

HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
<b>Õppekava nimetus</b>		Kokk, tase 4				
		Cook, level 4				
		Повар, уровень 4				
<b>Õppekava kood EHS-es</b>		134765				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
<b>Õppekava maht:</b> 120 EKAP						
<b>Õppekava koostamise alus:</b> Kutseharidusstandard, Vabariigi Valitsuse määrus nr 130, vastu võetud 26.08.2013, Kutsestandard "kokk, tase 4", vastu võetud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 11/09.11.2017.						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kokk käitleb toidutooret, kasutades mitmesuguseid külm ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi.</li> <li>• Koka käitleb toidutooret ja valmistab toitu säästlikult vastavalt tööohutuse ja toiduhügieeni reeglitele.</li> <li>• Kokk täidab enesekontrolli tegevusi.</li> <li>• Kokk oskust oma tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt korraldada ning aega planeerida.</li> <li>• Kokal on tahe ja oskus töötada meeskonnas.</li> <li>• Kokk valmistab toitu vastavalt klientide vajadustele ja soovile ning tegutseb ja käitub eetilisel, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.</li> <li>• Kokk kohaneb oma töös muutuvate oludega, talub kriitikat, oskab jagada informatsiooni ja leiab toimivaid lahendusi</li> <li>• Kokk spetsialiseerub restoranitööle või suursöögitööle.</li> </ul>						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> keskharidus						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</b> Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on tõendanud eriala õppekavas toodud õpiväljundite saavutamise ja sooritanud erialal õpingute lõpetamiseks vajalikud tööd. Õpingute lõpus demonstreerib õppija teoreetilisi teadmisi ja praktilisi oskusi – sooritab teoreetiliste teadmiste kohta kokkuvõtva testi ja valmistab etteantud rookaardi järgi 3 käigulise müügikõlbulikke eine, vormistab portsjonid ning serveerib. Õppijal on võimalik saada Kokk EKR tase 4 kutse, kui tõestab kutseeksamil kõik vajaminevad kompetentsid.						
<b>Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Kokk, EKAR tase 4 vastavad kompetentsid						
<b>Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Abikokk, EKAR tase 3						
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (99 EKAP)</b>						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab enda õppimisele eesmärgi mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses				
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis				
Toitlustamise alused	14 EKAP	eeltöötleb tooraineid, valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse				

säästlikult  
teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainetegruppide hoiunõuetele.

Teeninduse alused	5 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades
Toiduvalmistamine	10 EKAP	valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid
Töökorralduse alused	3 EKAP	korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärasest lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest annab hinnangu etteantud menüüle arvestades menüü koostamise põhimõtteid
Töö planeerimine ja korraldamine	7 EKAP	planeerib, ajastab enda ja kaastöötajate tööd meeskonnas teadlikult ettevõtte tootmises; korraldab toitlustusettevõtte laomajandust ning varustamist järgides aruandluse põhimõtteid koostab juhendi alusel toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid koostab juhendi alusel menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest
Restorani teenindus	6 EKAP	mõistab erinevate restoranide äriideid ja restoraniteeninduse põhimõtteid rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise
Abikoka praktika	18 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärged tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Praktika	18 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Abikoka praktiline töö	10 EKAP	valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse, tööohutuse, ja ergonoomia põhimõtteid töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnika kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides
<b>Valikõpingute moodulid (20 EKAP)</b>		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Eritoitlustus	2 EKAP	kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke
Catering teenindus	2 EKAP	planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele teostab ettevalmistustöid, catering-teenindust ja järeltöid
Veiniõpetus	1 EKAP	mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid iseloomustab viinamarja sorte sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega

