

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe, põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivaid õpistrateegiaid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
20 t	20 t	12 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses; toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast; kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist; kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 12 kokku: 52</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 lähtuvalt enda valmisolekust 	<p>TOITLUSTAMISE VALDKONNA ALUSED 1,5 EKAP 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. Tekstitöötuse digivahendid.</p> <p>ÕPINGUTE ALUSED 0,5 EKAP Õppetöö korraldus. Õpperühmaga tutvumine. Õppekeskkonnaga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused. Kooli infosüsteem. Kooli kodukord. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon.</p>	<p>Kõitev loeng. Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Informatsiooni hankimine tööjuhendi alusel. Õpikäik. Rühmatöö. Enesetutvustus küsimuste abil. Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel. Iseseisev töö. Arutelu. Eneseanalüüs.</p>	Mitteeristav

	eriala õpinguteks, kasutades tekstitötluse digivahendeid	Lõimitud teemad: KEEL JA KIRJANDUS (1 EKAP) Kutse- ja erialane terminoloogia, õigekeelsus ja õigekiri. Töö kutsealaste tekstidega, erialase informatsiooni leidmine ja mõistmine: kutsestandard, õppekava, kooli infosüsteem. Isiklike õpieesmärkide sõnastamine.		
Hindamisülesanne: <ul style="list-style-type: none"> • Iseseisva töö esitlemine: ühe toitlustusettevõtte tutvustus juhendi alusel. • Hindamisülesanne: kooli õppekeskkond. • Isikliku õppeplaani koostamine. 		Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus Probleemsituatsiooni lahendamine		
Lävend				
- esitleb iseseisva töö tulemusi - orienteerub kooli õppeinfosüsteemis - koostab isikliku õppeplaani - kasutab digivahendeid õppe-eesmärkide saavutamisel				
Iseseisvad tööd				
Vabalt valitud toitlustusettevõtte tutvustus juhendi alusel. Iseseisev töö juhendi alusel: informatsiooni leidmine kooli infosüsteemist.				
Praktilised tööd				
<ul style="list-style-type: none"> • Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse. Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, rakendades arvutikasutamise oskusi. • Informatsiooni otsimine kooli infosüsteemist juhendamisel. 				

Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 1 EKAP
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Kooli koduleht http://www.rak.edu.ee/ Õppekorralduseeskiri, Õppetootuste 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

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Tiina Ervald, Merle Aasna
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
60 t	40 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;	analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega	<p>1. Enda tundmaõppimine</p> <p>Minapilt</p> <p>Isiksuseomadused</p> <p>Huvid</p> <p>Väärtused</p> <p>Teadmised, oskused, kogemused</p> <p>Õpitavat eriala toetavad isiksuseomadused, teadmised, oskused, kogemused</p> <p>2. Suhtlemisoskused</p> <p>2.1. Suhtlemise olemus</p> <p>Suhtlemise komponendid: info vahetamine, tajumine, mõjutamine</p> <p>Esmamulje. Esmamulje rikkujad</p> <p>Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine</p> <p>Suhtlemistõkked</p> <p>Suhtlemise baasoskused (kontakti loomine, aktiivne kuulamine, selge eneseväljendus) ja kompleksoskused</p> <p>Käitumisstiilid: agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine</p> <p>Enesekehtestamine</p> <p>2.2. Meeskonnatöö</p> <p>Grupp ja meeskond.</p> <p>Roll ja rolliootused meeskonnas</p> <p>Rollikonflikt</p>	<p>Miniloeng</p> <p>Paaristöö</p> <p>Grupitöö</p> <p>Videotreening</p> <p>Rollimäng</p> <p>Projektõpe</p> <p>Ajurünnak</p> <p>Esitlus</p> <p>Analüüs</p> <p>Arutelu</p> <p>Kirjalik töö</p>	Mitteeristav

		<p>Meeskonna arengufaasid Konfliktide liigi Konfliktidega toimetulek</p> <p>2.3. Õpioskused Mitteformaalne , formaalne ja informaalne õppimine Lõiming: Õpioskuste mooduliga</p> <p>3. Tegevuse planeerimine Eneseanalüüs Eesmärkide püstitamine Erinevad keskkonnategurid</p>		
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

1. Eneseanalüüs oma isiksuseomaduste, teadmiste, oskuste, kogemuste sh meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste kohta tuues välja tugevused ja arendamist vajad küljed.
2. Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.

Iseseisvad tööd

Enesehindamise ja õpitava eriala tundmise küsimustike ning mõttearenduslehtede täitmine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi;	<p>selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda</p> <p>selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest</p> <p>valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli</p> <p>seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused</p>	<p>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 heaolu-ühiskond 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</p>	<p>Miniloeng Paaristöö Grupitöö Intervjuu Projektöpe Ajurünnak Esitlus Analüüs Arutelu Kirjalik töö Ettevõtte külastus Töövarjupäev</p>	Mitteeristav

		<p>Nõudlus kui majandusmõiste Pakkumine Turu tasakaal ja turuhind</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>3. Tööandja ja töövõtja rollid, õigusied ja kohustused (selle võiks jätta III kursusele ?) 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>4. Organisatsioonide vormid Väike- ja suurettevõtlus Ettevõtte vormid Vastutustundlik ettevõtlus Sotsiaalne ettevõtlus</p>		
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

1. Enda valitud organisatsiooni PESTLE ja SWOT analüüsi koostamine ning enda võimaliku rolli kirjeldamine selles ettevõttes lähtudes enda karjääri eesmärkidest
2. Struktureeritud kirjalik töö (test) majanduse mõistete tundmisest

Hindamismeetod:

- Test
- Ettekanne/esitlus

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.

Iseseisvad tööd

Intervjuu enda valitud ettevõtte esindajaga teemal ettevõtte sise- ja väliskeskond

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises,	analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas	1. Ettevõtluskeskkond Ettevõtte mikro ja makrokeskkond	Mitteeristav

sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;	kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks	Lõiming: ÖV 2 2.Probleemid ühiskonnas Probleemi märkamine Probleemi määratlemine Eesmärkide seadmine Alternatiivsete lahendusstrateegiate/ tegevuskavade pakkumine Lahendusstrateegia/ tegevuskava valik ja koostamine Lahenduskäigu hindamine	
Hindamisülesanne: Meeskonnatööna ühiskonnas olevale probleemile uuendusliku lahenduse tegevuskava koostamine		Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Lävend			
Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.			
Iseseisvad tööd			
Leiab kolm innovaatilist probleemi lahendust, mida on viimastel aastatel tehtu			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama;	analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes kasutab asjakohaseid infoallikaid endale kooolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonna	I kursus 1. Karjääri kujundamine Karjääri mõiste Elukestev õpe Töötamise tulevikutrendid Tööturu tööjõu- ja oskuste vajadus Õpitava eriala kutsesstandard Tööandja ootused Töömotivatsioon 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 3.Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: *Elukeskkond, *Muutustega kohanemine, *Enesearendamine, *Raha *Sisemine tasakaal *Hobid, puhkus *Töö *Sõbrad	Mitteeristav

*Perekond
*Ühiskondlik aktiivsus
*Turvatunne
*Tervis

4. Karjääriplaan

Hindamisülesanne:

Kandideerimisdokumentide koostamine. Karjääriplaani koosta

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.

Iseseisvad tööd

Iseseisvad tööd: Ettevalmistus töövestluseks . Ülevaate koostamine maakonna ettevõtetest, mis on seotud õpitava erialaga

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud õppematerjalid

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamine	14	
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 tööhutuse nõudeid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
120 t	160 t	84 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
<p>planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;</p> <p>valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas;</p> <p>serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta; teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 120 praktiline töö: 160 iseseisev töö: 84 kokku: 364</p>	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööhutusunõuetest • 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 • eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, 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 töövahendeid, töövõtteid ja seadmeid • serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele • lähtub kliendikeskse teenindamise 	<p>TOIDUVALMISTAMISE ALUSED 7,5 EKAP</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 - mõõõtühikute teisendamine - põhilised töövõtted toiduvalmistamisel - toiduainete eeltöötlemine, külm- ja kuumtöötlemine - tehnoloogiline kaart - roagruppide osatähtsus, liigitus, põhivalmistamisviisid ja serveerimine - puljongid, supid, vormitoidud, pasta-, riisi-, köögiviljatoidud ja -lisandid, - salatid, võileivad - munatoidud, pudrud - magustoidud - kuumad ja külmad joogid • Praktiline töö köögis: 	<p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Mõistekaart</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Digiõpimapi koostamine</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Juhtumi analüüs</p> <p>Ideekaart</p> <p>Praktiline töö õppekõrgis</p>

põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles

- töökorraldus köögis
- töö planeerimine ja töökoha korraldamine
- praktiline toiduvalmistamine (suurköögitoitud 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

TOIDUHÜGIEEN JA TÖÖOHUTUS KÖÖGIS 1 EKAP

Toiduhügieen toitlustusettevõttes

Köögitöötaja isiklik hügieen

Toiduainete hügieeniline käitlemine ja enesekontrollisüsteem

Mikroorganismid, nende paljunemist mõjutavad tegurid

Toidu kvaliteedi tagamine

Toidu kaudu levivad haigused

Enesekontrolliplaan

Töö planeerimine ja töökoha korraldamine

Tööohutus köögis

ESMAABI KÖÖGIS 0,5 EKAP

- Esmaabi korraldus toitlustusettevõttes
- Köögis sagedamini esinevad vigastused ja esmaabi andmine kergemate vigastuste korral
- Esmaabi korraldus ja vahendid köögis
- Käitumine õnnetus- ja ohuolukordades

KÖÖGITÖÖVAHENDID JA -SEADMED 1 EKAP

Seadmed ja väikevahendid, nende omadused:

- köögitöövahendid
- eeltöötlemisseadmed
- kuumtöötlusseadmed
- külmsäilitusseadmed
- väljastusseadmed
- nõudepesuseadmed

Köögiseadmete eesmärgipärane ja ohutu kasutamine ning hooldus

PUHASTUSTÖÖD TOITLUSTUSETTEVÕTTES 1 EKAP

Puhastustööde tähtsus

Mustuse liigid

Mustuse eemaldamise viisid toidutööstuses

Koristustarvikud, värvikoodid
Koristusseadmed
Vesi, puhastusained, desinfitseerimisained, lahuste valmistamine
Ohutusnõuded puhastusainete kasutamisel
Puhastus- ja koristusmeetodid
Pinnakattematerjalid toitlustusettevõtetes, nende hooldamine
Puhastusplaan, koristuskaardid
Puhtusastmed ja nende määramise võimalused
Köögitööriivaste hooldus

TEENINDUSE ALUSED 3 EKAP

Suhtlemine ja klienditeeninduse alused.

- Suhtlemisoskuse tähtsus ja selle arendamise võimalused. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine.

- 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.

Toitlustusteeninduse alused.

- Toitlustusteeninduse olemus

- Toitlustusettevõtete tüübid

- Klienditeekond toitlustusettevõttes. Klientide teenindamisprotsess.

- Toitlustusteenindajale esitatavad nõuded. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus.

- 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.

Lõimitud teemad:

Keel ja kirjandus (1 EKAP)

Erialane sõnavara, selle korrektne kasutamine

Toiduainete, toitude, köögitoo terminoloogia

Kliendisuhetus, toitude tutvustamine

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

Loodusained (bioloogia) (0,5 EKAP)

Biotehnoloogilised võtted toiduainete tootmisel ja valmistamisel

<p>Hindamisülesanne: 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 köögis. 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 demonratsioon: Laua katmine ja kliendi teenindamine õppeolukorras juhendamisel. 	<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus</p>
<p>Iseseisvad tööd</p>	
<ul style="list-style-type: none"> •Toiduaineteõpetus. Toiduaineid tutvustavad harjutus- ja kordamisülesanded, mängud, nuputamisülesanded. <p>Iseseisvad ülesanded vastavalt juhendile teemadel: Toiduteekond, toiduainete pakendid ja märgistus.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Toiduvalmistamise alused. Praktiline planeerimis- ja harjutusülesanne: Köögivilja eeltöötlemine, tükeldamisvõtted, töökoha korraldamine vastavalt lähteülesandele ja juhendile. •Puhastustööd. Koostada juhendi abil puhastus- ja hooldusjuhend valitud köögiseadmele. Nimetada kasutatavad puhastusained (vajadusel kasutuslahuse valmistamine), puhastustarvikud, vajalikud enesekaitsevahendid. Esitada töökäik. •Teeninduse alused. Lauakatmis- ja serveerimisvahendite vajaduse planeerimine vastavalt juhendile. •Sooritatud õpitööde kogumine (digi)õpimappi, selle struktureerimine ning täiendamine. 	
<p>Praktilised tööd</p>	
<ul style="list-style-type: none"> •Praktiline töö köögis: Toitude valmistamine juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel. •Köögiseadmed: Seadmete ohutu kasutamine ja igapäevahooldus. •Puhastustööd köögis: Puhastus- ka koristusvõtete harjutamine õppekeskkonnas. •Teeninduse alused: Laua katmine ja kliendi teenindamine õppeolukorras juhendamisel. 	

