

Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekava

kinnitatud 28.04.2023 direktori käskkirjaga nr 1-2/2023/18
muudetud 17.02.2026 direktori käskkirjaga nr 1-2/2026/13

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Abikokk				
		Cook				
Õppekava kood EHISes		240582				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskha ridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht (EKAP):		60				
Õppekava koostamise alus:		Kutseharidusstandard, Vabariigi Valitsuse määrus nr 130, vastu võetud 26.08.2013 ning Abikokk, tase 3 kutsestandard, mis on kinnitatud 05.05.2022 Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 32				
Õppekava õpiväljundid:		Õppekava läbimisel õppija: • käitleb toidutooret ja toitu säästlikult, abistab kokka toitute valmistamisel ja serveerimisel ning töötab koka juhendamisel individuaalselt ja meeskonna tööna; • täidab enesekontrolli tegevusi, järgib hügieeninõudeid, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; • peab kinni tööde ajakavast, planeerib oma tööd ja mõistab oma rolli meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; • eeltöötleb toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja-, muna- ja pastatoite ja pagaritooteid, teeb koka juhendamisel abitöid toitute valmistamisel; • teeb puhastus- ja koristustöid kõikides tootmisruumides; • tegutseb ja käitub eetiliselt, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil; • töötab juhendamisel tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone.				
Õppekava rakendamine:		Õppevorm statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe Sihtrühm Tööealised (haridusliku erivajadusega) inimesed. Õppetöö toimub statsionaarses õppevormis. Statsionaarse õppevormi töökohapõhise õppe korral kasutatakse moodulite õpiväljundite saavutamisel rohkem praktilist tööd ning praktikat.				
Nõuded õpingute alustamiseks Õpingute alustamiseks nõuded puuduvad						
Nõuded õpingute lõpetamiseks Õpingud loetakse lõpetatuks kui õppija on saavutanud õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Õppijal on võimalik saada Abikokk EKR tase 3 kutse, sooritades kutseeksami. Juhul kui õppija ei soorita kutseeksamit, sooritab õppija õpingute lõpetamiseks erialase kooli lõpueksami. Kool väljastab lõpetanule lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid Lõputunnistus ja hinneteleht						
Õpingute läbimisel omandatav(ad)						
kvalifikatsioon(id):		Abikokk, tase 3				

osakutse(d):	puuduvad	
Õppekava struktuur Põhiõpingud 51 EKAP, millest praktika 15 EKAP. Valikõpingud 9 EKAP.		
Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)		
Toitlustamise valdkonna olemus	1 EKAP	• Selgitab toitlustamise valdkonna erinevaid ettevõtete äriideesid • Orienteerub valdkonna töötajatele esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist vastavalt õppekava sisule • Saab aru elukestva õppe vajadusest ning orienteerub info leidmise võimalustes
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	• Teab enda vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis • Teab meeskonnatöö olulisust ja käitub vastastikust meeldivat suhtlemist toetaval viisil • Teab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ning oma rolli selles • Saab aru enda õigustest ja kohustustest töökeskkonnas toimimisel • Teab pingeliste olukordade võimalikkust tööelus ning enda emotsioonide kontrollimise oskuse vajalikkust
Toitlustamise alused	17 EKAP	• Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagades tehnoloogiliste kaartide või suulise juhendamise alusel toidu kvaliteedi ning töötades ergonoomiliselt, ohutult ja säästvalt • Teab enamkasutatavaid toiduaineid ja nende säilitusviise, oskab neid vajadusel puhastada ja töödelda • Rakendab isikliku hügieeni ning toidu käitlemise ja säilitamise reegleid • Oskab ohutult kasutada toitlustusettevõtetes peamisi seadmeid ja töövahendeid • Kasutab ohutult ja keskkonda säästvalt peamisi puhastusaineid ja -vahendeid. • Oskab valmistada puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel • Teab inimese eluks ja tervise hoidmiseks vajalikke toitaineid ja nende saamise allikaid tehes tervislikke valikuid menüü koostamisel • Kasutab esmaabi situatsioonis peamisi elupäästvaid esmaabivõtteid ja kutsub abi.
Teenindamise alused	2 EKAP	• Selgitab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid • Lahendab teenindusolukordi vastavalt situatsioonile • Katab laua vastavalt selle tüübile
Abikoka praktilise töö alused	10 EKAP	• Teab erinevat tüüpi köökide töökorralduse eripärasid • Teab seadmete tööohutuse reegleid kasutades seadmeid ohutult • Oskab käituda tulekahju korral • Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid

		• Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest
Abikoka praktika	15 EKAP	• Planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke • Tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega • Töötab juhendamisel praktikaettevõttes ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust • Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid • Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke • Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid • Koostab juhendamisel praktikaaruande
Abikoka lõpueksam	0 EKAP	• Valmistab etteantud juhendi järgi 2 lihtsat rooga ja vormistab portsjonid • Katab laua valides õiged serveerimisnõud • Kirjeldab roogade valmistamise tööprotsessi
Erialane matemaatika	1 EKAP	• Oskab kasutada erinevaid mõõtühikuid erialases töös
Valikõpingute moodulid (12 EKAP)		
Erialane arvutiõpetus	2 EKAP	• Kasutab erinevaid arvutiprogramme dokumentide koostamiseks • Kasutab otsingumootoreid erialase info leidmiseks
Pagari- ja kondiitritöö alused	2 EKAP	• Teab erialaseid pagari- ja kondiitritöö mõisteid • Teab pagari- ja kondiitritöö tooraineid, taigaid ja töövahendeid • Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel pagari- ja kondiitritooteid
Menüü	1 EKAP	• Koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest • Teab serveeritavaid toidukordasid ning üldlevinud portsjonite koguseid
Kohanemislaager	1 EKAP	• Järgib häid suhtlemistavasid • Orienteerub õppekeskkonnas ja situatsioonis
Kehaline arendamine	2 EKAP	• Teab kehalise aktiivsuse olulisust tervise ja töövõime säilitamisel • Täidab liikudes ning sportides ohutus- ja hügieeninõudeid • Kasutab sportides ja erialatöös ergonoomilisi kehaasendeid ning liigutusi
Joogiõpetus, mittealkohoolsed joogid	1 EKAP	• Kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi • Valib juhendi alusel töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks • Valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Loovtegevus	2 EKAP	• Väljendab juhendamisel ennast ja tasakaalustab oma emotsioone läbi loovtegevuse • Teeb juhendamisel savitööd ja saab aru keraamiliste esemete kasutamisest igapäevaelus
Värvusõpetus ja kompositsioon	1 EKAP	• Teab värvide ja kompositsiooni põhitõdesid • Loob visuaalselt esteetilisi kujundusi
Valikõpingute valimine:		

Õppija valib valikaineid 9 EKAP'i ulatuses.

Lõpueksami lühikirjeldus:

Lõpueksam vastab abikoka (tase 3) kutseeksami sisule ja hindamise tingimustele.

Praktika kirjeldus:

Praktika toimub juhendamisel toitlustusvaldkonnas mahuga 15 EKAPit. Õppija täidab jooksvalt praktikapäevikut ning praktika lõppedes koostab aruande ja esitluse.

Spetsialiseerumised

puuduvad

Õppekava kontaktisik

Enna Kallasvee, +372 510 7062

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

https://hkhk.edu.ee/sites/hkhk.edu.ee/files/oppekavad/abikoka_rakenduskavad.pdf

Haapsalu Kutsehariduskeskus

Abikokk (431 Kolmanda taseme kutseõpe) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	Erivajadusega põhiharidusnõudeta inimesed
Õppevorm	statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toitlustamise valdkonna olemus	1	Tiivi Karus, Inga Pook
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppijal on ülevaade toitlustamise valdkonna olemuse õpiväljunditest, tööandja ootustest tänapäeva tööturul, kutse-eetikast ning õpioskuste arendamisest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
20 tundi		6 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Selgitab toitlustamise valdkonna erinevaid ettevõtete äriideesid	Õppija - sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused; - nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi; - loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid; - leiab juhendi alusel informatsiooni toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast; - kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat; - loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas;	Mitteeristav hindamine

	- sõnastab oma õppe eesmärgi lähtuvalt oma erialast.	
2. Orienteerub valdkonna töötajatele esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist vastavalt õppekava sisule	Õppija - sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused; - nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi; - loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid; - leiab juhendi alusel informatsiooni toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast; - kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat; - loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas; - sõnastab oma õppe eesmärgi lähtuvalt oma erialast.	Mitteeristav hindamine
3. Saab aru elukestva õppe vajadusest ning orienteerub info leidmise võimalustes	Õppija - sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused; - nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi; - loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid; - leiab juhendi alusel informatsiooni toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast; - kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob	Mitteeristav hindamine

	välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat; - loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas; - sõnastab oma õppe eesmärgi lähtuvalt oma erialast.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Sissejuhatus eriala õpingutesse I Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 2	Alateemad Kutsestandard - õppekava sisu, valitud elukutse ning kutse saamine; kutsekirjeldus, kutse-eetika; erialased arenguvõimalused; kutseeksam, eksamitöö, EHRL; elukestva õppimise tähtsus ja vajadus; tulekahju korral käitumise plaan ja tööohutuse nõuded õppeklassides.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Minu unistus ja võimaluste/tegutsemisviiside analüüs, kuidas unistuste täitumiseni jõuda.	
Praktiline töö	Kirjuta essee enda tuleviku eesmärkide kohta. Individuaalne analüüs - mida on mul vaja õppida, et saada abikokaks, keda toitlustusettevõttesse oodatakse Tutvumine grupiga ja õppetegevuse eesmärgistamine (aasta tööplaan). Kiri endale	
Hindamisülesanded	Võta aluseks abikoka kutsestandard ja pane kirja millised teadmised ja oskused, mis peavad abikokal olema, et vastata toitlustusettevõtete ootustele.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.	
Sissejuhatus eriala õpingutesse III Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 2	Alateemad Õppekäik majutus- ja toitlustusettevõttesse	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Õppekäigu kokkuvõttev analüüs	
Praktiline töö	Arutelu ja analüüs kahe külastatud ettevõtte põhjal	
Hindamisülesanded	Õppekäik majutus- ja toitlustusettevõttesse, juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Kõik hindamisülesanded on esitatud	

kujunemine		
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid väljundi tasemel	
Sissejuhatus erialase õpingutesse II Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 2	Alateemad Toitlustusettevõtete tüübid, nende sihtgrupid, klientide vajadused, pakutavad road, teenindus tüübid; kooli ja õppegrupiga tutvumine; kooli erinevad teenindus üksused; mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine; õpi keskkond; õppekava sisu ja ülesehitus; valdkonna elukutse kuvandid ja väärtustamine; kutsealased infokanalid; erialane kirjandus; õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Võrrelge kaubanduskettide (Selver, Rimi, Maxima) kodulehtede informatsioonile tuginedes kolme erineva suurköögi tooteid ja teenuseid. Mis on sarnane, mis erinev?	
Praktiline töö	Koosta rühmatöona ideekaart suurköökidest.	
Hindamisülesanded	Tutvuge oma kooli söökla või kohviku toimimisega. Kirjeldage oma vajadusi, soove ja ootusi seoses koolitoitlustusega, söökla või kohviku menüüd, teeninduse korraldust, toitude välimust ja maitset.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid väljundi tasemel	

Õppemeetodid	Grupitöö, ülesandemeetod, vestlus, essee.
Hindamise meetodid	Praktiliste ülesannete lahendamine.
Lõimitud teemad	Toitlustamise alused - menüü
Mooduli hindamine	Mitmeeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Osaleb ja avaldab arvamust rühmatöös, kirjeldab eri ettevõtete tüüpide äriideid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.
Õppematerjalid	1. Kutsekoda. Kutseregister. Kutsestandardid. Abikokk tase 3 kutsestandard. 2. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2000

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Õpitee ja töö muutuvus keskkonnas	5	Tiivi Karus, Eneli Uibo, Kaire Raba
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
100 tundi		30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Teab enda vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis	Õppija - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi; - seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; - leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; - leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta; - koostab juhendi alusel elektroonilisi lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus; - valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul; - teab meeskonnatöö põhimõtteid ja kasutab seda oma töös; - kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist; - kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; - järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid; - lahendab juhendi alusel tavapäraseid	Mitteeristav hindamine

	suhtlemisolukordi; - koostab juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve; - loetleb Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse; - täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni; - kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“; - leiab töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu tööajakorralduse ja puhkuse kohta; - võrdleb töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi; - loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente; - arvestab juhendi abil ajatöö bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist; - koostab ja vormistab juhendaja abiga e-kirja sh allkirjastab digitaalselt; - saab aru dokumentide säilitamise vajadusest organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.	
2. Teab meeskonnatöö olulisust ja käitub vastastikust meeldivat suhtlemist toetaval viisil	Õppija - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi; - seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; - leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; - leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta; - koostab juhendi alusel elektroonilisi lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus;	Mitteeristav hindamine

	- valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul; - teab meeskonnatöö põhimõtteid ja kasutab seda oma töös; - kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist; - kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; - järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid; - lahendab juhendi alusel tavapäraseid suhtlemisolukordi; - koostab juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve; - loetleb Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse; - täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni; - kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“; - leiab töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu tööajakorralduse ja puhkuse kohta; - võrdleb töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi; - loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente; - arvestab juhendi abil ajatöö bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist; - koostab ja vormistab juhendaja abiga e-kirja sh allkirjastab digitaalselt; - saab aru dokumentide säilitamise vajadusest organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.	
3. Teab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ning oma rolli selles	Õppiija - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab	Mitteeristav hindamine

	enda tugevusi ja nõrkusi; - seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; - leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; - leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta; - koostab juhendi alusel elektroonilisi lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus; - valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul; - teab meeskonnatöö põhimõtteid ja kasutab seda oma töös; - kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist; - kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; - järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid; - lahendab juhendi alusel tavapäraseid suhtlemisolukordi; - koostab juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve; - loetleb Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse; - täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni; - kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“; - leiab töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu tööajakorralduse ja puhkuse kohta; - võrdleb töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi; - loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi,	
--	--	--

	kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente; - arvestab juhendi abil ajatöö bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist; - koostab ja vormistab juhendaja abiga e-kirja sh allkirjastab digitaalselt; - saab aru dokumentide säilitamise vajadusest organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.	
4. Saab aru enda õigustest ja kohustustest töökeskkonnas toimimisel	Õppija - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi; - seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; - leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; - leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta; - koostab juhendi alusel elektroonilisi lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus; - valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul; - teab meeskonnatöö põhimõtteid ja kasutab seda oma töös; - kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist; - kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; - järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid; - lahendab juhendi alusel tavapäraseid suhtlemisolukordi; - koostab juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve;	Mitteeristav hindamine

	- loetleb Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse; - täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni; - kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“; - leiab töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu tööajakorralduse ja puhkuse kohta; - võrdleb töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi; - loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente; - arvestab juhendi abil ajatöö bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist; - koostab ja vormistab juhendaja abiga e-kirja sh allkirjastab digitaalselt; - saab aru dokumentide säilitamise vajadusest organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.	
5. Teab pingeliste olukordade võimalikkust tööelus ning enda emotsioonide kontrollimise oskuse vajalikkust	Õppija - analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi; - seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; - leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; - leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta; - koostab juhendi alusel elektroonilisi lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus; - valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul; - teab meeskonnatöö põhimõtteid ja kasutab seda	Mitteeristav hindamine

	oma töös; - kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist; - kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; - järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid; - lahendab juhendi alusel tavapäraseid suhtlemisolukordi; - koostab juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve; - loetleb Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse; - täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni; - kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“; - leiab töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu tööajakorralduse ja puhkuse kohta; - võrdleb töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi; - loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente; - arvestab juhendi abil ajatöö bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist; - koostab ja vormistab juhendaja abiga e-kirja sh allkirjastab digitaalselt; - saab aru dokumentide säilitamise vajadusest organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Ettevõtluskeskkond ja finantsid Auditoorne õpe 20	Alateemad Ettevõtte toimimise põhimõtted ja ettevõtliku töötaja olulisus ettevõttes. Ettevõtlus, ettevõtte ärimudel, ootused töötajale ja meeskonnaliikmetele.	Seos õpiväljundiga

Iseseisev õpe 6	Keskkonna vastastikkused seosed, ressursside nappus, õppija ettevõtluspädevused, enesejuhtimine, sotsiaalse olukorra lahendamine, loov mõtlemine läbi ettevõtluskeskkonna tegutsemise kaudu. Oskuste hindamine ja arenguvõimalused töömaailmas toimetulekuks. Enda ja ettevõtte tulude ja kulude kujunemise põhimõtted. Ettevõtluskeskkonnas karjääri planeerimine ja kultuuride vaheline erinevused. Karjääriplaani koostamine - enda võimalus, risk, analüüs ja planeerimine. Hoiakud.	
Iseseisev töö	Koostab juhendialusel tegevusplaani töömaailmas toimetulekuks lähtudes õpitava valdkonna ettevõtluskeskkonnast Koostab juhendamisel rühmaraamatu-koostab ja kogub infot	
Praktiline töö	Selgitab juhendi alusel ettevõtte toimimist sh ärimudelit õpitavas valdkonnas Kirjeldab juhendi alusel ootusi töötajale ja meeskonnaliikmele Koostab juhendamisel iseenda sissetulekute ja väljaminekute tasakaalustatud eelarve Kirjeldab juhendamisel töötasu kujunemist ja komponente Selgitab juhendi alusel iseenda tugevaid ja nõrku külgi ning keskkonna võimalusi ja ohte Kirjeldab juhendamisel ettevõtte tuluseid ja kulusid	
Hindamisülesanded	Selgitab oma praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest ning võimalustest, vajadusel küsib abi lahenduste leidmisel. Leiab juhendamisel infot pangakodulehelt hoiustamise, pensionifondide ja laenamise kohta Kasutades juhendamisel elektroonilist töölepinguseadust toob õpilane välja vea näidistöölepingul ja palgalehel Koostab ja vormistab juhendamisel dokumendi, algatuskirja ja e-kirja ja põhjendab dokumentide säilitamise olulisust Koostab juhendamisel paaristööna lihtsustatud äriplaani õpitavas valdkonnas ja hindab enda võimekust selle elluviijana. Hangib teabeallikaid kasutades teavet ja kirjeldab paaristööna tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ja kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.	
Karjääri planeerimine Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Eneseteadlikkus ja selle tähtsus karjääri kujundamisel Võimaluste tundmine ja selle tähtsus karjääri kujundamisel Otsustamine ja planeerimine Tegutsemine – plaani elluviimine Avalduse, elulookirjelduse (CV), iseloomustuse, koostamise ja vormistamise nõuded arvutil ja paberandjal.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Koostab juhendi alusel karjääriplaani ja kandideerimisdokumendid(CV, portfoolio).	

Hindamisülesanded	Osaleb vestlusel kutsealal töötamise eelduste ja tööturul rakendumise võimaluste kohta ning toob vähemalt kas näidet antud teemal õppekäikudel ja vaatuspäevadel kogetu põhjal. Osaleb vestlusel tööalase käitumise etikett. Demonstreerib juhendamisel valmisolekut tööintervjuuks. Leiab iseseisvalt IT vahendeid kasutades infot tööturul pakutavate erialaste töökohtade ja õppimisvõimaluste kohta ning esitab selle seminaril.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.	
Suhtlemine ja vaimne tervis Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 12	Alateemad Positiivne enesehinnang. Aktiivne kuulamine. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Vahetu- ja vahendatud suhtlemine. Virtuaalne suhtlemine. Suhtlemisbarjäär ja hirm. Käitumisviisid – agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine. Erinevad suhtlemissituatsioonid. Positiivse mulje loomine. Selge eneseväljendus. Suhtlustõkked. Veaolukorrad ja nende tekkepõhjused. Toimetulek veaolukordades. Stress ja seda põhjustavad tegurid. Tööstress. Läbipõlemine. Toimetulek pingete ja stressiga. Meeskonnatöö. Grupp ja meeskond. Konfliktidega toimetulek.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Koosta plaan enda stressisituatsiooni ennetamiseks: Mida teha, et tugevdada oma vastupidavust? Mis aitavad hoida sinu vaimset tervist? Kelle poole pöördud, kui tunned, et sinu vaimne tervis on kehvenenud ja see häirib sinu igapäevaelu?	
Praktiline töö	Suhtlemine, analüüs, ülesanded.	
Hindamisülesanded	Täidab juhendamisel küsimustiku eneseanalüüsi. Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi ja enda rolli meeskonnas.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Osaleb tundides, sooritab kõik hindamisülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Vestlus, selgitus, probleemne dialoog, esitlus, diskussioon rühmatöö vormis, näitlikustamine, õppekäik, kirjalik töö, suuline esitlus, info hankimine ja vormistamine, ülesannete lahendamine, analüüs, rühmatöö, iseseisev töö töölehtede põhjal, rollimäng
Hindamismeetodid	Kokkuvõttev ja kujundav hindamine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.
Õppematerjalid	• https://harno.ee/karjaariope • http://www.hkhk.edu.ee/vanker/suhtlemine3/inimese_phiolemus.html • http://www.rajaleidja.ee/ • http://www.tootukassa.ee/ • - http://www.cvkeskus.ee/ • http://www.sekretar.ee/ • Õpiobjekt Kirjalik ametlik suhtlemine http://lvrkk.ee/kristiina/kirjalik_ametlik_suhtlus/index.html • CV, motivatsioonikirja, kaaskirja vormistamine http://www.tootukassa.ee/content/otsin-tood/cv-ja-avaldus • Ettevõtluse alused. Õppematerjal2007. SA INNOVE • Arrak, A, Eamets, R jt 2002. Majanduse abc. Tallinn: Avatar OÜ • Õpetaja enda kogutud ja koostatud õppematerjalid • Ettevõtluse alused. Õppematerjal2007. SA INNOVE • Arrak, Andres; Eamets, Raul jt 2002. Majanduse abc. Tallinn: Avatar OÜ • Digitaalsed töölehed 2007. SA INNOVE • http://www.minuraha.ee/ • http://www.riso.ee/et/projektid/riik.ee • http://www.emta.ee/ Õpetaja enda kogutud ja koostatud õppematerjalid • Virtuaalse suhtlemise kultuur“ Katrin Aedma • Haapsalu KHK „Kirjalike tööde vormistamise juhend“ • Dokumendihaldus. Tiiu-Reet Kõrven. 2006 • Dokumendi- ja arhiivihaldus. Rahvusarhiivi juhised. 2009 • Kuidas vormistada ametikirja. Maire Raadik. 2008 • Veebileht http://www.tooelu.ee/et/teemad , Töölepingu seadus, Völaõigusseadus. • Veebileht http://www.haigekassa.ee/kindlustatule/hyvitised/haigus • https://www.riigiteataja.ee/akt/129032013021 „ Keskmise töötasu maksmise ja tingimused ja kord „ • http://www.sm.ee/tegevus/too-ja-toimetulek/toosuhthet/tooleping/tootasu.html • http://www.rmp.ee/tooigus/naidis/palgakalkulaator

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Asjaajamiskorra ühtsed alused • Arhiiviseadus ja Arhiivieeskiri • Dokumendihalduse ABC www.ra.ee/abc • Õpetaja enda kogutud ja koostatud õppematerjalid • Õpiobjekt Suhtlemisioskused I (kuulamine, eneseavamine, eneseväljendus)
http://www.hkhk.edu.ee/suhtlemine/eneseavamine.html • Õpiobjekt Suhtlemisioskused II (esmamulje, kehakeel, käitumisviisid) http://www.hkhk.edu.ee/vanker/suhtlemine2/ • Õpiobjekt Suhtlemine III (vajadused, väärtused uskumused ja hoiakud)
http://www.hkhk.edu.ee/vanker/suhtlemine3/inimese_phiolemus.html • Õpiobjekt Suhtlemine IV (enesehinnang, läbipõlemine) http://www.hkhk.edu.ee/vanker/suhtlemine4/index.html • Õpiobjekt Mitteverbaalne suhtlemine http://issuu.com/janeilomets/docs/-opiobjekt • Õpiobjekt Suhtlustõkked http://eek-suhtlemistoke.weebly.com/ • Õpiobjekt Stress ja pinge http://www.hkhk.edu.ee/stress/ • „Suhtlemisioskused“ Matthew Mcay Ph.D, Martha Davis Ph.D, Patrick Fanning 2000 • „Suhtlemise kuldreeglid” Toivo Niiberg 2011 • „ Igapäevaoskused“ Robert Bolton Ph.D 2002 • „Suhtlemine“ Anti Kidron 2004 • “Haiguslikud hirmud” tõlkinud Urve Liivamägi • Õpiobjekt Meeskonnatöö http://www.lvrkk.ee/kristiina/airi/meeskonnatoo/MEESKONNAKURSUS_print.html |
|--|---|

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamise alused	17	Tiivi Karus, Kaire Raba
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja lähtub menüü planeerimisel tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel ning oskab käituda õigesti esmaabi vajavas situatsioonis.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
225 tundi		73 tundi	144 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagades tehnoloogiliste kaartide või suulise juhendamise alusel toidu kvaliteedi ning töötades ergonoomiliselt, ohutult ja säästvalt	Õppija - valib ja käitleb toiduaineid juhendamisel vastavalt tehnoloogilisele kaardile; - kasutab menüüs olevate toitade ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid; - valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke; - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; - kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele; - selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; - põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele; - kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult; - loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast; - valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile; - valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt	Mitteeristav hindamine

	rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid; - puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; - valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; - doseerib vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest; - teab abikoka kolmanda taseme kutseeksami hindamiskriteeriumeid; - valmistab kutseeksami toite ja analüüsib tehtud tööd lähtudes kutseeksami hindamisstandardist; - planeerib oma tööd köögis ja töötab lähtudes hügieeni-ja tööohutuse reeglitest pidades töötades silmas säästlikku suhtumist keskkonna ressursidesse; - teeb positiivsele tulemusele toiduhügieeni tunnistuse saamiseks vajaliku testi; - teab fruktodisaini kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat; - kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid. - mõistab tervislikust seisundist lähtuvalt erinevaid toitumisalaseid erisusi; - hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit - oskab valida hädaabinumbri nii tavatingimustel kui mobiililevi puudumisel; - annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.	
2. Teab enamkasutatavaid toiduaineid ja nende säilitusviise, oskab neid vajadusel puhastada ja töödelda	Õppija - valib ja käitleb toiduaineid juhendamisel vastavalt tehnoloogilisele kaardile;	Mitteeristav hindamine

	- kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid; - valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke; - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; - kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele; - selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; - põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele; - kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult; - loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast; - valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile; - valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid; - puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; - valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; - doseerib vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest; - teab abikoka kolmanda taseme kutseeksami hindamiskriteeriumeid; - valmistab kutseeksami toite ja analüüsib tehtud tööd lähtudes kutseeksami hindamisstandardist; - planeerib oma tööd köögis ja töötab lähtudes hügieeni-ja tööohutuse reeglitest pidades töötades silmas säästlikku suhtumist keskkonna	
--	---	--

	ressurssidesse; - teeb positiivsele tulemusele toiduhügieeni tunnistuse saamiseks vajaliku testi; - teab fruktodisaini kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat; - kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid. - mõistab tervislikust seisundist lähtuvalt erinevaid toitumislaseid erisusi; - hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit - oskab valida hädaabinumbri nii tavatingimustel kui mobiililevi puudumisel; - annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.	
3. Rakendab isikliku hügieeni ning toidu käitlemise ja säilitamise reegleid	Õppija - valib ja käitleb toiduaineid juhendamisel vastavalt tehnoloogilisele kaardile; - kasutab menüüs olevate toitade ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid; - valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke; - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; - kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele; - selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; - põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele; - kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult; - loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast; - valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid	Mitteeristav hindamine

	köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile; - valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid; - puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; - valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; - doseerib vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest; - teab abikoka kolmanda taseme kutseeksami hindamiskriteeriumeid; - valmistab kutseeksami toite ja analüüsib tehtud tööd lähtudes kutseeksami hindamisstandardist; - planeerib oma tööd köögis ja töötab lähtudes hügieeni-ja tööohutuse reeglitest pidades töötades silmas säästlikku suhtumist keskkonna ressurssidesse; - teeb positiivsele tulemusele toiduhügieeni tunnistuse saamiseks vajaliku testi; - teab fruktodisaini kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat; - kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid. - mõistab tervislikust seisundist lähtuvalt erinevaid toitumisalaseid erisusi; - hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit - oskab valida hädaabinumbri nii tavatingimustel kui mobiililevi puudumisel; - annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.	
4. Oskab ohutult kasutada toitlustusettevõtetes	Õppija	Mitteeristav hindamine

peamisi seadmeid ja töövahendeid	- valib ja käitleb toiduaineid juhendamisel vastavalt tehnoloogilisele kaardile; - kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid; - valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke; - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; - kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele; - selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; - põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele; - kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult; - loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast; - valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile; - valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid; - puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; - valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; - doseerib vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest; - teab abikoka kolmanda taseme kutseeksami hindamiskriteeriumeid; - valmistab kutseeksami toite ja analüüsib tehtud tööd lähtudes kutseeksami hindamisstandardist; - planeerib oma tööd köögis ja töötab lähtudes	
----------------------------------	--	--

	hügieeni-ja tööohutuse reeglitest pidades töötades silmas säästlikku suhtumist keskkonna ressurssidesse; - teeb positiivsele tulemusele toiduhügieeni tunnistuse saamiseks vajaliku testi; - teab fruktodisaini kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat; - kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid. - mõistab tervislikust seisundist lähtuvalt erinevaid toitumisalaseid erisusi; - hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit - oskab valida hädaabinumbri nii tavatingimustel kui mobiililevi puudumisel; - annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.	
5. Kasutab ohutult ja keskkonda säästvalt peamisi puhastusaineid ja -vahendeid.	Õppiija - valib ja käitleb toiduaineid juhendamisel vastavalt tehnoloogilisele kaardile; - kasutab menüüs olevate toitade ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid; - valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke; - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; - kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele; - selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; - põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele; - kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult; - loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt	Mitteeristav hindamine

	õpitavast valdkonnast ja erialast; - valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile; - valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid; - puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; - valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; - doseerib vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest; - teab abikoka kolmanda taseme kutseeksami hindamiskriteeriumeid; - valmistab kutseeksami toite ja analüüsib tehtud tööd lähtudes kutseeksami hindamisstandardist; - planeerib oma tööd köögis ja töötab lähtudes hügieeni-ja tööohutuse reeglitest pidades töötades silmas säästlikku suhtumist keskkonna ressurssidesse; - teeb positiivsele tulemusele toiduhügieeni tunnistuse saamiseks vajaliku testi; - teab fruktodisaini kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat; - kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid. - mõistab tervislikust seisundist lähtuvalt erinevaid toitumisalaseid erisusi; - hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit - oskab valida hädaabinumbri nii tavatingimustel kui mobiililevi puudumisel; - annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste,	
--	---	--

	kukkumiste ja nihestumiste) korral.	
6. Oskab valmistada puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel	Õppija - valib ja käitleb toiduaineid juhendamisel vastavalt tehnoloogilisele kaardile; - kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid; - valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke; - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; - kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele; - selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; - põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele; - kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult; - loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast; - valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile; - valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid; - puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; - valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; - doseerib vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest; - teab abikoka kolmanda taseme kutseeksami hindamiskriteeriumeid; - valmistab kutseeksami toite ja analüüsib tehtud	Mitteeristav hindamine

	tööd lähtudes kutseeksami hindamisstandardist; - planeerib oma tööd köögis ja töötab lähtudes hügieeni- ja tööohutuse reeglitest pidades töötades silmas säästlikku suhtumist keskkonna ressurssidesse; - teeb positiivsele tulemusele toiduhügieeni tunnistuse saamiseks vajaliku testi; - teab fruktodisaini kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat; - kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid. - mõistab tervislikust seisundist lähtuvalt erinevaid toitumisalaseid erisusi; - hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit - oskab valida hädaabinumbri nii tavatingimustel kui mobiililevi puudumisel; - annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.	
7. Teab inimese eluks ja tervise hoidmiseks vajalikke toitaineid ja nende saamise allikaid tehes tervislikke valikuid menüü koostamisel	Õppija - valib ja käitleb toiduaineid juhendamisel vastavalt tehnoloogilisele kaardile; - kasutab menüüs olevate toitade ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid; - valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke; - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; - kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele; - selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; - põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele; - kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse	Mitteeristav hindamine

	säästlikult; - loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast; - valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile; - valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid; - puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; - valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; - doseerib vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest; - teab abikoka kolmanda taseme kutseeksami hindamiskriteeriumeid; - valmistab kutseeksami toite ja analüüsib tehtud tööd lähtudes kutseeksami hindamisstandardist; - planeerib oma tööd köögis ja töötab lähtudes hügieeni-ja tööohutuse reeglitest pidades töötades silmas säästlikku suhtumist keskkonna ressurssidesse; - teeb positiivsele tulemusele toiduhügieeni tunnistuse saamiseks vajaliku testi; - teab fruktodisaini kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat; - kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid. - mõistab tervislikust seisundist lähtuvalt erinevaid toitumisalaseid erisusi; - hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit - oskab valida hädaabinumbri nii tavatingimustel kui mobiililevi puudumisel;	
--	---	--

	- annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.	
8. Kasutab esmaabi situatsioonis peamisi elupäästvaid esmaabivõtteid ja kutsub abi.	Õppija - valib ja käitleb toiduaineid juhendamisel vastavalt tehnoloogilisele kaardile; - kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid; - valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke; - käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; - kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele; - selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; - põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele; - kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult; - loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast; - valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile; - valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid; - puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; - valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; - doseerib vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest; - teab abikoka kolmanda taseme kutseeksami	Mitteeristav hindamine

	hindamiskriteeriumeid; - valmistab kutseeksami toite ja analüüsib tehtud tööd lähtudes kutseeksami hindamisstandardist; - planeerib oma tööd köögis ja töötab lähtudes hügieeni- ja tööohutuse reeglitest pidades töötades silmas säästlikku suhtumist keskkonna ressurssidesse; - teeb positiivsele tulemusele toiduhügieeni tunnistuse saamiseks vajaliku testi; - teab fruktodisaini kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat; - kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid. - mõistab tervislikust seisundist lähtuvalt erinevaid toitumisalaseid erisusi; - hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit - oskab valida hädaabinumbri nii tavatingimustel kui mobiililevi puudumisel; - annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Esmaabi Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad Esmaabi korraldamine toitlustusettevõttes ning esmaabi andmine kergemate vigastuste korral (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste korral) Rasked vigastused – esimesed sammud raskes olukorras.	Seos õpiväljundiga Kasutab esmaabi situatsioonis peamisi elupäästvaid esmaabivõtteid ja kutsu abi.
Iseseisev töö	Juhendi alusel koostab ohutegurite nimistu toitlustusettevõttes.	
Praktiline töö	Esmaabi osutamine köögitöös kergemate vigastuste korral (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste korral)	
Hindamisülesanded	Esmaabi osutamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Õppija sooritab testi, praktilise etteantud ülesande.	

kujunemine	Positiivne tulemus on 85% õigeid vastuseid	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
Fruktodisain Auditoorne õpe 2 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 8	Alateemad Fruktodisainiks kasutatavate töövahendid tundmine ja nende ohtu kasutamine. Köögi-, juur- ja puuvilja juurde sobiva töövahendi valimine fruktodisaini teostamiseks. Puu- ja juurvilja kaunistuse valmistamine, fruktokaunistuste kompositsioonivõtteid kasutades.	Seos õpiväljundiga Oskab valmistada puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel
Iseseisev töö	Kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele	
Hindamisülesanded	Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitleb valmis-kompositsiooni.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud	
Hügieen Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Toiduhügieeni põhimõtted toidu käitlemisel ja säilitamisel. Isikliku hügieeni reeglid. Kuldsed reeglid köögis kokadele. Ristsaastumine. Mis on HACCP ja selle vajalikus täna. Toidu kaudu levivad haigustekitajad, leviku viisid ja leviku vältimise võimalused toiduhügieeni nõuetest tulenevalt. Toiduhügieenist tulenevad viirused, bakterid ja seened, nende ehitus ning elutingimused, haigustekitajate levikuga kaasnevad ohud tervisele, parasiidid, nende elutsüklid.	Seos õpiväljundiga Rakendab isikliku hügieeni ning toidu käitlemise ja säilitamise reegleid
Iseseisev töö	Iseseisvalt toiduhügieeni testmaterjali läbitöötamine	
Praktiline töö	Toitude valmistamine juhendamisel järgides toiduhügieeni reegleid	
Hindamisülesanded	Teeb positiivsele tulemusele toiduhügieeni tunnistuse saamiseks vajaliku testi. Positiivne tulemuse miinimum on 85% õigeid vastuseid 100% st	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teeb positiivsele tulemusele toiduhügieeni tunnistuse saamiseks vajaliku testi.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Positiivse tulemusega sooritatud test	
Kutseeksami ettevalmistus Auditoorne õpe 12	Alateemad Kutseeksamiks ettevalmistamine. Tööplaani koostamine.	Seos õpiväljundiga Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast,

Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 8	Kahekäigulise lõunasöögi valmistamine individuaalselt.	tagades tehnoloogiliste kaartide või suulise juhendamise alusel toidu kvaliteedi ning töötades ergonoomiliselt, ohutult ja säästvalt Rakendab isikliku hügieeni ning toidu käitlemise ja säilitamise reegleid
Iseseisev töö	Koostada kirjaliku tööna eritoitlustuse menüü, tööplaan ja analüüs.	
Praktiline töö	Lähtuvalt juhendist toiduvalmistamine	
Hindamisülesanded	Kahekäigulise lõunasöögi valmistamine individuaalselt. Road vastavalt ülesandele (supp ja segasalat või supp ja magustoit). Moodulhindamise eelduseks on praktiliste tundide retseptide ja eneseanalüüside kogumine õpimappi ja selle esitamine moodulhindamisel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine praktiliste ülesannete lahendamisel, eneseanalüüs.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.	
Puhastustööd Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad Köögi töövahendid – kasutamine ja hooldus. Ettevalmistusseadmed – kasutamine, hooldus ja tööohutus. Kuumtöötlusseadmed - kasutamine, hooldus ja tööohutus. Külm-töötlusseadmed - kasutamine, hooldus ja tööohutus. Nõudepesumasinaid - kasutamine, hooldus ja tööohutus. Puhastustööd köögis - sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted, puhastusplaan ja selle koostamine, pH mõiste ja kasutamine erialases töös. Köögis kasutatavad lahused, nende omadused ja võimalikud keskkonnariskid, puhastusaine koguse arvutamine kasutuslahuse valmistamiseks Vee- ja energiaressursside säästlik kasutamine, erinevad keskkonnaprobleemid nende seostamine erialase tegevusega, hinnangu andmine oma tööle. Ergonoomilised töövõtted	Seos õpiväljundiga Kasutab ohutult ja keskkonda säästvalt peamisi puhastusaineid ja -vahendeid.
Iseseisev töö	Enda ökoloogilise jalajälje kalkuleerimine ja analüüs.	
Praktiline töö	Pesuvahendi valimine ja lahuste valmistamine, ergonoomilised töövõtted	
Hindamisülesanded	Kirjeldada 3 seadme tööohutust ning asjakohast kasutamist. Suurköögi puhastamisplaani koostamine ning puhastusainete koguste arvutamine.	