Etikett	1 EKAP	mõistab etiketi mõistet, arvestab telefonietiketi reeglitega, oskab etiketi kohaselt ametikõnedele vastata ning ennast esitleda, mõistab lauakombeid ja restoranietiketti Kirjeldab härrade ja daamide riietumise viise ametlikel ja mitteametlikel vastuvõttudel Mõistab riietumisstiilide põhimõtteid mõistab arvutikasutaja etiketireegleid, koostab etiketikohaselt e-kirju tunneb vastuvõtu liike ja vastuvõtu kavandamise reegleid ning kirjeldab kuidas vastuvõttudel etiketi kohaselt käituda. Kirjeldab tervitamise ja tutvumise, ametikohtumiste, koosoleku korralduse, joogietiketti ning oskab vormistada kutsed
Restoranitöö korraldus	2 EKAP	täidab ettevõtte enesekontrolliplaanist tulenevaid tegevusi mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega
Restoraniköögi praktika	12 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
<b>Lõputööd ja -ksamid (1 EKAP)</b>		
Koka lõpuksam	1 EKAP	sooritab arvestustöö toiduvalmistamise ja serveerimise, toitumisõpetuse, toiduainete kohta valmistab etteantud rookaardi järgi 3 käigulise müügikõlbliku eine, vormistab portsjonid ning serveerib
<b>Praktika:</b> Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.		
<b>Õppekava kontaktisik:</b> Tiina Sootalu õpetaja Telefon 53736149, tiina.sootalu@hk hk.edu.ee		
<b>Märkused:</b> Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad: <a href="https://hk hk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=85">https://hk hk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=85</a> <a href="https://hk hk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=85&amp;rakenduskavad=jah">https://hk hk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=85&amp;rakenduskavad=jah</a> (koos moodulite rakenduskavadega)		

## Kokk, tase 4

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>99</b>	<b>61</b>	<b>38</b>	
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	3	3	
Toitlustamise alused	14	14		
Teeninduse alused	5	5		
Toiduvalmistamine	10		10	
Töökorralduse alused	3	3		
Töö planeerimine ja korraldamine	7		7	
Restorani teenindus	6		6	
Abikoka praktika	18	18		
Praktika	18	6	12	
Abikoka praktiline töö	10	10		
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>20</b>		<b>20</b>	
Eritoitlustus	2			
Catering teenindus	2			
Veiniõpetus	1			
Etikett	1			
Restoranitöö korraldus	2			
Restoraniköögi praktika	12			
<b>Lõputööd ja -eksamid</b>	<b>1</b>		<b>1</b>	
Koka lõpueksam	1		1	

## Kokk, tase 4

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid											Valikõpingute moodulid					
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Toiduvalmistamine	Töökorralduse alused	Töö planeerimine ja korraldamine	Restorani teenindus	Abikoka praktika	Praktika	Abikoka praktiline töö	Eritoitlustus	Catering teenindus	Veiniõpetus	Etikett	Restorantitöö korraldus	Restorantiköögi praktika
valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest;	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile;			x		x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist;			x		x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
käitleb prügi, lähtudes juhendist			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes ettevõtte eripärasest ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x

laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü																	
arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaase ja sellele hinnangu andmine, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitus			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid; arvutab tooraine vajaduse ja toidu omahinna, lähtudes juhendist			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeskirjale			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
valmistab toite lihast, linnulihas ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
valmistab pärimi-, biskviiti-, liiva-, leht-, keedutaaignast tooteid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X

vastavalt tehnoloogilisele kaardile																	
valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile			x		x	x	x		x	x	x	x	x			x	x
loob kliendiga positiivse kontakti; selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires; kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet meeskonnale; lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt				x				x									
katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest ja kasutades asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele				x				x									
lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava				x				x									
peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2 (vt. lisa 1 Keelte oskustasemetete kirjeldused)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
kasutab arvutiit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse



# Haapsalu Kutsehariduskeskus

## 4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid</li> <li>- leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist</li> <li>- kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid</li> <li>- nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad</li> <li>- nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele</li> <li>- kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks</li> </ul>	Tutvumine grupiga, õppekeskkonnaga (kool, õppeinfosüsteem) Õppekorraldus Õppemeetodid	Enesetutvustus Eesmärkide ja ülesannete seadmine	Mitteeristav
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab enda õppimisele eesmärgi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale,</li> <li>- toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja</li> </ul>	Koka kutsestandarditega tutvumine. Kutse andmine Koka õppekava sisu ja ülesehitus. Elukestva õppimise tähtsus.	Interaktiivne loeng Rühmatöö SWOT-analüüs Iseseisev töö	Mitteeristav

	kirjeldab valdkonna kutse-eetikat - leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist - loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas - nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid - koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid - hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks	Õppe eesmärgistamine.		
--	--	-----------------------	--	--