<p>Hindamisülesanne</p>	<p>Moodulite 3, 4 ja 5 kompleksne hindamisülesanne: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine ja valmistamine.</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 demonratsioon: kahekäigulise lõunasöögimenüü teostamine.
<p>Hindamismeetod</p>	<p>Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Lävend</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - 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

Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 1 EKAP Matemaatika 1 EKAP Loodusained (bioloogia) 0,5 EKAP
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 ja valmistamine. Esitatud on õpimapp: kirjalikud õpiülesanded, kahekäigulise lõunasöögi planeerimise aruanne.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Toitlustuse alused. Anne Kersna, Maire Merits, Sirje Rekkor, Anne Roosipõld, 2014, Argo kirjastus</p> <p>Toiduvalmistamine suurköögis S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu, ARGO kirjastus, Tallinn 2010</p> <p>Toitumisõpetus, I.Kalbri; 2007, Ilo</p> <p>Keskonnakaitse. Jäätmekäitlus. V.Keppart, 2011, Argo</p> <p>Eesti rahvusköök, Kersna, Anne; Rekkor, Sirje; Piiri, Reet; Aarma, Dina; Aavik, Öile; Luigas, Inara; Vendla, Elli; Rego, Inge; Koha, Tiit; Koha, Mare; 2006. Tallinn; Maalehe Kirjastus.</p> <p>Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijatele, 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> <p>Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst.</p> <p>Teeninduskett - http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/</p> <p>Veaolukorrad teeninduses - http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/</p> <p>Klientide rühmitamine - http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/</p> <p>Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale - http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/</p>

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Menüü planeerimine	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
80 t	40 t	36 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
<p>koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest;</p> <p>arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse;</p> <p>koostab juhendamisel põhisoõgikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid;</p> <p>arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 80 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 36 kokku: 156</p>	<ul style="list-style-type: none"> koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest põhjustab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaasi koostab ja kohandab menüüid lasteaiast, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest vormistab sisult ja keeleliselt korrekse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi koostab juhendamisel põhisoõgikordade toitudele tehnoloogilised kaardid vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabeltootluse digivahendeid arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust 	<p>TOITUMISÕPETUS 2 EKAP</p> <p>Toitumise alused</p> <p>Toiduring ja toidupüramiid</p> <p>Toidu tähtsus</p> <p>Toitained, toidu energeetiline väärtus</p> <p>Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile</p> <p>Tervisliku toitumise põhimõtted ja tähtsus</p> <p>Riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitused erinevatele kliendirühmadele</p> <p>Toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutamine</p> <p>Toitude keemilise koostise andmebaasid</p> <p>MENÜÜ KOOSTAMINE 2 EKAP</p> <p>Menüü koostamise alused</p> <p>Menüü mõiste ja terminid suurköögi menüüdes</p> <p>Menüüde koostamise põhimõtted: klientidega arvestamine, majanduslikkus, tervislikkus, vaheldusrikkus</p> <p>Menüüde tüübid: hommikusöögimenüü, lõunasöögimenüü, õhtusöögimenüü, ootemenüü, kogupäevamenüü, komplekslõunamenüü, grupimenüü, peo- ja peielauamenüü, dieetmenüü ja eritoiduvalikumenüü.</p> <p>Toidukorrad ning menüü koostamine ja kohandamine erinevatele kliendirühmadele: lasteaiast, kooliõpilased, vanurid</p> <p>Menüü koostamine tervisliku toitumise põhimõtetest lähtudes</p> <p>Õigusaktide nõuded menüüde koostamisel</p>	<p>Kombineeritud loeng.</p> <p>Abimaterjalidega kirjalik töö.</p> <p>Iseseisev töö.</p> <p>E-õpiobjektid.</p> <p>Praktiline töö.</p>

	<p>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: kül- ja kuumtöötlemiskaod Tehnoloogilise kaardi olemus ja vajalikkus Põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid Tehnoloogiliste kaartide kirjalik ja elektrooniline koostamine Tehnoloogiate kirjeldamine Serveerimise kirjeldamine Tehnoloogiliste kaartide vormistamine: tabeltöötlus, digivahendid</p> <p>Lõimitud teemad: 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 Põhitaitenete, 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>	
<p>Hindamisülesanne: Moodulite 3, 4 ja 5 hindamisülesande osad: • 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.</p>		<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Ülesanne/harjutus</p>
<p>Iseseisvad tööd</p>		
<p>• 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 sooritamise juhendi alusel.</p>		
<p>Praktilised tööd</p>		

- 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.

Hindamisülesanne	Moodulite 3, 4 ja 5 kompleksne hindamisülesanne: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine ja valmistamine. 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.
Hindamismeetod	Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 2 EKAP Matemaatika 2 EKAP Loodusained (bioloogia) 0,5 EKAP Sotsiaalained 0,5 EKAP
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on sooritatud õpiülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd. Sooritatud on moodulite 3, 4 ja 5 kompleksne hindamisülesanne: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine ja valmistamine. Esitatud on õpimapp: kirjalikud õpiülesanded, kahekäigulise lõunasöögi planeerimise aruanne.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. 2008. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo, 2007. Rekkor, S. jt Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2006. Kikas, H., Koger, E. Toidukaubad. Tallinn: Ilo, 2004. Eesti toitumis- ja toidusoovitused. 2005. Tallinn: Eesti Toitumisteaduste Selts. Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijatele, Irja Kängsepp; 2008, Ilo Toitumisõpetuse alused, Allan Lorents, Pärnumaa Kutsehariduskeskus, http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?AVALEHT

Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine, Küllike Varik, <http://www.teeninduskool.ee/eope/menuu/>
Toidu märgistusele esitatavad nõuded ja märgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord (RTL 2003, 83, 562).

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Praktiline töö suurköögis	11	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurköögitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena		
Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
242 t	44 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
<p>planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid;</p> <p>valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel;</p> <p>teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid;</p> <p>teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest;</p> <p>töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid;</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 242</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 kvaliteedinõuetest, 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 korrastustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani ● käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi ● teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise 	<p>TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS 7,5 EKAP</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Töökorraldus suurköögis Töö ja töökohta planeerimine Tööde ajakava Säästlikkus suurköögitöös Toiduohutus Tööohutus köögis Ergonoomilised töövõtted Individuaalne ja meeskonnatöö <ul style="list-style-type: none"> ● 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; 	<p>Praktiline töö</p> <p>Meekonnatöö</p> <p>Individuaalne töö</p> <p>Enesehindamine</p>

iseseisev töö: 44
kokku: 286

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 eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades
- analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele

magustoidud: kissellid, tarretised, vahud; külmad ja kuumad joogid

• PUHASTUSTÖÖD SUURKÖÖGIS 2 EKAP

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

Teenindusprotsess suurköögis
Klienditeeninduse korraldus vastavalt ettevõtte eripärale
Lauakatmisvahendite kasutamine ja hooldus
Laudade katmine
Toitude ja jookide serveerimisviisid
Suurköögitoitude väljastamine
Menüüde terminoloogia, toitude tutvustamine arusaadavas eesti keeles
Teenindusstandard
Kliendikeskne teenindus

Lõimitud teemad:

• Loodusained (füüsika, keemia) (1 EKAP)

Toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel
Toitainete muutumine mehaanilise ja termilise töötlemise tulemusena
Õigete töötlemisviiside kasutamine, säilitades valmis toidus võimalikult palju kasulikke toitaineid
Toiduainete ja toitude säilitamine

• Sotsiaalsed (0,5 EKAP)

Ergonoomika, turvalised töövõtted, oma tervise ja töövõime eest hoolitsemine.
Individaalne 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

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud tööülesanded, tehnoloogilised kaardid, toitude väljastamise kirjeldamine (toitude paigutus väljastusletis).

Praktilised tööd

Osalemine suurköögitöö kõigis töötappides vastavalt tootlustusettevõtte töökorraldusele.
Köögi puhastusplaani koostamine ja rakendamine.

Hindamisülesanne	Moodulite 3, 4 ja 5 kompleksne hindamisülesanne: kahekäigulise lõunasöögi planeerimine ja valmistamine: 1. Aruanne: kahekäigulise lõunasöögimenüü koostamine ja hinnang; 2. Praktiliste oskuste demonstratsioon: kahekäigulise lõunasöögimenüü teostamine, toitude valmistamine, serveerimine, esitlemine kliendile.
Hindamismeetod	Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
Lõimitud teemad	<ul style="list-style-type: none"> • Loodusained (füüsika, keemia) 1 EKAP • Sotsiaalsained 0,5 EKAP
Mooduli 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.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. (2010). Toiduvalmistamine suurköögis Praktiline Kulinaaria, Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Ö. 2013; Tallinn: Argo Kirjastus.

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8	
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 koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
50 t	110 t	48 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest;</p> <p>koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara;</p> <p>vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 50 praktiline töö: 110 iseseisev töö: 48 kokku: 208</p>	<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, toiduallergiaid, taimetoitlus) klientidele annab menüüs olevate toitade toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest koostab juhendi alusel toitadele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat 	<p>MENÜÜDE KOOSTAMINE RESTORANIKÖÖGIS 3 EKAP (20/40/18)</p> <p>Menüü ajaloost.</p> <p>Menüüde koostamine toidukordadeks.</p> <p>Päevamenüüd: hommikusöögimenüüd, päevapakkumise menüü, a`la carte menüü, ärilõuna menüü, õhtusöögimenüü.</p> <p>Konverentside ja seminaride einete menüüd, oodete, komplektlõunate ning lastemenüüd.</p> <p>Pidulike einete menüüd: banketi- või peolauamenüüd.</p> <p>Kohvi- ja teelauamenüüd.</p> <p>Selvelaudade menüüd: tervitusjooilauamenüü, eeljoogilauamenüü, furšettlauamenüü, buffet- e Rootsia laua menüü, juustulauamenüü, puuviljalauamenüü, kokteililauamenüü.</p> <p>Välieinete menüüd: piknikumenüüd, grilleinete menüüd.</p> <p>Jookide valik menüüs.</p> <p>Õigusaktide nõuded menüüde koostamisel.</p> <p>ERITOIDUVALIKUMENÜÜD. Toitumiseärasustega kliendid (toidutalumatused, toiduallergiaid, taimetoitlus). Tehnoloogiliste kaartide koostamine ja kohandamine eritoiduvalikumenüüdele.</p> <p>TOITUMISÕPETUS.</p>	<p>Kombineeritud loeng.</p> <p>Abimaterjalidega kirjalik töö.</p> <p>Iseseisev töö.</p> <p>E-õpiobjektid.</p> <p>Praktiline töö.</p>	Eristav

• vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi

Menüüs olevate toitude toitaineine koostis ja toiteväärtus.
Riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitused.

TEHNOLOOGILISED JA KALKULATSIOONIKAARDID 3 EKAP (20/40/18)

Toitlustusettevõtte tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamine.

Toiduainete nimetused.

Massi ja mahu vahekorrad, mõõtühikute teisendamine.

Toiduainete massi muutumine töötlemisel: külma- ja kuumtöötlemiskaod.

Toorainekalkulatsioonid.

Hinnakalkulatsioonid. Omahinna arvutamine. Hinnakujundus.

Toitlustusettevõtte tehnoloogiliste kaartide koostamine ja kohandamine toitumiseärasustega klientidele (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus).

• Lõimitud teemad:

KEEL JA KIRJANDUS. Menüüdes kasutatav erialane sõnavara: toitude, 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 vormi abil.

Tooraine pakendite suuruse arvutamine kauba tellimiseks.

MENÜÜDE VORMISTAMINE 2 EKAP (10/30/12)

Menüü kui turundusvahend, menüüde lahtikirjutamine, menüüdes kasutatav terminoloogia.

Eesti- ja võõrkeelsed menüüd, erialane terminoloogia.

Menüü vormistamine digivahendeid ning -võimalusi kasutades.

• 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: suursöögimenüü, à la carte menüü, banketi- või peolauamenüü, buffet-laua menüü, furšettlauamenüü.

Hindamisülesanne:

Moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne II kursusel: Piduliku buffet-lauaga vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatööna.

