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki • serveerib jooke vastavalt tellimusele • serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega • korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid • arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist • küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta 	Mitteeristav hindamine

• teostab teeninduse järeltoimingud restoranisaalis

Mooduli jagunemine

<p>Restoraniteenindus</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teeninduse planeerimine ja ettevalmistus <p>Ruumide ettevalmistus (sh kaunistamine) Teeninduse ettevalmistus Nõude, söögiriistade, klaaside, serveerimisvahendite ettevalmistus Lauapesu ettevalmistus Laudade linutamine Eelkatte koostamine Flambeerimiskäru ettevalmistus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teenindusprotsess <p>Kliendi vastuvõtt Menüü tutvustamine Tellimuse võtmine, edastamine Lõpliku eelkatte koostamine Roogade ja jookide serveerimine (taldrikuteenindus, vaagnateenindus) Nõude koristamine, nõude kandmise võtted Laudade korrashoid Hügieenireeglid serveerimisel, toiduohutus Probleemsed kliendid Erivajadustega kliendid Info käsitlemine, tagasiside, andmete töötlemine Arveldamine, kassa Tagasiside, teenindussituatsiooni lõpetamine Teenindusjärgsed toimingud, vahendite ning teenindusruumide puhastus- ja korrastustööd</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>planeerib ja teeb juhendamisel ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks;</p> <p>teenindab kliente juhendamisel teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Teeninduse planeerimine vastavalt lähteülesandele.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Teenindamise ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Kompleksülesanne: teeninduse planeerimine ja ettevalmistamine; praktiline töö: klientide teenindamine tavateeninduses.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli hindamise aluseks on sooritatud kompleksülesanded, praktiline ja iseseisev töö.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: - planeerib teenindustoimingud - teeb teeninduse ettevalmistustööd - teenindab külalisi kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - kasutab asjakohaseid praktilisi teenindusvõtteid - teostab teeninduse järeltoimingud
Õppemeetodid	harjutusülesanded, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud kompleksülesanded, praktiline ja iseseisev töö.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - planeerib teenindustoimingud</p> <ul style="list-style-type: none"> - teeb teeninduse ettevalmistustööd - teenindab külalisi kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides - kasutab asjakohaseid praktilisi teenindusvõtteid - teostab teeninduse järeltoimingud
Õppematerjalid	<p>Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoranteenindus.</p> <p>Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst.</p> <p>Rekkor, S. (2000) Selvelauad</p> <p>G.Bono, A.Filippo 2004 Stiilsed salvrätikuseaded</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
35	Kokapraktika	12	Kadri Malmberg
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suurköögis		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane täidab koostöös köögi meeskonnaga restoraniköögi koka tööülesandeid toitlustusettevõttes		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
16 tundi		56 tundi	240 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>planeerib oma praktika eesmärgid lähtuvalt isiklikest eesmärkidest tulevases kokatöös;</p> <p>töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;</p> <p>planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid;</p> <p>valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi restoraniköögi toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja köögitöö tehnikaid;</p> <p>teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid;</p> <p>analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes</p>	<p>koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi;</p> <p>planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit;</p> <p>sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid;</p> <p>töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks;</p> <p>järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid;</p> <p>täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel; eeltötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid;</p> <p>valmistab vastavalt tööplaanile, ning tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid toite ja jooke;</p> <p>serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel</p>	Eristav hindamine

kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale; peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid järgides toitlustusettevõtte töökorraldust

Mooduli jagunemine

Kokapraktika

Auditoorne õpe 16
Iseseisev õpe 56
Praktiline töö 240

Alateemad

PRAKTIKA PLANEERIMINE

Praktika eesmärgid

Praktikakoha valik, kokkulepete sõlmimine

Praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine

Praktikajuhendiga tutvumine, isiklike praktikaeesmärkide seadmine, praktikapäeviku täitmise nõuded

KOKAPRAKTIKA (7 näd)

