

HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>		Majutamine ja toitlustamine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Abikokk				
		Cook, level 3				
		помощник повара				
<b>Õppekava kood EHS-es</b>		134754				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
<b>Õppekava maht:</b> 60 EKAP						
<b>Õppekava koostamise alus:</b> Kutseharidusstandard, Vabariigi Valitsuse määrus nr 130, vastu võetud 26.08.2013, Kutsestandard, Kokk tase 3, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 11, 09.11.2017.						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> Abikokk käitleb toidutooret ja toitu säästlikult, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab koka juhendamisel individuaalselt ja meeskonnatöona. • Abikokk täidab enesekontrolli tegevusi, korraldab oma tööd ning planeerib aega. • Abikokk eeltötleb toiduaineid, külmtötleb köögivilju, valmistab vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja-, muna- ja pastatoite ja pagaritooteid, teeb koka juhendamisel abitöid toitude valmistamisel. • Abikokk teeb puhastus- ja koristustöid kõikides tootmisruumides. • Abikokk tegutseb ja käitub eetilisel, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.						
<b>Õppekava rakendamine:</b> Mittestatsionaarne ja statsionaarne koolipõhine ja töökohapõhine õpe						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> Õpingute alustamisel haridusnõue puudub						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</b> Õpingute lõpetamiseks tuleb saavutada kõik õppekava õpiväljundid ja sooritada kutseksam.						
<b>Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Abikokk, tase 3 vastavad kompetentsid						
<b>Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Puuduvad						
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</b> Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega						
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (50 EKAP)</b>						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideeid. orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas				
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis mõistab meeskonnatöö olulisust ja käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ning oma rolli selles lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas toimimisel				
Toitlustamise alused	15 EKAP	valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile lähtudes tööohutusnõuetest koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele,				

menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral

Teeninduse alused	2 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele teeb ettevalmistused, teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades
Abikoka praktilise töö alused	13 EKAP	valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest.
Abikoka praktika	15 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmäärke tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab juhendamisel praktikaettevõttes ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korraustõid teenindab juhendamisel kliente järgib klienditeeninduse põhimõtteid koostab juhendamisel praktikaaruande

#### **Valikõpingute moodulid (9 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Pagari- ja kondiitritööd	5 EKAP	mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi
Toitlustamise alused ( integreeritud põhiõpingute Toitlustamise aluste mooduliga)	4 EKAP	valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile lähtudes tööohutusnõuetest koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral

#### **Valikõpingute valimise võimalused:**

Õpilasel on võimalik valida valikmooduleid teistest kooli õppekavadest või teisest koolist moodulite raames, mis toetavad eriala õpinguid. Valikõpingute valimine toimub Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekorralduseeskirjas sätestatud tingimustel.

#### **Lõputööd ja -eksamid (1 EKAP)**

Lõpueksam	1 EKAP	õppija valmistab etteantud juhendi järgi 2 lihtsat müügikõlbulikkku rooga , katab laua, vormistab portsjonid ning serveerib
-----------	--------	---

#### **Praktika:**

Põhiõpingutest moodustab praktika 15.00 EKAPit.

#### **Spetsialiseerumise võimalused:**

Puuduvad

#### **Õppekava kontaktisik:**

Enna Kallasvee  
Turismi, toitlustuste ja majutusteeninduse osakonna juhataja  
Telefon , enna.kallasvee@hkhk.edu.ee

#### **Märkused:**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

[https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=135](https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=135)

[https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=135&rakenduskavad=jah](https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=135&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

## Abikokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	3
Toitlustamise alused	15	15
Teeninduse alused	2	2
Abikoka praktilise töö alused	13	13
Abikoka praktika	15	15
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
Pagari- ja kondiitritööd	5	5
Toitlustamise alused ( integreeritud põhiõpingute Toitlustamise aluste mooduliga)	4	4
<b>Lõputööd ja -eksamid</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Lõpueksam	1	1

## Abikokk

Seosed kutsestandardi „ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid						Valikõpingute moodulid	
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö alused	Abikoka praktika	Pagari- ja kondiitritööd	Toitlustamise alused ( integreeritud põhiõpingute Toitlustamise aluste mooduliga)
valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest;		X	X	X	X	X	X	X
planeerib oma tööd tööpäeva lõikes vastavalt menüüle ja koka korraldustele		X	X		X	X	X	X
puhastab seadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist;		X	X	X	X	X	X	X
käitleb prügi, lähtudes juhendist;		X	X	X	X	X	X	X
peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;			X	X	X	X	X	X
puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid			X	X	X	X	X	X
abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel;			X	X	X	X	X	X
käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele;			X	X	X	X	X	X
abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele.			X	X	X	X	X	X
kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb aed- ja teraviljatooteid ja piimasaaduseid, kasutades asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;			X	X	X	X	X	
valmistab võileibu, salateid ja külmi eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;			X		X	X		X
valmistab köögivilja- ja piimasuppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel.			X		X	X		X
valmistab piimatoodetest külmkastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;			X		X	X		X

. valmistab aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;			X		X	X	X	X
valmistab külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;			X	X	X	X		X
vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel			X	X	X	X	X	X
katab ja koristab juhendamisel laudu;			X	X	X	X		X
. serveerib juhendamisel toite			X	X	X	X	X	X
lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;	X	X	X	X	X	X	X	X
arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;		X	X	X	X	X	X	X
osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	X	X	X	X	X	X	X	X
. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;		X	X	X	X	X	X	X
töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;	X	X	X	X	X	X	X	X
peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;	X	X	X	X	X	X	X	X
mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv.	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetensi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

**Haapsalu Kutsehariduskeskus**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Põhihariduse nõudeta või põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Inga Pook
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate majutusteeninduse õpiväljunditest ja -võimalustest, tööandja ootustest tänapäeva tööturul, kutse-etikast, tervisekäitumisest ning kooli õppekorraldusest.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid.	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused;</li> <li>- nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi;</li> <li>- loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid;</li> <li>- leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast</li> </ul>	<p>Majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtete olemus, iseärasused, toitlustusettevõtete ja –teenuste liigitus, äriideed.            ( 4 t A)            Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse ( 8 t A)            Erialase materjali leidmine erinevatest infoallikatest ( 2 t A)</p>	<p>Interaktiivne loeng            Rühmatöö            Õpikäik</p>	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**  
 Rühmatöö  
 Iseseisev töö  
 Probleemsituatsiooni lahendamine

