

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### Kokk (442 Neljanda taseme kutseõppe esmaõpe) moodulite rakenduskavad

<b>Sihtrühm</b>	Põhihariduse omandanud õpilased või vähemalt 22-aastased põhihariduseta isikud, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	8	Tiina Sootalu, Aili Tervonen, Kaire Raba
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul "Menüü planeerimine"		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest.</p> <p>2. koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara.</p> <p>3. vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab tellitavate toitude (à la carte) menüü arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid;</li> <li>• koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumise iseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus) klientidele;</li> <li>• tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat;</li> <li>• vormistab menüüsid kasutades digivõimalusi;</li> <li>• annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest;</li> <li>• koostab juhendi alusel toitudele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna;</li> <li>• vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades erialast sõnavara.</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine	
<b>Kalkulatsioon ÕV2</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Toiduainete kaalu ja mahuühikud, nende teisendamine, bruto ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine</p> <p>Toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine, kulu arvestus</p> <p>Omahinna arvutamine</p> <p>Müügihinna kujunemine ja hinnakujunemise alused</p> <p>Standardretseptuurid</p> <p>Tehnoloogilised- ja kalkulatsiooni kaardid</p>

	Tabelarvutusprogrammi kasutamine kalkulatsioonide koostamisel. Kasutab erialast tarkvara kalkulatsioonide koostamisel.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Menüüde koostamine ÕV1,ÕV2</b>	<b>Alateemad</b> Menüüde tüübid Menüüdes kasutatav terminoloogia Menüüde koostamist mõjutavad tegurid Menüüde koostamine ja analüüsimine Toiduportsjoni koostamine, menüü vormistamine IT vahendeid ning võimalusi kasutades. Kasutab erialast tarkvara menüüde koostamisel.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Toitumisõpetus ÕV1</b>	<b>Alateemad</b> Toitainete otstarve organismis Tasakaalustatud menüü/toitumissoovitused Toidukorra kalorsus (toitumissoovitused/arvutamine) Toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele Kasutab erialast tarkvara kaloraaži arvutamisel.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon, paaristöö, rühmatöö, iseseisev töö, enesehindamine, analüüs.
<b>Hindamismeetodid</b>	ÕV 1. Paaristöö: koostada juhendi alusel argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. ÕV 2. Iseseisev töö: koostab elektrooniliselt 3-käigulise eine korra tehnoloogia- ja kalkulatsiooni kaardid, kasutades etteantud vormi ning erialast terminoloogiat. ÕV 3. Iseseisev töö: (ÕV1 alusel) koostab juhendi alusel argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat; tõlgib koostatud menüü võõrkeelde. Tõlgib ühe tehnoloogilise- ja kalkulatsioonikaardi võõrkeelde.
<b>Lõimitud teemad</b>	Matemaatika, Inglise keel, Arvutiõpetus
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulit hinnatakse Mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded vähemalt rahuldaval/läveni tasemel. Projektitöö.
<b>sh lävend</b>	<b>“A” saamise tingimus:</b> ÕV 1. Õpilane koostab tellitavate toitude (à la carte) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid; koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumise iseärasustega (sh toidutalumatus, toiduallergia, taimetoitus) klientidele; annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. ÕV 2. Õpilane koostab juhendi alusel toitule tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna; vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara.

	ÕV 3. Õpilane tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat; vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi.
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S. (2008). Toitlustamise alused. Tallinn: Argo Rekkor, S. (2011). Kulinaaria. Tallinn: Argo Rekkor, S. (2013). Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Menüü planeerimine	6	Tiina Sootalu, Kaire Raba, Aili Tervonen
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid.		

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

### Mooduli jagunemine

<b>Kalkulatsioon ÕV3, ÕV4</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Toiduainete kaalu ja mahuühikud, nende teisendamine, bruto ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine</p> <p>Toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine, kulu arvestus</p> <p>Omahinna arvutamine</p> <p>Müügihinna kujunemine ja hinna kujunemise alused</p> <p>Standardretseptuurid</p> <p>Tehnoloogilised- ja kalkulatsioonikaardid</p> <p>koostab tooraine ja hinnakalkulatsioonid kasutades vastavat tarkvara , arvutab tooraine vajaduse</p>
<b>Menüü koostamine ÕV1; ÕV2</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Menüüde tüübid lähtuvalt ettevõtte eripärast ja sihtrühmast</p> <p>Menüüdes kasutatav terminoloogia</p> <p>Menüüde kohandamine arvestades enamlevinud toidutalumatusi ja allergiaid</p> <p>Menüüde koostamine ja analüüsimine</p> <p>Toiduportsjoni koostamine, menüü vormistamine IT vahendeid ning võimalusi kasutades. Inglise keelne menüü</p>

<b>Toitumisõpetus ÕV2</b>	<b>Alateemad</b> Lisa- ja saasteained, nende mõju inimese tervisele ja keskkonnale Einekorra toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine vastavalt sihtrühmale( lasteaiastele, eakatele, füüsilise töö tegijatele jne) kasutades IT vahendeid
<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline meeskonnatöö, juhtumianalüüs, rollimäng, individuaalne töö, iseseisev töö.
<b>Hindamise meetodid</b>	ÕV1. Meeskonnatöö: koostada juhendi alusel digitaalselt argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. ÕV2. Rühmatöö: õpetaja poolt antud retsepti alusel arvutada toitaineline koostis ja toiteväärtus kasutades IT vahendeid. ÕV3. Teoreetiliste teadmiste kontroll. Iseseisev töö: koostab juhendi alusel argipäeva ühenädalase lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. ÕV4. ÕV2 antud rühmatöö lisa; tooraine vajadus, lähtudes tehnoloogilisest kaardist.
<b>Lõimitud teemad</b>	Matemaatika, Arvutiõpetus, Inglise keel
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Koostab ja vormistab juhendi alusel 3-käigulise einekorra tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid elektrooniliselt, kasutades etteantud vormi ning erialast terminoloogiat.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: ÕV 1. Koostab juhendamisel ettevõtte eripäralt vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest; põhjendab toitade valikut menüüs lähtuvalt toidusoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile; koostab ja kohandab menüüd lasteaiastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toidumis- ja liikumissoovitustest; vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi. ÕV 2. Arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase. ÕV 3. Koostab juhendamisel põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid; vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabelitötluse digivahendeid. ÕV 4. Arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust.
<b>Õppematerjalid</b>	Aavik, Õ. (2011). Kalkulasiooniõpetus. Praktilise töö juhend. Tallinn: Argo Kängsepp, I. (2008). Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile. Tallinn: Ilo Rekkor, S. jt (2013). Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo Rekkor, S. jt (2010). Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Praktika	36	Tiina Sootalu
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud on 1. kursuse „Toitlustamise“ moodul		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes.		