Koka praktiline töö köögis

Ettevõtte töökorraldus, meeskonna tööjaotus

Oma töö ja töökoha planeerimine ja korraldamine vastavalt tööülesandele

Töötamine praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena

Võetud kohustuste täitmise eest vastutamine, teiste töötajatega arvestamine

Ettevõtte sisekorraeeskirjade, toiduhügieeninõuete ja ergonoomia järgimine, isikukaitsevahendite kasutamine

Toiduainete eeltöötlemine, vältides liigseid kadusid

Toitude valmistamine vastavalt tööplaanile, tehnoloogilistele kaartidele, nende valmimise ajastamine

Tehnoloogiliste kaartide kasutamine, toiduainete koguste arvutamine

Seadmete ja väikevahendite asjakohane kasutamine toiduvalmistamisel ning nende hooldus

Toitude ja jookide serveerimine juhendamisel vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale

Saali- ning toiduvalmistamise nõude pesemine

Puhastus- ja korrastustööd köögis, ettevõtte puhastusplaani

Enesekontrolliplaan

Prügi käitlemine

PRAKTIKAANALÜÜS

Praktikaanalüüsi koostamine: oma praktilise töö analüüs, juhendaja hinnang ja enesehinnang oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele.

Praktikadokumentatsiooni vormistamine arvutil.

Seos õpiväljundiga

planeerib oma praktika eesmärgid lähtuvalt isiklikest eesmärkidest tulevases kokatöös 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 restoraniköögi toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja köögitöö tehnikaid teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja

		ülesannete täitmist praktikaettevõttes
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamiseks sooritada praktika vastavalt praktikajuhendile ja individuaalselt seatud eesmärkidele, esitada ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang, koostada ja esitada praktikaanalüüs. Praktika jooksul täita praktikapäevikut ja praktika lõpus tagasisideküsitlus ÕIS's.	

Õppemeetodid	Praktiline töö Iseseisev töö	
Hindamismeetodid	Praktiline töö Enesehindamine	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on: praktika dokumentatsiooni koostamine, praktilise töö sooritamine praktikaettevõttes täies mahus, praktikajuhendaja hinnangu esitamine, iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning enesehinnangu ja tagasiside koostamine praktika lõppedes	
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: Õppija on täitnud praktikakava, esitanud praktikadokumentatsiooni sh asjakohaselt täidetud praktikapäeviku, koostanud praktikaanalüüsi. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on rahuldav.</p> <p>“4” saamise tingimus: Õppija on täitnud praktikakava, esitanud praktikadokumentatsiooni sh korrektselt täidetud praktikapäeviku, esitanud praktikaanalüüsi, mis on koostatud põhjalikult, sealhulgas kasutades digilahendusi. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on hea.</p> <p>“5” saamise tingimus: Õppija on täitnud praktikakava, esitanud õigeaegselt praktikadokumentatsiooni sh korrektselt täidetud praktikapäeviku, esitanud praktikaanalüüsi, mis on koostatud iseseisvalt ja põhjalikult, sealhulgas kasutades digilahendusi. Ettevõttepoolse juhendaja hinnang on väga hea.</p>	
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurröögis. Tallinn: Argo, 2010. Praktikajuhend õppijale - http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc Praktika dokumentatsioon: praktikaaruande koostamise juhend, tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid, praktikaleping, praktikapäevik, praktikajuhendaja hinnanguleht, praktikandi hinnang praktikale. Praktikaettevõtte sisekorraeskiri, tööohutuse ja tervishoiu eeskirjad, ettevõtte puhastusplaan.	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
36	Ruumikujundus ja lilleseade	2	Merike Jukka
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate värvidest, nende kasutamisest seadetes ja ruumikujunduses, ruumide kaunistamise võimalustest ning omandab oskusi seadete valmistamisel ja ruumide kaunistamisel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kasutab värvusõpetuse teoreetilisi teadmisi praktiliste tööde tegemisel	<ul style="list-style-type: none"> • nimetab värvusõpetuse põhimõisted • kasutab värvusõpetusealaseid teadmisi praktiliste tööde teostamisel • kirjeldab juhendi alusel ruumide kaunistamist lähtuvalt hooajast, sündmusest • kirjeldab värvide omavahelist sobivust ja mõju ruumis 	Mitteeristav hindamine
2. planeerib, kavandab ja valmistab lihtsamad lauaseaded ja ruumikaunistustööd kasutades ohutuid ja õigeid töövõtteid, sobivaid töö- ja abimaterjale;	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab lilleseadete valmistamise põhimõtteid, lillede omavahelist sobivust • valib vajalikud asjakohased töövahendid ja materjalid • valmistab lihtsamaid lauaseadeid • kavandab ruumi kaunistamise 	Mitteeristav hindamine
3. valmistab ette ja kaunistab ruumid üheks temaatiliseks ürituseks	<ul style="list-style-type: none"> • teostab meeskonnas ruumi ettevalmistuse ja kaunistamise kasutades asjakohaseid töö- ja abivahendeid ning järgides tööohutusnõudeid • korrastab ruumid peale üritust • annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele ning töö tulemusele 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Ruumikujundus ja lilleseade	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 10	Värvusõpetus	kasutab värvusõpetuse teoreetilisi teadmisi praktiliste tööde tegemisel
Iseseisev õpe 12	Ruumid, sisustus, valgustus	
Praktiline töö 30	Ruumide kujundamise ja kaunistamise põhimõtted Ruumide kaunistamine erinevateks traditsioonilisteks sündmusteks	