**Lävend**

Kirjeldatud on erinevate toitlustusettevõtete olemus

**Iseseisvad tööd**

Juhendi alusel erinevatest toitlustusettevõtete õpikäikudest raporti koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat;</li> <li>- kirjeldab kutse omistamisega seonduvat protsessi;</li> <li>- loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas;</li> <li>- sõnastab oma õppe eesmärgi lähtuvalt oma erialast</li> </ul>	<p>Tutvumine grupiga, õppekeskkonnaga, õppe eesmärgistamine ( 2 t A)  Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine ( 2 t A)  Abikoka õppekava sisu ja ülesehitus (2 t A)  Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus majutamise- ja toitlustamise valdkonnas (2 t A)</p>	<p>Mäng  Essee  Rühmatöö  Vestlus</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamismeetod:</b>  Rühmatöö  Essee  Suuline esitus  Juhtumi analüüs</p>				
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Kirjeldatud on abikoka kutsestandardi põhjal töötajale esitatavad nõuded.  Kirjeldatud on kutse omistamise tegevused.  Sõnastatud on enda õppimise eesmärgid abikoka erialal</p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Eneseanalüüs kutsestandardist lähtuvalt õpetaja töölehe alusel</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist;</li> <li>- nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad;</li> <li>- nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele;</li> <li>- kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande</li> </ul>	<p>Tutvumine kooli töökorraldusega: õppekorralduseeskiri, toetuste maksmise süsteem (2 t A)  Kohanemislager (14 t A)  Õppemeetodid ja elukestev õpe (2 t A)</p>	<p>Rühmatöö  Interaktiivne loeng  Vestlus  Teadmuslikud ja sportlikud mängud</p>	<p>Mitteeristav</p>

lahendamiseks

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Suuline esitus

**Lävend**

Kaardistatud on õppekeskkonna infosüsteem ja teenindusüksused.  
Nimetatud on õpilaste sisekorra eeskirjades olevad õigused ja kohustused.

**Iseseisvad tööd**

Õppeinfo kaardi koostamine juhendi alusel.

<b>Hindamismeetod</b>	Enesehindamine Ülesanne/harjutus Tööleht
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
saavutatud on kõik õpiväljundid lävendi tasemel	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija 1. Koostab kirjaliku raporti majutus- ja toitlustusettevõttesse õppekäigu põhjal töölehe alusel; 2. Koostab abikoka kutsestandardi alusel kirjaliku enesehinnangu etteantud töölehe alusel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Kooli sisekorra eeskirjad; KIRJANDUS 1. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2000 ELEKTROONILISED ALLIKAD 2. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Kiirtoitlustusettevõtted. [ <a href="http://eope.ehte.ee/kiirtoitlustus/">http://eope.ehte.ee/kiirtoitlustus/</a> ] 3. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Suurköögid. <a href="http://eope.ehte.ee/suurk66gid">http://eope.ehte.ee/suurk66gid</a> 4. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Restoranid. <a href="http://eope.ehte.ee/restoranid/">http://eope.ehte.ee/restoranid/</a> 5. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Kohvikud. <a href="http://eope.ehte.ee/kohvikud">http://eope.ehte.ee/kohvikud</a> 6. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Sissejuhatus reisimise, turismi ja vaba aja veetmise valdkonna kutseõpingutesse. <a href="http://cmsimple.e-uni.ee/turism/">http://cmsimple.e-uni.ee/turism/</a> 7. Kutsekoda. Kutseregister. Kutsestandardid. Abikokk tase 3 kutsestandard.



# Haapsalu Kutsehariduskeskus

## 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhihariduse nõudeta või põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	Reet Saareväli
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi;</li> <li>- seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega;</li> <li>- leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta;</li> <li>- leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta;</li> <li>- koostab juhendi alusel elektroonilisi lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, soovivaldus;</li> <li>- valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul;</li> </ul>	<p>Suhtlemisoskused: (8 t A)</p> <p>Teabevahetus ehk kommunikatsioon</p> <p>Suhtlemisoskused</p> <p>Suhtlejate vastastikune tajumine, tunnetamine, tundmaõppimine, mõistmine, suhtlejate vastastikune mõjutamine, vastastikuse sõltuvuse ja koostöö probleemide lahendamine.</p> <p>Inimestevahelised sotsiaalsed suhted, tavapärased suhtlemissituatsioonid</p> <p>Suhtlemisoskused. Kuulamine, eneseavamine.</p> <p>Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine ja käitumine erinevates situatsioonides.</p> <p>Telefoni- ja internetisuhtluse hea tava.</p> <p>Karjääri planeerimine: (2 t A, 2 t P arvutil, 6 t I)</p> <p>Õppimisvõimalused ja töömaailma tundmine.</p> <p>Tööotsimine:</p> <p>kandideerimisdokumendid, tööintervjuu, tööotsimisallikad</p>	<p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Paaristöö juhtumite lahendamine, rollimängud, analüüs</p>	Mitteeristav

#### Hindamisülesanne:

Õpimapi koostamine (CV, motivatsioonikiri, soovivaldus praktikale ja tööle kandideerimiseks).

#### Hindamismeetod:

Rühmatöö  
Arutus  
Analüüs

#### Lävend

Analüüsitud on enda tugevused ja nõrkused  
Leitud on informatsioon töö- ja õppimisvõimaluste kohta

Elektroniliselt on koostatud tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid  
Lahendatud on erinevaid suhtlemisolukordi juhendi alusel

### Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine (CV, motivatsioonikiri, soovialavaldus praktikale ja tööle kandideerimiseks).