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist.</p> <p>2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>3. planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid.</p> <p>4. valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid;</p> <p>5. teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid.</p> <p>6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi;</li> <li>• planeerib isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt söögikoha ärimudelitest ja toidumenüüst, arvestades praktikajuhendit;</li> <li>• sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid;</li> <li>• töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks;</li> <li>• järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorra eeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid;</li> <li>• täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi;</li> <li>• arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel;</li> <li>• eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid;</li> <li>• valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega ettevõtte menüüs olevaid toidukohale iseloomulike roogasid ja jooke;</li> <li>• serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale;</li> <li>• peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid järgides toitlustusettevõtte töökorraldust;</li> <li>• korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus ja korrastus töid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile;</li> <li>• käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile;</li> <li>• analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ( ettevõttes valmistatud ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktika ettevõttes;</li> <li>• esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid.</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö, iseseisev töö
<b>Hindamisülesanded</b>	<p>ÕV 1. Koostab õpimapi, milles on materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist.</p> <p>Avab GDrives praktikapäeviku ning praktikaaruande.</p> <p>ÕV 2. Praktikaettevõtte kirjeldus (äriidee, menüü, töökorralduse kirjeldus, hinnang tootmisruumidele).</p> <p>ÕV 3. Täidab juhendamisel tööülesandeid.</p> <p>ÕV 4. Valmistab juhendamisel vastavalt tööplaanile toite ja jooke.</p> <p>ÕV 5. Puhastus- ja korrastustööd, prügi käitlemine vastavalt ettevõtte puhastusplaanile.</p> <p>ÕV 6. Täidab praktikapäeviku ning koostab praktikaaruande ja teeb esitluse praktika kohta.</p>
<b>Lõimitud teemad</b>	Eesti keel; Arvutiõpetus; Suhtlemine;
<b>Iseseisev töö</b>	Koostab vajaliku dokumentatsiooni praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine) lähtudes praktikajuhendist. Praktikaettevõtte äriideega ja menüüga tutvumine. Igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit ning ettevalmistused vastavalt etteantud juhendile praktikaaruande koostamiseks. Praktikaaruande koostamine. Eneseanalüüs. Esitluse ja esitlemine
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpimapis olevad praktika dokumendid on koostatud nõuetekohaselt korrektses eesti keeles, praktika eesmärkide püstitamisel on lähtunud praktikajuhendist. Iseseisva tööna koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt ühte isiklikku eesmärki, mille saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevik on vormistatud keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid. Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet, kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Õppija tegutseb meeskonna liikmena, tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades. Praktikaaruanne on koostatud vastavalt etteantud juhendile ning on keeleliselt korrektselt ja nõuetekohaselt vormistustatud; praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja antud hinnang eesmärkide saavutamisele).
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus on mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks vajalikud hindamisülesanded on täidetud lävendi tasemel .
<b>Õppematerjalid</b>	<p><a href="#">HKHK praktika dokumendid</a>:</p> <p>Praktikaaruande koostamise juhend. Praktikaleping, Praktikapäevik. Hinnanguleht praktikandile – tagasiside praktika juhendajalt.</p> <p>Tööohutus- ja töötervishoiualased juhendmaterjalid..</p> <p>Kuhhi, M. (2006). Eesti ametikeel. Tallinn: Ilo</p> <p>Kitsnik, M. (2010). Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn: Integratsiooni ja Migratsiooni SA</p> <p>Kraut, E. (2004). Eesti õigekeel. Tallinn: Koolibri</p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Praktiline töö restoranis	12	Tiina Sootalu, Kersti Õim
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud on „Toiduvalmistamise“ moodul		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume.		

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>1. planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest.</p> <p>2. valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust.</p> <p>3. käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust.</p> <p>4. teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid, lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist.</p> <p>5. teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele;</li> <li>• valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest;</li> <li>• hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest;</li> <li>• valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile;</li> <li>• vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile;</li> <li>• ajastab toitude ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile;</li> <li>• kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale;</li> <li>• annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist;</li> <li>• võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele;</li> <li>• kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu;</li> <li>• hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele;</li> <li>• käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile;</li> <li>• inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele;</li> <li>• teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid;</li> <li>• valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist;</li> <li>• puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist;</li> <li>• peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;</li> <li>• nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles;</li> <li>• lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires;</li> <li>• katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest.</li> <li>• kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid</li> </ul>	Mitteerista v hindamine



## Mooduli jagunemine

<b>Praktiline töö restoranis</b>	<b>Alateemad</b> 1. Restoraniköök Kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid, grillseadmed. Baariseadmed. Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid). Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine 2. Toiduvalmistamine – koka praktiline töö Kauba käitlemine. Toidukauba tundmine. Laomajandus. Külmad ja soojad eelroad, supid (veloute supid – püreeritud supid) ja munaga paksendatud kastmed (hollandikaste), pearoad erinevatest lihadest sh ulukilihast, linnulihast, kalast või mereandidest. Lisandid aedviljadest või metsaadidest, teraviljatoodetest. Külma või kuumast kastme valmistamine. Klassikalised salatid. Külmad, külmutatud või kuumad magustoidud. Vastavus tehnoloogilisele kaardile ja toiduhügieeni nõuetele. 3. Puhastustööd Puhastusplaan. Restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustööd. Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted. Mustus, vee kasutamine puhastustöödel. pH mõiste (keemia). 6. Puhastuslahuste valmistamine (matemaatika % arvutus) 4. Klienditeenindus Klientide vastuvõtmine. Menüü ja joogikaardi esitlemine. Tellimuse vastuvõtmine. Toitude ja jookide serveerimine. Arveldamine. Klientide ärasaatmine
----------------------------------	---

<b>Õppemeetodid</b>	Praktiline töö, iseseisev töö, meeskonnatöö, moodulhindamine restoranipäevad
<b>Hindamisülesanded</b>	ÕV 1. Praktiline töö restorani köögis. Vastavalt menüüle planeerib seadmete ja töövahendite vajaduse, ohutu kasutamise ja puhastamise lähtuvalt menüüst ja tööjõust. ÕV 2. Praktiline töö restorani köögis. IT: õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest). ÕV 3. ja ÕV4 Praktiline töö õppeköögis ÕV 5. Praktiline õppetöö restoranis
<b>Lõimitud teemad</b>	Arvutiõpetus, Inglise keel
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane planeerib ja korraldab tööd lähtuvalt tööülesandest; valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile; käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid; katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest. Mooduli ühishindamine Restoranipäevade raames.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Õpilane planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab töökoha, järgides tööohutuse nõudeid; alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal; peab kinni tööde ajakavast, osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest; eeltötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid; käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toiduohutuse ja kvaliteedi järgides kehtivat

	<p>enesekontrolliplaani; järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid.</p> <p>Õpilane 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</p> <p>Õpilane teeb puhastus- ja koristustöid köögis ning saali nõudepesus, järgides puhastusplaani; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi.</p> <p>Õpilane teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi</p> <p>Õpilane vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades; analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele.</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>Rekkor, S. jt (2008) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Müller, V. (2012) Sealiha. Suur kokaraamat. Tallinn: TEA Kirjastus</p> <p>lburg, A. (2002) Vürtsileksikon. Tallinn: Maalehe Raamat</p> <p>Rausch, A. (2002) Maitsetaimede leksikon. Tallinn: Maalehe Raamat</p> <p>Kang, A. (2006) Köögiviljaraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus</p> <p><a href="http://www.toitumine.ee">www.toitumine.ee</a></p> <p><a href="http://www.ampser.ee">www.ampser.ee</a></p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Praktiline töö suurköögis	11	Tiina Sootalu, Ivika Raudsepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul "Toitlustamine"		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurköögitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena.		

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

### Mooduli jagunemine

<b>Toidu valmistamine ja teenindamine kooli sööklas</b>	<p><b>Suurköögi toidud / joogid</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Supid – rahvuslikud supid, püreesupid, kreemsupid</li> <li>2. Kastmed – soojad põhikastmed ja neist tuletatud kastmed, külmad kastmed, maitsevõid</li> <li>3. Teraviljatoidud, -road riisist, putrudest vormiroad, pudingud</li> <li>4. Köögiviljatoidud – keedetud, hautatud ja praetud köögiviljatoidud</li> <li>5. Hakklihatoidud</li> <li>6. Lihatoidud</li> </ol>
---	--

	<p>7. Kalatoidud  8. Magustoidud – vahud, kreemid, tarretised  9. Kohv, tee, kakaojoogid.  10. Piimatooted, siirupijoogid, mahlad, mahlajoogid, veed, karastusjoogid.</p> <p><b>Teenindamine</b>  1. Valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist, arvestades portsjoni kompositsiooni, vormistamise ja kaunistamise võtteid  Lõiming: Keel ja kirjandus  Teenindusega seotud sõnavara ja erialased terminid; korrektne sõnakasutus ja keelemallid vastavalt teenindussituatsioonile; sõna “euro” õigekiri; menüü tutvustus korrektses eesti keeles ja erialase sõnavara kasutamine</p> <p><b>Puhastus- ja korrastustööd</b>  1. Suurköögis kasutatavad töövahendid ja köögiseadmed  2. Puhastusvahendite kasutamine  3. Puhastusplaan  Lõiming: Keemia  Erialases töös kasutatavate lahuste valmistamine; jäätmekäitlus, säästlikus, globaalprobleemid.</p>
--	--