	Lauakaunistused Lilled vaasis Lilleseadete valmistamine Lilled jm looduslik materjal Töövahendid, abimaterjalid, abivahendid Töö planeerimine, vahendite vajaduse arvestamine Ruumikaunistustööde valmistamine Ruumi ettevalmistamine, kaunistamine, korrastamine	
Iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> • Praktiline ülesanne värvusõpetusest. • Taimmaterjali varumine ja ettevalmistamine. 	
Praktiline töö	Lilleseadete, laua- ja ruumikaunistuste valmistamine.	
Hindamisülesanded	Mooduli hindamisülesanded: Praktiline töö värvusõpetusest. Praktiline töö: Lauaseade valmistamine vastavalt lähteülesande teemale. Praktiline hindamisülesanne: Ruumi kaunistamise kavandamine ja teostamine rühmatööna vastavalt lähteülesande teemale.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd. Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: - kirjeldab värvusi, nende sobivust ja mõju - kavandab temaatilise ruumi kaunistamise - koostab vajalike vahendite nimekirja, varub ja ettevalmistab need - teostab ruumi ettevalmistuse ja kaunistamise - töötab meeskonnas, järgib tööohutuse nõudeid - korrastab ruumi ürituse järgselt	

Õppemeetodid	Loeng Praktiline töö Iseseisev töö Rühmatöö	
Hindamise meetodid	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd. Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded.	
sh lävend	"A" saamise tingimus: - kirjeldab värvusi, nende sobivust ja mõju	

	<ul style="list-style-type: none"> - kavandab temaatilise ruumi kaunistamise - koostab vajalike vahendite nimekirja, varub ja ettevalmistab need - teostab ruumi ettevalmistuse ja kaunistamise - töötab meeskonnas, järgib tööohutuse nõudeid - korrastab ruumi ürituse järgselt
Õppematerjalid	<p>M.Tammert “Värvusõpetus”; “Täielik toataimede käsiraamat”; Ü.Tismus, P.Vilde “Taimeseaded”; D.Norman, M.Cornell “Ikebana”; K.Kaur, U.Laansoo, T.Puusepp “Mürgised taimed toas ja õues”; B.Walther “Lilleseaded ja kimbud”, ajakiri “Kameelia” fotod töödest, pildimaterjal E-kursus Moodle keskkonnas</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
37	Suupistete valmistamine	3	Taimo Tamm, Tiina Mäeks, Jaanika Liivak
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suursöögis		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ning serveerib pidulikke soolaseid ja magusaid suupisteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		18 tundi	50 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kirjeldab juhendi alusel pidulikke suupisteid, nende kasutusvõimalusi, valmistamise tooraineid, valmistamist ja serveerimist;</p> <p>2. planeerib ja valmistab juhendi alusel pidulikke soolaseid ja magusaid suupisteid kasutades asjakohaseid kulinaarse töötlemise võtteid, tagades toidu kvaliteedi, töötades säästlikult ja hügieeninõudeid järgides;</p> <p>3. serveerib ja esitleb valmistatud pidulikke soolaseid ja magusaid suupisteid, pakendab transpordiks, säilitab vastavalt nõuetele</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab suupistete liike ning nende kasutusvõimalusi toitlustuses • planeerib suupistete valiku vastavalt sündmusele, eelarvele ja hooajalisusele • valib tööks vajalikud toorained juhendi alusel • kasutab asjakohaseid kulinaarse töötlemise võtteid ja tehnoloogiaid • valmistab juhendamisel soolaseid ja magusaid suupisteid ning sobivaid kaunistuselemente • töötab säästlikult ja järgib toiduhügieeni nõudeid • korraldab oma töökohta iseseisvalt kogu tööprotsessi vältel • kujundab, vormistab vaagnaid, serveerib ja esitleb suupisteid • pakendab ja säilitab suupisteid vastavalt nõuetele • annab hinnangu oma tegevusele 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Suupistete valmistamine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 50	Alateemad Suupistete liigitus. Suupistete kasutusvõimalused lähtudes sündmusest, hooajalisusest. 1. Soolased suupisted. Külmad suupisted:	Seos õpiväljundiga kirjeldab juhendi alusel pidulikke suupisteid, nende kasutusvõimalusi, valmistamise tooraineid,