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab meeskonnatöö olulisust ja käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<ul style="list-style-type: none"><li>- teab meeskonnatöö põhimõtteid ja kasutab seda oma töös;</li><li>- kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist;</li><li>- kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava;</li><li>- järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid;</li><li>- lahendab juhendi alusel tavapäraseid suhtlemisolukordi</li></ul>	Suhtlemisoskused ja meeskonnatöö: ( 4 t A, 4 t P) Kuulamine, eneseavamine. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine ja käitumine erinevates situatsioonides. Telefoni- ja internetisuhtluse hea tava. Meeskonnatöö põhimõtted ja oskused.	Loeng Arutelu Paaristöö juhtumite lahendamine, analüüs	Mitteeristav

### Hindamismeetod:

Iseseisev töö  
Arutus  
Analüüs

### Lävend

Analüüsitud on enda tugevused ja nõrkused  
Leitud on informatsioon töö- ja õppimisvõimaluste kohta  
Elektroniliselt on koostatud tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid  
Lahendatud on erinevaid suhtlemisolukordi juhendi alusel

### Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine (CV, motivatsioonikiri, soovialavaldus praktikale ja tööle kandideerimiseks)

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ning oma rolli selles lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest	<ul style="list-style-type: none"><li>- koostab juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve;</li><li>- loetleb Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse;</li><li>- täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni;</li><li>- kasutab majanduskeskkonnas</li></ul>	Majanduse ja ettevõtluse alused ( 8 tundi auditoorset, 2 tundi praktilist tööd) Maksud ja eelarvesüsteem, töö- ja palgakorraldus, tuludeklaratsioon	Interaktiivne loeng Rühmatöö Vestlus Test	Mitteeristav

orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik			
<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Test Arutlus			
<b>Lävend</b>			
Koostatud on leibkonna kuueelarve. Nimetatud Eestis kehtivad maksud. Täidetud on elektrooniline tuludeklaratsiooni näidis.			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Enda leibkonna ühe kuu eelarve koostamine juhendi alusel			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskonnas toimimisel	<p>teab töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi lähtudes riiklikust strateegiast;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- selgitab tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskonna tagamisel;</li> <li>- tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ohutegureid lähtudes riskianalüüsi olemusest;</li> <li>- leiab töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta;</li> <li>- võrdleb töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi;</li> <li>- loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente;</li> <li>- arvestab juhendi abil ajatöö bruto- ja netopalka ning ajutise tööõimetuse hüvitist;</li> <li>- koostab ja vormistab juhendaja abiga e-kirja sh allkirjastab digitaalselt;</li> <li>- saab aru dokumentide säilitamise vajadusest organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega;</li> </ul>	<p>Töökeskonnaohutus: ( 8 t A, 2 t P, 3 t I)</p> <p>Töötervishoid ja ohutegurid töökeskonnas, esmaabi Tööohutus töökeskonnas Tööõnnetusega seotud õigused ja kohustused Tööseadusandlus ( 10 A, 3 t I) Tööleping, töövõtuleping, käsundusleping, Töölepinguseadus Asjaajamine ( 10 t A, 3 t) Asjaajamine ja dokumendihaldus</p>	<p>Loeng Rühmatöö Iseseisev töö erialase kirjandusega</p>	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö Iseseisev töö
<b>Lävend</b>
Kirjeldatud on töökeskkonna peamised ohutegurid. Kirjeldatud on tööandja ja töötaja tegevused töökeskkonna ohutuse tagamisel. Kirjeldatud on töötaja peamisi õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid dokumente. On arvestatud palka ja ajutise töövõimetuse hüvitist, juhendamisel. Koostatud on e-kiri.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Töölepinguseadusest juhendi alusel informatsiooni leidmine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: 1. koostab elektroonilise õpimapi, milles on - CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus, e-kiri; 2. koostab juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve; 3. täidab töölepinguseaduse põhjal töölehe
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	KIRJANDUS 1. Amundson, N. Poehnell, G. Karjääriteed. Tallinn: 2011 2. Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Tallinn: Ermecol, 2011 3. Kuusik, A. Virk, K. Aarna, K. Sepp, L. Seppo, M. Mehine, T. McKay, M. Davis, M. Fanning, P. Suhtlemisoskused. Tartumaa: Väike Vanker, 2004 4. Naesseñ, L-O. Parem teenindamine. Tallinn: Avita, 1997 5. Randma, T. Ettevõtluse alused. Tallinn: Infotükk, 2008 6. Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013 7. Rekkor, S. Turundus. Majutamine ja toitlustamine. Tallinn: Ilo, 2006 8. Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Tallinn: MISA, 2013 ELEKTROONILISED ALLIKAD 9. Ettevõtlusarendamise Sihtasutus [www.eas.ee] 10. Karjääriinfoportaal [www.rajaleidja.ee] 11. Rahandusministeerium [www.fin.ee ] 12. Maksu- ja tolliamet [www.emta.ee] 13. Sotsiaalministeerium. Meie. Väljaanded. 2012.Töötervishoiu ja tööohutuse käsiraamat kutsekoolidele. [www.sm.ee] 15. Töötukassa [www.tootukassa.ee] ÕIGUSAKTID 16. Töölepingu seadus. 2009.- RT I, 5, 35. 17. Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. 1999.- RT I, 60, 616. 18. Völaõigusseadus. 2001.- RT I, 81, 487.

# Haapsalu Kutsehariduskeskus

## 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhihariduse nõudeta või põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Toitlustamise alused	15	Inga Pook, Aili Tervonen
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul 1		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiast, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ergonomiliselt, ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab menüü alusel toitute ja jookide põhivalmistamisviise ja võtteid;</li> <li>- valib ja käitleb toiduaineid juhendamisel vastavalt tehnoloogilisele kaardile;</li> <li>- kasutab menüüs olevate toitute ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid;</li> <li>- valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke;</li> <li>- planeerib oma tööd ergonomiliselt ja korraldab juhendamisel oma töökoha;</li> <li>- käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest;</li> <li>- kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast;</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli;</li> <li>- kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele;</li> <li>- selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku</li> </ul>	<p>Sissejuhatus moodulisse. ( 2 t A) Mooduli sisu, õppeülesannete ja hindamise tutvustus.</p> <p>Hügieeni nõuded toitlustusettevõttes ( 1 EKAP, 18 t A, 2t P, 6t I)</p> <p>Isiklik hügieen; toiduhügieen; mikroorganismid ja parasiidid toidu käitlemisel levivad viirusaigused bakterite elutegevuse iseärasused, tähtsus igapäevaelus toidu käitlemisel levivad bakterite poolt põhjustatud nakkushaigused helmiktoosid e. usstõved; toidumürgitused ja –nakkused Toitumisõpetus. ( 1,5 EKAP, 16 t A, 14 t P, 9 t I)</p> <p>Toidupüramiid, taldrükureegel; toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine; tervisliku toitumise põhimõtted; söögikorrad; eritoitumine Toiduainete õpetuse alused. (2 EKAP, 20 t A, 20 t P, 12 t I)</p> <p>Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded toiduvalmistamise protsessis; Toiduainete keemiline koostis, koostisainete osatähtsus toitumisel; Toidu keemiliste koostisainete muundumised toiduvalmistamise käigus;</p>	<p>Interaktiivne loeng Arutelu Paaristöö Juhtumite lahendamine, Analüüs Töölehed, Ideekaardid Demostratsioon Praktiline töö</p>	Mitteeristav