<b>Õppemeetodid</b>	praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon, paaristöö, rühmatöö, iseseisev töö, enesehindamine, analüüs.
<b>Hindamise meetodid</b>	<p>ÕV 1. Praktiline töö ja töökorraldus köögis.  ÕV 2. Osavõtt praktilisest suurköögitoitude valmistamisest.  ÕV 3 Hindamine praktilistes tundides köögis.  ÕV 4. Praktiline töö: teenindus väljastusletis.  ÕV 5. Iseseisev töö: analüüsib enda tegevust, koostab juhendi alusel oma tööplaani, planeerides tööd suurköögis, järgides tööohutust ja hügieeninõudeid</p>
<b>Lõimitud teemad</b>	Eesti keel, arvutiõpetus
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtva hindamiseks peavad olema sooritatud mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel.
<b>sh lävend</b>	<p>“A” saamise tingimus: Õpilane planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab töökoha, järgides tööohutuse nõudeid; alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal; peab kinni tööde ajakavast, osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest; eeltötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid; käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toiduohutuse ja kvaliteedi järgides kehtivat enesekontrolliplaani; järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid.  Õpilane 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.</p>

	<p>Õpilane teeb puhastus- ja koristustöid köögis ning saali nõudepesus, järgides puhastusplaani; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi.</p> <p>Õpilane teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi.</p> <p>Õpilane vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades; analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Rekkor, S. jt (2013). Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S. jt (2010). Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo</p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Toiduvalmistamine	10	Tiina Sootalu, Ivika Raudsepp
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid “Toitlustamine” ja “Praktiline töö suurköögis”		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid.		

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>1. planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas.</p> <p>2. valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi.</p> <p>3. serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi.</p> <p>4. kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid;</li> <li>• eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>• valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>• valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>• valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>• valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>• valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>• valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>• valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile</li> <li>• valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>• soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>• valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumisiseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi;</li> <li>• serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele;</li> <li>• kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid;</li> <li>• kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid.</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

### Mooduli jagunemine

<b>Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja tööpuhastamine ja tööplaneerimine</b>	<b>Alateemad</b> 1. Väikevahendid ja köögiseadmed restoraniköögis 2. Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad) 3. Kuumtöötlusseadmed a. (induktsioonseade, tarvikud, kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid; grillseadmed) 4. Baariseadmed 5. Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid) Restoranitöö planeerimine 1 Töötappide planeerimine 2. Restoraniköögi tööde õige järjestus ja ajastamine ning tööplaan 3. Meeskonnatöö töökorraldus	<b>Seos õpiväljundiga 1 ja 4</b> planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid.
<b>Serveerimine</b>	<b>Alateemad</b> Põhisöögikordade teeninduse teostamine 2. Teeninduse ettevalmistamine 3. Teeninduse järeltoimingud 4. Enesehinnang ja hinnang meeskonnatööle 5. Jookide serveerimine	<b>Seos õpiväljundiga 3</b> serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi;
<b>Toiduvalmistamine praktiline</b>	<b>Alateemad</b> 1. Suupistete valmistamine 2. Valmistab külmi või sooje eelroogasid 3. Valmistab suppe (kreem ja veloute supid) ja munaga paksendatud kastmeid (hollandi kaste), pruuni põhikastme tuletisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid 4. Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, ulukilihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest järgides toiduhügieeni nõudeid 5. Valmistab klassikalisi salateid, sooje salateid 6. Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoitu 7. Soolamine, hapendamine, marineerimine 8. Valmistab külma või kuuma joogi (likööride valmistamine) vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid 9. Arvestab toidu valmistamisel toitumisärasustega klientidega	<b>Seos õpiväljundiga 2</b> valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi;

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumi analüüs, probleemsituatsiooni lahendamine, töötamine arvutiga
<b>Hindamise meetodid</b>	ÕV 1. Iseseisev töö: koostab arvestustööks tööplaani ja vajaminevate töövahendite nimekirja.

	<p>ÕV 2. Praktiliste tundide läbimine täismahus Teooria test Iseseisev töö: õpimapp koosneb praktiliste tundide retseptidest ja läbitud tundidest. ÕV 3. Praktiline töö: toitude ja jookide serveerimine õppeköögis. ÕV 4. Praktiline töö: seadmete puhastamine köögis. Iseseisev töö: puhastusplaani koostamine.</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulit hinnatakse Mitteeristavalt. Mooduli hinne kujuneb iseseisva tööde, teoreetiliste teadmiste kontrolli ning praktiliste oskuste, sh demonstratsiooni (praktiliste töö) alusel.
<b>sh lävend</b>	<p><b>ÕV1.</b> “A”, Õpilane planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ning meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid.</p> <p><b>ÕV2</b> “A”, Õpilane valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid, suppe, kastmeid (sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid), tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast, toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaadidest, külmi, külmutatud ja kuumi magustoite, tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid; valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid.</p> <p><b>ÕV3</b> “A” Õpilane serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele.</p> <p><b>ÕV4</b> “Arvestatud” Õpilane kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. jt. (2013) Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). Restoraniteenindus. Tallinn: Argo <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a> <a href="https://www.typsy.com/">https://www.typsy.com/</a></p>



Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Toitlustamine	10	Tiina Sootalu, Kersti Õim, Ariko Astra, Ivika Raudsepp
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud "Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused" moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena toite ja jooke, sh enamlevinud Eesti rahvustoite, töötades säästlikult ja järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid.		

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

Mooduli jagunemine		
<b>Esmaabi</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esmaabi olemus ja üldpõhimõtted.</li> <li>2. Õnnetusolukorra hindamine ja tegutsemine.</li> <li>3. Eluohtlikud seisundid, nende äratundmine ja hädavajalikud tegevused.</li> <li>4. Esmaabi vigastuste korral.</li> <li>5. Esmaabi mürgistuse, söövituse, põletuse, kuumakahjustuse ja elektrilöögi korral.</li> </ol>	<b>Seos õpiväljundiga 1</b> planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;
<b>Praktiline töö</b>	<p>Praktilised ülesanded:</p> <p>Hindab kannatanu seisundit ja valib esmaabi andmise taktika.</p> <p>Peatab verejooksu ja aitab šokis kannatanut.</p> <p>Annab abi mürgistuste, söövituste, põletuste ja kuumakahjustuste korral.</p> <p>Arvestab esmaabi andmisel enda ja teiste turvalisusega.</p>	
<b>Hindamisülesanded</b>	Esmaabi kokkuvõttev test elektroonses keskkonnas.	