	Igale tööpinnale õige pesuvahendi valimine ning õige hooldamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline situatsioonülesanne juhendi alusel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.	
Seadmed Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Põhiliselt kasutatavad köögitöövahendid ja -seadmed, nende kasutamine ja tööpõhimõtted, materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine, köögitöövahendite ja -seadmete ohutu kasutamine ja hooldamine. Kooli köögis ja õppeköögis olevate seadmete tundma õppimine ja ohutu kasutamine	Seos õpiväljundiga Oskab ohutult kasutada toitlustusettevõtetes peamisi seadmeid ja töövahendeid
Iseseisev töö	Ülesanne: iseseisvalt planeerida etteantud toidu valmistamiseks kasutatavad seadmed ja töövahendid. Õpimapp või blogi	
Praktiline töö	Köögitöövahendite ja -seadmete kasutamise demonstratsioon järgides ohutust, demonstratsiooniks kasutatud seadme/töövahendid puhastamiseks sobilike puhastusainete, -töövahendite ja -võtete planeerimine.	
Hindamisülesanded	Praktiline situatsioonülesanne juhendi alusel	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine praktiliste ülesannete lahendamisel, eneseanalüüs.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.	
Toiduained Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	Alateemad Põhilised toiduainete rühmad, toiduainete omadused, toiduainete pakendid ja pakendimärgistused, toiduainete kvaliteedinõuded ja säilitamismõõdud.	Seos õpiväljundiga Teab enamkasutatavaid toiduaineid ja nende säilitusviise, oskab neid vajadusel puhastada ja töödelda
Iseseisev töö	Avasta ja uuri: koosta kirjalik esitlus teemal õppeköögi tunnis kasutatavatest köögiviljadest Avasta ja uuri: külasta oma kodupoodi ja leia maitseainete riiul, koosta esitlus teemal maitseained minu kodupoes	
Hindamisülesanded	Õppi ja tunne erinevaid toiduainete kaubagruppe ja oskab abistada kokka, juhendajat saatedokumendi alusel kauba vastu võtmisel ja ladustamisel, korraldab oma töökohta tööprotsessi vältel, järgib isikliku hügieeni nõudeid, ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine praktiliste ülesannete lahendamisel, eneseanalüüs	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.	
Toitude valmistamine	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Auditoorne õpe 97 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 100	Eriala tutvustus: abikoka kutseoskused. Tutvumine koolimaja ja õppeköögi sh töökorralduse põhimõtted õppeköögis. Toiduhügieeni põhimõtted. Isiklik hügieen. Õppeköögi puhastusplaaniga tutvumine sh jäätmekäitlus ja põrandapesu. Õppeköögi seadmed, töövahendid ja nende puhastamine. Tööohutusreeglid köögis. Põhilised toiduained ja nende ladustamine. Toiduainete eeltöötlemine ja tükeldamine. Toiduainete eeltöötlemine ja tükeldamine. Kuumtöötlusmeetodid. Tööplaani koostamine. Salatid. Soojad ja külmad joogid. Supid. Lihtsamad magustoidud. Köögiviljatoidud. Köögivilja vormiroad. Teraviljatoidud. Eesti köök. Võileivad. Piimatoidud. Metsaandidest toidud. Soojad võileivad. Hommikusöögitoitoidud. Munatoidud. Erinevad pudrud. Puljongid - köögiviljapuljong. Puljongid - kalapuljong. Õpitud teema kinnistamine, kordamine - eneseanalüüsi vormistamine. Teemahindamise proovitöö sh hindamiskriteeriumite tutvustamine. Kutseeksami info, ettevalmistus, dokumentide vormistamine sh hindamiskriteeriumite tutvustamine.	Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagades tehnoloogiliste kaartide või suulise juhendamise alusel toidu kvaliteedi ning töötades ergonoomiliselt, ohutult ja säästvalt Teab enamkasutatavaid toiduaineid ja nende säilitusviise, oskab neid vajadusel puhastada ja töödelda Rakendab isikliku hügieeni ning toidu käitlemise ja säilitamise reegleid Oskab ohutult kasutada tootlustusettevõtetes peamisi seadmeid ja töövahendeid Kasutab ohutult ja keskkonda säästvalt peamisi puhastusaineid ja -vahendeid.
Iseseisev töö	Blogi pidamine ja tunniteema kajastamine kirjaliku selgitusega, õpiobjektist foto ülesse laadimine. Praktilisetunni analüüs vastavalt töölehele. Õpimapp Esitluse koostamine	

Praktiline töö	Praktilised tööd õppeköögis. Praktiliste tööde teemad: puljongid, supid, eelroad, aedviljadest ja metsaadidest toidud (sh salatid ja võileivad), piimasaadustest ja munast toidud, lihtsad magustoidud, kuumad ja külmad joogid, töökoha korraldamine, töö planeerimine, roogade serveerimine, tagades toiduhügieeni nõudeid. Köögi praktiline koristamine.	
Hindamisülesanded	Õppija valmistab juhendamisel kaks lihtsat toitu, vastavalt toiduhügieeni nõuetele, korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib isikliku hügieeni nõudeid, ettevõtte puhastusplaani ning tööohutuse nõudeid. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine praktiliste ülesannete lahendamisel, eneseanalüüs	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.	
Toitumisõpetus Auditoorne õpe 24 Iseseisev õpe 7 Praktiline töö 8	Alateemad Inimese eluks vajalikud toitained; Toitainete leidumine toiduainetes; Toidupüramiid, taldrikureegel; Erinevate toidugruppide päevased soovituslikud kogused; Toidulisained; Toiduallergiad ja -talumatus; Toitumisstiilid; Tervisliku menüü koostamine; Tervislike toitade valmistamine.	Seos õpiväljundiga Teab inimese eluks ja tervise hoidmiseks vajalikke toitaineid ja nende saamise allikaid tehes tervislikke valikuid menüü koostamisel
Iseseisev töö	Enda toitumiseharjumuste analüüs ja tervisliku menüü koostamine.	
Praktiline töö	Toitude valmistamine, mille valikul on arvestatud teatud tervislikkuse kriteeriume.	
Hindamisülesanded	Enda tervisliku kolme päeva menüü koostamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija osaleb grupiaruteludes ning esitab antud ülesanded ja kodutööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: “A” saamise tingimus: Õppija esitab nõuetele vastava kodutöö ja vähemalt 75% tunnis tehtud ülesannetest.	
Tööohutus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad Tuleohutus, elektriõhutus, töökeskkonna ohutegurid ja isikukaitsevahendid. Vastutus enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning toimetulek ohuolukordades.	Seos õpiväljundiga Oskab ohutult kasutada toidlustusettevõtetes peamisi seadmeid ja töövahendeid
Iseseisev töö	Iseseisva töö ülesanne on seotud ettevõttepraktikaga. Sinu ülesanne on tähele panna ja üles kirjutada, kuidas praktikaettevõttes	

	toimis ohutuse tagamine. Pane tähele järgmisi asju: Kas Sind juhendati Sinu jaoks piisavalt tööde tegemisel ja seadmete kasutamisel? Kas toimus esmane juhendamine ja kas said panna allkirja ohutuse žurnaali? Kas seadmed olid korras? Kas põrandad olid kuivad? Tee endale märkeid ja räägi neist asjust praktika aruande kaitsmisel.
Praktiline töö	Praktiline situatsioonülesanne juhendi alusel
Hindamisülesanded	Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib tööohutusnõudeid. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine praktiliste ülesannete lahendamisel, eneseanalüüs.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Vestlus, esitlus, arutelu rühmatöö vormis, ülesande täitmine, õppekäik, vaatlus, iseseisev töö, näitlikustamine, toimingute ettenäitamine ja vaatlus, oskuste esitamine, juhendamine, harjutamine, kirjalik töö.
Hindamismeetodid	Moodulhindamine: Kahekäigulise lõunasöögi valmistamine individuaalselt. Road vastavalt ülesandele (supp ja segasalat või supp ja magustoit). Moodulhindamise eelduseks on praktiliste tundide retseptide ja eneseanalüüside kogumine õpimappi ja selle esitamine moodulhindamisel.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine praktiliste ülesannete lahendamisel, eneseanalüüs.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn, Argo, 2008 Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suursöögis Tallinn, Argo. 2010 Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007 Keppart, V. Keskkonnakaitse Jäätmekäitlus. Tallinn: Argo, 2011 Tamm, T. Kuura, E. Lapp, S. Majapidamistöo majutustevõttes. Tallinn: Argo, 2012 Kuura, E. Puhastusteenindus. Tallinn: AS Kirjastus ILO, 2003 Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo, 2011 Kalbin, M., Mets, M. Lihtne kokaraamat. 2013 https://www.xn--toiduhgieen-yhb.ee/

	Biller, R. Garneerimine 1997 Mishina, A.V. Karving, masterklass Moskva 2010 Õppevideo – Carving
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teenindamise alused	2	Tiivi Karus, Kersti Õim, Kaire Raba
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija oskab teenindada vastavalt klienditeeninduse põhimõtetele.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
8 tundi		6 tundi	38 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Selgitab tootlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	Õppija - selgitab teenindaja rolli ja ülesandeid tootlustusettevõttes; - selgitab tootlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatuüpe; - kirjeldab klienditeekonda kliendikeskse teeninduse põhimõtetest, lähtudes konkreetsest teenindusolukorrast; - valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest; - kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt tootlustusettevõtte teenindusstandardist; - pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel; - koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja; - valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad; - katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst ning värvide sobivusest; - serveerib toite ja jooke; - teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka	Mitteeristav hindamine

	toiduhügieeni nõudeid; - loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist; - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest; - valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele; - väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.	
2. Lahendab teenindusolukordi vastavalt situatsioonile	Õppija - selgitab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes; - selgitab toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatuüpe; - kirjeldab klienditeekonda kliendikeskse teeninduse põhimõtetest, lähtudes konkreetsest teenindusolukorrast; - valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest; - kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist; - pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel; - koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja; - valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad; - katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst ning värvide sobivusest; - serveerib toite ja jooke; - teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid;	Mitteeristav hindamine

	- loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist; - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest; - valib sobiva teeninduslase sõnavara ja kehakeele; - väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.	
3. Katab laua vastavalt selle tüübile	Õppija - selgitab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes; - selgitab toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatuüpe; - kirjeldab klienditeekonda kliendikeskse teeninduse põhimõtetest, lähtudes konkreetsest teenindusolukorrast; - valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest; - kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist; - pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel; - koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja; - valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad; - katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst ning värvide sobivusest; - serveerib toite ja jooke; - teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid; - loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte	Mitteeristav hindamine

	teenindusstandardist; - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest; - valib sobiva teenindusala sõnavara ja kehakeele; - väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Klienditeenindus Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 38	Alateemad Toitlustusettevõtete teenindusliigid Teenindajale esitatavad nõuded Lauatüübid toitlustusettevõttes Laua katmisvahendid ning laua eelkate Serveerimise põhitehnikad Salvrätikute voltimine – lihtsamad variandid Teenindus olukordade lahendamine vastavalt etteantud ülesandele Teenindaja rollid Ruumi kasutamine suhtlemisel; kliendi soovide ja vajaduste välja selgitamine ning teenindamine vastavalt sellele.	Seos õpiväljundiga Selgitab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid Lahendab teenindusolukordi vastavalt situatsioonile Katab laua vastavalt selle tüübile
Iseseisev töö	Õppematerjalide koondamine õpimappi Ettevalmistus hindelisteks töödeks	
Praktiline töö	Klientide teenindamine	
Hindamisülesanded	Teenindusolukorra lahendamine Rollimäng - klientide teenindamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	osaleb rühmatöös, lahendab teenindusolukorra vastavalt etteantud ülesandele ja kriteeriumitele; valib vastavalt ülesandele suhtlemisrolle ja -tsoone erinevates teenindus olukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest, kasutab neid etteantud teenindus olukorras	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: hindeline töö on sooritatud vastavalt esitatud kriteeriumitele	

Õppemeetodid	Interaktiivne loeng, vestlus, ülesanne, juhtumiõpe.
Hindamismeetodid	Iseseisev töö, teenindussituatsiooni lahendamine.
Lõimitud teemad	Toitlustamise alused - roogade serveerimine; Menüü - toidukaardi lugemise ja koostamise oskus.

Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija käitub teenindamisel kliendikeskselt, kasutab laua tüübile vastavaid töövõtteid, eelkatet, lahendab üleskerkivad olukorrad klienti rahuldaval viisil.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	1. Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013 2. Roosipõld, A. Kotkas, M. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010 3. Rekkor, S. Selvelauad. Tallinn: Avita 2000 4. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 5. Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo, 2010 6. Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009 7. Bono, G. Filippo, A. Stiilsed salvrätikuseaded. Tallinn: TEA Kirjastus, 2005 8. Karu, V. Soomre, S. Peolauad, katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint OÜ

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Abikoka praktilise töö alused	10	Tiivi Karus, Inga Pook, Kaire Raba
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.		
Auditoorne õpe		Praktiline töö	
4 tundi		256 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Teab erinevat tüüpi köökide töökorralduse eripärasid	Õppija - valmistab juhendamisel toite ja jooke; - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; - käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgides ettevõtte puhastusplaani ning tööohutuse nõudeid; - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; - töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, arvestades kaastöötajatega; - suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; - hindab oma füüsilist aktiivsust ja arvestab ergonoomia põhimõtetega lähtuvalt abikoka töö eripärast; - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.	Mitteeristav hindamine
2. Teab seadmete tööohutuse reegleid kasutades	Õppija	Mitteeristav hindamine

seadmeid ohutult	- valmistab juhendamisel toite ja jookke; - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; - käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgides ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; - töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, arvestades kaastöötajatega; - suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; - hindab oma füüsilist aktiivsust ja arvestab ergonoomia põhimõtetega lähtuvalt abikoka töö eripärast; - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.	
3. Oskab käituda tulekahju korral	Õppija - valmistab juhendamisel toite ja jookke; - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; - käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgides ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul;	Mitteeristav hindamine

	- töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, arvestades kaastöötajatega; - suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; - hindab oma füüsilist aktiivsust ja arvestab ergonoomia põhimõtetega lähtuvalt abikoka töö eripärast; - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.	
4. Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid	Õppija - valmistab juhendamisel toite ja jooke; - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; - käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgides ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; - töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, arvestades kaastöötajatega; - suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; - hindab oma füüsilist aktiivsust ja arvestab ergonoomia põhimõtetega lähtuvalt abikoka töö eripärast; - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.	Mitteeristav hindamine
5. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena	Õppija	Mitteeristav hindamine

lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	- valmistab juhendamisel toite ja jookke; - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; - käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgides ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; - töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, arvestades kaastöötajatega; - suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; - hindab oma füüsilist aktiivsust ja arvestab ergonoomia põhimõtetega lähtuvalt abikoka töö eripärast; - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.	
---	---	--

Mooduli jagunemine

Köögitöö Auditoorne õpe 2 Praktiline töö 102	Alateemad Köögitöö korraldus; Tuntumad eesti ja teiste rahvusköökidest toidud ja joogid; tavad; nendes kasutatavad toorained ja valmistusviiside eripärad; Seadmed ja ohutustehnika köögis; Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded; Puhastusplaani tutvustus; Praktiline töö õppekeskkonnas; Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus; Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid; Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine (sh rahvusroad);	Seos õpiväljundiga
---	--	---------------------------

	Koristus- ja puhastustööd suurköögis.	
Iseseisev töö	-	
Praktiline töö	Toiduvalmistamine suulise ja/või kirjaliku juhendamise alusel õppeköögis.	
Hindamisülesanded	Õppija: - valmistab juhendamisel toite ja jooke; - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; - käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; - töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, arvestades kaastöötajatega; - suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; - hindab oma füüsilist aktiivsust ja arvestab ergonoomia põhimõtetega lähtuvalt abikoka töö eripärast.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine praktiliste ülesannete lahendamisel, eneseanalüüs.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.	
Töö suurköögis Auditoorne õpe 2 Praktiline töö 154	Alateemad Köögitöö korraldus Praktiline töö õppekeskkonnas: Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus; Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid; Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine; Selveteenindus; Koristus- ja puhastustööd köögis ja teenindussaal	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	-	
Praktiline töö	Toiduvalmistamine suulise/kirjaliku juhendamise alusel kooli söökla köögis.	
Hindamisülesanded	Õppija: - valmistab juhendamisel toite ja jooke; - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; - käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides; - säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; - töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, arvestades kaastöötajatega;	

	- suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; - hindab oma füüsilist aktiivsust ja arvestab ergonoomia põhimõtetega lähtuvalt abikoka töö eripärast.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine praktiliste ülesannete lahendamisel, eneseanalüüs.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Vestlus, demonstratsioon, praktiline töö.
Hindamismeetodid	Test, ülesanne.
Lõimitud teemad	Teenindamine - roogade serveerimine; Toitlustamise alused - enamkasutatavad toiduained, puhastusained, seadmed ja töövahendid.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev ja kujundav hindamine praktiliste tegevuste vaatlemise teel. Praktilise töö lõpus: kokkuvõttev analüüs (juhendaja, kaaslaste, enese) ja tagasiside
sh lävend	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.
Õppematerjalid	KIRJANDUS 1. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 2. Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo, 2010

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Abikoka praktika	15	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktika
20 tundi		20 tundi	350 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgid	Õppija - koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, enesehinnang) arvestades praktikajuhendit; - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit; - kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab ettevõtte menüüd; - valib juhendamisel toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid; - töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud kellaajaks; - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid; - töötab meeskonnaliikmena, arvestades kaastöötajatega; - järgib ettevõtte sisekorraeeskirju; - kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel;	Mitteeristav hindamine

	- järgib töötades tööhügieeninõudeid; - kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid; - töötab seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele; - puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt kasutusjuhendile; - eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid; - valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust; - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; - korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel; - teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile; - teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale; - tutvustab juhendamisel klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles; - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; - teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid; - koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; - esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt.	
2. Tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega	Õppija - koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, enesehinnang) arvestades praktikajuhendit; - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit; - kirjeldab praktikaettevõtte äriideed	Mitteeristav hindamine

	praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab ettevõtte menüüd; - valib juhendamisel toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid; - töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud kellaajaks; - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid; - töötab meeskonnaliikmena, arvestades kaastöötajatega; - järgib ettevõtte sisekorraeskirju; - kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel; - järgib töötades tööhügieeninõudeid; - kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid; - töötab seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele; - puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt kasutusjuhendile; - eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid; - valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust; - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; - korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel; - teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile; - teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale; - tutvustab juhendamisel klientidele toite ja jooke	
--	--	--

	korrektses eesti keeles; - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; - teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid; - koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; - esitleb praktilisel saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt.	
3. Töötab juhendamisel praktikaettevõttes ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	Õppiija - koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, enesehinnang) arvestades praktikajuhendit; - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit; - kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab ettevõtte menüüd; - valib juhendamisel toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid; - töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud kellaajaks; - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid; - töötab meeskonnaliikmena, arvestades kaastöötajatega; - järgib ettevõtte sisekorraeskirju; - kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel; - järgib töötades tööhügieeninõudeid; - kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid;	Mitteeristav hindamine

	- töötab seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele; - puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt kasutusjuhendile; - eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid; - valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust; - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; - korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel; - teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile; - teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale; - tutvustab juhendamisel klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles; - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; - teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid; - koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; - esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt.	
4. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	Õppiija - koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, enesehinnang) arvestades praktikajuhendit; - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit; - kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust	Mitteeristav hindamine

	praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab ettevõtte menüüd; - valib juhendamisel toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid; - töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud kellaajaks; - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid; - töötab meeskonnaliikmena, arvestades kaastöötajatega; - järgib ettevõtte sisekorraeskirju; - kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel; - järgib töötades tööhügieeninõudeid; - kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid; - töötab seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele; - puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt kasutusjuhendile; - eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid; - valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust; - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; - korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel; - teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile; - teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale; - tutvustab juhendamisel klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles; - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt	
--	---	--

	ettevõtte eripärale; - teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid; - koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; - esitleb praktilisel saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane töölaseks arenguks suuliselt.	
5. Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke	Õppija - koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, enesehinnang) arvestades praktikajuhendit; - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit; - kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab ettevõtte menüüd; - valib juhendamisel toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid; - töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud kellaajaks; - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid; - töötab meeskonnaliikmena, arvestades kaastöötajatega; - järgib ettevõtte sisekorraeskirju; - kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel; - järgib töötades tööhügieeninõudeid; - kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid; - töötab seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele;	Mitteeristav hindamine

	- puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt kasutusjuhendile; - eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid; - valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust; - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; - korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel; - teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile; - teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale; - tutvustab juhendamisel klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles; - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; - teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid; - koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; - esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt.	
6. Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	Õppija - koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, enesehinnang) arvestades praktikajuhendit; - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit; - kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja	Mitteeristav hindamine

	töökorraldust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab ettevõtte menüüd; - valib juhendamisel toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid; - töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud kellaajaks; - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid; - töötab meeskonnaliikmena, arvestades kaastöötajatega; - järgib ettevõtte sisekorraeskirju; - kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel; - järgib töötades tööhügieeninõudeid; - kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid; - töötab seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele; - puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt kasutusjuhendile; - eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid; - valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust; - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; - korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel; - teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile; - teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale; - tutvustab juhendamisel klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles; - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; - teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides	
--	---	--

	kliendikesksuse põhimõtteid; - koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; - esitleb praktilisel saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt.	
7. Koostab juhendamisel praktikaaruande	Õppija - koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, enesehinnang) arvestades praktikajuhendit; - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit; - kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab ettevõtte menüüd; - valib juhendamisel toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid; - töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud kellaajaks; - järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid; - töötab meeskonnaliikmena, arvestades kaastöötajatega; - järgib ettevõtte sisekorraeskirju; - kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel; - järgib töötades tööhügieeninõudeid; - kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid; - töötab seadmetega ohutult vastavalt kasutusjuhenditele; - puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha vastavalt kasutusjuhendile;	Mitteeristav hindamine

	- eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid; - valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust; - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; - korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel; - teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile; - teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale; - tutvustab juhendamisel klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles; - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; - teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid; - koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; - esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Praktika aruande esitamine Auditoorne õpe 12	Alateemad Praktikaaruande koostamine vastavalt etteantud juhendile Hinnangu andmine praktikaeesmärkide saavutatusele	Seos õpiväljundiga Koostab juhendamisel praktikaaruande
Iseseisev töö	Praktikaaruande koostamine ja vormistamine	
Praktiline töö	Praktikapäevikus on iga päeva tegevuste kohta tehtud sissekanded. Ettevõttest on saadud oma tegevuste kohta kirjalik tagasiside. Juhendamisel on koostatud praktikaaruanne.	
Hindamisülesanded	Praktikaaruanne ja esitlus	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile;	

kujunemine	esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid väljundi tasemel	
Praktika I Praktika 140	Alateemad Ettevõtte menüü, Töö kokkade juhendamisel Töökorraldus meeskonnas töötamisel Ergonoomia põhimõtted Ettevõtte sisekorraeskiri Töötab juhendamisel praktika ettevõttes	Seos õpiväljundiga Planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgi Tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega Töötab juhendamisel praktikaettevõttes ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Töötab juhendamisel tootlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid
Iseseisev töö	Praktikapäeviku täitmine, aruande koostamine	
Praktiline töö	Töötab juhendamisel suurköögi seadmetega järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid	
Hindamisülesanded	Praktikapäeviku täitmine, aruande esitlemine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane läbib praktika täies mahus, praktika aruanne on koostatud ja vormistatud juhendi alusel ning sisaldab kõiki ettenähtud osi sh ettevõtte poolse juhendaja hinnangut läbitud praktikale. Praktika aruanne ja esitus on(PDF vm) õigeaegselt esitletud õpetajale.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindelised tööd sooritatud lävendi tasemel.	
Praktika II	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Praktika 210	Ettevõtte menüü, Töö kokkade juhendamisel Töökorraldus meeskonnas töötamisel Ergonoomia põhimõtted Ettevõtte sisekorraeskiri Töötab juhendamisel praktika ettevõttes	Planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke Tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega Töötab juhendamisel praktikaettevõttes ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega järgides tööhügieeni - ja tööohutuse nõudeid Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid
Iseseisev töö	Praktikapäeviku täitmine	
Praktiline töö	Töötab juhendamisel suurköögi seadmetega järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid	
Hindamisülesanded	Praktikapäeviku täitmine, aruande koostamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane läbib praktika täies mahus, praktika aruanne on koostatud ja vormistatud juhendi alusel ning sisaldab kõiki ettenähtud osi sh ettevõtte poolse juhendaja hinnangut läbitud praktikale. Praktika aruanne ja esitlus on(PDF vm) õigeaegselt esitletud õpetajale.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindelised tööd sooritatud lävendi tasemel.	
Sissejuhatus praktikasse Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 20	Alateemad Ettevõttepraktika dokumentatsiooni vormistamine Isiklike praktika eesmärkide püstitamine Praktikapäeviku täitmine	Seos õpiväljundiga Planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke

Iseseisev töö	Isiklike praktika eesmärkide püstitamine Igapäevased sissekannete tegemine praktikapäevikusse
Hindamisülesanded	Isiklike praktika eesmärkide püstitamine
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Praktiline töö ettevõttes juhendamisel, analüüs/hinnang/eneseanalüüs, iseseisev töö juhendi alusel.
Hindamise meetodid	Praktiline töö, aruanne/esitus.
Lõimitud teemad	Erialane arvutiõpetus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija - sooritab praktilised tööd; - koostab enesehinnangu; - saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside; - koostab iseseisva tööna ja esitab praktikaaruande; - esitleb suuliselt praktilisel saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist - parandada! - sooritab praktika täismahus; - osaleb kolmepoolse praktikavestlusel; - esitab ja esitleb aruannet.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Õpetaja poolt loodud ja koostatud materjalid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Abikoka lõpueksam	0	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud abikoka õppekava		
Mooduli eesmärk	Õppijal on teadmised ja oskused abikoka erialal töötamiseks.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valmistab etteantud juhendi järgi 2 lihtsat rooga ja vormistab portsjonid	Õppija: - valmistab juhendamisel (180 minuti jooksul) tehnoloogiliste kaartide alusel ja vastavalt lähteülesandele 2 rooga, à 2 portsjonit; - koostab juhendamisel oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale; - planeerib juhendamisel oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile; - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid; - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; - käitleb toiduaineid säästlikult, vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele; - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides ettevõtte puhastusplaani ning tööohutuspõhiseid; - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; - korraldab juhendamisel oma tööd teenindussaalis lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ning töökorralduse ja ergonoomika põhimõtetest; - serveerib toite ja jooke serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides;	Mitteeristav hindamine

	- tutvustab suuliselt, korrektses eesti keeles pakutavaid tooteid kasutades erialaseid termineid; - annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtuvalt toitudele iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist; - annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt tehnoloogilisel kaardil kirjeldatud tehnoloogiast, töökorralduse põhimõtetest ja säästlikkusest põhimõtetest; - väljendab ennast teenindusolukorras korrektses erialases keeles.	
2. Katab laua valides õiged serveerimisnõud	Õppija: - valmistab juhendamisel (180 minuti jooksul) tehnoloogiliste kaartide alusel ja vastavalt lähteülesandele 2 rooga, à 2 portsjonit; - koostab juhendamisel oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale; - planeerib juhendamisel oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile; - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid; - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; - käitleb toiduaineid säästlikult, vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele; - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; - korraldab juhendamisel oma tööd teenindussaalis lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ning töökorralduse ja ergonoomika põhimõtetest; - serveerib toite ja jooke serveerimise ja	Mitteeristav hindamine

	teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides; - tutvustab suuliselt, korrektses eesti keeles pakutavaid tooteid kasutades erialaseid termineid; - annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtuvalt toitudele iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist; - annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt tehnoloogilisel kaardil kirjeldatud tehnoloogiast, töökorralduse põhimõtetest ja säästlikkusest põhimõtetest; - väljendab ennast teenindusolukorras korrektses erialases keeles.	
3. Kirjeldab roogade valmistamise tööprotsessi	Õppiija: - valmistab juhendamisel (180 minuti jooksul) tehnoloogiliste kaartide alusel ja vastavalt lähteülesandele 2 rooga, à 2 portsjonit; - koostab juhendamisel oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale; - planeerib juhendamisel oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha vastavalt eelnevalt koostatud tööplaanile; - arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid; - kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; - käitleb toiduaineid säästlikult, vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele; - korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; - järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; - korraldab juhendamisel oma tööd teenindussaalis lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ning töökorralduse	Mitteeristav hindamine

	ja ergonoomika põhimõtetest; - serveerib toite ja jooke serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides; - tutvustab suuliselt, korrektses eesti keeles pakutavaid tooteid kasutades erialaseid termineid; - annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtuvalt toitudele iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist; - annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt tehnoloogilisel kaardil kirjeldatud tehnoloogiast, töökorralduse põhimõtetest ja säästlikkusest põhimõtetest; - väljendab ennast teenindusolukorras korrektses erialases keeles.	
--	---	--

Mooduli jagunemine

Õppemeetodid	Demonstratsioon, analüüs, esitlus.
Hindamismeetodid	Eksam
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Saavutatud Abikokk 60 EKAP õppekava õpiväljundid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud
Õppematerjalid	https://chef.ee/koka-kutseksam-koolilopetaja-taotlejale/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Erialane matemaatika	1	Tiivi Karus, Kaire Raba
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija rakendab matemaatilisi oskusi erialases töös.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
20 tundi		6 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Oskab kasutada erinevaid mõõtühikuid erialases töös	Õppija - eristab toiduainete ühiku ja koguse hinda, arvutab juhendamisel kaupade ühikuhinda; - kasutab oma töö planeerimisel toote tehnoloogilist kaarti ja kalkulasioonikaarti; - oskab juhendamisel arvutada toote neto-, bruto- ja valmiskaalu ning kaoprotsenti; - teab toorainete ja valmistoodangu arvestamise tähtsust ettevõtte tootmistegevuses; - teab erinevaid kaalu-, mahu- ja rahaühikuid ja teisendab neid vastavalt otstarbele ja ümardab andmed otstarbeka täpsuseni; - selgitab tehnoloogilise kaardi ja kalkulasioonikaardi vajalikkust; - oskab valida toiduvalmistamiseks õige GN suuruse kasutades selleks teadmisi harilike murdude kohta.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Erialane matemaatika Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Teab erinevaid kaalu-, mahu- ja rahaühikuid ja teisendab neid vastavalt otstarbele ja ümardab andmed otstarbeka täpsuseni Oskab valida sobiva tehte (korrutamine, jagamine), kui on vaja toiduresepti juures suurendada/vähendada valmistatava toidu ja toorainete kogust. Mõistab ja arvutab juhendamisel toote neto-, bruto- ja valmiskaalu ning kaoprotsenti ja kasutab	Seos õpiväljundiga Oskab kasutada erinevaid mõõtühikuid erialases töös

	oma töö planeerimisel toote tehnoloogilist kaarti ja kalkulatsioonikaarti Oskab kasutada harilikke murde toiduvalmistamise nõude valimisel.	
Iseseisev töö	Töö toidureseptiga, ühikute teisendamine ja koguste kohandamine	
Praktiline töö	Töö toidureseptiga	
Hindamisülesanded	Arvutab tehnoloogilisel kaardil ühe portsjoni omahinna	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav ja kokkuvõttev hindamine praktiliste ülesannete lahendamisel, eneseanalüüs.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Ülesanded, arutelu, analüüs
Hindamismeetodid	Ülesannete lahendamine
Lõimitud teemad	Toitlustamise alused; Abikoka praktilise töö alused.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija lahendab vähemalt kolm ülesannet arvutades tooraine koguseid, teisendades ühikuid, kasutades murdarve.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Kängsepp, I. Matemaatika ülesannete kogu koka erialal õppijaile. Kirjastus Ilo Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Toitlustamine. Kirjastus Ilo, 2007 Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Toitlustamine. Töövihik. Kirsjastus Ilo, 2007

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Erialane arvutiõpetus	2	Tiivi Karus, Kaire Raba
Nõuded mooduli alustamiseks	Puudub		
Mooduli eesmärk	Õppija kasutab infotehnoloogilisi vahendeid suhtlemiseks, erialase töö lihtsustamiseks ja info otsimiseks interneti vahendusel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
40 tundi		12 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kasutab erinevaid arvutiprogramme dokumentide koostamiseks	Õppija - kasutab osalisel juhendamisel uutes- või iseseisvalt tuttavates olukordades enamlevinud IT-tehnoloogiat; - kasutab osalisel juhendamisel uutes- või iseseisvalt tuttavates olukordades erialast kontoritöötarkvara; - teostab lihtsamaid failihalduse operatsioone; - kasutab internetti turvaliselt ning on teadlik erinevatest ohtudest sotsiaalvõrgustikes; - järgib internetti kasutades ja sotsiaalvõrgustikes head suhtlustava; - kasutab modelleerimistarkvara toodete planeerimisel; - hindab juhendamisel enda toimetulekut erinevate tööülesannete täitmisel, arutleb juhendajaga arendamist vajavaid aspekte.	Mitteeristav hindamine
2. Kasutab otsingumootoreid erialase info leidmiseks	Õppija - kasutab osalisel juhendamisel uutes- või iseseisvalt tuttavates olukordades enamlevinud IT-tehnoloogiat; - kasutab osalisel juhendamisel uutes- või iseseisvalt tuttavates olukordades erialast kontoritöötarkvara; - teostab lihtsamaid failihalduse operatsioone;	Mitteeristav hindamine

	- kasutab internetti turvaliselt ning on teadlik erinevatest ohtudest sotsiaalvõrgustikes; - järgib internetti kasutades ja sotsiaalvõrgustikes head suhtlustava; - kasutab modelleerimistarkvara toodete planeerimisel; - hindab juhendamisel enda toimetulekut erinevate tööülesannete täitmisel, arutleb juhendajaga arendamist vajavaid aspekte.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Interneti turvalisus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 4	Alateemad Interneti turvalisus - juhtumite analüüs; interneti turvalisus - isikuandmed; interneti turvalisus - veebikeskkonnad.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Kirjalike tööde loomine, vormistamine ja jagamine e-keskkonnas.	
Praktiline töö	Kirjalike tööde loomine, vormistamine ja jagamine e-keskkonnas.	
Hindamisülesanded	Kirjalike tööde loomine, vormistamine ja jagamine e-keskkonnas. Osalemine distantsõppe tunnis.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on esitatud	
Praktika dokumentatsioon Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 4	Alateemad Praktika aruannete ettevalmistus; tekstitöötlus; praktika esitluste ja aruannete koostamine; praktikapäevik.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Praktikaaruande koostamine ja vormistamine. Infootsing	
Praktiline töö	Dokumendi vormistamine	
Hindamisülesanded	Praktikaaruanne ja esitlus	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud	

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid väljundi tasemel	
Õppeinfo süsteemi kasutamine Auditoorne õpe 18 Iseseisev õpe 4	Alateemad Infootsing - toidud maailmas; arvutustabelid; tabelitöötluse alused; diagrammide loomine; tabelite vormistamine; individuaalse keskkonna loomine ja blogi pidamine.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Kirjalike tööde loomine, vormistamine ja jagamine e-keskkonnas	
Hindamisülesanded	Kirjalike tööde loomine, vormistamine ja jagamine e-keskkonnas. Osalemine distantsõppe tunnis.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid väljundi tasemel	

Õppemeetodid	Vestlus, arutelu rühmatöö vormis, ülesande täitmine, esitlus, vaatlus, iseseisev töö, toimingute ettenäitamine, oskuste esitamine, juhendamine, kirjalik töö.	
Hindamise meetodid	Praktika aruannete ettevalmistus. Tekstitöötlus Praktika esitluste ja aruannete koostamine Infootsing - toidud maailmas Arvutustabelid Interneti turvalisus. Juhtumite analüüs Interneti turvalisus. Isikuandmed Interneti turvalisus. Veebikeskkonnad Tabelitöötluse alused. Diagrammide loomine. Tabelite vormistamine Individuaalse keskkonna loomine ja blogi pidamine. Praktikapäevik	
Lõimitud teemad	Ettevõtte praktika aruanne Erialase blogi loomine ja täitmine Praktikapäeviku loomine ja täitmine	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppijal tuleb esitada kõik iseseisvad tööd ning sooritada kõik hinnatavad ülesanded hindele ”arvestatud”.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks tuleb õppijal esitada kõik iseseisvad tööd ning sooritada kõik	

	hinnatavad ülesanded hindele "arvestatud".
Õppematerjalid	Õpetaja poolt koostatud konspektid ja juhendmaterjalid; https://lihtnearvuti.weebly.com/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Pagari-ja kondiitritöö alused	2	Tiivi Karus, Lea Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppijal oskab valmistada pagari- ja kondiitritooteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
4 tundi		12 tundi	36 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Teab erialaseid pagari- ja kondiitritöö mõisteid	Õppija: - kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid; - kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi; - kirjeldab enamlevinud teiste rahvaste leivatooted; - iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure; - iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele; - iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamisomaduste järgi; - soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid; - valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht, ja pärmilehttaigen); - teeb ettevalmistused pagaritöökojas vastavalt tehnoloogilistele kaartidele; - kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid	Mitteeristav hindamine

	seadmeid ja töövahendeid; - valmistab tooteid ressursisäästlikult ja klientide soove arvestades; - kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid pidades kinni toiduhügieeni reeglitest; - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure; - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi; - ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile; - peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.	
2. Teab pagari- ja kondiitritöö tooraineid, taigaid ja töövahendeid	Õppiija: - kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid; - kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi; - kirjeldab enamlevinud teiste rahvaste leivatooted; - iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure; - iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele; - iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamisomaduste järgi; - soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid; - valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht, ja pärmilehttaigen); - teeb ettevalmistused pagaritöökojas vastavalt	Mitteeristav hindamine

	tehnoloogilistele kaartidele; - kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid; - valmistab tooteid ressursisäästlikult ja klientide soove arvestades; - kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid pidades kinni toiduhügieeni reeglitest; - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure; - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi; - ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile; - peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.	
3. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel pagari- ja kondiitritooteid	Õppiija: - kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärm-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid; - kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi; - kirjeldab enamlevinud teiste rahvaste leivatooted; - iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure; - iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele; - iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamisomaduste järgi; - soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid; - valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel põhitaigaid (pärm-, biskviit-, keedu-, liiva-	Mitteeristav hindamine

	besee-, leht, ja pärmilehttaigen); - teeb ettevalmistused pagaritöökojas vastavalt tehnoloogilistele kaartidele; - kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid; - valmistab tooteid ressursisäästlikult ja klientide soove arvestades; - kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid pidades kinni toiduhügieeni reeglitest; - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure; - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi; - ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile; - peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Töökorraldus pagaritoodete valmistamisel Auditoorne õpe 2 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 4	Alateemad Pagari ja kondiitri töökorraldus - tööohutus. Tooraine ja seadmed. Erialased mõisted.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Tunni analüüs	
Hindamisülesanded	Hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid väljundi tasemel	
Valikpagari- ja kondiitritoodete valmistamine Auditoorne õpe 2	Alateemad Pärimataigen: valmistamise tehnoloogia, põhitoorained, nõuded kasutatavatele toorainetele, taigna valmistamine, toodete vormimine, küpsetamine. Keedutaigen: valmistamise tehnoloogia, põhitoorained, nõuded kasutatavatele toorainetele, taigna	Seos õpiväljundiga Teab erialaseid pagari- ja kondiitritöö mõisteid Teab pagari- ja kondiitritöö

Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 32	valmistamine, toodete vormimine, küpsetamine. Biskviittaigen: valmistamise tehnoloogia, põhitoorained biskviittaigna valmistamiseks; klassikalise biskviittaigna valmistamise moodused; biskviittoodete vormimine tordipõhjadele, lõikekookidel; küpsetamine. Muretaigen ja liivataigen: valmistamise tehnoloogia, liiva ja muretaigna liigid, põhitoorained ja nõuded nende valmistamiseks, taigna valmistamise käik, taigna vormimine plaadikookidele, portsjonkookidele, tortidele, küpsistele, toodete küpsetamine. Piparkoogitaigen: valmistamise tehnoloogia, põhitoorained, taigna valmistamine, toodet vormimine, küpsetamine. Lihtsamad glasuurid ja kaunistused	tooraineid, taignaid ja töövahendeid Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel pagari- ja kondiitritooteid
Iseseisev töö	Praktilisetunni analüüs	
Praktiline töö	Kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid; mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid; valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi.	
Hindamisülesanded	Valikpagaritoodete valmistamine etteantud tehnoloogiliste kaartide alusel. Hinnangu andmine oma tööle. Õpimapi esitlemine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid väljundi tasemel	

Õppemeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö, õpimapp.
Hindamismeetodid	Valikpagaritoodete valmistamine etteantud tehnoloogiliste kaartide alusel, hinnangu andmine oma tööle, õpimapi esitlemine Mooduli hinde saamiseks tuleb kirjutada arvestuslik töö, esitada kogutud materjali ja enesehinnanguga õpimapp. Annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele. Valmistada etteantud retseptile konkreetne pagaritoodet; jälgitakse retsepti lugemise oskust, tooraine koguste kaalumist, temperatuuri jälgimist, hügieeni nõudeid, tehnoloogiat ja valmistoote välimust.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik praktilised tööd on tehtud koos tundi analüüsiga.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	S.Rekkor, Anne Kersna „Kulinaaria”, kirjastus Argo 2006 Pagariõppe põhikursuse õppematerjal https://www.teeninduskool.ee/eope/pagarioppe_pohikursus/

	https://e-koolikott.ee/
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Menüü	1	Tiivi Karus, Kaire Raba
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija planeerib menüü ja toidukogused vastavalt sündmusele.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
20 tundi		6 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest	Õppija - kirjeldab menüü alusel toitute ja jookide põhivalmistamisviise ja võtteid; - koostab juhendi alusel erinevate einete menüüd lähtuvalt menüüde koostamise ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning arvestades kliendi soove ja vajadusi; - tagab vaheldusrikkuse kasutades erinevaid valmistusviise ja tooraineid; - kirjeldab serveeritavaid toidukordasid; - teab üldlevinud portsjonite koguseid.	Mitteeristav hindamine
2. Teab serveeritavaid toidukordasid ning üldlevinud portsjonite koguseid	Õppija - kirjeldab menüü alusel toitute ja jookide põhivalmistamisviise ja võtteid; - koostab juhendi alusel erinevate einete menüüd lähtuvalt menüüde koostamise ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning arvestades kliendi soove ja vajadusi; - tagab vaheldusrikkuse kasutades erinevaid valmistusviise ja tooraineid; - kirjeldab serveeritavaid toidukordasid; - teab üldlevinud portsjonite koguseid.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Menüü koostamine	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Menüü koostamise põhimõtted; Erinevatel toidukordades pakutavad toidud; Portsjonite kogused; Toidukaart; Tehnoloogiline kaart.	
Iseseisev töö	Konkreetsed sündmuse menüü koostamises osalemine, sisend roogade ja nende tehnoloogiliste kaartide näol.	
Hindamisülesanded	Ülesanded lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest (nt klientidega arvestamise põhimõte, hooajalisuse põhimõte jne); Toidukaardi koostamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija osaleb grupitöodes ja esitab nõetele vastava iseseisva töö.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	Grupitöö, ülesanne, vestlus.
Hindamismeetodid	Ülesanne
Lõimitud teemad	Toitumisõpetus; Praktiline toiduvalmistamine; Teenindamine.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on võtnud osa grupitöödest ja esitanud nõuetele vastava kodutöö.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suursöögis. Kirjastus Argo, 2010.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Kohanemislaager	1	Tiivi Karus,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija loob ja hoiab suhteid kohanemaks keskkonna ja rühmakaaslastega läbi erinevate sportlike ja erialaste tegevuste.		
Auditoorne õpe			
26 tundi			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Järgib häid suhtlemistavasid	Õppija - osaleb eriala ettevõtte külastusel; - osaleb erilastes tegevustes; - osaleb ja panustab erinevates sportlikes tegevustes/liikumistes õppeasutusest väljaspool; - toetab ja loob suhteid ühistes tegevustes koolikaaslastega; - osaleb koolis tutvumispäeval.	Mitteeristav hindamine
2. Orienteerub õppekeskkonnas ja situatsioonis	Õppija - osaleb eriala ettevõtte külastusel; - osaleb erilastes tegevustes; - osaleb ja panustab erinevates sportlikes tegevustes/liikumistes õppeasutusest väljaspool; - toetab ja loob suhteid ühistes tegevustes koolikaaslastega; - osaleb koolis tutvumispäeval.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Laager Auditoorne õpe 22	Alateemad Ettevõtte külastused; erilastes tegevused; erinevad sportlikud tegevused/liikumised õppeasutusest väljaspool.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Laagri tegevuste põhjal kokkuvõttev analüüs	
Praktiline töö	Õppija loob ja hoiab suhteid kohanemaks keskkonna ja rühmakaaslastega läbi erinevate sportlike ja erialaste tegevuste	
Hindamisülesanded	Osaleb enda võimetest lähtuvalt erinevates tegevustes.	

Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.	
Tutvumispäev Auditoorne õpe 4	Alateemad Majaga tutvumine; suhted koolikaaslastega ja meeskonnatöö.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Puudub	
Praktiline töö	Ühised tegevused rühmaga	
Hindamisülesanded	Läbib koos enda õpperühmaga orienteerumise ja sooritab praktilised ülesanded.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.	

Õppemeetodid	ekskursioon, küsimused-vastused, harjutused
Hindamismeetodid	Kokkuvõttev ja kujundav hindamine
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hindamine praktiliste ülesannete lahendamisel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Lähtuvalt õppija võimetest on osaletud ettenähtud tegevustes.
Õppematerjalid	Puudub

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Kehaline arendamine	2	Tiivi Karus, Kaspar Kariste
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Teab kehalise aktiivsuse olulisust ja valib endale sobiva liikumisviisi kasutades tervist säästvaid ja ergonoomilisi töövõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
2 tundi		8 tundi	42 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Teab kehalise aktiivsuse olulisust tervise ja töövõime säilitamisel	Õppija - kirjeldab kehalise aktiivsuse mõju tervisele ja töövõimele ning selgitab regulaarse liikumisharrastuse vajalikkust; - mõistab ja oskab kirjeldada tervisliku eluviisi olemust; - kirjeldab rühmatööna liikumisvõimalusi ja -oskusi, mis toetavad erialasel tööl töövõime säilitamist ja parandamist; - ühe poolaasta arvestuses osaleb enda võimete kohaselt kehalise arendamise tunnis vähemalt 70% ulatuses; - kirjeldab ja annab hinnangu oma kehalisele aktiivsusele ning pakub välja võimalusi, kuidas toetada füüsilise aktiivsusega oma tööelu; - sooritab juhendamisel tervist tugevdavaid ja kehalist võimekust arendavaid kehalisi harjutusi; - näitab iseseisvalt ette vähemalt viit kehalist harjutust; - arendab oma töövõimet osaledes regulaarselt sportlikes vabaaja tegevustes või treeningutel; - riietub kehalise arendamise tunnis keskkonnale ja ilmastikule sobivalt; - täidab hügieeninõudeid ja ohutusreegleid kehaliselt aktiivsetes tegevustes;	Mitteeristav hindamine

	- kasutab sihtotstarbeliselt ja heaperemehelikult spordivahendeid ja –inventari; - kasutab lihtsamaid esmaabi võtteid spordivigastuse puhul; - tegutseb sportimisel reegleid järgides; - austab ja vajadusel abistab kaaslasi; - kasutab praktilistes tegevuses ergonoomilisi kehaasendeid ja liigutusi; - kirjeldab ja põhjendab puhkepauside vajalikkust ja kasutab neid eesmärgipäraselt; - mõistab kehaasendi vahetuse olulisust monotoonses tegevuses.	
2. Täidab liikudes ning sportides ohutus- ja hügieeninõudeid	Õppija - kirjeldab kehalise aktiivsuse mõju tervisele ja töövõimele ning selgitab regulaarse liikumisharrastuse vajalikkust; - mõistab ja oskab kirjeldada tervisliku eluviisi olemust; - kirjeldab rühmatööna liikumisvõimalusi ja -oskusi, mis toetavad erialasel tööl töövõime säilitamist ja parandamist; - ühe poolaasta arvestuses osaleb enda võimete kohaselt kehalise arendamise tunnis vähemalt 70% ulatuses; - kirjeldab ja annab hinnangu oma kehalisele aktiivsusele ning pakub välja võimalusi, kuidas toetada füüsilise aktiivsusega oma tööelu; - sooritab juhendamisel tervist tugevdavaid ja kehalist võimekust arendavaid kehalisi harjutusi; - näitab iseseisvalt ette vähemalt viit kehalist harjutust; - arendab oma töövõimet osaledes regulaarselt sportlikes vabaaja tegevustes või treeningutel; - riietub kehalise arendamise tunnis keskkonnale ja ilmastikule sobivalt; - täidab hügieeninõudeid ja ohutusreegleid	Mitteeristav hindamine

	kehaliselt aktiivsetes tegevustes; - kasutab sihtotstarbeliselt ja heaperemehelikult spordivahendeid ja –inventari; - kasutab lihtsamaid esmaabi võtteid spordivigastuse puhul; - tegutseb sportimisel reegleid järgides; - austab ja vajadusel abistab kaaslasi; - kasutab praktilistes tegevuses ergonoomilisi kehaasendeid ja liigutusi; - kirjeldab ja põhjendab puhkepauside vajalikkust ja kasutab neid eesmärgipäraselt; - mõistab kehaasendi vahetuse olulisust monotoonsetes tegevustes.	
3. Kasutab sportides ja erialatöös ergonoomilisi kehaasendeid ning liigutusi	Õppiija - kirjeldab kehalise aktiivsuse mõju tervisele ja töövõimele ning selgitab regulaarse liikumisharrastuse vajalikkust; - mõistab ja oskab kirjeldada tervisliku eluviisi olemust; - kirjeldab rühmatöona liikumisvõimalusi ja - oskusi, mis toetavad erialasel tööl töövõime säilitamist ja parandamist; - ühe poolaasta arvestuses osaleb enda võimete kohaselt kehalise arendamise tunnis vähemalt 70% ulatuses; - kirjeldab ja annab hinnangu oma kehalisele aktiivsusele ning pakub välja võimalusi, kuidas toetada füüsilise aktiivsusega oma tööelu; - sooritab juhendamisel tervist tugevdavaid ja kehalist võimekust arendavaid kehalisi harjutusi; - näitab iseseisvalt ette vähemalt viit kehalist harjutust; - arendab oma töövõimet osaledes regulaarselt sportlikes vabaaja tegevustes või treeningutel; - riietub kehalise arendamise tunnis keskkonnale ja ilmastikule sobivalt;	Mitteeristav hindamine

	- täidab hügieeninõudeid ja ohutusreegleid kehaliselt aktiivsetes tegevustes; - kasutab sihtotstarbeliselt ja heaperemehelikult spordivahendeid ja –inventari; - kasutab lihtsamaid esmaabi võtteid spordivigastuse puhul; - tegutseb sportimisel reegleid järgides; - austab ja vajadusel abistab kaaslasi; - kasutab praktilistes tegevuses ergonoomilisi kehaasendeid ja liigutusi; - kirjeldab ja põhjendab puhkepauside vajalikkust ja kasutab neid eesmärgipäraselt; - mõistab kehaasendi vahetuse olulisust monotoomses tegevuses.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Enesehügieen ja ergonoomika Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 2	Alateemad Enesehügieeni tähtsus. Sobiliku riietuse valik vastavalt spordialale, ilmastiku ja keskkonna tingimustele. Spordivigastused ja esmaabi. Reeglid kehalise arendamise tunnis - erinevate sportmängude reeglid. Ergonoomiline kehakasutus (seismine, istumine, esemete teisaldamine)ja töövõtted. Puhkepaus. Kehahoiaku ehk rühi tähtsus.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Avastab ja uurib: millised võivad olla kutsetöö erinevad terviseriskid	
Hindamisülesanded	Esitleb saadud infot kaasõpilastele endale sobival viisil. Demonstreerib venituse- ja lihaspingeid vähendavaid harjutusi ja nende õiget läbiviimist. Selgitab kutsetöös esinevaid terviseriske. Demonstreerib erinevaid kutsetööga seotud õigeid töövõtteid.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid väljundi tasemel	
Kehaline aktiivsus Auditoorne õpe 2 Iseseisev õpe 6	Alateemad Tervis ja töövõime. Liikumismängud - sportmängud (jalgpall, korvpall, saalihoki, võrkpall, Boccia, tennis, sulgpall)	Seos õpiväljundiga