**Hindamisülesanne:**

Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel

**Hindamismeetod:**

Analüüs

**Lävend**
**Iseseisvad tööd**

Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused</li> <li>- sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused</li> <li>- nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi</li> <li>- loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid</li> <li>- kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist</li> <li>- kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu</li> <li>- leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta</li> </ul>	Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed	Interaktiivne loeng Arutelu Rühmatöö	Mitmeeristav

asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele

#### Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses	<ul style="list-style-type: none"><li>• kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis</li><li>• kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast</li><li>• kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana</li></ul>	Majutusettevõtete roll turismimajanduses Turismiettevõtteid regioonis Turismimajanduse kasu ettevõtjatele, külastajatele ja kohalikele elanikkonnale. Turismi ettevõtete maine.	Mitteeristav

#### Hindamisülesanne:

Analüüs - kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet

#### Hindamismeetod:

Analüüs

#### Lävend

#### Iseseisvad tööd

Analüüs - kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest: 1. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS Powerpoint esitlusena 2. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel 3. Analüüs kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argokirjastus <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a> <a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a> <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a>

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist nii ema- kui võõrkeeles</li> <li>- kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava</li> <li>- järgib üldtunnustatud käitumistavasid</li> <li>- selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel</li> </ul>	Suhtlemise alused Suhtlusprotsessi komponendid Tagasiside Meeskonnatöö Verbaalne suhtlemine Mitteverbaalne suhtlemine (visuaalsed, taktilised, akustilised, ruumisuhed, kineesika, olfaktoorsed ) Suhtlemisvahendid Vahetu suhtlemine Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Esmamulje ning kontakti loomine ja lõpetamine. Kuulamisoskus. Selge eneseväljendus. Enesekehtestamine. Suhtlemisvahendid, telefoni-ja internetisuhtlus. Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Kultuurilised erinevused suhtlemisel.	Interaktiivne loeng Arutelu Juhtumianalüüs Rühmatöö Rollimäng	Mitteeristav

**Lävend**

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab majanduse olemust ja	- kirjeldab oma majanduslikke vajadusi	Majanduse alused:	Rühmatöö	Mitteeristav

majanduskeskkonna toimimist	<p>lähtudes ressursside piirastusest</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust</li> <li>- koostab juhendi alusel elektrooniliselt oma leibkonna ühe kuu eelarve</li> <li>- loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse</li> <li>- täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni</li> <li>- leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta</li> <li>- kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“</li> </ul>	<p>Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus.</p> <p>Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud.</p> <p>Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.</p>	<p>interaktiivne loeng arutelu iseseisev töö arvutis</p>	
-----------------------------	--	--	--	--

#### Lävend

Kirjeldataud on enda majanduslikke vajadusi.  
 Selgitatud on nõudluse ja pakkumise kaudu turumajanduse olemust.  
 Koostatud on leibkonna kuueelarve.  
 Nimetatud Eestis kehtivad maksud.  
 Täidetud on elektrooniline tuludeklaratsiooni näidis  
 On leitud informatsioon peamiste pangateenuste kohta.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast</li> <li>- võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast</li> <li>- kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid</li> <li>- selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda</li> <li>- kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele</li> <li>- kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatööna, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani</li> </ul>	<p>Ettevõtlus:</p> <p>Ettevõtluskeskkond Eestis.</p> <p>Ettevõtja, palgatööline.</p> <p>Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas.</p> <p>Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana.</p> <p>Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine.</p>	<p>Rühmatöö interaktiivne loeng arutelu iseseisev töö arvutis</p>	Mitteeristav