Planeerimisülesanded:

- Piduliku buffet-laua menüü koostamine
- Tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamine
- Menüüs olevate toitude toiteväärtuse hindamine, toiduenergia arvutamine
- Toiduainete tellimine
- Seadmete ja töövahendite vajaduse planeerimine

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Praktiline töö

<ul style="list-style-type: none"> • 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 		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<ul style="list-style-type: none"> - koostab juhendi alusel buffet-laua menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest - koostab kalkulatsioonikaardid, arvutab toorainevajaduse ning toitude omahinna - vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kirjeldab tehnoloogiad, arvutab toitude toiteväärtuse - valmistab ja vormistab menüükaardi eesti ja võõrkeeles, kasutades digivõimalusi 	<ul style="list-style-type: none"> - koostab juhendi alusel buffet-laua menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest - koostab kalkulatsioonikaardid, arvutab toorainevajaduse ning toitude omahinna - vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kirjeldab tehnoloogiad, arvutab toitude toiteväärtuse - valmistab ja vormistab menüükaardi eesti ja võõrkeeles, kasutades digivõimalusi 	<ul style="list-style-type: none"> - koostab juhendi alusel buffet-laua menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest - koostab kalkulatsioonikaardid, arvutab toorainevajaduse ning toitude omahinna - vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kirjeldab tehnoloogiad, arvutab toitude toiteväärtuse - valmistab ja vormistab menüükaardi eesti ja võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Iseseisvad tööd		
Mooduli teemade iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele. Hindamisülesannete planeerimisetapi ülesannete sooritamine iseseisvalt. Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud õpiülesanded, tehnoloogilised kaardid koos serveerimise kirjeldamisega.		
Praktilised tööd		
Mooduli 6 praktiline ülesanne III kursusel: Õpperestorani a`la carte menüü koostamine, tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamine ja kohandamine, menüü vormistamine.		

Hindamisülesanne	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 kalkulatsioonikaartide koostamine • Menüüs olevate toitude 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
-------------------------	--

Hindamismeetod	Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine	
Hindamine	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
- koostab juhendi alusel nelja- või viiekäigulise menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest - koostab kalkulatsioonikaardid, arvutab toorainevajaduse ning toitude omahinna - kirjeldab tehnoloogiaid, arvutab toitude toiteväärtuse - valmistab ja vormistab menüükaardi eesti ja võõrkeeles, kasutades digivõimalusi	- koostab juhendi alusel nelja- või viiekäigulise menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest - koostab kalkulatsioonikaardid, arvutab toorainevajaduse ning toitude omahinna - kirjeldab tehnoloogiaid, arvutab toitude toiteväärtuse - valmistab ja vormistab menüükaardi eesti ja võõrkeeles, kasutades digivõimalusi	- koostab juhendi alusel nelja- või viiekäigulise menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest - koostab kalkulatsioonikaardid, arvutab toorainevajaduse ning toitude omahinna - kirjeldab tehnoloogiaid, arvutab toitude toiteväärtuse - valmistab ja vormistab menüükaardi eesti ja võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 1 EKAP Võõrkeel 1 EKAP Matemaatika 3 EKAP Kunstiained 1 EKAP	
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 meeskonnatöona. Moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne III kursusel: Piduliku nelja- või viiekäigulise õhtusöögi planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatöona.	
Mooduli hindamine	eristav hindamine	
Õppematerjalid	Kalbri, I. 2007 Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Ö., 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 suurköögis. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo. Tehnoloogilised kaardid Kalkulatsiooniõpetus, Ö.Aavik; 2011, Argo Probleemsete toiduainete kalkuleerimine, Küllike Varik, Tallinna Teeninduskool, http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/	

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Toiduvalmistamine	14	
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 vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
28 t	280 t	56 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
<p>planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas; valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 28 praktiline töö: 280 iseseisev töö: 56</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripäradest ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid ● eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitehnikaid, 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 	<p>TOIDUVALMISTAMINE RESTORANIKÖÖGIS</p> <p>Töökorraldus restoraniköögis, enda töö ja töökohta 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, seened 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>Loeng.</p> <p>Abimaterjalidega kirjalik töö.</p> <p>Rühmatöö.</p> <p>E-õpiobjektid, videod.</p> <p>Teemakohased juhtumipõhised harjutusülesanded.</p> <p>Ideekaart.</p> <p>Esitlus.</p> <p>Praktiline töö.</p>

ja seadmeid

- valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnuliha ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
- valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaadidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
- valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
- valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaigast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile
- valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
- soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid
- valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi
- serverib 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

Külmad, külmutatud ja kuumad magustoidud

PAGARI- JA KONDIITRITÖÖD (1,5 EKAP)

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 toitumiseärasustega klientidele, juhendi alusel ning arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi

TOITUDE SERVEERIMINE RESTORANIKÖÖGIS

Tellimuse alusel valmistatud toitude ja jookide serverimine, 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.

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.

Kliendisuhetus, 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.

Hindamisülesanne:

Moodulite 6, 7 ja 8 kompleksne hindamisülesanne II kursusel: Piduliku buffet-lauaga vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatööna.

Planeerimisülesanded:

- Piduliku buffet-laua menüü koostamine
- Tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamine
- Menüüs olevate toitude toiteväärtuse hindamine, toiduenergia arvutamine

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Praktiline töö
Õpimapp/portfoolio

<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
--	--

Iseseisvad tööd

Mooduli teemade iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele.
 Hindamisülesannete planeerimisetapi ülesannete sooritamine iseseisvalt.
 Õpimapi koostamine ja täiendamine: sooritatud tööülesanded, tehnoloogilised kaardid koos serveerimise kirjeldamise ning fotojäädvustustega.

Hindamisülesanne	Moodulite 6, 7 ja 8 hindamisülesanne III kursusel: Piduliku nelja- või viiekäigulise õhtusöögi planeerimine, ettevalmistamine ja läbiviimine meeskonnatööna: Planeerimisülesanded: <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 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
Hindamismeetod	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio
Hindamine	Eristav

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<ul style="list-style-type: none"> • Töökorraldus: - töötab nõuetekohaselt riietatult, hoolitseb oma välimuse eest - järgib enamasti kokkulepitud töötamise ja puhkepauside aegu 	<ul style="list-style-type: none"> • Töökorraldus: - töötab nõuetekohaselt riietatult, hoolitseb oma välimuse eest - järgib kokkulepitud töötamise ja puhkepauside aegu 	<ul style="list-style-type: none"> • Töökorraldus: - töötab nõuetekohaselt riietatult, hoolitseb oma välimuse eest - järgib iseseisvalt ja kohusetundlikult kokkulepitud töötamise ja

<ul style="list-style-type: none"> - 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 toitade serveerimise - serveerib toidud vastavalt tehnoloogilisel kaardil kirjeldatule ja hügieeniliselt • 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 • Puhastustööd restoranis: <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 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 toitade õigeaegse serveerimise - serveerib toidud vastavalt tehnoloogilisel kaardil kirjeldatule, iseseisvalt, hügieeniliselt, esteetiliselt • Laomajandus: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>puhkepauside aegu</p> <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, ergonoomika 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
<p>Lõimitud teemad</p>	<p>Keel ja kirjandus 1 EKAP Matemaatika 2 EKAP Võõrkeel 2 EKAP Loodusained (füüsika, keemia) 1 EKAP</p>	
<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<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>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma, D., Aavik, Ö., Kärblane, E. Kruuda, Ü. Animägi, L. Kulinaaria. 2011, Argo</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Ö. Praktiline kulinaaria. 2013, Argo</p>

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Praktiline töö restoranis	13	
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 tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korraldades restorani ruume		
Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
286 t	52 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest; valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust; teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist;	<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 valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ajastab toitute ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale annab hinnangu valmistatud toitute ja 	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. Toitute ja jookide valmistamise ajastamine vastavalt tööplaanile. Seadmete ja vahendite kasutamine. Töökorralduse eripärad erinevates toitlustusettevõtetes. Toiduportsjonite ja vaagnate vormistamine. Valmistatud toitute ja jookide kvaliteedi hindamine. LAOMAJANDUS RESTORANIKÖÖGIS Kauba vastu võtmine ja kontrollimine. Tooraine ja materjalide ladustamine ning säilitamine vastavalt toiduhügieeni	Praktiline töö Individuaalne töö Meeskonnatöö	Eristav

teenindab kliente, kasutades serverimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Jaotus tundides:
praktiline töö: 286
iseseisev töö: 52
kokku: 338

jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist

- võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
- kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu
- 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
- teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid
- valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist
- puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist
- peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist
- nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovib kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles
- 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

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.
PUHASTUSTÖÖD RESTORANIRUUMIDES
Ettevõtte puhastusplaani.
Puhastusvahendid ja -tarvikud.
Puhastusvahendi lahuse valmistamine.
Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine ja korrastamine.
Saali- ja toiduvalmistamise nõude pesemine.
TEENINDUSTOIMINGUD RESTORANIS
Teenindamise liigid.
Teenindusviisid.
Laudade katmine vastavalt menüüle.
Kliendi nõustamine ning toitude ja jookide soovitamise.
Kliendikeskne teenindus.
Klienditagasiside.

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.
Kliendi nõustamine ning toitude ja jookide esitlemine.
• Võõrkeel.
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.
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.
• Sotsiaalsed.
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.
• Kunstiained.

	Kujundusõpetus, kompositsioon, värvusõpetus: Toitude serverimine taldrikul, portsjonite ja vaagnate vormistamine ja kujundamine; laua katmine ja kaunistamine; menüü vormistamine.	
<p>Hindamisülesanne: 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 kalkulatsioonikaartide koostamine • Menüüs olevate toitude toiteväärtuse hindamine, toiduenergia arvutamine • Toiduainete tellimine • Seadmete ja töövahendite vajaduse planeerimine • Köögi tööplaani koostamine • Serverimis- 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 serverimine ning esitlemine külalistele • Seadmete ja töövahendite puhastamine, restoraniruumide koristamine • Hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele 		<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö</p>
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<ul style="list-style-type: none"> • Töökorraldus: <ul style="list-style-type: none"> - töötab nõuetekohaselt riietatult, 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 õigel 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 serverimise • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Töökorraldus: <ul style="list-style-type: none"> - töötab nõuetekohaselt riietatult, 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 õigel 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 serverimise • Laomajandus: <ul style="list-style-type: none"> - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid - kontrollib juhendi alusel kauba kvaliteeti ning jälgib realiseerimisaegu - käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt ettevõtte prügi sortimise juhendile 	<ul style="list-style-type: none"> • Töökorraldus: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <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 õigel 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

<ul style="list-style-type: none"> - inventeerib juhendi alusel restorani laoiseisu - võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba juhendamisel • Puhastustööd restoranis: <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 • Teenindustoimingud restoranis: <ul style="list-style-type: none"> - teenindab kliente positiivselt kogu teenindusprotsessi vältel - tutvustab a`la carte menüüd teenindusolukorras korrektses erialases eesti keeles ja ühes võõrkeeles lähtudes teenindusstandardist - kogub ja edastab klientide tagasisidet juhendamisel 	<ul style="list-style-type: none"> - inventeerib juhendi alusel restorani laoiseisu - võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt juhendile • Puhastustööd restoranis: <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 • Teenindustoimingud restoranis: <ul style="list-style-type: none"> - teenindab kliente iseseisvalt, sõbralikult ja positiivselt kogu teenindusprotsessi vältel - tutvustab a`la carte menüüd teenindusolukorras iseseisvalt, korrektses erialases eesti keeles ja ühes võõrkeeles lähtudes teenindusstandardist - kogub ja edastab iseseisvalt klientide tagasisidet 	<ul style="list-style-type: none"> - töötab restoraniköögis iseseisvalt ja kiirelt, ajastab a`la carte menüüs olevate toitude õigeaegse serveerimise, mõistab selle olulisust kliendikeskse teenindamise seisukohalt • 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 laoiseisu - 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 menüüd teenindusolukorras iseseisvalt, asjatundlikult ja loovalt, korrektses erialases eesti keeles ja ühes võõrkeeles lähtudes teenindusstandardist - kogub, analüüsib ja edastab aktiivselt ja iseseisvalt klientide tagasisidet
Iseseisvad tööd		
Toorainete tellimuse koostamine vastavalt menüüle, toorainete ladustamise ja hilisema jäätmete sortimise kirjeldamine.		
Praktilised tööd		
Õppija töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena kooli õpperestoranis, valmistades ja serveerides a`la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest.		