	<ul style="list-style-type: none"> - liigitus kasutatava tooraine järgi (lihast, kalast, köögiviljadest, munast, puuviljadest) - liigitus valmistamise tehnoloogia ja kokkupaneku järgi (tarrendid, võided, pasteedid, täidised, marineeritud, salatid, võileivad, tikusuupisted, rullid, pallid, täidisega küpsetised) <p>Soojad suupisted: -soojad portsjonsuupisted</p> <p>2. Magusad suupisted: - magusad küpsetised - täidised, kreemid, võõbad, vahud</p> <p>Suupistete vormistamine, kaunistamine, kaunistuselemendid, kasutatavad töövahendid. Suupistete serveerimine, vaagnatele paigutamine, nõuetekohane säilitamine ja pakendamine transpordiks.</p>	<p>valmistamist ja serveerimist;</p> <p>planeerib ja valmistab juhendi alusel pidulikke soolaseid ja magusaid suupisteid kasutades asjakohaseid kulinaarse töötlemise võtteid, tagades toidu kvaliteedi, töötades säästlikult ja hügieeninõudeid järgides;</p> <p>serveerib ja esitleb valmistatud pidulikke soolaseid ja magusaid suupisteid, pakendab transpordiks, säilitab vastavalt nõuetele</p>
Iseseisev töö	Planeerida juhendi alusel temaatilise suupistelaua suupisted (kaks soolast ja üks magus sh üks vegan suupiste) ja väljapanek, esitleda suuliselt, põhjendada lahendusi/valikuid.	
Praktiline töö	Soolaste ja magusate suupistete valmistamine, serveerimine.	
Hindamisülesanded	<p>Mooduli hindamiseks tuleb sooritada integreeritud ülesannetest koosnev praktiline töö ja esitada iseseisev töö.</p> <p>Mooduli hindamine koosneb:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. iseseisev töö + suuline esitus 2. praktiliste oskuste demonstratsioon lähteülesandele vastavalt: <p>Eeltöötleb toiduaineid ja valmistab etteantud juhendi alusel soolaseid ja magusaid suupisteid. Töötab säästlikult ja järgib toiduhügieeni nõudeid. Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid. Kujundab, vormistab, kaunistab ja serveerib suupisted. Esitleb suupisteid külalistele.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamine koosneb: iseseisva töö esitlemine, praktiliste oskuste demonstratsioon.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - planeerib suupisted, tellib toorained</p> <ul style="list-style-type: none"> - eeltöötleb toiduaineid ja valmistab etteantud juhendi alusel soolaseid ja magusaid suupisteid - töötab säästlikult ja järgib toiduhügieeni nõudeid 	