	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; - annab oma tööle enesehinnangu;	toiduainete grupid sh mittealkohoolsed joogid ja nende säilitusviisid Köögitöö korralduse alused ( 1 EKAP, 10 A, 10 P, 6 I) Töökorralduse alused toitlustusettevõttes; tootmistöö ruumid ja tootmisprotsess; töökoha planeerimine, tööde järjekord ja ajastamine Toiduvalmistamise põhialused. ( 8 EKAP, 208 t sh. sissejuhatav tund 2 t A) (90 t A, 100 t P, 19 t I) Kulinaarse töötlemise põhiviisid (külm- ja kuumtöötlemine); roagruppide osatähtsus menüüs, liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine. Mõõdühikud ja nendevahelised seosed. Massi ja mahuvahekorra arvutamine		
--	---	--	--	--

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Praktiline töö  
Analüüs  
Tööleht

**Lävend**

Menüü alusel on kirjeldatud roogade, jookide põhivalmistusviisid.  
On valitud vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja hügieenireeglite kohaselt ning säästlikult käideldud toorained.  
Juhendamisel on valmistatud lihtsamid roogi ja jooke, kasutades õigeid töövahendeid ja võtteid.  
Toiduvalmistamisel on organiseeritud oma töökoht ja töö ergonoomiliselt ja asjakohaselt.  
Kirjeldatud on toiduhügieeni põhialuseid.  
Loetletud on erinevaid keskkonnaprobleeme.  
Oma tööle on antud enesehinnang

**Iseseisvad tööd**

Õpimapp: lahendatud töölehed, sooritatud hügieenitesti ja praktiliste tundide roakaardid koos eneseanalüüsiga

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile lähtudes tööohutusnõuetest	valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile; - valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt; - puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; - valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtteid; - selgitab konkreetse lähteülesande alusel	Köögitöövahendid, seadmed ja materjalid (1 EKAP, 10 t A, 10 t P, 6 I) Liigitus, kasutamine, hooldamine Puhastustööd ja keskkonnakaitse. (3 EKAP, 20 t A, 40 t P, 18 t I) Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtteid; mustus; vee kasutamine puhastustöödel; Ph mõiste; puhastuslahuste valmistamine (vee keemilised omadused, selle osatähtsus puhastamisel, lahuste valmistamisel, võrdeline jaotamine; puhastusplaan;	Loeng Arutelu Paaristöö Juhtumite lahendamine, analüüs Ideekaart Demostratsioon Praktiline töö	Mitteeristav

	pH mõistet ja kasutamist erialases töös; - doseerib vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest	köögijäätmete sorteerimine sh taaramajandus; säästlikkuse tähtsus; ökoloogiline jalajälg; keskkonnakaitse; globaalprobleemid		
--	--	--	--	--

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Praktiline töö

**Lävend**

Juhendamisel on valitud, kasutatud ja puhastatud köögiseadmed eesmärgipäraselt.  
Vastavalt puhastusplaanile on valitud ja doseeritud puhastusained.  
Puhastatud on nõud ja pinnad korrektselt kasutades õigeid puhastusvahendeid ja –töövõtteid.  
On selgitatud pH mõistet ja selle kasutamist erialases töös.

**Iseseisvad tööd**

Õpimapp: lahendatud töölehed

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest	- koostab juhendi alusel erinevate einete menüüd lähtuvalt menüüde koostamise ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning arvestades kliendi soove ja vajadusi (sh taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi)	Menüü koostamine. (1 EKAP, 10 t A, 10 t P, 6 t I) Menüü tähtsus, menüü koostamise põhimõtted; põhisöögikordade menüüd; menüü õigekiri ja kasutatavad terminid.	Interaktiivne loeng Rühmatöö Demonstratsioon Test Praktiline töö	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Praktiline töö  
Test

**Lävend**

Juhendi alusel on koostatud erinevate einete menüüd, arvestades terviskliiku toitumise põhimõtteid ja arvestades kliendi vajadusi

**Iseseisvad tööd**

Õpimapp: lahendatud töölehed

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>selgitab esmaabi korraldust toilitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral</p>	<p>- selgitab esmaabi korralduse põhimõtteid toilitlustusettevõttes;  - hindab kannatanu tervislikku seisundit;  - annab esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral;  - toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt;  - hindab olukorda ja helistab vajadusel hädaabinumbrile ja annab tõest infot tekkinud olukorra kohta</p>	<p>Esmaabi:  (0,5 EKAP, 8 A, 2 P 3 l)  esmaabi korralduse põhimõtted ettevõttes;  esmaabi kergemate vigastuste korral</p>	<p>Loeng  Rühmatöö  Demonstratsioon  Praktiline töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
--	--	---	---	---------------------

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Praktiline töö

**Lävend**

Selgitatud on esmaabi korralduse põhimõtted toilitlustusettevõttes.  
Kirjeldatud ja demonstreeritud on esmaabi andmine kergemate vigastuste korral

**Iseseisvad tööd**

Õpimapp: lahendatud töölehed

<p><b>Hindamiskriteeriumid</b></p>	<p>Praktilise töö tulemusena on valmistatud ja serveeritud müügikõlbulik kahekäiguline eine ettenähtud ajaga (4 h), kasutades õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitud tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, täidetud hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise reegleid, kasutatud õigeid koristus-puhastusvahendeid ja töövõtteid</p>
<p><b>Hindamisülesanne</b></p>	<p>Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija:  1. valmistab ja serveerib juhendamisel kahekäigulise eine arvestades kliendi soove ja vajadusi, valides ja käideldes toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid köögis vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile;  2. teeb töö lõppedes vajaminevad puhastustööd;  3. vastab vajadusel täiendavatele küsimustele</p>
<p><b>Hindamismeetod</b></p>	<p>Praktiline töö</p>
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Lävend</b></p>	
<p>Tähtjaks on esitatud õpimapp – retseptikogu ning teostatud piisavalt praktilisi töid. Hindamine toimub ühiselt koos teenindamis aluste mooduli kokkuvõtva hindamisega lõpueksamil</p>	
<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija:  1. valmistab ja serveerib juhendamisel kahekäigulise eine arvestades kliendi soove ja vajadusi, valides ja käideldes toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid köögis vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile;</p>