#### Lävend

**Iseseisvad tööd**

Lihtsustatud äriplaani koostamine, meeskonnatööna.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel</li> <li>- tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks</li> <li>- tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega</li> <li>- kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas</li> <li>- leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööhutusealast informatsiooni</li> </ul>	<p>Töötervishoiu ja tööhutuse korraldamine ettevõttes.</p> <p>Töötingimused ja töökeskkonna ohutegurid</p> <p>Tööõnnetused ja kutsehaigused.</p> <p>Töötervishoiu ja tööhutusalase väljaõpe ja juhendamine.</p> <p>Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine</p>	<p>Interaktiivne loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Tööleht</p> <p>Õppevideo</p> <p>Iseseisevtöö</p>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analüüsib juhendamisel oma isiksust ja kirjeldab enda tugevaid ja nõrku külgi</li> <li>- seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega</li> <li>- leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta</li> <li>- leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta</li> <li>- koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumentide (CV, sh võõrkeelse motivatsioonikirja, sooviavalduse) lähtudes dokumentide</li> </ul>	<p>Eneseanalüüs</p> <p>Isiksuseomadused.</p> <p>närvisüsteemi tüüp, temperament, iseloom</p> <p>väärtused, vajadused, motivatsioon, hoiak, emotsioonid, positiivne mõtlemine</p> <p>võimed, intelligentsus, huvid, oskused</p> <p>minapilt, enesehinnang, identiteet, refleksioon, sotsiaalne küpsus</p> <p>Üldised ehk ülekantavad kompetentsid.</p> <p>Karjääri planeerimine</p> <p>Tööturg, olukord, trendid, arengusuunad, infoallikad, töötajate ootused.</p> <p>Karjääriplaani</p> <p>Kandideerimisprotsess.</p>	<p>Interaktiivne loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Ajurünnak</p> <p>Juhtumianalüüs</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Rollimäng</p> <p>Iseseisev töö arvutis</p>	Mitteeristav

<p>vormistamise heast tavast</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul</li> <li>- koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääriplaani</li> </ul>			
---	--	--	--

**Lävend**

Analüüsitud on enda isikuomadused.  
 Elektroonselt on leitud on informatsiooni tööturu, praktikakohtade ja õppimisvõimaluste kohta.  
 Elektroniliselt on koostatud tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid  
 Koostatud on isiklik lühi- ja pikaajaline karjääriplan.

**Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine**

Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel:

- Elektroonilise näidis tuludeklaratsiooni koostamine.
- Lihtsustatud äriplaani koostamine, meeskonnatööna.
- Riskianalüüs etteantud juhtumi põhjal.
- Kaasuse lahendamine etteantud juhtumi põhjal.
- E-kirja koostamine ja digiallkirjastamine.
- Õpimapi koostamine (CV, võõrkeelne motivatsioonikiri, soovialavaldus) praktikale ja tööle kandideerimiseks
- Lühi- ja pikaajalise karjääriplaani koostamine

**Mooduli hindamine**

mitteeristav hindamine

**Õppematerjalid**

Karjääriinfoportaal [www.rajaleidja.ee](http://www.rajaleidja.ee)  
 Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011  
 Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013  
 Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004  
 Naesseñ, L-O., Parem teenindamine. Tallinn.1997.  
 Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013  
 Ettevõtlusarendamise Sihtasutus [www.eas.ee](http://www.eas.ee)  
 Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused [http://www.e-ope.ee/\\_download/euni\\_repository/file/2168/Ettev6tlus\\_2011%20-tekst.pdf](http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf)  
 Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011  
 Rahandusministeerium [www.fin.ee](http://www.fin.ee)  
 Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008  
 Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013  
 Maksu- ja tolliamet [www.emat.ee](http://www.emat.ee)  
 Äriseadustik  
<https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063>  
 Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat <http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf>  
 Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. <https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060>  
 Töölepingu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030>  
 Võlaõigusseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009>  
 Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine  
[http://e-ope.khk.ee/oo/erne\\_lepingud/tvtuleping\\_ja\\_ksundusleping.html](http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html)

# Haapsalu Kutsehariduskeskus

## 4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Toitlustamise alused	14	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul nr. 1		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltötleb tooraineid, valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid</li> <li>- valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile</li> <li>- kasutab menüüsolevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid</li> <li>- valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke</li> <li>- planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha</li> <li>- käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest</li> <li>- annab oma tööle enesehinnangu</li> </ul>	<p>Toiduvalmistamise põhialused</p> <p>Toitude ja jookide põhivalmistamisviisid</p> <p>Tehnoloogilise kaardi kasutamine toitude ja jookide valmistamisel.</p> <p>Töö planeerimine köögis.</p> <p>Lihtsate toitude valmistamine etteantud retseptuuri järgi, kasutades asjakohaseid töövahendeid, säästlikult ja hügieenireegleid järgides.</p>	Interaktiivne loeng, arutelu, praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

#### Hindamisülesanne:

Praktilise töö tulemusena valmistatakse ja serveeritakse meeskonna tööna, üksteise juhendamisel, müügiks sobiv kahekäiguline eine ettenähtud ajaga. Eine valmistamisel kasutatakse õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitakse tehnoloogilist kaarti ja koostöös kirjutatud tööplaani. Täidetakse hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise reegleid. Köögis kasutatakse õigeid koristus-puhastusvahendeid ja töövõtteid.