<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esmaabi kokkuvõttev test elektroonses keskkonnas.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Nõuetekohaselt on sooritatud praktilised ja kirjalikud ülesanded. Õpilane kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile.	
<b>Klienditeenindus</b>	<b>Suhtlemine ja klienditeenindus</b> Klienditeeninduse ülesanded. Kliendi ootused ja vajadused. Kliendi teekond ettevõttes. Kliendikeskne teenindus. Teenindaja hoiakud. Positiivne kliendikontakt. Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides	<b>Seos õpiväljundiga 4</b> teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane serveerib toite erineval viisil ja käitub klienditeeninduse head tava silmas pidades	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus Õpilane lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles ja võtab osa praktilistest tundidest.	
<b>Puhastustööd</b>	<b>Alateemad</b> Erinevate pinnakatte materjalide puhastamine	<b>Seos õpiväljundiga 1</b> planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;
<b>Praktiline töö</b>	Erinevate pinnakatete puhastamine õppeköögis, kasutades sobilikke töövahendeid	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktilised õppeülesanded õppeköögis	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Nõuetekohaselt on sooritatud praktilised ja kirjalikud ülesanded.	
<b>Toidu valmistamine ja köögiseadmed</b>	<b>Toiduvalmistamine</b> Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid. Toitude maitsestamise põhialused. Erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine (puljongid: liha-, kala- ja köögiviljapuljongid) Põhikastmed (valge-, hele-, majonees-, vinegrett- ja piimatoodetest kastmed) Köögivilja- ja piimasupid. Salatid ja võileivad. Köögiviljatoidud ja-lisandid. Tangainetest toidud Riisi- ja pastaroad. Munatoidud. Kalatoidud. Lihatoidud. Magustoidud Eesti rahvusköök (3ÕK). Jookide valmistamine, töövahendid, seadmed, retseptid <b>Töö planeerimise alused</b> 1. Toitlustusettevõtete tüübid ja nende töökorralduslikud eripärad 2. Oma töökoha korraldamine ja töö planeerimine 3. Vastutus töö ülesannete eest ja meeskonnatöö põhimõtted	<b>Seos õpiväljundiga 1, 2,3</b> valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas; serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta; planeerib oma tööd ja töökohta, töötades

	<p>4. kohanemine muutuvate oludega ja töötamine pingelistes olukordades</p> <p><b>Köögiseadmed ja töövahendid</b></p> <p>1. Põhiliselt kasutatavad köögitöövahendid ja -seadmed, nende kasutamine ja tööpõhimõtted</p> <p>2. Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine</p> <p>3. Köögitöövahendite ja -seadmete ohutu kasutamine ja hooldamine</p> <p>8. Tangainetest toidud</p> <p>9. Riisi- ja pastaroad</p> <p>10. Munatoidud</p> <p>11. Liha, kala ja mereanni toidud</p>	säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; valmistab erinevad roogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid.	
<b>Toiduainete õpetus</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Toiduainete õpetus:</p> <p>1. Toidukaupade kvaliteet ja üldised säilitusnõuded. Toiduainete märgised ja pakendiinfo</p> <p>2. Aedviljade tähtsus menüüs ja köögiviljade praktiline tundmaõppimine</p> <p>3. Teraviljade tähtsus menüüs ja praktiline tundmaõppimine</p> <p>4. Piimatoodete tähtsus menüüs ja praktiline tundmaõppimine</p> <p>5. Liha, kala ja mereannid</p>	<b>Seos õpiväljundiga 2,3</b> valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas; serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta;
<b>Hindamisülesanded</b>	Kokkuvõttev lõputest.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktikas ja valmistab iseseisvalt ja meeskonnas erinevaid roogi, kasutades tehnoloogilisi kaarte ja serveerib toite juhendamisel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöõtehnikaid, töövahendeid ja seadmeid ja serveerib neid vastavalt juhendile	
<b>Toiduhügieen</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>1. Toiduhügieeni põhimõtted</p> <p>2. Isiklik hügieen</p> <p>3. Mikroorganismid ja nende vältimine</p> <p>4. Toidukäitleja kohustused ja vastutus</p> <p>5. Hügieeninõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele</p>	<b>Seos õpiväljundiga 1</b> planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;

	6. Toiduohutus, enesekontrolliplaan	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Iseseisev töö: koostab puhastusplaani (järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid) oma tööpinnale, loetleb sobivad töövahendid. Test: toiduhügieeni baasteadmiste kohta	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest; käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; Nõuetekohaselt on sooritatud praktilised ja kirjalikud ülesanded ja toiduohutuse testi alusel on väljastatud tõend.	

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, arutelu, paaritöö, gruppitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid/ e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine.	
<b>Hindamise meetodid</b>	<p>ÕV 1. Iseseisev töö: koostab puhastusplaani (järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid) oma tööpinnale, loetleb sobivad töövahendid.</p> <p>ÕV 2. Praktiline töö: Kasutab sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid.</p> <p>Meeskonnatöö: rakendada teoreetilisi teadmisi praktikas ja valmistada Eesti rahvusköögile omaseid roogi, kasutades tehnoloogilisi kaarte.</p> <p>ÕV 3. Meeskonnatöö: rakendada teoreetilisi teadmisi praktikas ja serveerida toite juhendamisel</p> <p>ÕV 4. Praktiline teenindamine</p> <p>Iseseisev töö: koostab kliendi kohta analüüsi – teenindusprotsessis käitumine ja selle hindamine.</p>	
<b>Lõimitud teemad</b>	Eesti keel, Inglise keel, Arvutiõpetus	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb kompleksülesande läbimisel. Kompleksülesande teoreetilistest ja praktilistest alateemad on: toiduvalmistamine, klienditeenindus, toiduainete õpetus, puhastustööd, inglise keel, tööohutus. Õppija läbib ettevalmistatud töötoad juhendi alusel.	
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Õpilane planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest; käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile</p> <p>Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid</p> <p>Õpilane serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele ja võtab osa õppekõikides toimuvatest praktilistest tundidest.</p> <p>Õpilane lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles ja võtab osa praktilistest tundidest.</p>	
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S., Kersna, A. jt. (2011). Kulinaaria. Tallinn: Argo Kersna, A., Merits, M. jt. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo	

	<p>Kersna, A., Kivisalu, I. jt. (2010). Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo</p> <p>Aavik, Õ. (2011). Kalkulatsiooniõpetus. Praktilise töö juhend. Tallinn: Argo</p> <p>Kängsepp, I. (2008). Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile. Tallinn: Ilo</p> <p>Kalkulatsioonikaardi koostamine <a href="http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/">http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/</a></p> <p>Esmaabi: õpetaja poolt antud digitaalsed e-õppematerjalid päevikus</p>
--	--

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2	Aili Tervonen
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivad õpistrateegiaid.		

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

### **Mooduli jagunemine**

<b>Arvutiõpetus</b>	<b>Alateemad</b> Kooli infosüsteem, dokumentide vormistamine, Word, Excel. Info otsimine veebist. Ühistöövahendid. Veebiturvalisus. HKHK kirjalike tööde vormistamise juhend. Lihtsamate arvutialaste tehniliste probleemide lahendamine ja abi otsimine. Toitlustuse valdkonna ametikirjade kirjutamine (vabanduskiri, broneerimiskiri, automaatvastused, pakkumiskiri jne )
<b>Iseseisev töö</b>	Kooli infosüsteemist info leidmise ülesanne ja broneerimiskirja ning vabanduskirja kirjutamine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud on iseseisvad tööd- juhendi alusel vabandus ja broneerimiskirja koostamine ja veebist kooliinfo leidmise ülesanne
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus -lävendi tasemel on koostatud iseseisvad tööd
<b>Toitlustamise valdkonna alused</b>	<b>Alateemad</b> <b>Turismimajanduse põhimõisted, süsteem, keskkond; turismivormid.</b>

	<p>Majanduskeskkond, majanduslik käitumine. Peamised turismi ettevõtted toitlustuses. Levitamiskanalid toitlustusettevõttes</p> <p>Turismikohtade tüübid. Majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seos turismiga. Globaalprobleemid. Turismipoliitika mõju. Eesti toidukultuuri ja toiduettevõtluse ajalugu.</p> <p><b>Sissejuhatus eriala õpingutesse.</b></p> <p>Kooli ja õppegrupiga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused. Õppetöö korraldus. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine . Õpikeskkond. Õppekava sisu ja ülesehitus. Valdkonna kutsestandardid. Valitud elukutse ning kutse saamine. Kutsekirjeldus, kutse-eesitika. Erialased arenguvõimalused. Kutseksam, eksamitöö, EHRL. Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus.</p> <p><b>Arvutiõpetus</b></p> <p>Kooli kodulehelt info kiire otsimine. Interneti keskkonnas erialase info leidmine. Praktika jaoks võimalikud ettevõtted, nende koduleheküljed, praktikadokumendid ja kirjalike tööde juhend. Kutsekoda ja kutsestandard</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane sooritab kõik õpiväljunditega seotud hindamisülesanded lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Iseseisev töö: koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid.</p> <p>Õpilane leiab õppetöoks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist ja koostab juhendi alusel vabandus ja boneerimiskirja.</p> <p>Meeskonnatöö: SWOT-analüüs – õpilase õigused ja kohustused, vajadused ja eripärad.</p> <p>Rühmatöö: kasutades digivahendeid selgitada välja toitlustuse olulisus ja sisu lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis. Õppekäigud majutus- ja/või toitlustusettevõttesse. Praktiline rühmatöö koos esitlusega: koostada õppekäikude kohta ettekanded koos esitlusega etteantud lähteülesannete põhjal.</p>