	<p>2. teeb töö lõppedes vajaminevad puhastustööd;</p> <p>3. vastab vajadusel täiendavatele küsimustele</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>KIRJANDUS</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008</li> <li>2. Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suurtööstuses. Tallinn: Argo, 2010</li> <li>3. Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007</li> <li>4. Keppart, V. Keskkonnakaitse. Jäätmekäitlus. Tallinn: Argo, 2011</li> <li>5. Tamm, T. Kuura, E. Lapp, S. Majapidamistöo majutusevõttes. Tallinn: Argo, 2012</li> <li>6. Kuura, E. Puhastusteenindus. Tallinn: AS Kirjastus ILO, 2003</li> <li>7. Aavik, Ö. Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo, 2011</li> </ol> <p>ELEKTROONILISED ALLIKAD</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toitlustuse alused. <a href="http://cmsimple.e-uni.ee/toitlustuse_alused/">http://cmsimple.e-uni.ee/toitlustuse_alused/</a></li> <li>9. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toiduhügieeni algkursus. <a href="http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et">http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et</a></li> <li>10. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toitlustusevõtte seadmed ettevalmistusseadmed. <a href="http://cmsimple.e-uni.ee/ettevalmistusseadmed/">http://cmsimple.e-uni.ee/ettevalmistusseadmed/</a></li> <li>11. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Kööginõud ja väikevahendid. <a href="http://web.zone.ee/objekt/kooginoud/">http://web.zone.ee/objekt/kooginoud/</a></li> <li>12. Tallinna Teeninduskool. GN-nõud toidu valmistamisel ja väljastamisel. <a href="http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/">http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/</a></li> <li>13. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Eritoitumine laktoositalumatuse ja tsöliaakia puhul. <a href="http://web.zone.ee/objekt/laktoos/">http://web.zone.ee/objekt/laktoos/</a></li> <li>14. Eritoitumine. Taimetoitlus. <a href="http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/">http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/</a></li> </ol>

# Haapsalu Kutsehariduskeskus

## 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhihariduse nõudeta või põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Teeninduse alused	2	Inga Pook, Aili Tervonen
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul nr 1 ja moodulist nr 3 on läbinud hügieeni ja tööohutuse nõuded toitlustusettevõttes		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhittehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	<b>Õppija:</b> - tunneb teenindaja rolli ja teab klienditeenindaja ülesandeid toitlustusettevõttes; - tunneb toitlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid lauatuüpe; - kirjeldab klienditeekonda kliendikeskse teeninduse põhimõtetest, lähtudes konkreetsest teenindusolukorrast	Suhtlemine ja klienditeenindus (0,5 EKAP, 10 t A, 3 t I) Klienditeeninduse ülesanded Kliendi ootused ja vajadused Klienditeekond ettevõttes Kliendikeskne teenindus Positiivne kliendikontakt	Interaktiivne loeng Arutelu Paaristöö Juhtumite lahendamine, Töölehed, Ideekaardid	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b>				
Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus Tööleht				
<b>Lävend</b>				
Kirjeldatud on klienditeenindaja ülesanded toitlustusettevõttes. Kirjeldatud on erinevad toitlustusettevõtte lauatuübid. Kirjeldatud on klienditeekond lähtudes konkreetsest teenindusolukorrast.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Etteantud ülesande alusel kliendi teekonna kirjeldamine lähtudes konkreetsest teenindusolukorrast				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest;</li> <li>- kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt tootlustusettevõtte teenindusstandardist;</li> <li>- pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel</li> </ul>	Teeninduse alused (õpiväljundid 2 ja 3) (1,5 EKAP, sh. sissejuhatus moodulisse 1 t A16, P16, I 7) Teeninduse tähtsus ja vajalikkus Teenindaja roll ja ülesanded Menüükaartide kujundamine Lihtsamad lauaseaded Teeninduse liigid Lauatüübid Lauakatmis- ja serveerimisvahendid Teenindamise põhitehnikad Istumisega laua katmine	Loeng Arutelu Paaristöö Juhtumite lahendamine, analüüs Ideekaart Demonstratsioon Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine				
<b>Lävend</b>				
Lahendatud on kliendi probleeme erinevates teenindussituatsioonides. Juhendamisel on kujundatud menüükaart ja tehtud lihtsam lauaseade. Valitud on lauanõud ja kaetud selve- ja istumisega söögilaudu vastavalt menüüle ja heale maitsele. Klienti on teenindatud ja toidud, joogid serveeritud kasutades õigeid tehnikaid ja järgides hügieeni nõudeid.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
teeb ettevalmistused, teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kujundab ja valmistab menüükaarte ja lauaseadeid juhendamisel;</li> <li>- koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja;</li> <li>- valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad;</li> <li>- katab selve- ja istumisega söögilaudu lähtudes menüüst ning värvide sobivusest;</li> <li>- serveerib toite ja jooke;</li> <li>- teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid</li> </ul>	Interaktiivne loeng Rühmatöö Demonstratsioon Test Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Test			
<b>Lävend</b>			
Lahendatud on kliendi probleeme erinevates teenindussituatsioonides. Juhendamisel on kujundatud menüükaart ja tehtud lihtsam lauaseade. Valitud on lauanõud ja kaetud selve- ja istumisega söögilaudu vastavalt menüüle ja heale maitsele.			

Klienti on teenindatud ja toidud, joogid serveeritud kasutades õigeid tehnikaid ja järgides hügieeni nõudeid