Praktiline töö 40	jne), kehalised harjutused. Ujumise algoskused.	
Iseseisev töö	Leiab kooli raamatukogu ja IKT vahendeid kasutades vajalikku informatsiooni liikumismängude ja üldfüüsiliste harjutuste kohta. Liikumispäevik	
Praktiline töö	Iseseisev füüsiline aktiivsus vähemalt 1 kord nädalas (lisaks kehalisele arendamisele). Liikumispäeviku kasutamine.	
Hindamisülesanded	Liikumis-, sportmängudes osalemine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid väljundi tasemel	

Õppemeetodid	Individuaalne ja rühmatöö, praktiline harjutamine, vestlus, arutelu, juhendamine, selgitus, ettenäitamine.
Hindamise meetodid	Ülesanne 1. Osaleb arutelul ja rühmatöös hindamiskriteeriumites kirjeldatud teemadel. Ülesanne 2. Liikumis-, sportmängudes osalemine. Ülesanne 3. Esitleb praktiliselt ergonoomilisi töövõtteid ja kehaasendeid. Ülesanne 4. Esitlus, lihtsamate esmaabi võtete kasutamine. Ülesanne 5. Esitlus, näitab ette kehalisi harjutusi.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Osaleb aktiivselt erinevates kehalistes tegevustes
sh lävend	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel.
Õppematerjalid	• H. Valgmaa. Võimlemise ja pallimängude sõnastik. Tln 2011 • Võrkpall. Võistlusmäärustik. Tln, 2007 • Ergonoomika: www.tlu.ee ja www.tooelu.ee (puidu- ja mööblitööstuse ergonoomia). • https://www.tlu.ee/opmat/tp/tervisespordi_alused/index.html • http://www.ekkl.edu.ee/index.php/oppematerjalid/147-kogumik-qkehaline-kasvatus-maengud-ja-harjutused • http://treener.eok.ee/oppematerjal_vaata.php?id=190&SESSION_OIS=erycxhax • www.kepikond.ee • http://www.liigume.ee/sinu-treener/kirjandus/kehaline-kasvatus-mangud-ja-harjutused/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Joogiõpetus, mittealkohoolsed joogid	1	Tiivi Karus, Enna Kallasvee
Nõuded mooduli alustamiseks	Nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija planeerib juhendi alusel vajaminevad vahendeid ning valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
6 tundi		3 tundi	17 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	Õppija - kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel; - kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel; - kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke ja jookide serveerimise võimalusi ning valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel; - selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel; - koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel; - võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest; - valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel; - valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes kliendi tellimusest ja juhendist kasutades asjakohaseid töövõtteid; - serveerib valmistatud jooke juhendi alusel.	Mitteeristav hindamine
2. Valib juhendi alusel töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	Õppija - kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel; - kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja	Mitteeristav hindamine

	kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel; - kirjeldab meeskonnatöona mittealkohoolseid jooke ja jookide serveerimise võimalusi ning valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel; - selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel; - koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel; - võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest; - valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel; - valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes kliendi tellimusest ja juhendist kasutades asjakohaseid töövõtteid; - serveerib valmistatud jooke juhendi alusel.	
3. Valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid	Õppiija - kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel; - kirjeldab meeskonnatöona karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel; - kirjeldab meeskonnatöona mittealkohoolseid jooke ja jookide serveerimise võimalusi ning valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel; - selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel; - koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel; - võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest; - valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel; - valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes kliendi tellimusest ja juhendist kasutades	Mitteeristav hindamine

	asjakohaseid töövõtteid; - serveerib valmistatud jooke juhendi alusel.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Joogiõpetus, mittealkohoolsed joogid Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 17	Alateemad Looduslikud mineraalveed, joogiveed, lauaveed. Mahlad. Karastusjoogid. Energia- ja spordijoogid. Siirupid, morsid. Toonikud. Tootmise piirkonnad. Alkoholivabad kokteilid ja boolid. Joogikaart. Töövahendid. Serveerimisvahendid, nõud, klaasid, tarvikud. Hooldamine ja korrashoid. Serveerimisvõimalused. Kaunistamine ja erinevad lisandid. Serveerimistemperatuurid. Tööohutud- ja hügieenireeglid baaritöös mittealkohoolsete jookide valmistamisel. Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Otsib juhendi alusel maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkondi tuues välja peamised tooted. Otsib juhendi alusel maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid.	
Praktiline töö	Valmistab juhendi alusel alkoholivaba joogi lähtudes komponentide kokkusobivusest.	
Hindamisülesanded	Valmistab juhendi alusel alkoholivaba joogi ja kirjeldab selle omadusi; kirjeldab alkoholivabade kokteilide erinevaid serveerimisvõimalusi.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö sooritamine ning kaasõppijatele esitamine ja praktilise situatsioonülesande lahendamine. Antud ülesannete sooritamine vastavalt lävendi kriteeriumitele, hindele: arvestatud (A).	

Õppemeetodid	Loeng. Ideekaart. Vee esitlemine ja valamine praktilise tööna. Alkoholivabade kokteilide komponendid, valmistamine ja serveerimine praktilise tööna. Meeskonnatöö. Õppekäik. Rollimängud.
Hindamismeetodid	Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö sooritamise ning kaasõppijatele esitamine ja praktilise situatsioonülesande lahendamine. Antud ülesannete sooritamise vastavalt lävendi kriteeriumitele, hindele: arvestatud (A).
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamise lävendi tasemele vastaval või seda ületaval tasemel ja seda väljendatakse sõnaga „arvestatud”.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö sooritamise ning kaasõppijatele esitamine ja praktilise situatsioonülesande lahendamine. Antud ülesannete sooritamise vastavalt lävendi kriteeriumitele, hindele: arvestatud (A).
Õppematerjalid	Maie Kotkas, Anne Roosipõld (2010). Restoraniteenindus. Tallinn: ARGO Sirje Rekkor (2000). Selvelauad. Tallinn: Avita Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: ARGO Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik (2013). Teenindamise kunst. Tallinn: ARGO Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu (2006). Kohviraamat. H.L.Cracknell, G.Nobis. (2002). Toidud, joogid ja serveerimine.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Loovtegevus	2	Tiivi Karus, Liisi Karydi
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppijal oskab ennast väljendada ja tasakaalustada läbi loovtegevuse.		
Auditoorne õpe		Praktiline töö	
8 tundi		44 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Väljendab juhendamisel ennast ja tasakaalustab oma emotsioone läbi loovtegevuse	Õppija - võtab võimetekohaselt osa loovtegevuste tundidest ja vestlustest.	Mitteeristav hindamine
2. Teeb juhendamisel savitööd ja saab aru keraamiliste esemete kasutamisest igapäevaelus	Õppija - võtab võimetekohaselt osa loovtegevuste tundidest ja vestlustest.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Keraamika Auditoorne õpe 8 Praktiline töö 44	Alateemad Keraamika kui tarbekunstiliik, materjaliomadused, töövahendid, tööohutusnõuded. Kujundusvõtted: pinnadekoor erinevate vahenditega. Glasuurimine: erinevate lihtsamate võtete kasutamine.	Seos õpiväljundiga Väljendab juhendamisel ennast ja tasakaalustab oma emotsioone läbi loovtegevuse Teeb juhendamisel savitööd ja saab aru keraamiliste esemete kasutamisest igapäevaelus
Iseseisev töö	—	
Praktiline töö	Lihtsamad keraamikatehnikad: saviplaadi rullimine, vorstitehnika, kleepetehnika Voolimine: pisiplastika	
Hindamisülesanded	Väljendab oma loomingulisi ideid kavandades v suuliselt kirjeldades ja püüab neid teostada. Hoiab korras ja puhastab töö lõppedes oma töökoha.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Omandab lihtsamad keraamika töövõtted ja oskab neid kasutada vajadusel juhendaja abiga.	

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis.
----------------------	---

Õppemeetodid	Praktiline tegevus: individuaalne, paaristöö Tegevuse analüüs, kokkuvõtted
Hindamismeetodid	Vaatlus, vestlus, analüüs
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundavalt õppetöö käigus (jõukohasuse jälgimine, õpikeskkonna kohandamine, tagasiside)
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis
Õppematerjalid	Kunstiteraapia grupitehnikad - õpetaja materjaliga. Keraamika käsiraamat /Leo Rohlin

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Värvusõpetus ja kompositsioon	1	Tiivi Karus, Marju Heldema
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija rakendab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhitõdesid roogade valmistamisel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
2 tundi		6 tundi	18 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Teab värvide ja kompositsiooni põhitõdesid	Õppija - kirjeldab värvide mõju, omadusi; - kirjeldab värviringi põhjal erinevaid kooslusi; - kirjeldab kompositsiooni põhitõdesid ning erinevaid võtteid; - koostab esitluse erinevatest kaunistamise põhimõtetest; - nimetab erinevaid kaunistamise võtteid ja võimalusi ning teab töövahendeid; - koostab eskiisjoonise kompositsiooni põhitõdede selgitamiseks; - teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid; - kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid; - oskab valida juhendamisel sündmusele, ajale ja kohale sobivat lauakaunistust; - valmistab ruumikaunistuselemente pühadeks. - valib ja vormib kaunistused etteantud soolaste või magusate roogade kaunistamiseks; - kaunistab praktiliselt etteantud road ja vaagnad.	Mitteeristav hindamine
2. Loob visuaalselt esteetilisi kujundusi	Õppija - kirjeldab värvide mõju, omadusi; - kirjeldab värviringi põhjal erinevaid kooslusi; - kirjeldab kompositsiooni põhitõdesid ning	Mitteeristav hindamine

	erinevaid võtteid; - koostab esitluse erinevatest kaunistamise põhimõtetest; - nimetab erinevaid kaunistamise võtteid ja võimalusi ning teab töövahendeid; - koostab eskiisjoonise kompositsiooni põhitõdede selgitamiseks; - teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid; - kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid; - oskab valida juhendamisel sündmusele, ajale ja kohale sobivat lauakaunistust; - valmistab ruumikaunistuselemente pühadeks. - valib ja vormib kaunistused etteantud soolaste või magusate roogade kaunistamiseks; - kaunistab praktiliselt etteantud road ja vaagnad.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Värviõpetus ja kompositsioon Auditoorne õpe 2 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 18	Alateemad Värvide omadused. Värviharmoonia kasutamine toidu serveerimisel. Kaunistamise tähtsust ja kompositsiooni põhitõde toidu serveerimisel. Terviklahendused kujundamisel, kaunistamisel, katmisel.	Seos õpiväljundiga
Iseseisev töö	Koostab esitluse erinevatest kaunistamise põhimõtetest. Koostab eskiisjoonise kompositsiooni põhitõdede selgitamiseks.	
Praktiline töö	Valib ja vormib kaunistused etteantud soolaste või magusate roogade kaunistamiseks. Kaunistab praktiliselt etteantud road ja vaagnad.	
Hindamisülesanded	Kirjeldab värvide mõju, omadusi; kirjeldab värviringi põhjal erinevaid kooslusi; kirjeldab kompositsiooni põhitõdesid ning erinevaid võtteid; nimetab erinevaid kaunistamise võtteid ja võimalusi ning teab töövahendeid.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded on esitatud	

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Saavutatud on kõik õpiväljundid väljundi tasemel
Õppemeetodid	Demonstratsioon, illustratsioon, piltide ja filmide näitamine, jutustus, loeng, vestlus, küsimused-vastused.
Hindamismeetodid	Esitlus
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija mõistab värvide omadusi ja oskab kasutada värviharmoniaid toidu serveerimisel. Mõistab kaunistamise tähtsust. Oskab kasutada kompositsiooni põhitõdesid toidu serveerimisel. Kujundab ja kaunistab portsjoneid ning vaagnaid lähtudes kaunistamise põhimõtetest. Kasutab laua katmisel lihtsaid ja terviklike kujundusviise.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Osalemine tundides ja praktiliste tööde pildimapi koostamine.
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud õppematerjal; Kärner, Eve “Kompositsiooniõpetus” Tea kirjastus, Tallinn 2006; Linnuste, Ülle “Värvid kodus”, As Ajakirjade Kirjastus, Kodukiri 2005; Miller, Judith “Värvid” Kirjastus Maalehe Raamat, 2001; Viirand, Tiiu “Kunstiraamat noortele”, Kirjastus “Kunst”, Tallinn 1984. M. Tammert, „Värviõpetus teoorias“, Tallinn, 2006, A.Chinn, “Värvide ja mustrite piibel”, Sinisukk 2008, A. Starmen, “Värviskeemide piibel”, Sinisukk 2006.