#### Hindamismeetod:

Praktiline töö

#### Lävend

Kirjeldataud on toitude ja jookide põhilisi valmistamisviise.

Valitud ja käideldud on toorained vastavalt tehnoloogilise kaardile, kasutades ajakohaseid töövahendeid.

Tehnoloogiliste kaartide järgi on valmistatud lihtsamaid toite ja jooke säästlikult ja toiduhügieenireegleid järgides.

On planeeritud oma tööd.

Oma tööle on antud enesehinnang.



<b>Iseseisvad tööd</b>
Töötab läbi kulinaaria teoreetilise materjali ja teostab kõik antud õppeülesanded. Koostab praktilistes tundides tehtud roakaartidest kogumiku ja kasutab seda vastavalt vajadusele. Annab oma praktilisele tööle enesehinnagu.
<b>Praktilised tööd</b>
Praktilised roogade valmistamised õppeköögis.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikult	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mõistab toiduhügieeni põhimõtteid lähtudes Toiduseadusest.</li> <li>- Mõistab ettevõtte enesekontrolliplaani sisu ja sellega seotud tegevusi köögis.</li> <li>- Selgitab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamise vajadust</li> <li>- Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Isiklik hügieen;</li> <li>toiduhügieen;</li> <li>Toiduseadus</li> <li>Ettevõtte enesekontrolliplaan</li> <li>Ressursside säästlik kasutamine</li> <li>Keskkonnaprobleemid</li> <li>Jäätmehooldus</li> <li>Jäätmete liigid</li> <li>Kahjuritõrje</li> </ul>	Interaktiivne loeng, Arutelu, Rühmatöö, Iseseisev töö	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Toiduhügieeni test	<b>Hindamismeetod:</b> Test
--	--------------------------------

<b>Lävend</b>
Kirjeldataud on toiduhügieeni põhimõtteid lähtudes Toiduseadusest. Kirjeldataud ettevõtte enesekontrolliplaani sisu ja sellega seotud tegevusi köögis. Selgitatud erinevate ressursside säästliku kasutamise vajadust lähtudes keskkonnaprobleemidest.

<b>Iseseisvad tööd</b>
Töötab läbi toiduhügieeni materjali ja teostab kõik antud õppeülesanded.
<b>Praktilised tööd</b>
Praktilistes toiduvalmistamise tundides järgib jooksvalt hügieenireegleid.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb igapäevaseid puhastus-ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valib ja kasutab eesmärgipäraselt asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile</li> <li>- puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Köögitöövahendid, seadmed ja materjalid</li> <li>Tootmisvahendite-, vahendite liigitus, kasutamine, hooldamine</li> <li>Puhastustööd köögis</li> <li>Puhastusained, töövahendid, puhastusvahendid;</li> <li>mustus; vee kasutamine puhastustöödel; Ph mõiste;</li> </ul>	Interaktiivne loeng, rühmatöö, iseseisev töö, praktiline töö, mõistekaart, uurimistöö, õppevideo	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted</li> <li>- selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös</li> <li>- kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest</li> <li>- arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks</li> </ul>	<p>puhastuslahuste valmistamine</p> <p>Puhastustööd ja puhastusplaan</p> <p>Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine. Hooldusjuhendiga tutvumine.</p> <p>Koristusvajaduse määramine</p>		
--	---	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Vastavalt juhendile kõõgi puhastusplaani koostamine.

**Lävend**

Eesmärgipäraselt on valitud seadmed ja väikevahendid tootmisköõgis. Seadmed, väikevahendid, tööpinnad on puhastatud sobivate puhastuslahuste ja töövõtetega. Selgitatud on Ph-mõiste ja selle olulisus puhastustööl. Kirjeldatud on lahuste valmistamist ja arvatud puhastusaine kogused kasutuslahuste valmistamiseks.

**Iseseisvad tööd**

Töötab läbi seadmete ja puhastustööde teoreetilise materjali ja teostab kõik antud õppeülesanded.