<b>Hindamisülesanne</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"><li>• kujundab ja koostab iseseisva tööna nõuetekohase menüükaardi;</li><li>• katab laua, valmistab lauaseade ja teenindab klienti etteantud menüü järgi;</li><li>• lahendab suhtlemissituatsiooni teenindusprotsessis</li></ul> Toimub ühiselt koos toitlustamise aluste mooduli kokkuvõtva hindamisega lõpueksamil.
<b>Hindamismeetod</b>	Praktiline töö
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
Arvestatud: Suhtlemissituatsioon on lahendatud kliendisõbralikult. Laud on kaetud vastavalt menüüle vajaminevate vahendite, nõude, lauaseade ja menüükaardiga. Toidud on serveeritud õiges järjekorras	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"><li>• kujundab ja koostab iseseisva tööna nõuetekohase menüükaardi;</li><li>• katab laua, valmistab lauaseade ja teenindab klienti etteantud menüü järgi;</li><li>• lahendab suhtlemissituatsiooni teenindusprotsessis</li></ul>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>KIRJANDUS</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013</li><li>2. Roosipõld, A. Kotkas, M. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010</li><li>3. Rekkor, S. Selvelauad. Tallinn: Avita 2000</li><li>4. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008</li><li>5. Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo, 2010</li><li>6. Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009</li><li>7. Bono, G. Filippo, A. Stiilsed salvrätikuseaded. Tallinn: TEA Kirjastus, 2005</li><li>8. Karu, V. Soomre, S. Peolauad, katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint OÜ</li></ol> <p>ELEKTROONILISED ALLIKAD</p> <ol style="list-style-type: none"><li>9. Õpiobjekt. Esmamulje teeninduses. <a href="http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/">http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/</a></li><li>10. BEST õpiobjektid. Teeninduskett. <a href="http://eope.ehte.ee/teeninduskett/?Avaleht">http://eope.ehte.ee/teeninduskett/?Avaleht</a></li><li>11. Õpiobjekt. Veaolukorrad teeninduses. <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/">http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/</a></li><li>12. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Klientide rühmitamine. <input type="checkbox"/> <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine">http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine</a> <input type="checkbox"/></li><li>13. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Värvusõpetus ja kompositsioon. <input type="checkbox"/> <a href="http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/">http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/</a> <input type="checkbox"/></li><li>14. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale. <input type="checkbox"/> <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/">http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/</a> <input type="checkbox"/></li></ol>

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

#### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhihariduse nõudeta või põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Abikoka praktilise töö alused	13	Inga Pook
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul nr 1, nr 3 ja nr 4		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke. Õpingute käigus kujundatakse eesti keele, võõrkeele ja infotehnoloogilist pädevust ning meeskonnatöö- ja suhtlemisoskust		
<b>Teemad ja alateemad</b>	<p>Sissejuhatus moodulisse ( 2 t A)</p> <p>Mooduli sisu, õppeülesannete ja hindamise tutvustus</p> <p>Köögitöö töökorraldus ( 2 t A)</p> <p>Seadmed ja ohutustehnika köögis Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded</p> <p>Puhastusplaani tutvustus</p> <p>Praktiline töö õppekeskkonnas (läbib kõiki õpiväljundeid) (330 t P sh mooduli kokkuvõttev hindamine 4 t A)</p> <p>Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus; köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid; toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine (sh rahvusroad); hommiku-, lõuna-, õhtusöögi- ja selvelaudade eelkatted; osaline- ja selveteenindus; koristus- ja puhastustööd köögis ja teenindussaal</p>		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides tootlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab juhendamisel toite ja jooke;</li> <li>- kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule;</li> <li>- käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides;</li> <li>- säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele;</li> <li>- korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid;</li> <li>- järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul;</li> </ul>	<p>Vestlus</p> <p>Demonstratsioon</p> <p>Video vaatamine</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Rühmatöö</p>	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> 1) Valmistab ette töökoha, valib töövahendid ja vajalikud toiduained tehnoloogilise kaardi abil 2) Valmistab toite ja jooke kasutades seadmeid ohutusnõuetele vastavalt 3) Jälgib toidu käitlemist isikliku ja toiduhügieeni 4) Tööpindade ja seadmete puhastamine juhendamisel, kasutades kõõgi puhastusplaani.	<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö Arutus Enesehindamine Arvestustöö
---	---

<b>Lävend</b> - valmistab juhendamisel toite ja jooke - käitleb toiduaineid toidu- ja isikliku hügieeni nõudeid arvestades - kasutab ja hooldab töövahendeid ja seadmeid ohutult - hooldab tööpindasid vastavalt hügieeni nõuetele
--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	- töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, arvestades kaastöötajatega; - suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; - hindab oma füüsilist aktiivsust ja arvestab ergonoomia põhimõtetele lähtuvalt abikoka töö eripärasid;	Mitteeristav

<b>Lävend</b>
---------------

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest.	- 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	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Katab kliendile laua, teeb eelkatte 2. Serverib toite ning jooke teenindusolukorras 3. Kliendi viisakas ja kliendikeskne teenindamine, jälgides sõnavara ja kehakeele kasutamist	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Rühmatöö
---	--

<b>Lävend</b> täidab kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
--

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	Juhendamisel on valitud ja käideldud tooraineid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Juhendamisel on valmistatud toite ja jooke vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Juhendamisel on korraldatud oma töökohta, kasutatud seadmeid, töövahendeid ergonoomiliselt ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid.
-----------------------------	--

	On töötatud meeskonnas ja teenindatud klienti suheldes viisakalt ja korrektset. Juhendamisel on töötatud teenindusruumis lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest
<b>Hindamisülesanne</b>	Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel  Analüüs (juhendaja, kaaslaste, enese)
<b>Hindamismeetod</b>	Rühmatöö Praktiline töö
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Juhendamisel on valitud ja käideldud tooraineid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.  Juhendamisel on valmistatud toite ja jooke vastavalt ettevõtte töökorraldusele.  Juhendamisel on korraldatud oma töökohta, kasutatud seadmeid, töövahendeid ergonoomiliselt ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid.  On töötatud meeskonnas ja teenindatud klienti suheldes viisakalt ja korrektset.  Juhendamisel on töötatud teenindusruumis lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.</p>	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel Praktilise töö lõpus: kokkuvõttev analüüs (juhendaja, kaaslaste, enese) ja tagasiside
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	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

# Haapsalu Kutsehariduskeskus

## 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhihariduse nõudeta või põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Abikoka praktika	15	Inga Pook
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul nr 1, nr 3 ja nr 4		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena. Õpingute käigus kujundatakse keemia,- matemaatika- infotehnoloogilisi ja eestikeele pädevusi ning meekonnatöö- ja suhtlemisoskust		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärgid	Õppija: - koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, enesehinnang) arvestades praktikajuhendit; - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit;	Sissejuhatus koolis Praktika eemärgistamine, dokumentatsioon, kaitsmise tutvustus	Interaktiivne loeng Vestlus Praktiline töö (dokumentide koostamine)	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; - kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel;	Tutvumine ettevõttega Tööohutus, töötervishoid, tuleohutus, seadmete ohutus	vaatlus, praktiline töö	Mitteeristav



<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
<b>Lävend</b>

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel praktikaettevõttes ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tunneb ettevõtte menüüid;</li> <li>- valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel;</li> <li>- töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud kellaajaks;</li> <li>- järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid;</li> <li>- töötab meeskonnaliikmena, arvestades kaastöötajatega;</li> <li>- järgib ettevõtte sisekorraeeskirju</li> </ul>	Peamised eeltöötlusvõtted , säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine	praktiline töö	Mitteeristav