<b>Õppemeetodid</b>	Rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö, kirjalik enesehinnang, tööleht, analüüs.
<b>Hindamismeetodid</b>	Rühmatöö, iseseisev töö, kirjalik töö, tööleht, analüüs
<b>Lõimitud teemad</b>	Sotsiaalsed
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul hinnatakse mitmeeristavalt. Mooduli hinne kujuneb õpiväljundites 1, 2, 3 ja 4 kirjeldatud hindamisülesandest ja iseseisvatest töödest.
sh lävend	<p>“Arvestatud”, lävend</p> <p>ÕV1. Kasutades digivahendeid selgitada välja toitlustuse olulisus ja sisu lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis.</p> <p>Õppekäik majutus- ja/või toitlustusettevõttesse.</p> <p>Praktiline rühmatöö koos esitlusega: koostada ja esitleda õppekäigu kohta raport etteantud lähteülesande põhjal.</p> <p>ÕV2. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid</p> <p>ÕV3. SWOT-analüüs: õpilase õigused ja kohustused, vajadused ja eripärad</p>

	ÕV4. Õpilane leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist ja koostab juhendi alusel vabandus ja boneerimiskirja.
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo Viin, T., Villig, R. (2011). Hotellimajanduse alused. Tallinn: Argo Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo Viin, T., Villig, R. (2011). Hotellimajanduse alused. Tallinn: Argo <a href="https://harno.ee/">https://harno.ee/</a> <a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a> <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a> <a href="https://tahvel.edu.ee/">https://tahvel.edu.ee/</a>



Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Eneli Uibo, Ülle Moks, Heli Nõupuu, Pille Nool, Cynne Pöldäär, Marit Tamm
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid.</p> <p>2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ja võimalusi.</p> <p>3. kavandab omapoolse panuse enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.</p> <p>4. mõistab oma vastutust tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama.</p>	<p>Õpilane</p> <p>1.1. analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga;</p> <p>1.2. sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid;</p> <p>1.3. koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega;</p> <p>2.1. selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;</p> <p>2.2. kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda;</p> <p>2.3. selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi;</p> <p>2.4. kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest;</p> <p>2.5. valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli;</p> <p>2.6. seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused;</p> <p>3.1. analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas;</p> <p>3.2. kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid;</p> <p>3.3. kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust;</p> <p>3.4. valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile;</p> <p>3.5. koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks;</p> <p>4.1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes;</p> <p>4.2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koostöö-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid;</p> <p>4.3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi ja pikaajalisest karjääriplaanist;</p> <p>4.4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas.</p>	Mitteeristav hindamine

**Mooduli jagunemine**

<p><b>Karjääri ja õpitee planeerimine</b></p>	<p><b>Alateemad</b>                  ÕV 1. Õpitee (0,5 EKAP)                  Töövaldkond ja õpitav eriala. Eriala valdkond täna ja homme. Valdkonna seosed teiste valdkondadega                  Õpitee. Õpikeskkond. VÕTA-süsteem.                  Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad.                  Toetavad süsteemid. Mentorite süsteem.                  Õppija huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused.                  Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist. Õpileping.                  Kooli infosüsteem.                  ÕV 4. Karjääritee ja kutsealane areng (0,5 EKAP)                  Keskkond ja võimalused erialaseks karjäärriks.                  Õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas.                  Karjääriinfo allikad, koolitus-, praktika - ja töökoha leidmisel. Kandideerimisdokumendid ja nende koostamise võimalused.                  Õpetaja Eneli Uiibo</p>
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Õpitava eriala töövari - töötaja töövari.                  Eneseanalüüsi ja õpitee plaani koostamine juhendamisel, kasutades IKT vahendit.                  Meeskonnatööna ja erialaste infoallikate alusel, karjääriotsuste plaani koostamine ja selle esitlemine.                  Kandideerimisdokumendid arvutil.</p>
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd.                  Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.</p>
<p><b>Kogukonnaprojekt</b></p>	<p><b>Alateemad</b>                  ÕV 3. Kogukonnaprojekti teostamine (2 EKAP)                  Projektihalduse alused                  Projektihalduse alused, projektide kavandamine või äriidee kirjeldamine.                  Probleemide määratlemine ühiskonnas.                  Probleemide lahendamine ja probleemilahenduste väärtuste määratlemine.                  Kogukonnaprojekti teostamine.                  Õppekäik või praktiku loeng, üritus.                  Õpetaja Ülle Moks või Pille Nool (sama, kes 2. ÕV majanduse ja töökeskkonnal)</p>
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Meeskonnatööna kogukonnaprojekti teostamine ja dokumenteerimine.</p>
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd.                  Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.</p>
<p><b>Majandus ja</b></p>	<p><b>Alateemad</b></p>

<b>töökeskond</b>	<p>ÕV 2. Majandus ja töökeskond (1,5 EKAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Majanduslikud vajadused, ressursid. Turumajanduse olemus. Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid.</li> <li>- Piirkondlik ettevõtluskeskkond. Piirkonna erialaste ettevõtete ülevaade.</li> <li>- Planeeritavad arengud piirkonnas.</li> <li>- Äriprotsessid. Eriala teenuse olemus. Mudelid.</li> <li>- Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused.</li> <li>- Lepingud töösuhtes.</li> <li>- Töölepingut, töövõtulepingut ja käsunduslepingut iseloomustavad asjaolud</li> <li>- Töölepingu seadus ja töölepingu olemus</li> <li>- Lepingueelsed läbirääkimised</li> <li>- Töötaja kohustused ja vastutus töösuhtes</li> <li>- Tööandja kohustused ja vastutus töösuhtes</li> <li>- Töö ja tööaja korraldus</li> <li>- Rahalised nõuded töösuhtes</li> <li>- Puhkus ja puhkusetasu</li> <li>- Töösuhte lõppemine</li> </ul> <p>Finantskirjaoskus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Finantsasutused ja nende poolt pakutavad teenused.</li> <li>- Organisatsioonide vormid ja tegutsemisviisid.</li> <li>- Minu kui tulevase töötaja võimalik roll lähtudes valitud organisatsioonist.</li> <li>- Kultuuridevahelised erinevused ja selle mõju ettevõtte majandustegevusele.</li> </ul> <p>Õpetaja Ülle Moks või Pille Nool</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Rühmatööna vigase töölepingu analüüs</p> <p>Avalduse vormistamine</p> <p>Situatsioonülesannete lahendamine.</p> <p>Meeskonnatööna lõuendi alusel äriidee analüüsimine sh lisandväärtuse pakkumise võimalused lähtudes õpitavast erialast ja piirkonna planeeritavatest arengutest.</p>
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd.</p> <p>Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.</p>
<b>Tööohutus</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>ÕV 2 Tööohutus (0,5 EKAP)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tööohutuse ja Töötervishoiu põhimõtted.</li> <li>- Töökeskonna ohutegurid.</li> <li>- Töötaja ja tööandja õigused ja kohustused ohutu töökeskonna tagamisel.</li> <li>- Tööõnnetus</li> <li>- Riskianalüüs</li> </ul>

	- Teemaatilise informatsiooni leidmine internetist Õpetaja Heli Nõupuu
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Töökeskonna hindamine (Riskianalüüs) Teemaga seotud enesekontrollitendid
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.