Hindamisülesanne	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
-------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Serverimis- 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 serverimine ning esitlemine külalistele • Seadmete ja töövahendite puhastamine, tööruumide koristamine • Hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele 	
Hindamismeetod	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Hindamine	Eristav	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
<ul style="list-style-type: none"> - koostab juhendi alusel nelja- või viiekäigulise menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest - koostab kalkulatsioonikaardid, kirjeldab tehnoloogiaid, arvutab toitude toiteväärtuse - valmistab ja vormistab menüükaardi kasutades digivõimalusi - tellib toiduained - planeerib vajalikud seadmed, töövahendid ning serverimis- ja lauakatmisvahendid - planeerib oma töö ja korraldab töökoha - valmistab ja serverib mitmekäigulise õhtusöögi - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid - töötab meeskonna liikmena - esitleb valmistatud toite ja jooke kliendile - puhastab töökoha, seadmed ja tööruumid - annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele 	<ul style="list-style-type: none"> - koostab juhendi alusel nelja- või viiekäigulise menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest - koostab kalkulatsioonikaardid, kirjeldab tehnoloogiaid, arvutab toitude toiteväärtuse - valmistab ja vormistab menüükaardi kasutades digivõimalusi - tellib toiduained - planeerib vajalikud seadmed, töövahendid ning serverimis- ja lauakatmisvahendid - planeerib oma töö ja korraldab töökoha - valmistab ja serverib iseseisvalt mitmekäigulise õhtusöögi - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid - töötab meeskonna liikmena - esitleb valmistatud toite ja jooke kliendile - puhastab töökoha, seadmed ja tööruumid - annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele 	<ul style="list-style-type: none"> - koostab juhendi alusel nelja- või viiekäigulise menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest - koostab kalkulatsioonikaardid, kirjeldab tehnoloogiaid, arvutab toitude toiteväärtuse - valmistab ja vormistab menüükaardi kasutades digivõimalusi - tellib toiduained - planeerib vajalikud seadmed, töövahendid ning serverimis- ja lauakatmisvahendid - planeerib oma töö ja korraldab töökoha - valmistab ja serverib mitmekäigulise õhtusöögi - töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid - töötab meeskonna liikmena - esitleb valmistatud toite ja jooke kliendile - puhastab töökoha, seadmed ja tööruumid - annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 2 EKAP Võõrkeel 3 EKAP Loodusained (füüsika, keemia) 1 EKAP Sotsiaalsained 1 EKAP Kunstiained 1 EKAP	
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.	
Mooduli hindamine	eristav hindamine	
Õppematerjalid	Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I.; Animägi, L.; Muuga, Ö. (2013). Praktiline kulinaaria. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma, D., Aavik, Ö., 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

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Praktika	36	
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		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
<p>planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist;</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 suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitehnikaid;</p> <p>teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid;</p> <p>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 ● 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 ● eeltöötleb toiduainete juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid ● valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste 	<p>PRAKTIKA PLANEERIMINE, PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE JA ESITLEMINE 3 EKAP (I kursusel 1 EKAP, II kursusel 1 EKAP, III kursusel 1 EKAP)</p> <p>PRAKTIKA PLANEERIMINE Praktika eesmärgid Praktikakoha valik, kokkulepete sõlmimine Praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine Praktikajuhendiga tutvumine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine, praktikapäeviku täitmise nõuded.</p> <p>KOKA PRAKTIKALINE TÖÖ PRAKTIKAETTEVÕTTES 33 EKAP 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</p>	<p>Kombineeritud loeng, eesmärgistamine. Kirjalikud tööd juhendi alusel. Iseseisev töö. Praktiline töö.</p>

	<p>vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite</p> <ul style="list-style-type: none"> • serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale • peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides tootlustusettevõtte töökorraldust • korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustööd vastavalt ettevõtte puhastusplaanile • käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile • 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 	<p>Toitude ja jookide serveerimine juhendamisel vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale</p> <p>Saali- ning toiduvalmistamise nõude pesemine</p> <p>Puhastus- ja korrastustööd köögis, ettevõtte puhastusplaan</p> <p>Enesekontrolliplaan</p> <p>Prügi käitlemine</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>	
--	---	---	--

Iseseisvad tööd

Praktikaettevõtte leidmine, eelkokkuleppe sõlmimine.
 Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt.
 Oma töö praktikaettevõttes, eesmärkide saavutatuse ja ülesannete täitmise analüüs praktikaaruandes.

Praktika

Koka praktiline töö praktikaettevõttes.

<p>Hindamisülesanne</p>	<p>Mooduli hindamisülesande osad on: praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine, praktilise töö sooritamine praktikaettevõttes täies mahus, ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang, iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine ÕIS's praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>
<p>Hindamismeetod</p>	<p>Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Ettekanne/esitus</p>
<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Moodul on jagatud kolmeks etapiks. I ja II kursuse praktikaetapi lõppedes toimub mooduli vahehindamine. III kursuse praktikaetapi järel toimub mooduli lõpphindamine. I kursuse praktikaetapi hinnatakse mitmeeristavalt.</p>

	<p>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's praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo, 2010. Praktikajuhend õppijale -http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%20õppijale.doc Praktika dokumentatsioon: praktikaaruande koostamise juhend, tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid, praktikaleping, praktikapäevik, praktikajuhendaja hinnanguleht, praktikandi hinnang praktikale. Praktikaettevõtte sisekorraeeskiri, tööohutuse ja tervishoiu eeskirjad, ettevõtte puhastusplaan.</p>

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Arvutiõpetus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsamat arvutialast sõnavara, teksti- ja tabelitöötluse, veebis navigeerimise ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, säilitamiseks, edastamiseks, töös vajalikuks suhtluseks		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	30 t	12 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab teksti- ja tabelitöötluse ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt;</p> <p>mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52</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 	<p>Arvutialased põhimõisted: riistvara ja tarkvara.</p> <p>Arvuti kasutamine ja korrashoid -töölaud, failihaldus, otsingute tegemine, failide lihtne redigeerimine, prindihaldus.</p> <p>Ohutus kuvariga töötamisel.</p> <p>Tekstitöötlus: põhioperatsioonid, dokumendi muutmine, andmete sisestamine, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine, teksti ja lehekülje kujundamise põhivõtted, dokumendi viimistlemine, päis ja jalus, printimine, objektide lisamine dokumendile - tabelid, pildid.</p> <p>Tabeltöötlus: dokumendi loomine ja muutmine, põhioperatsioonid, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, read ja veerud, valemid ja funktsioonid, kujundamine, diagrammid ja objektid, printimine.</p> <p>Esitluste loomine.</p> <p>Veebi kasutamine: veebis navigeerimine, otsing, elektronposti kasutamine, kirjavahetus, adresseerimine, postkasti haldamine, listid ja uudisgrupid, turvalisus, andmekaitse.</p> <p>Interneti kasutusvõimalused ja turvalisus.</p> <p>Pilveteenused, nende kasutamine ja turvalisus.</p>	<p>Kombineeritud loeng.</p> <p>Praktiline töö.</p> <p>Harjutusülesanded.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Koostab ja vormistab kirjaliku töö: - Kasutab internetipõhiseid allikaid, viitab nendele - Koostab esitluse</p>			<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus</p>	

- Edastab töö elektrooniliselt

Lävend

Õpilane on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja saavutanud õpiväljundid.

Iseseisvad tööd

Õpitööde kogumine elektroonsesse õpimappi.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tekstidokumendi loomine Word 2007 - 2010 abil" Riina Reinumägi; "Excel 2007 - 2010 käsiraamat" Riina Reinumägi; "MS Excel raamatupidaja ja finantsjuhi teenistuses" Riina Reinumägi;

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	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		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
20 t	20 t	12 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste;</p> <p>vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides;</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel inglisekeelset toitlustusalast terminoloogiat</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 12 kokku: 52</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 küllastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid • tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüsolevate toitade koostist ja valmistamist, kasutades toiduvalmistamise 	<ul style="list-style-type: none"> • Erialane sõnavara: <ul style="list-style-type: none"> - toiduainete ja toitade nimetused - alkohoolsed ja alkoholivabad joogid - toiduga seotud omadussõnad - köögitöövahendid, kööginõud ning seadmed - inglisekeelsed retseptid, toidu valmistamise juhendid - mõõtühikud, kogused, arvsõnad - toiduvalmistamise põhitähtsused, köögitöövõtted (külma- ja kuumtöötlemise võtted) - toidukorrad ja ajad serveerimisel - menüü roagrupid, menüü lugemine - eritoitumine - lauanõud ja söögiriistad, serveerimisvahendid • Suhtlemine toitlustusettevõtte töökeskonnas: <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, 	<p>Loeng: teemakohase sõnavara tutvustamine. Suunatud vaatamine ja kuulamine (television, õppevideod).</p> <p>Tekstide lugemine, tõlkimine.</p> <p>Töölehed.</p> <p>Sõnavara kinnistavad harjutusülesanded.</p> <p>Praktiline töö, kuulamine, vestlus, arutelu.</p> <p>Rühmatöö. Rollimäng.</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine.</p> <p>Iseseisev töö.</p>	Mitteeristav

	alaseid termineid	kaebustega tegelemine, arve esitamine ja selgitamine, kliendi tänamine ja ära saatmine		
Hindamisülesanne: Erialase sõnavara testid, töölehed.		Hindamismeetod: Test Ülesanne/harjutus		
Lävend				
<ul style="list-style-type: none"> - leiab erialasest tekstist vajalikku informatsiooni - kasutab erialastes tekstides korrektset tootlustamise alast keelt ja terminoloogiat 				
Iseseisvad tööd				
A`la carte menüü koostamine: tehnoloogilised kaardid (retseptid), menüükaart. Menüü tutvustamise harjutamine: toiduained, töötlusvõtted, sobivus eritoitumise vajadusega klientidele.				
Praktilised tööd				
Toiduvalmistamise tööprotsesside kirjeldamine (võimalusel praktilise töö käigus, lõimitud tunnina). Praktiliste teenindussituatsioonide lahendamine.				

Hindamisülesanne	Erialase suhtlussituatsiooni sooritamine: - Iseseisva tööna koostatud menüü tutvustamine. - Praktilise teenindussituatsiooni teostamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine)
Hindamismeetod	Praktiline töö Suuline esitus
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<ul style="list-style-type: none"> - tutvustab kliendile arusaadavas keeles menüüd, toitade sisaldust ja toiduvalmistamise viise - kasutab korrektseid tootlustuse alaseid termineid - nõustab klienti - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt 	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on teostatud õpiülesanded. Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö esitus ja praktilise erialase suhtlussituatsiooni sooritamine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	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

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	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		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
30 t	10 t	12 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste;</p> <p>vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides;</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustamise alast venekeelset terminoloogiat</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 12 kokku: 52</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 võrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning kirjeldab neid • nimetab korrektsete võrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad • suhtleb küllastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid • tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüsolevate toitade koostist ja valmistamist, kasutades toiduvalmistamise alaseid termineid 	<ul style="list-style-type: none"> • Erialane sõnavara: <ul style="list-style-type: none"> - toiduainete ja toitade nimetused - alkohoolsed ja alkoholivabad joogid - toiduga seotud omadussõnad - köögitöövahendid, kööginõud ning seadmed - venekeelsed retseptid, toidu valmistamise juhendid - mõõtühikud, kogused, arvsõnad - toiduvalmistamise põhitähtsused, köögitoovõtted (külma- ja kuumtöötlemise võtted) - toidukorrad ja ajad serveerimisel - menüü roagrupid, menüü lugemine - eritoitumine - lauanõud ja söögiriistad, serveerimisvahendid • Suhtlemine toitlustusettevõtte töökeskkonnas: <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 	<p>Loeng: teemakohase sõnavara tutvustamine. Suunatud vaatamine ja kuulamine (television, õppevideod). Tekstide lugemine, tõlkimine. Töölehed. Sõnavara kinnistavad harjutusülesanded. Praktiline töö, kuulamine, vestlus, arutelu. Rühmatöö. Rollimäng. Probleemsituatsiooni lahendamine. Iseseisev töö.</p>	Mitteeristav

	ärasaatmine		
Hindamisülesanne: Erialase sõnavara testid, töölehed.		Hindamismeetod: Test Ülesanne/harjutus	
Lävend			
<ul style="list-style-type: none"> - leiab erialasest tekstist vajalikku informatsiooni - kasutab erialastes tekstides korrektset totlustamise alast keelt ja terminoloogiat 			
Iseseisvad tööd			
A la carte menüü koostamine: tehnoloogilised kaardid (retseptid), menüükaart. Menüü tutvustamise harjutamine: toiduained, töötlusvõtted, sobivus eritoitumise vajadusega klientidele.			
Praktilised tööd			
Toiduvalmistamise tööprotsesside kirjeldamine (võimalusel praktilise töö käigus, lõimitud tunnina). Praktiliste teenindussituatsioonide lahendamine.			