<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
<b>Lävend</b>

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel;</li> <li>- järgib töötades tööhügieeninõudeid;</li> <li>- kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid;</li> <li>- töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele;</li> <li>- puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile</li> </ul>	toitlustuses kasutatavate seadmete käsitlemine	praktiline töö	Mitteeristav

<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
<b>Lävend</b>

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid;</li> <li>- valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust;</li> <li>- täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi;</li> <li>- korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel;</li> <li>- teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile;</li> </ul>	eeltöötlemine, puhastus ja korrastustööd köögis	praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab juhendamisel kliente järgib klienditeeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale;</li> <li>- tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel;</li> <li>- serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale;</li> <li>- teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid;</li> </ul>	Teeninduse korraldus ( 150 t P) iseteenindusliinis, buffet-lauas, teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas	praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel praktikaaruande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile;</li> <li>- esitleb praktikal saadud kogemusi ja</li> </ul>	Praktika aruandlus ( sh tagasiside andmine ) Praktikaaruande koostamine, esitlemine ning kaitsmine	praktiline töö	Mitteeristav

	eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane töölaseks arenguks suuliselt		
--	--	--	--

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend****Õppemeetod**Iseseisev töö  
Esitlus  
Praktiline töö**Hindamismeetod**Iseseisev töö  
Praktiline töö  
Suuline esitus**Hindamine**

Mitteeristav

**Lävend**

Juhendamisel on koostatud praktikale minemiseks vajalikud dokumendid.  
Juhendamisel on valitud ja käideldud tooraineid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.  
Juhendamisel on valmistatud toite ja jooke vastavalt ettevõtte töökorraldusele.  
Juhendamisel on korraldatud oma töökohta, kasutatud seadmeid, töövahendeid ergonoomiliselt ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid.  
On töötatud meeskonnas ja teenindatud klienti suheldes viiskalt ja korrektselt.  
Juhendamisel on töötatud teenindusruumis lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.  
Praktikapäevikus on iga päeva tegevuste kohta tehtud sissekanded.  
On saadud ettevõttest oma tegevuste kohta kirjalik tagasiside.  
Juhendamisel on koostatud praktikaaruanne.  
Suuliselt on esitletud praktikal saadud kogemusi ja eemärkide saavutamist.

**Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine**

Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija:

- sooritab praktilised tööd;
- koostab enesehinnangu;
- saab praktikaetevõtte juhendajalt positiivse tagasiside;
- koostab iseseisva tööna ja esitab praktikaaruande;
- esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist

Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt  
Aruande hindamine  
Esitluse hindamine koos eneseanalüüsiga

**Mooduli hindamine**

mitteeristav hindamine

**Õppematerjalid**

KIRJANDUS

- Praktikajuhend õppijale -<http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc>
- Praktikaaruande koostamise juhend

- Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid
- Praktikaleping
- Praktikapäevik
- Tagasisideleht praktika juhendajalt

## Haapsalu Kutsehariduskeskus

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhihariduse nõudeta või põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Pagari- ja kondiitritööd	5	Inga Pook
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Õpilane peab olema eelnevalt läbinud moodulid nr 1 ja moodulist nr.3 on läbinud hügieeni ja tööhutuse nõuded toitlustusettevõttes		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab peamisi kõrgis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest;</li> <li>- kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi;</li> <li>- kirjeldab enamlevinud teiste rahvaste leivatooteid</li> <li>- iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure;</li> </ul>	<p>Sissejuhatus moodulisse ( 2 t A)</p> <p>Mooduli sisu, õppeülesannete ja hindamise tutvustus.</p> <p>Pagari ja kondiitri töövahendid.</p> <p>Pagari- ja kondiitritöö teooria ( sh mooduli hindamine 4 t A), 1,5 EKAP 30 t A, 9 t I)</p> <p>Kasutatavad toorained ja nende säilitamine.</p> <p>Pagaritöö põhimõisted.</p> <p>Rukkitaina valmistamine ja tooted.</p> <p>Pärmitaigna valmistamine ja tooted pärmitaignast</p> <p>Biskviitaigna valmistamine ja tooted biskviitaignast</p> <p>Muffinid</p> <p>Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid</p> <p>Beseetaigen</p> <p>Keedutaigna valmistamine ja tooted keedutaignast</p> <p>Muretaigna valmistamine ja tooted muretaignast</p> <p>Lehttaigna valmistamine ja tooted sellest</p> <p>Erinevate rahvaste leivatooted.</p>	<p>Interaktiivne loeng.</p> <p>Õppevideod.</p> <p>Esitlused.</p> <p>Töölehed.</p> <p>Vestlus.</p>	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b>		<b>Hindamismeetod:</b>		
<p>Test õpitud mõistete kohta</p> <p>Test pagari ja kondiitri töövahendite tundmise kohta</p>		<p>Test</p>		
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele;</li> <li>- iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi;</li> </ul>	Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained Toorainete grupid: jahud, rasvained, muna, kergitusained, lisandid	Interaktiivne loeng Õppevideod Test Rühmatöö Töölehed	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Test pagari- ja kondiitritöös kasutatavate toorainete kasutamise, omaduste ja säilitamise kohta Rühmatöö põhitoorainete säilitamise kohta		<b>Hindamismeetod:</b> Test Tööleht Rühmatöö		
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid;</li> <li>- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärm-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht, ja pärmilehttaigen);</li> <li>- teeb ettevalmistused pagaritöökojas vastavalt tehnoloogilistele kaartidele;</li> <li>- kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid;</li> <li>- valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest;</li> <li>- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure;</li> <li>- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi;</li> <li>- ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile;</li> <li>- peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel</li> </ul>	Pagari- ja kondiitritooteid praktiline valmistamine (3,5 EKAP 91 t, sh. mooduli hindamine 8 t: 80 t P, 11 t I) Pärmitaigna toodete valmistamine Biskviitaigna toodete valmistamine Muffinite ja keekside valmistamine Beseetaignatoodete valmistamine Keedutaignatoodete valmistamine Muretaignatoodete valmistamine Lihtsamate kaunistuste, kreemide ja glasuuride valmistamine Lehttaigna ja pärmilehttaignatoodete valmistamine Rukkitaina toodete valmistamine Erinevate rahvaste leivatoodete valmistamine	Demonstratsioon Praktilised tööd	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Õppijad valmistavad paaristööna pagari- ja kondiitritoote tehnoloogilise kaardi abil vähesel juhendamisel	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Intervjuu
<b>Lävend</b>	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Tutvub rukkileiva valmistamisega videode abil. 1. www.youtube.com Kodune leivategu 1,2 osa 2. Saatesari Heureka ETV2 arhiiv, Kuidas valmib leib,	
<b>Praktilised tööd</b>	
Muretaignast soolaste küpsised. Liivaküpsiste valmistamine. Pirukate valmistamine pärmitaignast. Kartulileiva valmistamine. Karaski valmistamine. Rullbiskviidi valmistamine. Tuuletaskute valmistamine.	