**Praktilised tööd**

Praktilistes toiduvalmistamise tundides kasutab seadmeid ja töövahendeid ning puhastab õppeköõgi.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainetegruppide hoiunõuetele.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet</li> <li>- Ladustab kauba, arvestades erinevate toiduainetegruppide hoiunõuded</li> <li>- Abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele</li> <li>- Kirjeldab toiduaineid lähtudes toidutoorme ja toidu sortimendist, kvaliteedist, maitseomadustest ja kasutamisevõimalustest</li> </ul>	<p>Toidukauba pakendiinfo, märgistuse nõuded ja märgised</p> <p>Toiduainete gruppide ladustamine</p> <p>Inventuur</p> <p>Toiduainete liigitamise alused</p>	<p>Interaktiivne loeng, rühmatöö, praktiline töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<b>Lävend</b>				
<p>Kaup on ladustatud ja inventeeritud, arvestades erinevate toidukaupade säilitustingimusi. Kirjeldatud on toiduaineid gruppide kaupa, nende omadusi ja kasutamist.</p>				
<b>Praktilised tööd</b>				



**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	mittestatsionaarne õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Teeninduse alused	5	Kersti Õim
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamine</b>
arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 3</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 4</b>	<b>Hindamine</b>
teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Planeerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Rekkor, S; jt. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010.

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Toiduvalmistamine	10	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ning jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasustest ning klientide vajadustest ja ootustest		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamine</b>
valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamine</b>
iseloostab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulhindamine toimub kooli lõpueksami või kutseeksami vormis. Eksam: tööplaani koostamine ja praktilise kolmekäigulise eine valmistamine ja serveerimine 2,5 tunni jooksul, juhendi ( roakaardi) abil.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu; Toiduvalmistamine suursöögis; ARGO 2010; Tallinn H.Kikas. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. Ilo 2004

Maailma toiduainete entsüklopeedia. TEA Kirjastus 2006  
E.Mihkels. Poodi kalale. Ajakirjade kirjastus 2010  
V.Müller. Sealiha. Suur kokaraamat. TEA Kirjastus 2012  
A.lburg. Vürtsileksikon. Maalehe Raamat 2002  
A.Rausch. Maitsetaimede leksikon. Maalehe Raamat 2002  
A.Kang. Kõogiviljaraamat. Ajakirjade Kirjastus 2006  
[http://www.kliinikum.ee/attachments/107\\_Toidurasvad.pdf](http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf)  
<http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend>

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Töökorralduse alused	3	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid nr. 1, 3		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab köögi tööd klientide soovide ja vajadustest tulenevalt planeerides ning kasutades olemasolevaid ressursse, rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamine</b>
korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärasest lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamine</b>
annab hinnangu etteantud menüüle arvestades menüü koostamise põhimõtteid	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Koostada etteantud menüü ja juhendi alusel individuaalne tööplaan
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013 e-õppe materjalid õpetaja konspektid





**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Töö planeerimine ja korraldamine	7	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud on moodulid nr. 1, 3, 4, 5		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, organiseerib enda ning kaastöötajate tööd teadlikult, haldab varustamisprotsessi, koostab menüüsid arvestades klientide vajadusi ja koostab nõuetekohaseid kalkulatsioonikaarte sõltuvalt ettevõtte spetsiifikast.		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib, ajastab enda ja kaastöötajate tööd meeskonnas teadlikult ettevõtte tootmises; korraldab toitlustusettevõtte laomajandust ning varustamist järgides aruandluse põhimõtteid	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamine</b>
koostab juhendi alusel toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 3</b>	<b>Hindamine</b>
koostab juhendi alusel menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 4</b>	<b>Hindamine</b>
arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Arendab etteantud teema ja juhendi põhjal menüü lähtuvalt kliendi vajadusest, koostab kalkulatsioonikaardid ja tööplaani
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Juta Lavatsit " Kalkulatsiooni töövihik" Öile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011 Õpiobjektid Küllike Varikult ja Öile Aavikult Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 Rekkor, S. jt Praktiline kulinaaria, 2013

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	mittestatsionaarne õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Restorani teenindus	6	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul Teeninduse alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab restorani töökorraldust tulenevalt ettevõtte äriideest ja teenindab kliente rakendades erinevaid teenindusviise		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab erinevate restoranide äriideid ja restoraniteeninduse põhimõtteid	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamine</b>
rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Test teoreetiliste teadmiste kohta Praktiline teenindussituatsioon
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Rekkor, S; jt. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010.