Hindamisülesanne	Erialase suhtlussituatsiooni sooritamine: - Iseseisva tööna koostatud menüü tutvustamine. - Praktilise teenindussituatsiooni teostamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine)
Hindamismeetod	Praktiline töö Suuline esitus
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<ul style="list-style-type: none"> - tutvustab kliendile arusaadavas vene keeles menüüd, toitade sisaldust ja toiduvalmistamise viise - kasutab korrektseid totlustuse alaseid termineid - nõustab klienti - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt 	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on teostatud õpiülesanded. Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö esitus ja praktilise erialase suhtlussituatsiooni sooritamine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Ele Viilipus 2013 Turismi vene keel + CD http://www.e-ope.ee/repositoorium?@=88dy#euni_repository_10890 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.

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Erialane soome keel	2	
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		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
30 t	10 t	12 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
<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 Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 12 kokku: 52</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 toitude valmistamise juhistega kasutades sõnastikke • tõlgib õppematerjali ja sõnastike abil soomekeelse menüü eesti keelde • tutvustab vestlusel iseennast, oma eriala ja ettevõtet soome keeles • suhtleb iseseisvalt tutavas olukorras kasutades soomekeelset põhisõnavara • väljendab end arusaadavalt soome keeles etteantud teenindusolukorras • kasutab erialast terminoloogiat toodete ja 	<ul style="list-style-type: none"> • Hääldamine. Üldine sõnavara. Hääldamisreeglid. Viisakusväljendid, tervitamine, isikuandmed, enda tutvustamine. Arvsõnad. Ajaväljendid. Omadussõnad. Sissejuhatus grammatikasse. Asesõnad, tegusõnade pööramine. • Erialane sõnavara: <ul style="list-style-type: none"> - roagruppide, toiduainete, toitude ja jookide nimetused - toiduga seotud omadussõnad - köögitoovahendite ning serveerimisvahendite nimetused - toiduvalmistamise terminoloogia - mõõtühikud ja arvsõnad - soomekeelsed retseptid • Suhtlemine toitlustusettevõtte töökohal: 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>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>

Hindamisülesanne:

Praktilise suhtlussituatsiooni sooritamine.

Iseseisvad tööd

Ühe einekorra planeerimine juhendi alusel: retseptid, valmistamise tehnoloogiad, vajaminevad köögitoövahendid, vajaminevad lauakatmis- ja serveerimisvahendid ning selgitustega lauakatteskeem.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on teostatud õpiülesanded. Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö esitlus ja erialase suhtlussituatsiooni sooritamine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
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

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Pagaritoodete valmistamine	2	
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 pagaritooted, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	30 t	12 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
<p>valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid pagaritooted, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid; valmistab soolased ja magusad täidised lähtudes töökorraldusest ja etteantud juhistest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52</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 valikpagaritooted • 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 	<p>Pagaritöös kasutatavad põhitoorained, abitoorained.</p> <p>Toorainete ettevalmistamine kasutamiseks.</p> <p>Taignate valmistamine, töötlemine ja küpsetamine (nisutaigen, rukkitaigen, pärmitaigen, pärimi-lehttaigen, lehttaigen, gluteenivaba taigen).</p> <p>Täidised ja viimistlusmaterjalid (puisted, vööbad).</p> <p>Liht- ja valikpagaritoodete valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel lähtudes koka erialast.</p> <p>Pagaritoodete kasutamisevõimalused toitlustusettevõtte menüü rikastamisel.</p> <p>Pagaritoodete serveerimine, hoidmine ja säilitamine.</p> <p>Pagaritöös kasutatavad seadmed ja väikevahendid, nende hooldus ja ohutu kasutamine.</p>	<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>
Iseseisvad tööd			
<ul style="list-style-type: none"> • Juuretise valmistamine ja kasvatamine. Juuretisega pagaritooted valmistamine juhendi alusel. • Õpitööde kogumine õpimappi: töölehed, sooritatud praktiliste ülesannete tehnoloogilised kaardid, töö tulemuse jäädvustused (fotona) ning hinnangud oma tööle ja töö tulemusele. 			
Praktilised tööd			

Pagaritoodete valmistamine juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel.

Hindamisülesanne	<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: Pagaritoodete valmistamine ja presenteerimine vastavalt lähteülesandele ja tehnoloogilisele kaardile. <p>Eeltöötleb toiduaineid ja valmistab etteantud juhendi alusel pagaritoodete valmistamiseks taigna. Valmistab juhendi alusel lisandi/lisandid, vormib ja küpsetab pagaritoodete. Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid. Annab hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist ja küpsetamise järel. Annab hinnangu enda tegevusele praktilises töös.</p>
Hindamismeetod	<p>Praktiline töö Õpimapp/portfoolio</p>
Hindamine	<p>Mitteeristav</p>
Lävend	
<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	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamiseks:</p> <ul style="list-style-type: none">• sooritada mooduli hindamisülesanne: integreeritud ülesannetest koosnev praktiliste oskuste demonstratsioon;• esitada kogutud õpitööde ja enesehinnanguga õpimapp.
Mooduli hindamine	<p>mitteeristav hindamine</p>
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma, D., Aavik, Ö., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo, 2010. E. Kiisman, M. Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitrite“. 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</p>

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Kondiitritoote valmistamine	2	
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 valmistab ja serveerib kondiitritooteid, töötades ohutult ja järgides toiduhügieeni nõudeid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	30 t	12 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid kondiitritooteid, järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid 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 	<p>Kondiitritöös kasutatavad põhitoorained, viimistlusmaterjalid.</p> <p>Toorainete ettevalmistamine kasutamiseks.</p> <p>Tooraine koguste arvutamine. Tehnoloogilised kaardid.</p> <p>Taignate valmistamine, vormimine ja küpsetamine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vahustatud taignad (biskviittaigen, võibiskviittaigen, besee). • segatud taignad (muretaigen, liivataigen, keedutaigen, suhkruline taigen, mandli-pähkli taigen) <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 kasutamisevõimalused koka töös toitlustusettevõtte menüü rikastamisel.</p> <p>Kondiitritoote serveerimine, hoidmine ja säilitamine.</p>	<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>

Iseseisvad tööd

- 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.

Praktilised tööd

Kondiitritoodete valmistamine juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel.

Hindamisülesanne	Mooduli praktiline hindamisülesanne: Kondiitritoote valmistamine, kaunistamine ja presenteerimine vastavalt juhendile ja tehnoloogilisele kaardile. Eeltötleb toiduaineid ja valmistab tehnoloogilise kaardi alusel kondiitritoote valmistamiseks taigna. Valmistab juhendi alusel lisandi/lisandid ja sobilikud kaunistuselemendid (vähemalt 2). Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid. Annab hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist, küpsetamise järel ning valmistootetele. Valmistab ja serveerib kondiitritoote toiduhügieeninõudeid järgides. Valmistab kondiitritoote, mis on tootegrupile, kasutatud taignale ning kaunistustele omaste tunnuste ja maitsega, presenteerimisel esteetilise välimusega. Annab hinnangu enda tegevusele praktilises töös.
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<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 	
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.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Ö., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo, 2010. E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar- kondiitrite“. Atlex, Tartu: 2012. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Ö., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011. Rekkor, S. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2006. Tehnoloogilised kaardid. https://e-koolikott.ee/oppematerjal/26205-Kondiitritoodete-tehnoloogia-Praktilised-tood-ja-ulesanded https://kaunistused.weebly.com/ https://e-ope.khk.ee/oo/evoti/tordifilm/ http://www.hkhk.edu.ee/eope/taignatooted/index.html

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Eesti köök	2	
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.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	30 t	12 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kirjeldab juhendi alusel Eesti köögi eripärasid; planeerib, valmistab ja serveerib Eesti köögi traditsioonilisi ning uuenduslikke toite ja jooke; töötab köögis lähtudes töökorraldusest ning töö- ja toiduohutuse nõuetest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52</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 	<ul style="list-style-type: none"> • Eesti rahvustoidud. Eesti toidukultuuri areng ja toidupärand. Eesti toidu eripära. Toidud Eesti rahvusköögis. Piirkonniti levinud Eesti rahvusköögi toidud. Tähtpäevatoidud. Söömiskombed 19. saj lõpus ja 20. saj alguses. Toidukultuuri arendamine. • Praktiline töö. 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>Loeng. Õppefilmid. Kirjalik töö abimaterjalidega – töölehed. Praktiline töö. Õpimapp.</p>	Mitteeristav

	tööhutusnõudeid • annab hinnangu enda praktilisele tööle		
Hindamisülesanne: Mooduli hindamine koosneb: 1. Õpimapp (sisaldab): täidetud töölehed, test, praktilise töö juhendid, tehnoloogilised kaardid, iseseisev töö; 2. Praktilise hindamisülesande sooritamise: Eesti kööki tutvustava lõunasöögi valmistamine, serveerimine, esitlemine.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend			
- planeerib praktilise töö - 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			
Iseseisvad tööd			
Eesti kööki tutvustava lõunasöögi planeerimine ja ettevalmistamine praktiliseks hindamisülesandeks.			
Praktilised tööd			
Eesti köögi traditsiooniliste ning uuenduslike toitude ja jookide valmistamine, serveerimine ja esitlemine.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamise aluseks on sooritatud mooduli praktiline hindamisülesanne.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma, D., Aavik, Ö., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011. Moora, A. Eesti talurahva vanem toit. II osa. Valgus, 1991. Kersna, A. Eesti rahvusköök. Maalehe Raamat, 2004. Eesti Maaturismi õppefilm "10 Eesti rahvustoitu". Eesti Põllumajandus - Kaubanduskoja õppefilm "Eesti toit" 2006. e-õpiobjektid

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe, põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Eritoitlustus	2	
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 erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab toitumiseärasustele sobivate valmistamisviisidega roogasid ja jooke, rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	30 t	12 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära;</p> <p>kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks;</p> <p>koostab menüüd, arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega;</p> <p>valmistab juhendi alusel toitumiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52</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, toidutalumatuses ja toiduallergiast 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 	<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 toitumisealast eripära</p> <ul style="list-style-type: none"> - menüü koostamine toidukordadeks - toidu koguse arvestamine - soovitusel jookide valimiseks menüüsse - menüü rikastamine eritoiduvalikuga - Eestis kehtivad toitumissoovitused ja seadusandluses sätestatud nõudmised 	<p>Kombineeritud loeng</p> <p>Harjutusülesanded töölehel</p> <p>Abimaterjalidega kirjalik töö</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Esitlus</p> <p>Probleemülesanne</p> <p>Praktiline töö</p>	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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 	<p>4. Toitlustusettevõtete tehnoloogilised retseptuurid</p> <ul style="list-style-type: none"> - retseptuuris olevate toiduainete asendamine toitumiseärasustega klientidele sobivaks - tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide vormistamine - toidu energeetilise väärtuse arvutamine <p>5. Toitumiseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine</p>		
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Lähtudes juhendist kohandada paaristööna tavapärase menüü toitumiseärasusega kliendirühmale sobivaks. Koostada ettekanne ja esitleda põhjenduste, omapoolsete soovitude ja hinnanguga rühmale.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Praktiline töö
Suuline esitus
Ettekanne/esitus

Lävend

- kohandab tavapärase menüü toitumiseärasusega kliendirühmale sobivaks
- koostab esitluse ja tutvustab suuliselt kohandatud menüüd
- esitab menüü sobivuse põhjendused ning soovitused

Iseseisvad tööd

Elektronilise kalkulatsiooni- ja tehnoloogilise kaardi koostamine ning roa toiteväärtuse arvutamine juhendi alusel. (Mooduli hindamisülesande osana.)

Praktilised tööd

Harjutusülesanded töölehel.
Rühmatöö lähteülesande alusel.
Abimaterjalidega kirjalik töö: toiduainete püramiidi koostamine toiduallergia või toidutalumatusega klientidele.
Esitus: rühmatööde esitlemine õppegrupile.
Probleemülesanne: tavamenüü kohandamine eritoitujale sobivaks.
Abimaterjalidega kirjalik töö: roogade ja jookide toiteväärtuse arvutamine juhendi alusel.
Praktiline töö: kalkulatsioonikaardi koostamine ja vormistamine juhendi alusel.
Praktiline töö: eritoitujale kohandatud tehnoloogilise kaardi alusel roogade ja jookide valmistamine sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust kasutades

Hindamisülesanne

Mooduli praktiline hindamisülesanne: etteantud toitumiseärasustega kliendirühmale eine planeerimine ja valmistamine meeskonnatöona.