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	Valmistatud ja serveeritud on müügikõlblik kondiitri- ja pagaritoode. Töötatud on puhtalt ja säästlikult. Töökoht ja nõud on puhastatud korrektselt.
<b>Õppemeetod</b>	Vestlus Demostratsioon Õppevideod Test
<b>Hindamismeetod</b>	Praktiline töö Test Arutus Ülesanne/harjutus Tööleht
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
Kirjeldatud on põhitaignate valmistamise tehnoloogiad, tooted ja kasutamine. Kirjeldatud on kondiitri- ja pagaritöös kasutatavad toorainete grupid ja nende säilitamine. Juhendamisel on valitud ja käideldud tooraineid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Juhendamisel on valmistatud pagari- ja kondiitritooteid toiduhügieeni reegleid järgides. Juhendamisel on korraldatud oma töökohta, kasutatud seadmeid, töövahendeid ergonoomiliselt ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid. Juhendamisel on korraldatud oma töökoht ja köök • Valmistab ja serveerib etteantud juhendi alusel (loos) ühe kondiitritoote ja ühe pagaritoote järgides hügieeni, tööohutuse ja säästlikuse põhimõtteid	
<b>Iseseisev töö</b>	Koostada õpimapp: praktiliste tundide tehnol.kaardid
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: • Valmistab ja serveerib etteantud juhendi alusel (loos) ühe kondiitritoote ja ühe pagaritoote järgides hügieeni, tööohutuse ja säästlikuse põhimõtteid

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>KIRJANDUS</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rekkor, S. Kersna, A, Merits, M. Kivisalu, I. Animägi, L. Muuga, Õ. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo, 2013</li> <li>2. Rekkor, S. Kersna, A, Merits, M. Kivisalu, I. Aarma, D. Aavik, Õ. Kärblane, E. Kruuda, Ü. Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011</li> <li>3. Kiisman, E; Piirman, M „Küpsetuskunst“, Tartu: Atlex 2005</li> <li>4. H.Kikas, E. Koger, Toidukaubad, Ilo 2004</li> </ol> <p>ELEKTROONILISED ALLIKAD</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Programmi "Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013" raames välja antud õppematerjalid). Pagariõppe põhikursus. <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a></li> <li>4. Kondiitritoodete tehnoloogia. Praktilised tööd ja ülesanded <a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf</a></li> </ol>



# Haapsalu Kutsehariduskeskus

## 3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhihariduse nõudeta või põhiharidusega õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Toitlustamise alused ( integreeritud põhiõpingute Toitlustamise aluste mooduliga)	4	Inga Pook, Aili Tervonen
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul 1		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid		Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile lähtudes tööohutusnõuetest		Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest		Mitteeristav

<b>Lävend</b>

<b>Õpiväljund 4</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral		Mitteeristav
<b>Lävend</b>		

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja võtteid;</li> <li>- valib ja käitleb toiduaineid juhendamisel vastavalt tehnoloogilisele kaardile;</li> <li>- kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid;</li> <li>- valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke;</li> <li>- planeerib oma tööd ergonoomiliselt ja korraldab juhendamisel oma töökoha;</li> <li>- käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest;</li> <li>- kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast;</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit;</li> <li>- kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele;</li> <li>- selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest;</li> <li>- põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele;</li> <li>- kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult;</li> <li>- loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast;</li> <li>- annab oma tööle enesehinnangu;</li> </ul>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
Hindamine on kokku lõimitud põhiainetes oleva Toitlustamise aluse mooduliga ja kirjeldatud põhimooduli juures.	
<b>Lõimitud teemad</b>	Käesolev moodul on lõimitud põhiainetes oleva Toitlustamise aluse mooduliga. Rakenduskava kogu sisu ja maht on kirjeldatud põhimooduli juures.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. valmistab ja serveerib juhendamisel kahekäigulise eine arvestades kliendi soove ja vajadusi, valides ja käideldes toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid köögis vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile;</li> <li>2. teeb töö lõppedes vajaminevad puhastustööd;</li> <li>3. vastab vajadusel täiendavatele küsimustele</li> </ol>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>KIRJANDUS</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008</li> <li>2. Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo, 2010</li> <li>3. Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007</li> <li>4. Keppart, V. Keskkonnakaitse. Jäätmekäitlus. Tallinn: Argo, 2011</li> <li>5. Tamm, T. Kuura, E. Lapp, S. Majapidamistöo majutusettevõttes. Tallinn: Argo, 2012</li> <li>6. Kuura, E. Puhastusteenindus. Tallinn: AS Kirjastus ILO, 2003</li> <li>7. Aavik, Ö. Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo, 2011</li> </ol> <p>ELEKTROONILISED ALLIKAD</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toitlustuse alused. <a href="http://cmsimple.e-uni.ee/toitlustuse_alused/">http://cmsimple.e-uni.ee/toitlustuse_alused/</a></li> <li>9. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toiduhügieeni algkursus. <a href="http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et">http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et</a></li> <li>10. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toitlustusettevõtte seadmed ettevalmistusseadmed. <a href="http://cmsimple.e-uni.ee/ettevalmistusseadmed/">http://cmsimple.e-uni.ee/ettevalmistusseadmed/</a></li> <li>11. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Kööginõud ja väikevahendid. <a href="http://web.zone.ee/objekt/kooginoud/">http://web.zone.ee/objekt/kooginoud/</a></li> <li>12. Tallinna Teeninduskool. GN-nõud toidu valmistamisel ja väljastamisel. <a href="http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/">http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/</a></li> <li>13. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Eritoitumine laktoositalumatuse ja tsöliaakia puhul. <a href="http://web.zone.ee/objekt/laktoos/">http://web.zone.ee/objekt/laktoos/</a></li> <li>14. Eritoitumine. Taimetoitlus. <a href="http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/">http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/</a></li> </ol>