<b>Õppemeetodid</b>	Arutelu, õppekäik, ajurünnak, individuaalne vestlus mentoriga, rühmatöö, infootsing, kokkuvõtte tegemine loetud IT valdkonna majandus uudisest, töölehtede täitmine, praktiline ja iseseisev töö
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul hinnatakse Mitteeristavalt. Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	Tulevikuoskused 2020. <a href="http://www.iftf.org/futureworkskills/">http://www.iftf.org/futureworkskills/</a> Elukestva õppe strateegia 2020. Eesti 2035 töömaterjal: Paindlike ja inimesi vajadusi arvestavate õppimisvõimaluste loomine kogu elu jooksul ( <a href="https://www.riigikantselei.ee/sites/default/files/riigikantselei/strateegiaburoo/Eesti2035/paindlikud_ja_inimese_vajadusi_arvestavad_oppimisvoimalused_kogu_elu_jooksul.pdf">https://www.riigikantselei.ee/sites/default/files/riigikantselei/strateegiaburoo/Eesti2035/paindlikud_ja_inimese_vajadusi_arvestavad_oppimisvoimalused_kogu_elu_jooksul.pdf</a> ) <a href="https://www.opiq.ee/Kit/Details/223">https://www.opiq.ee/Kit/Details/223</a>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Eritoitlustus	4	Aili Tervonen, Tiina Sootalu,
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud on moodulid “ Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused“, “ Toitlustamine“ ja „Toiduvalmistamine“		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab toiteväärtuse ning valmistab sobilike valmistamisviisidega vastavaid roogasid		

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>1. kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära;</p> <p>2. kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks;</p> <p>3. koostab menüüd, arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega;</p> <p>4. valmistab roogi erinevate toitumiseärasustega klientidele;</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumise spetsiifilise kliendirühma vajadustele;</li> <li>-arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning</li> <li>-hindab selle vastavust kliendi vajadustele;</li> <li>-koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi;</li> <li>-arvutab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse;</li> <li>-arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasusi;</li> <li>-selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisealaseid erisusi;</li> <li>-selgitab juhendi alusel füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisealaseid erisusi;</li> <li>-selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisealaseid erisusi;</li> <li>-selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisealaseid vajadus;</li> <li>-valmistab roogi kliendirühmale, kellel on toidutalumatuse (tsöliaakia, laktoositalumatuse);</li> <li>-valmistab roogi taimetoitlasele.</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>	
<b>Eritoitlustus praktiline</b>	<b>Alateemad</b> Roogade valmistamine taimetoitlastele ja toidutalumatuse all kannatajatele (tsöliaakia, laktoosi talumatuse, toiduallergiad)
<b>Iseseisev töö</b>	Kohandab vastavalt tööjuhisele toitumiseärasusega kliendile einekorralduse menüü. Koostab juhendi alusel etteantud kliendigrupile menüü, mis sisaldab einekorralduse sisalduse ning energeetilise väärtuse arvutusi.
<b>Praktiline töö</b>	Praktiline töö: valmistab ja serveerib juhendi alusel 3-käigulise menüü sobivale kliendirühmale.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste ülesannete põhjal

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: sooritatud on kõik hindamisülesanded lävendi tasemel
<b>Eritoitlustus teooria</b>	<b>Alateemad</b> Toitumise eripära. Ealistest iseärasustest tulenevad toitumisvajadused: väikelapsed, lasteaia- ja koolilapsed, noorukid, täiskasvanud, vanurid. Kehalise aktiivsuse mõju toitumisele: toitumine vastavalt füüsilisele koormusele. Sportlaste toitumine, üle- ja alakaal. Toitumisalased erivajadused. Toidutalumatused, toiduallergiad. Eritoitumist vajavad tervislikud seisundid, toitumishäired, taimetoitluse erinevad liigid. Toitlustusettevõtte menüü. Retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele. Menüü koostamise põhimõtted. Toitumisvajadused, energia vajadus, toidu toitainelise koostise ja energeetilise väärtuse arvutamine. Menüü koostamine arvestades kliendirühma toitumisalast omapära. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid
<b>Iseseisev töö</b>	Ettevõtete menüüde analüüsimine ja hinnangu andmine Menüü koostamine ja menüü toiteväärtuse arvutamine, vormistamine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate tööde põhjal
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: sooritatud on kõik hindamisülesanded lävendi tasemel

<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng, suunatud vestlus. Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine. Kirjalikud struktureeritud testid. Õppeülesanded rühmatöona. Praktiline töö õppekõrgis
<b>Hindamise meetodid</b>	Mitteeristavalt hinnatud õppeülesannete, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondhinne, Arvestuslikud hinnad: 1. ealised toitumise iseärasused ja menüü kohandamine nendega; 2. füüsilisest koormusest tulenevad toitumisalased erisused ja menüü kohandamine nendega; 3. tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevad toitumisalased erisused ja menüü kohandamine nendega; 4. menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine tsöliaakiat ja laktoositalumatust põdevatele klientidele; 5. enesekehtestatud toitumispiirangud ja toitumisprobleemid; 6. menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine taimetoitlasele; 7. praktiline töö - roogade valmistamine toidutalumatuses all kannatajatele; 8. praktiline töö - roogade valmistamine taimetoitlasele.
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mitteeristavalt hinnatud õppeülesannete, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondhinne, Arvestuslikud hinnad: 1. ealised toitumise iseärasused ja menüü kohandamine nendega; 2. füüsilisest koormusest tulenevad toitumisalased erisused ja menüü kohandamine nendega; 3. tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevad toitumisalased erisused ja menüü kohandamine nendega; 4. menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine tsöliaakiat ja laktoositalumatust põdevatele klientidele;

	<p>5. enesekehtestatud toitumiskiirangud ja toitumisprobleemid;</p> <p>6. menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine taimetoitlasele;</p> <p>7. praktiline töö - roogade valmistamine ja menüü kohandamine toidutalumatuse all kannatajatele;</p> <p>8. praktiline töö - roogade valmistamine taimetoitlasele;</p> <p>9. loengutest ja praktilistest tundidest osavõtt.</p>
<b>sh lüvend</b>	“A” saamise tingimus: saavutatud on kõik õpiväljundid
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Usaldusväärne info tervislikust toitumisest. Tervise Arengu Instituut. <a href="https://toitumine.ee/">https://toitumine.ee/</a></p> <p>Toitumissoovitused erinevatele sihtrühmadele. <a href="https://toitumine.ee/trukised/toitumissoovitused-erinevatele-sihtruhmadele">https://toitumine.ee/trukised/toitumissoovitused-erinevatele-sihtruhmadele</a></p> <p>Grün-Ots, I. Kui toit teeb lapse haigeks, 2009</p> <p>Kasemets, S. Kahe nädala menüü lasteaialapsele, 2009</p> <p>Lege Artis, Haigused ja toitumine, 2010</p> <p>Liebert, T. Toitumine: müüdid ja tegelikkus, 2008</p> <p>Põldma, A. Kahe nädala menüü kooliõpilasele, 2010</p> <p><a href="http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html">http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html</a></p> <p><a href="http://www.diabeet.ee/">http://www.diabeet.ee/</a></p> <p><a href="http://www.tsoliaakia.ee/">http://www.tsoliaakia.ee/</a></p> <p><a href="http://www.toitumine.ee/">http://www.toitumine.ee/</a></p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Grillimine ja barbecue	2	Taavi Kuusik, Tiina Sootalu
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid “ Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused“ ja“ Toitlustamine “		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib grillitud ja bargecue toitusid, lähtudes ressursisäästlikkusest, toiduhügieeni nõuetest ja toitlustusettevõtte töökorraldusest.		