- koostada juhendi alusel menüü- lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest
- vormistada nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid
- arvutada menüü/eine toiteväärtus

	<ul style="list-style-type: none"> - planeerida oma töö ja korraldada töökoht - valmistada toidud, kasutades sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust - töötada ohutult ja säästlikult ning järgida hügieeninõudeid - töötada meeskonna liikmena - anda hinnang enda ja meeskonna tegevusele
Hindamismeetod	Praktiline töö Enesehindamine
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<ul style="list-style-type: none"> - koostab etteantud toitumiseärasustega kliendirühmale sobiva menüü - koostab menüüs olevate toitude tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid ning arvutab toiteväärtuse - valmistab meeskonnatööna tehnoloogiliste kaartide järgi kliendile pakutavad toidud - kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust - rakendab toidu- ja tööhutuse põhimõtteid - korraldab iseseisvalt oma töökoha - töötab meeskonna liikmena ning annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele 	
Mooduli 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 meeskonnatööna; • kogutud õpitööde ja enesehinnanguga õpimapp. Õpimapp sisaldab: töölehed, kirjalikud tööd, eine kohandamise ja planeerimise materjalid (eine planeerimise juhend, menüü, tööplaan, kalkulatsioonikaardid, toiteväärtuse arvutamine, hinnanguleht).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Kalbri, I. 2007 Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Ö., 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 suurköögis. Tallinn: Argo.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo.</p> <p>Tehnoloogilised kaardid</p>

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Rahvus- ja regionaalköögid	2	
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 õppijal on teadmised ja oskused erinevate rahvusköökkide eripärast		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	30 t	12 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
<p>kirjeldab juhendi alusel erinevaid rahvuskööke tuues välja eripärasid; valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökkide roogasid ja jooke</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52</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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Erinevate rahvaste toidukultuur <ul style="list-style-type: none"> - usundid ja toitumiskultuur (hinduism, budism, judaism, islam, kristlus) 2. Tuntumad rahvusköögid <ul style="list-style-type: none"> - Põhjamaade toidukultuur (Soome, Rootsi, Norra, Taani) - Venemaa toidukultuur - Prantsusmaa toidukultuur - Vahemeremaade toidukultuur (Itaalia, Kreeka, Hispaania) - Aasia maade toidukultuur (Hiina, Jaapan, Korea, India) 3. Teeninduskultuur maailma erinevates paikades <ul style="list-style-type: none"> - ülevaade erinevate regioonide teeninduskultuurist - rahvusköögile omased serveerimisviisid 4. Praktiline rahvusköögi toitude valmistamine <ul style="list-style-type: none"> - menüü ja retseptuuride koostamine lähtuvalt rahvusköögist - rahvusköögile omased toiduained, toiduvalmistamise tehnoloogiaid, maitsestamine, serveerimine 	<p>Kombineeritud loeng</p> <p>Esitluse koostamine ja ettekandmine</p> <p>Ideekaardi koostamine</p> <p>Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine</p> <p>Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine (raadiosaated)</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Kirjalikud testid</p> <p>Praktiline töö juhendi alusel</p> <p>Teemapäeva planeerimine ja teostamine</p> <p>Praktiline töö</p>

Hindamisülesanne:

Etteantud juhendi alusel kahe rahvusköögi kohta lühiuurimustöö koostamine (tuntumad rahvustoidud, toitumistavad, toiduvalmistamise, serveerimise ja lauakommete eripära lähtuvalt religioonist), sarnasuste ja erinevuste esile toomine. Ettekanne rühmale.

Hindamismeetod:

Suuline esitus
Uurimustöö
Ettekanne/esitlus

Iseseisvad tööd

Kirjaliku aruande osade komplekteerimine.

Hindamisülesanne	<p>Mooduli praktiline hindamisülesanne: Planeerida ja teostada praktiliselt meeskonnatööna 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
Hindamismeetod	<p>Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb hindamisülesannete sooritamisest ja kirjaliku aruande esitamisest</p>
Mooduli hindamine	<p>mitteeristav hindamine</p>
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Ö., 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 suurköögis. 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</p>



Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Grillimine ja barbecue	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid kutsekeskharidusõppes: moodul 3 - Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib toite välitingimustes, kasutades grill- ja barbecue-seadmeid ning järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
8 t	32 t	12 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab grillimise ja barbecue traditsioone, töökoralduse 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>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 32 iseseisev töö: 12 kokku: 52</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 nõudeid; • 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 	<p>GRILLIMINE JA BARBECUE</p> <p>Grillimise ja barbecue (BBQ) alused ja mõisted; grilliseadmed, barbecue-ahjud, töövahendid ja abivahendid; tule süütamise vahendid ja tuleohutus; tööohutusvõtted ja toiduohutus toorained grillimiseks; vajalikud väikevahendid ja seadmed; grill- ja barbecue seadmete puhastus ja hooldus;</p> <p>Praktiline töö: tööplaani koostamine, töökoha planeerimine, köögitööde järjekord, ajakava; tehnoloogilised kaardid, tooraine vajaduse arvutamine; mop-kastmed, nende keetmine ja kasutamine.</p> <p>Ettevalmistustööd: kala fileerimine, tükeldamine, marineerimine; kanaliha ettevalmistus, tükeldamine, marineerimine; sealiha ettevalmistus (ribi puhastamine); erinevate marinaadide kasutamine.</p> <p>Grillimine ja BBQ ahjus küpsetamine, toitade serveerimine ja esitlemine.</p>	<p>Praktiline töö</p> <p>Meeskonnatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

grillimiseks ja BBQ-ks, sealhulgas ribi puhastamine

- valmistab iseseisvalt mop-kastmeid ribi küpsetamiseks
- 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

Hindamisülesanne:

- Teoreetiliste teadmiste kontroll kontrolltööna
- Praktiline hindamisülesanne:
 - ribiplaadi puhastamine;
 - mop-kastme valmistamine
- Mooduli hindamisülesanne:

Koostab juhendi alusel paaristööna toitude valmistamiseks tööplaani ja töö ajakava, planeerib oma töökoha ning vajalikud väikevahendid ja seadmed.

Praktiliste oskuste demonstratsioon meeskonnatööna:

koostab grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogilise kaardi;

valmistab ette toorained, seadmed, grillid;

valmistab juhendi alusel grillitud ja barbecue toitused 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 grillseadmed

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Praktiline töö

Lävend

- 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 toitused 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 grillseadmed

Iseseisvad tööd

Isikliku hügieeni-, toidu- ja tuleohutuse tagamise meelespea koostamine rühmatööna.

Grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogilise kaardi koostamine.

Praktilised tööd

Mop-kastme keetmine.

Lihatoodete eeltöötlemine, maitsestamine ja marineerimine.

Grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogiliste kaartide koostamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamise aluseks on sooritatud mooduli hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Pitelkov, S., Pitelkov, A. 2018. Grilliaabits. Grillimise ja BBQ põhitõed.</p> <p>Tobreluts, E., Toomits, P., Treve, T. 2005. Grillimine ja barbecue.</p> <p>http://www.tuleroog.ee/loikelaud/</p> <p>https://www.grilliliit.ee/11-infoartiklid/39-grillid-ja-bbq-ahjud</p> <p>https://www.grillfest.ee/tere-tulemast</p> <p>Grillimine ja BBQ video (inglise keeles) https://www.youtube.com/watch?v=ETXRScuvjSQ&feature=player_</p> <p>Grillimine ja BBQ video (inglise keeles) https://www.youtube.com/watch?v=vB16Dbjz8oo&feature=player_embedded</p> <p>Lihakook sealõikus https://youtu.be/itRwUPuQLvs</p> <p>Kana lõikamine https://youtu.be/ook9Vy7hn8Q</p> <p>Grill ja BBQ http://youtu.be/hC1DNPI0pR0</p> <p>Grillikool I osa https://youtu.be/XWsF28AwYEU</p> <p>Grillikool II osa https://youtu.be/EBP-UpLrpHY</p> <p>Grillikool III osa https://youtu.be/3w4BsuhUE0E</p> <p>A.Koik, E.Laidinen 2014 Kodused singid ja vorstid</p>

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Ruumikujundus ja lilleseade	2	
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.		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
12 t	32 t	8 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab värvusõpetuse teoreetilisi teadmisi praktiliste tööde tegemisel; planeerib, kavandab ja valmistab lihtsamad lauaseaded ja ruumikaunistustööd kasutades ohutuid ja õigeid töövõtteid, sobivaid töö- ja abimaterjale;</p> <p>valmistab ette ja kaunistab ruumid üheks temaatiliseks ürituseks</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 32 iseseisev töö: 8 kokku: 52</p>	<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 • kirjeldab lilleseadete valmistamise põhimõtteid, lillede omavahelist sobivust • valib vajalikud asjakohased töövahendid ja materjalid • valmistab lihtsamaid lauaseadeid • kavandab ruumi kaunistamise • 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 	<p>Värvusõpetus</p> <p>Ruumid, sisustus, valgustus</p> <p>Ruumide kujundamise ja kaunistamise põhimõtted</p> <p>Ruumide kaunistamine erinevateks traditsioonilisteks sündmusteks</p> <p>Lauakaunistused</p> <p>Lilled vaasis</p> <p>Lilleseadete valmistamine</p> <p>Lilled jm looduslik materjal</p> <p>Töövahendid, abimaterjalid, abivahendid</p> <p>Töö planeerimine, vahendite vajaduse arvestamine</p> <p>Ruumikaunistustööde valmistamine</p> <p>Ruumi ettevalmistamine, kaunistamine, korrastamine</p>	<p>Loeng</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Rühmatöö</p>	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hindamismeetod:

Mooduli hindamisülesanded: Praktiline töö värvusõpetusest. Praktiline töö: Lauaseade valmistamine vastavalt lähteülesande teemale. Praktiline hindamisülesanne: Ruumi kaunistamise kavandamine ja teostamine rühmatööna vastavalt lähteülesande teemale.	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö
---	---

Lävend
<ul style="list-style-type: none"> - 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
Iseseisvad tööd
<ul style="list-style-type: none"> • Praktiline ülesanne värvusõpetusest. • Taimmaterjali varumine ja ettevalmistamine.
Praktilised tööd
Lilleseadete, laua- ja ruumikaunistuste valmistamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd. Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	M.Tammert "Värvusõpetus"; "Täielik toataimede käsiraamat"; Ü.Tiimus, 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

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Catering ja peeteenindus	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab peeteeninduse üldist korraldust, planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistused peeteeninduseks, teenindab kliente kliendikesksuse põhimõtteid järgides, teostab peeteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
20 t	60 t	24 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kirjeldab peeteeninduse 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 juhiste puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 60 iseseisev töö: 24 kokku: 104</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab juhendi alusel peeteenindusealast 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 	<p>Peeteenindus. Catering.</p> <p>Peeteeninduse planeerimine</p> <p>Ürituste liigid, teeninduse liigid, laudade liigid, serveerimisviisid</p> <p>Menüü ja tellimus</p> <p>Ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted</p> <p>Laudade ja lauapesu vajadus ja ettevalmistamine</p> <p>Nõude, söögiriistade, klaaside jm serveerimis- ning töövahendite valik, vajadus ja ettevalmistamine</p> <p>Eelkatte planeerimine</p> <p>Tööde planeerimine, organiseerimine, tööde järjekord ja jaotus</p> <p>Toitlustusteenindaja välimus ja professionaalne imago oma ettevõtte esindajana</p> <p>Lauakatmisvahendite, söögi- ja serveerimisnõude komplekteerimine ja pakendamine transpordiks</p> <p>Mööbli paigutus</p> <p>Laudade linutamine</p> <p>Eelkatete koostamine</p> <p>Ergonoomika</p> <p>Klientide vastuvõtt</p> <p>Menüü tutvustamine</p> <p>Kliendi nõustamine, kliendikeskne teenindus</p>	<p>Loeng</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Harjutusülesanded</p> <p>Praktiline töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<p>alusel</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid • võtab kliente vastu ning tutvustab menüüd kasutades erialast keelt ning asjakohaseid viisakusväljendeid • teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles • kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise ja asjakohaseid töövõtteid sõltuvalt sündmuse olemusest • järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust • korraldab meeskonnatööna 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 	<p>Roogade ja jookide serveerimisviisid</p> <p>Nõude kandmise võtted</p> <p>Töö kandikuga</p> <p>Jookide serveerimine: vee, veini, kuumade jookide serveerimine</p> <p>Nõude koristamine</p> <p>Tagasiside, kiituste ja kaebuste käsitlemine</p> <p>Erialane võõrkeel</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>		
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Mooduli hindamisülesanne: Peoteeninduse ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele.