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Abikoka praktika	18	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid nr. 1, 3		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib isikliku praktika eesmäärke	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamine</b>
tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 3</b>	<b>Hindamine</b>
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 4</b>	<b>Hindamine</b>
koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sooritab praktilised tööd;</li> <li>• koostab enesehinnangu;</li> <li>• saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside;</li> <li>• koostab iseseisva tööna ja esitab praktikaaruande;</li> <li>• esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist</li> </ul> <p>Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt  Aruande hindamine  Esitluse hindamine koos eneseanalüüsiga</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikajuhend õppijale</li> <li>• Praktikaaruande koostamise juhend</li> <li>• Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid</li> <li>• Praktikaleping</li> <li>• Praktikapäevik</li> <li>• Tagasisideleht praktika juhendajalt</li> </ul>

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Praktika	18	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid nr. 1, 3		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamine</b>
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 3</b>	<b>Hindamine</b>
koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sooritab praktilised tööd;</li> <li>• koostab enesehinnangu;</li> <li>• saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside;</li> <li>• koostab iseseisva tööna ja esitab praktikaaruande;</li> <li>• esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist</li> </ul> <p>Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt</p> <p>Aruande hindamine</p> <p>Esitluse hindamine koos eneseanalüüsiga</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikajuhend õppijale</li> <li>• Praktikaaruande koostamise juhend</li> <li>• Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid</li> <li>• Praktikaleping</li> <li>• Praktikapäevik</li> <li>• Tagasisideleht praktika juhendajalt</li> </ul>



**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Abikoka praktiline töö	10	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid 1, 3, 4		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke		

<b>Õpiväljund 1</b>		<b>Hindamine</b>
valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides tootlustusettevõtte töökorralduse, tööohutuse, ja ergonoomia põhimõtteid		Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Õpiväljund 2</b>		<b>Hindamine</b>
töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides		Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt Eneseanalüüs, meeskonnakaaslaste tagasiside
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	roakaardid

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	põhikooli järgne õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Eritoitlustus	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud on moodul 1, 3		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab toiteväärtuse ning valmistab sobilike valmistamisviisidega vastavaid roogasid.		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamine</b>
koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 3</b>	<b>Hindamine</b>
valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Koosneb kahest osast: Iseseisev töö: menüü erivajadusega kliendile lähtuvalt juhendist Praktiline töö: iseseisva töö praktiline teostus, esitlus ja analüüs
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>           Aro, A. 100 küsimust toidust ja toitumisest, 2004            Grün-Ots, I. Kui toit teeb lapsehaigeks, 2009            Jalak, R. jt. Teadmisi sportlase toitumisest, 2001            Kasemets, S. Kahe nädala menüü lasteaialapsele, 2009            Lege Artis, Haiguspuhune toitumine, 2003            Lege Artis, Haigused ja toitumine, 2010            Liebert, T. Toitumine: müüdid ja tegelikkus, 2008            Põldma, A. Kahe nädala menüü kooliõpilasele, 2010            Teesalu, S. Seedimine, toitumine, dieetid, 2001            Teesalu, S. Toitumine tõhusalt ja individuaalselt igas eas, 2006            Tervise Arengu Instituut, Eesti toitumis- ja toidusoovitused, 2006            Zilmer, M. Normaalne söömine, 2004         </p> <p> <a href="http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html">http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html</a>  <a href="http://www.diabeet.ee/">http://www.diabeet.ee/</a>  <a href="http://www.tsoliaakia.ee/">http://www.tsoliaakia.ee/</a>  <a href="http://www.toitumine.ee/">http://www.toitumine.ee/</a> </p>

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Catering teenindus	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid nr. 1, 4		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool statsionaarset ettevõtet ja teenindusruume		

<b>Õpiväljund 1</b>		<b>Hindamine</b>
planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele		Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Õpiväljund 2</b>		<b>Hindamine</b>
teostab ettevalmistustöid, catering-teenindust ja järeltöid		Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Iseseisev töö: catering-ürituse planeerimine Praktiline catering-üritusel osalemine
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010.