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>1. kirjeldab grillimise ja barbecue traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid.</p> <p>2. planeerib vastavalt grillitud ja barbecue toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed ja toitude serveerimise.</p> <p>3. valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbecue toitusid.</p> <p>4. esitleb külalistele toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbecue toitusid.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-kirjeldab juhendi alusel grillimise ja barbecue traditsioone, kasutades õppematerjale;</li> <li>-koostab juhendamisel grillimise ja barbecue töö korraldamise plaani;</li> <li>-kirjeldab rühmatööna toidu- ja tuleohutuse tagamise korraldust toitlustusettevõttes;</li> <li>-kirjeldab rühmatööna enesekontrolli plaani järgimise põhimõtteid;</li> <li>-soovitab rühmatööna menüüsse Eesti köögi traditsioone arvestavat grill- ja barbecue toitusid;</li> <li>-koostab juhendi alusel paaristööna toitude valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökoha köögis;</li> <li>-nimetab vajalikud väikevahendid ja seadmed vastavalt planeeritud menüüle;</li> <li>-kirjeldab planeeritavate toitude valmistamiseks köögitööde järjekorra ja planeerib selleks kuluva aja;</li> <li>-teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele;</li> <li>-planeerib valmistatavate toitude serveerimise;</li> <li>-valmistab toitu säästlikult, arvestades erivajadustega külastajaid, kasutab sobivaid ja ajakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid, pidades kinni toiduhügieeni nõuetest;</li> <li>-kasutab toidu valmistamisel olemasolevaid tehnoloogilisi kaarte ja jälgib retseptis olevaid tooraine koguseid;</li> <li>-serveerib toidu vastavalt tehnoloogilises kaardis märgitud kogusele ja ettenähtud temperatuuril;</li> <li>-serveerib toidu sobivatele nõudele, arvestades külastajate arvu ja serveerimisega;</li> <li>-kirjeldab arusaadavalt külastajatele menüüs pakutavaid toite, nimetades nende koostise ja valmistamise meetodid;</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>	
<b>Grillimine ja barbeque</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p><b>Grillimise ja barbecue traditsioonid</b> Grillimise ja BBQ ABC ja mõisted. Grillimiseks vajaminevad grillseadmed, töövahendid ja abivahendid Tule süütamise erinevad vahendid, tööohutusvõtted</p> <p><b>Grill- ja barbecue menüü koostamine</b> Grillitud ja barbecue toitude menüüde koostamine. Kasutatavad terminid ja menüü õigekiri . Menüü kujundamine ja vormistamine</p> <p><b>Köögitoomingute planeerimine grillitud ja barbecue toitude valmistamiseks</b></p>



	<p>Toorained grillimiseks. Vajalikud väikevahendid ja seadmed.Grill- ja barbecue seadmete puhastus ja hooldus Tööplaani koostamine, töökoha planeerimine, köögitööde järjekord, ajakava. Tehnoloogilised kaardid, tooraine vajaduse arvutamine. Toitude serveerimine <b>Praktiline töö grillimisel</b> Külm- ja kuumtöötlemise meetodid. Toiduhügieeni nõuded grillimisel. Tehnoloogilised- ja kalkulasioonikaardid. Toitude serveerimine. Töövahendite, seadmete ja nõude pesemine ja hooldamine. Grillitud ja barbecue toitude esitlemine <b>Toitude esitlus, suhtlemine kliendiga</b> Eneseväljendus</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õpilasel sooritada kõik mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel.

<b>Õppemeetodid</b>	ÕV1 – näitlikustatud loeng, arutelu, test, iseseisev töö; ÕV2 – näitlikustatud loeng, iseseisev töö; ÕV3 – test, näitlikustatud loeng, iseseisev töö, arutelu; ÕV4, ÕV5 – praktiline töö.
<b>Hindamismeetodid</b>	ÕV 1. Koostab juhendamisel grillimise ja barbecue töö korraldamise plaani. ÕV 2. Koostab lähtuvalt juhendist kahe- või kolmekäigulise grill ja barbecue menüü. ÕV 3. Teoreetiliste teadmiste kontroll koduse kontrolltööna. ÕV 4. Demonstreerib praktilisi oskusi. ÕV 5. Esitleb lähteülesande põhjal kliendile grillitud ja barbecue toite.
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	ÕV1 – test, iseseisev töö; ÕV2 – iseseisev töö; ÕV3 – test, iseseisev töö, arutelu; ÕV4, ÕV5 – praktiline töö.
sh lävend	“A” saamise tingimus: valmistab juhendi alusel lihtsamad grillitud ja barbecue toitusid
<b>Õppematerjalid</b>	Tobreluts, E. jt. (2005). Grillimine ja barbecue. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus Ilves, H. (2008). Grillime aasta ringi. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus Pitelkov, S. jt. (2012). Grill ja barbecue. Toit elaval tulel. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Pagari ja kondiitritööd	4	Taavi Kuusik, Tiina Sootalu
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid “ Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused“ ja“ Toitlustamine “		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on algtasemel teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>1. mõistab erialaseid pagaritöö termineid.</p> <p>2. kirjeldab pagaritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid.</p> <p>3. valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagaritöoteid, järgides toodete kvaliteedinõudeid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· iseloomustab pagari- ja kondiitri töös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele;</li> <li>· iseloomustab pagari- ja kondiitri töös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamise omaduste järgi;</li> <li>· kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid taigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest;</li> <li>· kirjeldab põhi tainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi;</li> <li>· soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühendades neid toiduvalmistamisega;</li> <li>· valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen);</li> <li>· teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele;</li> <li>· kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid;</li> <li>· valmistab tooteid ressursi säästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemise võtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest;</li> <li>· ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile;</li> <li>· planeerib ja teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele;</li> <li>· peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>	
<b>Pagari ja kondiitritööd</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Pagari- ja kondiitri töös kasutatavad toorained ja nende säilitamine.</p> <p>Pärmitaigna tehnoloogia ja tooted pärmitaignast (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud)</p> <p>Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid.</p> <p>Biskviitaigna tehnoloogia ja tooted biskviitaignast (biskviitaigna, võibiskviit)</p> <p>Keedutaigna tehnoloogia ja tooted keedutaignast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.)</p> <p>Muretaigna tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid.</p> <p>Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest</p>
<b>Hindamisülesanded</b>	Esitatud on tähtjaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud kõik praktilised tööd, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondtulemus.

<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on tähtajaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud kõik praktilised tööd, hinnatud õppeülesannete, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondhinne, Test, praktiline töö
sh hindekriteeriumid	Esitatud on tähtajaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud kõik praktilised tööd, hinnatud õppeülesannete, praktiliste tundide koondhinne, Test, praktiline töö

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, informatsiooni otsimine, tööleht, arutelu, video, Informatsiooni hankimine praktiline töö; Video analüüs.
<b>Hindamismeetodid</b>	Õpimapp- retseptikogu, praktilised tööd, test ja praktiliste tundide koondtulemus.
<b>Lõimitud teemad</b>	Keemia, füüsika, Matemaatika,
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Esitatud on tähtajaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud kõik praktilised tööd, hinnatud õppeülesannete, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondhinne, Test, praktiline töö
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Tähtajaks on esitatud õpimapp- retseptikogu ning on teostatud lävendi tasemel kõik hindamistööd.
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="#">Digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks</a> Hitsa Moodle Rekkor, S. jt.“ Kulinaaria“ Tallinn: Argo, 2013 Rekkor, S.; Kersna,A.;Merits,M.; Kivisalu,I.;Animägi,L.;Muuga,Õ.;“ Praktiline kulinaaria“ Tallinn: Argo,2013

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Rahvusköögid	7	Tiina Sootalu, Taavi Kuusik, Aili Tervonen
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid "Toitlustamine", "Menüü planeerimine", "Menüü koostamine ja kalkulatsioon"		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste enamlevinud rahvusköökkide eripärast ja oskused valmistada rahvusköökkide roogi.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvusköökkide eripärasid. 2. valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökkide roogasid ja jooke,	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· loetleb eesti rahvustoite, kirjeldab juhendi alusel nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist;</li> <li>· loetleb juhendi lausel rahvusköökkide rahvustoite, nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist;</li> <li>· kirjeldab juhendi alusel religioonist tingitud toitumistavade eripärasid;</li> <li>· valmistab rahvusköökkidele omaseid roogi, oskab lugeda tehnoloogilisi kaarte, rakendab teoreetilisi teadmisi praktikas;</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

### Mooduli jagunemine

<b>Rahvusköögid praktiline ja teooria</b>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>Eesti ja teiste rahvusköökkide eripärad.</p> <p>Erinevad rahvusköögid, põhitoorained, peamised rahvusroad ja nende olemus.</p> <p>Erinevate religioonide toitumisalased piirangud ja reeglid: kristlus, judaism, budism, hinduism, islam; üldised reeglid ja piirangud seoses toitumisega; peamiselt kasutatavad toiduained ja põhilised toidud.</p> <p>Erinevate rahvusköökkide toitute ja jookide valmistamine ning serveerimine.</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesanded on sooritatud väljundi tasemel
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus- lävendi tasemel on sooritatud õppeülesanded ja praktilised tööd.