1. legend
2. menüü (eesti ja võõrkeeles)
3. ruumide kirjeldus, kaunistamine
4. mööbli vajadus
5. lauapesu vajadus
6. nõude, klaaside, söögiriistade, serveerimisvahendite vajadus
7. eelkatte skeem
8. teeninduskäigu kirjeldus

Hinnatakse arvutiõpetusega lõimitult: töö koostamine ja esitamine digitaalselt

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Ülesanne/harjutus

Lävend

- kirjeldab peoteeninduse korraldust vastavalt tellimusele
- kirjeldab ruumi ettevalmistamist ning laudade paigutust peoteeninduseks
- planeerib ürituse läbiviimiseks vajaminevad lauakatmisvahendid
- kirjeldab laudade eelkatteid
- valmistab eesti- ja võõrkeelse menüü
- kavandab teenindustööde käigu
- koostab ja esitab töö digitaalselt

Iseseisvad tööd

Ürituse erinevate etappide planeerimine.
Peoteeninduse järgselt hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele, kordaminekutele ja õppetundidele.

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
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
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.

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe, kutseõpe		
Õppevorm	statsioonaarne - koolipõhine õpe, mittestatsioonaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Puu- ja köögiviljadest kaunistused	1	
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 puu- ja köögiviljadest toitude ning laua kaunistusi		
Praktiline töö			Iseseisev töö sh lõimitud üldained
20 t			6 t

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
kasutab toitude ja laua kaunistamiseks sobivaid puu- ja köögivilju; kasutab puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemiseks sobivaid töövahendeid; valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi Jaotus tundides: praktiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab erinevate puu- ja köögiviljade sobivust toitude ja laukaunistuste valmistamiseks • valib toitude 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 	Töövahendid puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemiseks. Töövõtted. Kompositsiooni alused. Köögiviljadest kaunistused. - Millised köögiviljad sobivad kaunistuste tegemiseks. - Kus kasutatakse köögiviljadest kaunistusi. Puuviljadest kaunistused. - Millised puuviljad sobivad kaunistuste tegemiseks. - Kus kasutatakse puuviljadest kaunistusi. Puu- ja köögiviljadest kaunistuste viimistlemine ja säilitamine	Esitlus. Praktiline töö. Iseseisev töö.

Iseseisvad tööd

Puu- või köögiviljadest kompositsiooni kavandamine ja ette valmistamine vastavalt lähteülesandele ning praktiliste oskuste demonratsiooni käigus esitlemine ja jäädvustamine.

Praktilised tööd
Praktiliste töövõtete harjutamine puu- ja köögiviljadest kaunistuste valmistamisel.

Hindamisülesanne	Puu- või köögiviljadest kompositsiooni teostamine vastavalt lähteülesandele: 1. iseseisva töö teostamine: puu- või köögiviljadest kompositsiooni kavandamine ja ette valmistamine; 2. praktiliste oskuste demonstratsioon: puu- või köögiviljavaagna või lauakaunistusliku kompositsiooni teostamine ning esitlemine.
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<ul style="list-style-type: none"> - valib praktilise töö sooritamiseks sobivad viljad/materjalid - 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 	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamine koosneb: 1. iseseisva töö teostamine: puu- või köögiviljadest kompositsiooni planeerimine ja ette valmistamine vastavalt lähteülesandele; 2. praktiliste oskuste demonstratsioon vastavalt lähteülesandele: puu- või köögiviljavaagna või lauakaunistusliku kompositsiooni teostamine ning esitlemine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	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

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Magustoidud	2	
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 restoranis pakutavaid magustoite ning serveerib sobivate lisandite ja kaunistustega		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	30 t	12 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
<p>kirjeldab juhendi alusel restoranis valmistatavaid magustoite, sobivaid lisandeid ja kaunistusi; planeerib ja valmistab juhendi alusel magustoite kasutades asjakohaseid kulinaarse töötlemise võtteid, tagades toidu kvaliteedi, töötades säästlikult ja järgides hügieeninõudeid; planeerib ja valmistab sobivad lisandid ja kaunistused, serveerib magustoidud lähtudes serveerimistemperatuurist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 12 kokku: 52</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 magustoitadele • koostab juhendi alusel kirjalikult või elektrooniliselt tehnoloogilised ja kalkulatatsioonikaardid 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 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Magustoitade liigitus <ul style="list-style-type: none"> - Serveerimistemperatuuri järgi - Tihendava toiduaine järgi - Tuletatud magusroad 2. Magustoitade valmistamine. <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 (strudel, Tuille küpsis, Pavlova, Tarte Tatin, toorjuustukook, Tiramisu, Mille Feuille) 3. Magustoitade lisandid, kaunistamine ja serveerimine. 	<p>Interaktiivne loeng Ideekaardi koostamine Töölehed Praktiline töö: aluseks restoraniköögi baastoitade nimekiri -magustoidud. Praktilisi oskusi kinnistavad harjutusülesanded.</p>

	tööplaanile <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab temperatuuri mõju magustoidu kvaliteedile valmistamisel, serveerimisel ja säilitamisel • planeerib valmistatavate magustoitude serveerimise • valmistab ja serveerib magustoidud sobivate lisandite ja kaunistustega arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid • peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha 	<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 - Serveerimisevahendid ja -vahendid - Portsjoni kujundamine arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid - Magustoitude serveerimine ja säilitamine 	
--	---	--	--

Iseseisvad tööd

Magustoidu kavandamine juhendi ja toidukorvi alusel (koosneb taigast, kreemist, jäätisest/sorbetist ja kahest erinevast kaunistuselemendist). Toidukorvi saab lisada ühe tooraine vabal valikul.

Praktilised tööd

Praktilised harjutusülesanded hindamisülesande sooritamiseks: tehnoloogilise kaardi vormistamine, toote omahinna arvutamine, magustoidu väljapaneku joonistamine, tööplaan.

Hindamisülesanne	Hindamisülesanne: magustoidu kavandamine ja praktiline valmistamine: 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)
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<ul style="list-style-type: none"> - planeerib oma töö - valib praktilise töö sooritamiseks toiduained toidukorvist - valmistab ja serveerib tehnoloogilise kaardi alusel 4 magustoit - 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 	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamine koosneb: iseseisva töö esitlemine, praktiliste oskuste demonstratsioon
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Ö., 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 suurtöökögis. 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

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe, mittestatsioonarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Suupistete valmistamine	3	
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 ning serveerib pidulikke soolaseid ja magusaid suupisteid, töötades ohutult ning järgides toiduhügieeni nõudeid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	50 t	18 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kirjeldab juhendi alusel pidulikke suupisteid, nende kasutusvõimalusi, valmistamise tooraineid, 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> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 50 iseseisev töö: 18 kokku: 78</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 	<p>Suupistete liigitus.</p> <p>Suupistete kasutusvõimalused lähtudes sündmusest, hooajalisusest.</p> <p>1. Soolased suupisted.</p> <p>Külmad suupisted:</p> <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:</p> <p>-soojad portsjonsuupisted</p> <p>2. Magusad suupisted:</p> <ul style="list-style-type: none"> - magusad küpsetised - täidised, kreemid, võõbad, vahud <p>Suupistete vormistamine, kaunistamine, kaunistuselemendid, kasutatavad töövahendid.</p> <p>Suupistete serveerimine, vaagnatele paigutamine, nõuetekohane säilitamine ja pakendamine transpordiks.</p>	<p>Kombineeritud loeng.</p> <p>Video vaatamine.</p> <p>Abimaterjalidega kirjalik töö.</p> <p>Teemakohased harjutusülesanded.</p> <p>Praktiline töö.</p> <p>Iseseisev töö.</p>	Mitteeristav

- annab hinnangu oma tegevusele

Hindamisülesanne:

Mooduli hindamiseks tuleb sooritada integreeritud ülesannetest koosnev praktiline töö ja esitada iseseisev töö.

Mooduli hindamine koosneb:

1. iseseisev töö + suuline esitus

2. praktiliste oskuste demonstratsioon lähteülesandele vastavalt:

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 suupisteid

Esitleb suupisteid külalistele.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Ülesanne/harjutus

Ettekanne/esitus

Lävend

- planeerib suupisteid, 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 suupisteid
- esitleb suupisteid külalistele
- annab hinnangu oma tegevusele

Iseseisvad tööd

Planeerida juhendi alusel temaatilise suupistelaua suupisteid (kaks soolast ja üks magus sh üks vegan suupiste) ja väljapanek, esitleda suuliselt, põhjendada lahendusi/valikuid.

Praktilised tööd

Soolaste ja magusate suupistete valmistamine, serveerimine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad ülesanded. Mooduli hindamine koosneb: iseseisva töö esitlemine, praktiliste oskuste demonstratsioon.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Biller, R. 2011. Garneerimine. Hobday, C., Denbury, J. 2011. Garneerimise saladusi. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Ö., 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 suurköögis. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. 2013. Teenindamise kunst. Tehnoloogilised kaardid

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Joogiõpetus	2	
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		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
20 t	20 t	12 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamist ja serveerimist;</p> <p>kirjeldab restoraniköögis valmistatavaid kuumi ja külmi jooke, nende valmistamist ja serveerimist;</p> <p>valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid ning järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 12 kokku: 52</p>	<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 • kirjeldab restoraniköögis valmistatavaid kuumi ja külmi jooke, nende valmistamist ja serveerimist • valib juhendi alusel töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks • valib juhendi alusel komponendid mittealkohoolsete ja alkohoolsete segujookide, kohvi- ja teejookide valmistamiseks 	<ul style="list-style-type: none"> • Mittealkohoolsed joogid Jookide liigitus Restoraniköögis valmistatavad kuumad ja külmad joogid, nende valmistamine ja serveerimine Külmad joogid: Vesi, liigitus, tootmispiirkonnad Karastusjoogid Siirupid, mahlad, mahlajoogid Piimajoogid, hapupiima- ja keefirijoogid Smootid Boolid Kuumad joogid: Kohv ja kohvijoogid Tee ja teejoogid Kakao ja šokolaadijoogid Glögid • Alkohoolsed joogid 	<p>Kombineeritud loeng</p> <p>Näitlikustamine, arutelu</p> <p>Info otsimine, õppevideod</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Jookide liigitus, sortiment Lahjad alkoholid: veinid (sh vahuveinid ja kangestatud veinid), õlled, siidrid Kanged alkoholid: viin, viski, rumm, tekiila, džinn, brändi (sh konjak), liköörid Segujoogid 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. Külmade ja kuumade alkoholivabade jookide valmistamine ja serveerimine Tööohutus- ja toiduhügieeninõuete järgimine jookide valmistamisel ja serveerimisel Segujoogide valmistamine, serveerimine ja esitlemine Jookide kaunistamine</p>		
--	--	---	--	--

Hindamisülesanne:

- Kirjalik test alkoholsete jookide kohta (lähtuvalt hindamiskriteeriumitest)
- Iseseisva töö esitlemine: kuumad või külmad joogid (liigitus, sortiment, tootmispiirkonnad)
- Praktiline hindamisülesanne:
 - 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.

Hindamismeetod:

- Iseseisev töö
- Praktiline töö
- Suuline esitus

Lävend

- kirjeldab valitud jookide valmistamist
- 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

Iseseisvad tööd

- 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

Praktilised tööd

Jookide valmistamine ja serveerimine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd.
Sooritatud praktiline hindamisülesanne.

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
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, Ö., 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 suurköögis. 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.e-ope.ee/repositoorium/?@=890n#euni_repository_10890</p> <p>http://www.youtube.com/watch?v=e4q0IFPdL0 –vahuveini avamine ja serveerimine</p>

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kutsekeskharidusõpe, kutseharidusõpe, täiendõpe		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe, stationary - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
32	Lihakehade käitlemine	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid kutsekeskharidusõppes: moodul 3 - Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija käitleb lihakehasid, hindab liha käitlemise kvaliteeti, käsitleb asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
12 t	120 t	24 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<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 plaanile ning kogub ja käitleb jäätmeid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 120 iseseisev töö: 24 kokku: 156</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 rümba 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 	<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 түкeldamine. Searümpade түкeldamine. Lindude түкeldamine. • Tooraine säilitamine. Tooraine pakendamine, markeerimine ja ladustamine. Pakendusseadmed ja -materjalid. Tooraine säästlik kasutamine ja jäätmete käitlemine. 	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö kirjandusega, harjutamine, demonstratsioon, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p>lähtudes lihajaotusskeemist ja juhendist ning tööohutuse ja hügieeninõuetest</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • käitleb ja kogub jäätmeid vastavalt kehtivatele reeglitele ja nõuetele 			
---	--	--	--

Hindamisülesanne:

- Tööleht: lihakehade jaotusskeem.
- Praktiline töö:
 1. valmistab iseseisvalt 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.

Hindamismeetod:

- Rühmatöö
- Praktiline töö
- Kontrolltöö
- Enesehindamine
- Tööleht

Lävend

Õpiväljundid loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele.