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
14	Veiniõpetus	1	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid 1, 3, 4, 5		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse , et õppija mõistab veinidega seotud põhimõisteid, viinamarja sortidest tulenevaid veinide iseloomuomadusi ja sobivust toitudega		

<b>Õpiväljund 1</b>			<b>Hindamine</b>
mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid			Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	

<b>Õpiväljund 2</b>			<b>Hindamine</b>
iseloomustab viinamarja sorte			Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	

<b>Õpiväljund 3</b>			<b>Hindamine</b>
sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega			Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	test ja enda koostatud õppematerjal ( viinamarjasordid ja nende iseloomustus) -rühmatööd (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine) -esitlus valminud õhtusöögi menüü koos põhjendusega; veini sildi lugemine -praktiline töö ( degustatsioonid koos viinamarja sortide iseloomustustega)
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Keskküla K , Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008; Andre Jefford, Veinikursus, Varrak, 2009; K. Kroon, A. Laaniste, U Ugandi, Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus 2006.

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
15	Etikett	1	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid nr. 1, 5		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse , et õppija mõistab etiketi mõistet, lauakombeid, riietumise viise ametlikel vastuvõttudel ja oskab kasutada saadud teavet vastuvõttude korraldamisel		

<b>Õpiväljund 1</b>			<b>Hindamine</b>
mõistab etiketi mõistet, arvestab telefonietiketi reeglitega, oskab etiketi kohaselt ametikõnedele vastata ning ennast esitleda, mõistab lauakombeid ja restoranietiketti			Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	

<b>Õpiväljund 2</b>			<b>Hindamine</b>
Kirjeldab härrade ja daamide riietumise viise ametlikel ja mitteametlikel vastuvõttudel Mõistab riietumisstiilide põhimõtteid mõistab arvutikasutaja etiketireegleid, koostab etiketikohaselt e-kirju tunneb vastuvõtu liike ja vastuvõtu kavandamise reegleid ning kirjeldab kuidas vastuvõttudel etiketi kohaselt käituda. Kirjeldab tervitamise ja tutvumise, ametikohtumiste, koosoleku korralduse, joogietiketti ning oskab vormistada kutsed			Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine

**Õppematerjalid**

T. Tšatsua, M. Lukas „Etikett tööl ja kodus“ AS Ajakirjade Kirjastus 2008  
D. Foster „Euroopa riikide etikett ja tavad“ ERSEN 2000  
H. Schwinghammer „Korrekse daami meelespea“ ERSEN 2001  
H. Schwinghammer „Korrekse härra meelespea“ ERSEN 2001  
Tiina Tšatsua, Mati Lukas „Etikett tööl ja kodus“ (Ajakirjade Kirjastus 2008)  
Maaja Kallast „Käitumise Kuldvara seltskonnas“ (Aed 1996)  
Maaja Kallast „Käitumise Kuldvara riietus ja suhtlemine“ (Aed 1996)  
Virve Karu, Sigrid Soomre „Peolaud katmine serveerimine etikett“ (Hansaprint)  
Teenindamise kunst. Toitlustamine, vastuvõtude korraldamine / S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A.Vainu; Kirjastus Argo, 2013  
Kersti Õim teemakonspektid 2014



**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
16	Restoranitöö korraldus	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid nr. 1, 3, 4, 5		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija täidab ettevõtte enesekontrolliplaanist tulenevaid tegevusi köögis, planeerib ja korraldab juhendi alusel enda ja abikokkade tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid.		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamine</b>
täidab ettevõtte enesekontrolliplaanist tulenevaid tegevusi	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 3</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 4</b>	<b>Hindamine</b>
kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 5</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Koostada juhendi alusel köögi meeskonna tööplaan, planeerides tööd köögis, seadmed ja töövahendid, arvestades ettevõtte enesekontrolliplaani ja töökorralduse eripära, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013 e-õppe materjalid õpetaja konspektid Toiduhügieeni eeskiri Juhend enesekontrolliplaani koostamiseks

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
17	Restoraniköögi praktika	12	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud on moodulid 1, 3, 4, 5, 6		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamine</b>
töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Õpiväljund 3</b>	<b>Hindamine</b>
Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> <li>• sooritab praktilised tööd;</li> <li>• koostab enesehinnangu;</li> <li>• saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside;</li> <li>• koostab iseseisva tööna ja esitab praktikaaruande;</li> <li>• esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist</li> </ul> <p>Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt</p> <p>Aruande hindamine</p> <p>Esitluse hindamine koos eneseanalüüsiga</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikajuhend õppijale</li> <li>• Praktikaaruande koostamise juhend</li> <li>• Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid</li> <li>• Praktikaleping</li> <li>• Praktikapäevik</li> <li>• Tagasisideleht praktika juhendajalt</li> </ul>