<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng; Esitluse koostamine ja ettekandmine; Mõistekaardi koostamine; Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine; Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated); Rühmatöö; Kirjalikud testid; Õppekäik Eesti toidukultuuri viljelevasse ettevõttesse (nt Eesti Vabaõhumuuseum); Praktiline töö
<b>Hindamismeetodid</b>	Planeerib ja teostab meeskonnatööna (kolmeliikmelised meeskonnad) kolmekäigulise ühe rahvusköögi toidukorra koos

	stendiettekandega (visuaalne mõistekaart). Rahvusköök loositakse, sh Eesti köök. Projektülesanne – praktiline meeskonnatöö
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Planeerib ja teostab meeskonnatööna (kolmeliikmelised meeskonnad) kolmekäigulise ühe rahvusköögi (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko ) toidukorra koos stendiettekandega (visuaalne mõistekaart). Rahvusköök loositakse, sh Eesti köök. Projektülesanne – praktiline meeskonnatöö Positiivsele tulemusele (võib olla mitteeristav) sooritatud õppeülesanded (teooriatundides) ja praktilised tööd.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/">http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/">http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/usundid/">http://www.hkhk.edu.ee/usundid/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/">http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/</a> Rekkor, S. Toitlustuse alused

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
14	Restorani teenindus	5	Kersti Õim
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbimisel on moodul "Praktiline töö restoranis"		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused restorani teeninduse läbiviimiseks.		

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>1. mõistab erinevate restoranide äriideid ja restoraniteeninduse põhimõtteid.</p> <p>2. rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· võrdleb erinevate restoranid tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest;</li> <li>· kirjeldab erinevaid teenindusviise restoranis;</li> <li>· kasutab juhendamisel restorani töö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte;</li> <li>· planeerib ja korraldab serveerimist individuaalselt ja meeskonnatöona rakendades erinevaid teenindusviise;</li> <li>· kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades;</li> <li>· arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui ka tagastamisel;</li> <li>· korrastab teenindusruumid ja inventari teenindusele eelnevalt, teeninduse ajal ja järgselt.</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

### Mooduli jagunemine

<b>Restorani teenindus</b>	<b>Alateemad</b> Restoraniteeninduse põhimõtted. Restoranide äriideed ja tooted. Teenindusviisid. Restoranitöö planeerimine. Klienditeenindus restoranis. Valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist, arvestades portsjoni kompositsiooni, vormistamise ja kaunistamise võtteid. Arveldamine klientidega
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline lõpuülesanne ja iseseisev töö on sooritatud lävendi tasemel

<b>Õppemeetodid</b>	Aktiivne loeng, praktiline loeng, diskussioon klassis /väikeses rühmas, praktiline töö, iseseisev töö, ideekaart, rühmatöö, meeskonnatöö, projektitöö
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline laua eelkatte tegemine ja kliendi teenindamine lauas. IT: Analüüsib valitud ettevõtte näitel, ettevõtte äriideed, pakutavaid tooteid ja teenuseid, teenindusviisi.
<b>Lõimitud teemad</b>	Eesti keel, Inglise keel, Arvutiõpetus
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Lõputöö on praktiline laua eelkatte tegemine ja kliendi teenindamine lauas; Iseisev töö: Analüüsib valitud ettevõtte näitel, ettevõtte äriideed, pakutavaid tooteid ja teenuseid, teenindusviisi.

<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: �ppija planeerib ja korraldab juhendamisel serveerimist osalise/täieliku teenindusega laudades. Kasutab m�uugi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades.
<b>�ppematerjalid</b>	S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu „Teenindamise kunst „ Kirjastus Argo, 2013 M.Kotkas, A.Roosipõld „ Restoranteenindus“ Kirjastus Argo, 2010 S.Rekkor, A.Kersna, A.Roosipõld, M.Merits „ Toitlustuse alused“, Kirjastus Argo 2008 D.Lillicrap, J.Cousins „ Food and Beverage Service“ Copyright 2010 M.Hemmi, U.Häkkinen, M.Lahdenkauppi „AVEC Asiakaspalvelua ravintolassa“ WSOY Oppimateriaalit Oy 2008 �petaja koostatud foto-, video, teema konspektid, õppematerjalid

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
15	Veiniõpetus	2	Enna Kallasvee
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbimisel on "Praktiline töö restoranis" ja „Restoraniteeninduse“ moodul		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab veinidega seotud põhimõisteid, viinamarja sortidest tulenevaid veinide iseloomuomadusi ja sobivust toitudega.		

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid. 2. nimetab olulisemaid viinamarja sorte. 3. sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega.	<b>Õpilane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· nimetab ja iseloomustab tuntumaid veini viinamarjasort;</li> <li>· järjestab menüüs veine olulisemate viinamarja sortide järgi;</li> <li>· koostab etteantud menüü alusel 3 käigulise menüü valides toidu kõrvale sobivad veinid õiges järjekorras;</li> <li>· kirjeldab veini kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid;</li> <li>· loeb veinipudeli sildilt olulist informatsiooni.</li> </ul>	Mitteeristav hindamine

#### **Mooduli jagunemine**

<b>Veiniõpetus</b>	<b>Alateemad</b> Valged ja punased viinamarjasordid. Veini valmistamine. Veini iseloom, veinipiirkonnad, veini ja toidu sobitamine. Veinide järjestamine menüüs. Veini serveerimine. Veini kvaliteedi ja hinna suhe.
<b>Hindamine</b>	mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on sooritanud kõik arvestuslikud tööd ja omandanud oskused vastavalt väljunditele. - suuline esitlus veini sildi lugemine - dialoog( veini soovitamise, serveerimise rollimäng) - rühmatööd (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine) - praktiline töö ( degustatsioon koos viinamarja sortide iseloomustustega)

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, arutelu, rühmatöö, rollimäng, praktiline töö, diskussioon, rühmatöö, praktiline töö, test, praktiline töö degustatsioon, esitlus, arutelu, rollimängud ja praktiline töö
<b>Hindamise meetodid</b>	Rühmatöö, praktiline töö, esitlus, dialoog
<b>Lõimitud teemad</b>	Geograafia, toiduvalmistamine ja klienditeenindus
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine, Õpilane on sooritanud kõik õppeülesanded ja omandanud oskused vastavalt väljunditele Hinnatud on praktilised tööd ja rühmatööd
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane on sooritanud kõik arvestuslikud tööd ja omandanud oskused vastavalt väljunditele. - suuline esitlus veini sildi lugemine



	-dialoog( veini soovitamise, serveerimise rollimäng) -rühmatööd (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine) -praktiline töö ( degustatsioon koos viinamarja sortide iseloomustustega)
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik arvestustuslikud tööd ja on omandanud oskused lävendi tasemel
<b>Õppematerjalid</b>	Keskküla K , Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008; Andrew Jefford, Veinikursus, Varrak, 2009; K. Kroon, A. Laaniste, U Ugandi, Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus 2006 Õpetaja kogutud veebilehed, töölehed ja Pinteresti kogu.