Iseseisvad tööd

- Tööohutus- ja hügieeninõuded.
- Kirjalik ülesanne vastavalt juhendile. Töö sisu:
 1. liha käitlemisele kehtestatud nõuded
 2. põllumajandusloomade ja -lindude lihakehade kirjeldused vastavalt skeemile
 3. lihakehade jahutamise mõju liha kvaliteedile

Praktilised tööd

Osaleb praktilise töö tundides ja teostab kõik konditustamise tööd vastavalt juhendile.

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.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Värskel liha hügieeninõuete eeskirja kehtestamine. Riigiteataja (1999) www.riigiteataja.ee Pärn, J. Käsiraamat toidukäitlejale. Tallinn (1998) www.vet.agri.ee Üldinfo toidukäitlejale. Veterinaar- ja Toiduamet. https://vet.agri.ee/?op=body&id=877 Eesti Lihaveisekasvatavate Selts. http://www.lihaveis.ee/veiseliha

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
33	Restoraniköögitöö	10	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused moodul 3 - Toitlustamine moodul 4 - Menüü planeerimine moodul 5 - Praktiline töö suurköögis 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		
Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
220 t	40 t		

Õpiväljundid	Õppemeetodid
<p>valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid;</p> <p>töötab restoraniköögis iseseisvalt ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust ning enesekontrolliplaani;</p> <p>kasutab restoraniköögi seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning tööohutusnõuetele;</p> <p>vormistab, serveerib ning esitleb toite ja jooke restorani külastajatele</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 220 iseseisev töö: 40 kokku: 260</p>	<p>Praktiline töö.</p> <p>Individuaalne töö.</p> <p>Rühmatöö.</p>
Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud praktilised tööd.
--	------------------------------

Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma, D., Aavik, Ö., Kärblane, E. Kruuda, Ü. Animägi, L. Kulinaaria. 2011. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Ö. Praktiline kulinaaria. 2013 Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale, Kristel Sepp Pärnumaa Kutsehariduskeskus, http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toidu_paigutamine/?AVALEHT Värvusõpetus ja kompositsioon, Kristel Sepp, Pärnumaa kutsehariduskeskus, http://www2.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/index.html Kohv ja tee, Heli Nõupuu, Haapsalu Kutsehariduskeskus, 2011, http://www.hkhk.edu.ee/vanker_kohv_tee/

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
34	Ettevalmistus kutseeksami	3	
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 suurköögis 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		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	50 t	18 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
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 Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 50 iseseisev töö: 18	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib eksamitoidude valmistamise vastavalt tehnoloogilistele kaartidele • korraldab ja hoiab korras oma töökoha lähtuvalt tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest • järgib isikliku hügieeni, töö- ja toiduohutuse nõudeid kogu tööprotsessi jooksul, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi • 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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: - kutseeksami tehnoloogiliste kaartide näidised, - toitide valmistamine vastavalt toitude, lisandite, kastmete baasnimekirjale. 4. Toiduportsjonite vormistamine ja serveerimine: - portsjonite vormistamise ja kaunistamise võtted, 	Kirjalik töö. Praktiline töö. Proovitöö. Praktiliste oskuste demonstratsioon. Esitus.

kokku: 78	arvestades <ul style="list-style-type: none"> • valib toiduainete käitlemiseks sobivad töövahendid ja seadmed, lähtudes tehnoloogilisest kaardist • eeltöötleb toiduaineid kasutades asjakohaseid külmtöötlemise võtteid • kasutab asjakohaseid kuumtöötlemise võtteid • puhastab töö lõppedes seadmed ja töövahendid, kasutades asjakohaseid puhastusvahendeid ning töövõtteid • koristab oma töökoha, lauad ja tootmisruumid vastavalt köögi puhastusplaanile • vormistab toiduportsjonid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmistamise vastavalt plaanile • kirjeldab proovitööna valmistatud toite kasutades korrektsed erialaseid termineid • serveerib ja esitleb klientidele proovitööna valmistatud toite korrektses erialases eesti keeles • kogub ja edastab klientide tagasisidet, koostab suulise või kirjaliku eneseanalüüsi 	<ul style="list-style-type: none"> - toitude serveerimine, - toitude kirjeldamine, tutvustamine klientidele. 	
-----------	--	--	--

Iseseisvad tööd

Proovitöö planeerimine vastavalt juhendile.

Praktilised tööd

Eksamitoitude ja jookide valmistamise planeerimine ning valmistamine vastavalt juhendile.

Hindamisülesanne	Eksami proovitöö sooritamise lähteülesande järgi. Lähteülesanne: 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.
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Enesehindamine
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	

- planeerib oma töö vastavalt etteantud menüüle;
- korraldab oma töö ja töökoha;
- valmistab ning serveerib toidud vastavalt juhendile;
- esitleb toite ja vastab küsimustele;
- koristab oma töökoha, laudad ja seadmed vastavalt köögi puhastusplaanile;
- koostab eneseanalüüsi juhendi alusel.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on eksami proovitöö sooritamise lähteülesande järgi.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma, D., Aavik, Ö., 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>Hindamisstandard: Kokk, tase 4</p> <p>Kutsestandard: Kokk, tase 4</p>

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
35	Restoraniteenindus	2	
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 teenindab kliente müügi ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid kasutades ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides juhendamisel		
Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained		
40 t	12 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
planeerib ja teeb juhendamisel ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks; teenindab kliente juhendamisel teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides Jaotus tundides: praktiline töö: 40 iseseisev töö: 12 kokku: 52	<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 klienti 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Teeninduse planeerimine ja ettevalmistus Ruumide ettevalmistus (sh kaunistamine) Teeninduse ettevalmistus Nõude, söögiriistade, klaaside, serveerimisvahendite ettevalmistus Lauapesu ettevalmistus Laudade linutamine Eelkatte koostamine Flambeerimiskäru ettevalmistus • Teenindusprotsess 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 	harjutusülesanded, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö

	asjakohaste töövõtetega <ul style="list-style-type: none"> • 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 • teostab teeninduse järeltoimingud restoranisaaalis 	Erivajadustega kliendid Info käsitlemine, tagasiside, andmete töötlemine Arveldamine, kassa Tagasiside, teenindussituatsiooni lõpetamine Teenindusjärgsed toimingud	
--	--	---	--

Hindamisülesanne: Kompleksülesanne: teeninduse planeerimine ja ettevalmistamine; praktiline töö: klientide teenindamine tavateeninduses.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö
---	---

Iseseisvad tööd

Teeninduse planeerimine vastavalt lähteülesandele.
--

Praktilised tööd

Teenindamise ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud
--

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud kompleksülesanded, praktiline ja iseseisev töö
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Rekkor, S. (2000) Selvelauad G.Bono, A.Filippo 2004 Stiilsed salvrätikuseaded

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
36	Restoranitöö praktika	10	
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		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	210 t	40 t	

Õpiväljundid	Õppemeetodid
<p>planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid tulenevalt praktikajuhendist; töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi 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, koostab juhendi järgi praktikaaruande</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 210 iseseisev töö: 40 kokku: 260</p>	Praktiline töö
Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine	

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 koostamine praktika lõppedes praktikaaruande koostamine ja esitlemine
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurköögis. 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 sisekorraeeskiri, tööohutuse ja tervishoiu eeskirjad, ettevõtte puhastusplaan.

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
37	Suurköögitöö praktika	10	
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 suurköögikoka tööülesandeid toitlustusettevõttes		
Teoreetiline töö sh lõimitud üldained	Praktiline töö	Iseseisev töö sh lõimitud üldained	
10 t	210 t	40 t	

Õpiväljundid

planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid tulenevalt praktikajuhendist;
töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid;
planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid;
valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi 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, koostab juhendi järgi praktikaaruande

Jaotus tundides:
teoreetiline töö: 10
praktiline töö: 210
iseseisev töö: 40
kokku: 260

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö
Suuline esitus
Enesehindamine
Ettekanne/esitlus

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 koostamine praktika lõppedes, praktikaaruande koostamine ja esitlemine
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurköögis. 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 sisekorraeeskiri, tööohutuse ja tervishoiu eeskirjad, ettevõtte puhastusplaan.

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“ (kutsekeskharidusõpe)

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
38	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		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab äri võimalusi lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest	kirjeldab enda võimalusi tegutsemiseks ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes õpitava eriala ettevõtluskeskkonnast kirjeldab enda võimalusi tegutsemiseks ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes õpitava eriala ettevõtluskeskkonnast arutleb meeskonnas kavandatud äriidee teostatavuse üle	<ul style="list-style-type: none"> o Ettevõtte o Ettevõtlus o Ettevõtja o Ettevõtlikkus o Ettevõtluskeskkond o Kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõttele o Äriidee o Meeskonnatöö 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Praktiline meeskonnatöö: struktureeritud aruande (foto-, video- vm) koostamine lähtuvalt juhiseist <input type="checkbox"/> Kohtumine ettevõtjaga (rühmatöö) <input type="checkbox"/> Õppekäik ettevõttesse <input type="checkbox"/> Töövarjuna ettevõttes <input type="checkbox"/> Intervjuu ettevõtjaga (rühmatöö) <input type="checkbox"/> Lood (sh videod) ettevõtetest ja ettevõtjatest <input type="checkbox"/> Mõistekaart rühmatööna <input type="checkbox"/> Ajurünnak <input type="checkbox"/> Videolugu (video-, fotorepor- taaž ettevõttest rühmatööna <input type="checkbox"/> Äriidee koostamine ja esitlemine rühmatööna <input type="checkbox"/> Analüüsimeetodid (SWOT, PESTLE, juhtumianalüüs) 	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

- 1) Struktureeritud aruanne meeskonnatööna teemal: Mina, minu eriala ja ettevõtlus 5 aasta pärast. (vorm, meedium vaba),
 Meeskonnatöö analüüs ja hinnang
 2) Struktureeritud aruande (nt poster) esitus meeskonnatööna
 3) Äriidee koostamine meeskonnatööna

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele	kirjeldab meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest kirjeldab meeskonnatööna valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest	o Nõudlus, pakkumine ja turu tasakaal o Konkurents o Turunduseesmärgid o Turundusmeetmestik o Turuanalüüs	<input type="checkbox"/> Mõistekaart rühmatööna: toote kirjeldus <input type="checkbox"/> Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: Sihtrühma analüüsimine <input type="checkbox"/> Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): turundustegevuste plaan	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

- Mõistekaart rühmatööna: toote kirjeldus
 Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: Sihtrühma analüüsimine
 Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): turundustegevuste plaan

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast	koostab juhendi alusel meeskonnatööna ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognooosi selgitab meeskonnatööna ettevõtte finantseerimisvõimalusi selgitab juhendi alusel majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktides sätestatud nõuetest ja heast tavast	o Majanduskeskkond o Tulude ja kulude ringkäik o Ressursid o Ettevõtte tulud ja kulud o Majandusarvestuse põhialused (eelarved, kasumiaruanne, bilanss) o Äriseadus, raamatupidamise seadus, võlaõigusseadus o Ärimudeli finantsosa: tulud ja kulud	<input type="checkbox"/> Praktilised näidisülesanded (juhtumid) meeskonnatööna <input type="checkbox"/> Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve, müügiprognos, kasumiplaan ja bilanss <input type="checkbox"/> Mõistekaart: ettevõtte	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

5) Kompleksülesanne meeskonnatööna: investeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiprognoos, kasumiplaan, bilansiprognos

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast	koostab ärimudeli meeskonnatööna lähtudes valitud strateegiast kirjeldab asutamisprotsessi vastavalt valitud ettevõtlusvormile hindab meeskonnatööna juhendamisel ettevõtte tasuvust lähtuvalt ärimudelist	o Ärimudelid o Ettevõtlusvormid o Ettevõtte asutamine o Ettevõtte tasuvus	<input type="checkbox"/> Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel (meedium vaba): ärimudeli koostamine <input type="checkbox"/> Praktiline meeskonnatöö juhendi alusel: protsessikirjeldus või –mudel ettevõtte asutamisest <input type="checkbox"/> Juhtumianalüüs juhendi alusel meeskonnatööna: ärimudeli tasuvuse hindamine	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

6) Kompleksülesanne meeskonnatööna: ärimudel, protsessikirjeldus ettevõtte asutamisest ja tasuvusanalüüs

7) Esitlus meeskonnatööna: ärimudel ja ettevõtte tasuvus

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007) Ettevõtluse alused. SA Innove http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ettevõtluse%20alused%20õpilasele.pdf Sirkel, R., Uiboleht, K., Teder, J. jt (2008) Ideest eduka ettevõteteni. SA Innove http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ideest%20eduka%20ettevõteteni.pdf Töötamise tulevikutrendid http://oska.kutsekoda.ee/tootamise-tulevikutrendid/tootamise-tulevikutrendid-2016/ 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 Vodja, E., Zirnask, V., Suitsu, P. jt (2014) Majandusõpik gümnaasiumile. Junior Achievement Eesti SA