	<ul style="list-style-type: none"> - järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid - kujundab, vormistab, kaunistab ja serveerib suupisted - esitleb suupisteid külalistele - annab hinnangu oma tegevusele
Õppemeetodid	<p>Kombineeritud loeng. Video vaatamine. Abimaterjalidega kirjalik töö. Teemakohased harjutusülesanded. Praktiline töö. Iseseisev töö.</p>
Hindamismeetodid	<p>Praktiline töö Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamine koosneb: iseseisva töö esitlemine, praktiliste oskuste demonstratsioon.</p>
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - planeerib suupisted, tellib toorained - eeltöötleb toiduaineid ja valmistab etteantud juhendi alusel soolaseid ja magusaid suupisteid - töötab säästlikult ja järgib toiduhügieeni nõudeid - järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid - kujundab, vormistab, kaunistab ja serveerib suupisted - esitleb suupisteid külalistele - annab hinnangu oma tegevusele</p>
Õppematerjalid	<p>Biller, R. 2011. Garneerimine. Hobday, C., Denbury, J. 2011. Garneerimise saladusi. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. 2011 Kulinaaria. Rekkor, S 2006. Kulinaaria. Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. 2008. Toitlustuse alused. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suursöögis. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. 2013 Teenindamise kunst. Tehnoloogilised kaardid</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
38	Sündmuste teenindamine	2	Regina Paeste
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane teenindab meeskonnaliikmena erinevate sündmuste külalisi		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
12 tundi		40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib ja teeb meeskonnaliikmena ettevalmistused sündmuse läbiviimiseks	- planeerib meeskonnaliikmena sündmuse korraldamise vastavalt klienditellimusele; - valmistab ette sündmuse läbiviimiseks vajaliku territooriumi, ruumid, vahendid	Mitteeristav hindamine
2. teenindab sündmuse külastajaid, lähtudes sündmuse vormist ja sisust ning järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	- teenindab sündmuse külastajaid vastavalt teenindusstandardile; - juhendab ja nõustab külastajaid lähtuvalt sündmuse läbiviimise plaanist ning vastavalt ettetulevatele olukordadele	Mitteeristav hindamine
3. teostab sündmusejärgsed tegevused	- teostab sündmuse lõppedes järeltegevused; - annab hinnangu sündmuse korraldamisele ja oma tegevusele meeskonnas	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Sündmuste teenindamine Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 40	Alateemad Sündmuste liigid. Sündmuste planeerimine ja korraldamine meeskonnatöona. Sündmusel osalevate külastajate teenindamine. Teenindusstandard, kliendikeskne teenindus. Sündmusejärgsed tegevused vastavalt sündmuse liigile ja korraldusplaanile. Tagasiside ja hinnangu andmine sündmuse planeerimisele, läbiviimisele, teenindusele ning meeskonnatöole.	Seos õpiväljundiga planeerib ja teeb meeskonnaliikmena ettevalmistused sündmuse läbiviimiseks teenindab sündmuse külastajaid, lähtudes sündmuse vormist ja sisust ning järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid teostab sündmusejärgsed

		tegevused
Praktiline töö	Sündmuse planeerimine, korraldamine ja läbiviimine praktiliselt.	
Hindamisülesanded	Sündmuse planeerimine ja läbiviimine meeskonnatöona. Sündmuse küllastajate teenindamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on sooritanud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd ning saavutanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: - planeerib meeskonnaliikmena sündmuse korraldamise vastavalt klienditellimusele; - valmistab ette sündmuse läbiviimiseks vajaliku territooriumi, ruumid, vahendid; - teenindab sündmuse küllastajaid vastavalt teenindusstandardile; - juhendab ja nõustab küllastajaid lähtuvalt sündmuse läbiviimise plaanist ning vastavalt ettetulevatele olukordadele; - teostab sündmuse lõppedes järeltegevused; - annab hinnangu sündmuse korraldamisele ja oma tegevusele meeskonnas	

Õppemeetodid	Praktiline töö Iseseisev töö
Hindamismeetodid	Praktiline töö
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on sooritanud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd ning saavutanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	"A" saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd ning saavutanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Müristaja, H., Tarmula, K. Sündmus- ja koosolekukorraldus. 2011, Argo.