

VALGAMAA KUTSEÕPPEKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Abikokk				
		Cook				
		Помощник повара				
Õppekava kood EHS-es		128017				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht: 60 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Abikokk EKR tase 3 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega 7/24.05.2017, kehtib kuni 23.05.2019 Kutseharidusstandard, VV määrus 130/26.08.2013						
Õppekava õpiväljundid: Õpilane planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. Õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. Õpilane valmistab 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. Õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades. Õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke. Õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitvate valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.						
Õppekava rakendamine: Statsionaarne ja/või mittestatsionaarne õpe						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppekaval õppima asumisel ei nõuta põhihariduse olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel, sh tõendab õpilane õpingute vältel omandatud kompetentsust.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile (abikokk, tase 3) vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse reeglina kutseeksamiga.						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Abikokk, tase 3						
Osakvalifikatsioonid: Puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kolmanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega						

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Majutamise ja toitlustamise äriideesid. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse	2 EKAP	Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete valdkonna alused omistamises ning eesmärgistab enda õppimist. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas.
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused karjääriplaneerimise protsessis.	3 EKAP	Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas selles. Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ning oma rolli selles. Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.

Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. Selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral.

Koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele ning lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest.

Teeninduse alused	2 EKAP	Mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele, väljendab ennast arusaadavalt. Teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades.
Abikoka praktilise töö alused	15 EKAP	Valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid, töötab juhendamisel meeskonna liikmena. Töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.
Abikoka praktika	15 EKAP	Planeerib praktika isiklikke eesmärke. Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid. Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustööd. Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande.
Valikõpingute moodulid (9 EKAP)		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Pagari- ja kondiitritöö	4 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.
Eritoitlustus	2 EKAP	Kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. Kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks. Koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega. Valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke.
Eesti köök	2 EKAP	Mõistab rahvuslikku toidukultuuri ja selle kaasaegseid suundumusi. Kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise. Valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke.
Joogiõpetus I, mittealkohoolsed joogid	2 EKAP	Kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. Planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid. Tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele. Võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele. Valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. Valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid.
Valiktooted pärmitaignast	1 EKAP	Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid pärmitaignast. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest.
Catering-teenindus	3 EKAP	Planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele. Teostab ettevalmistustöid catering-teeninduseks. Teostab catering-teenindust. Teostab catering-teeninduse järeltööd.

Valikõpingute valimise võimalused:

Maht 9 EKAP

Valikõpingu alustamiseks on vajalik vähemalt poolte õpilaste soovi antud valikainet õppida. Rühma suurus vähemalt 8 õpilast. Vastasel korral määrab kool sobivaima valiku.

Õpilasel on õigus lisaks eelnimetatud valikõpingutele või nende asemel omandada veel valikõpinguid nii Valgamaa Kutseõppekeskuse kui ka teiste õppeasutuste poolt pakutavate valikõpingute seast.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

Spetsialiseerumise võimalused:

Puuduvad

Õppekava kontaktisik:

Kadri Vallimäe- Pähk, teeninduse valdkonna juhtõpetaja +372 5699 8381, kadri.vallimae-pahk@vkok.ee

Abikokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	51	51
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	3
Toitlustamise alused	14	14
Teeninduse alused	2	2
Abikoka praktilise töö alused	15	15
Abikoka praktika	15	15
Valikõpingute moodulid	9	9
Pagari- ja kondiitritöö	4	
Eritoitlustus	2	
Eesti köök	2	
Joogiõpetus I, mittealkohoolsed joogid	2	
Valiktooted pärmitaignast	1	
Catering-teenindus	3	

Valgamaa Kutseõppekeskus

Lisa 2

Abikokk

Seosed kutsestandardi „“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid
-------------------------------------	--------------------------

	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö aluse	Abikoka praktika
Väärtustab oma kutseala ja arendab kutseoskusi	X	X	X	X	X	X
Töö planeerimine ja korraldamine	X		X		X	X
Kaupade haldamine			X			X
Toidutoorme eeltöötlemine			X		X	X
Toitude valmistamine			X	X	X	X
Teenindamine ja müügitöö		X		X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Valgamaa Kutseõppekeskus

3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		

Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.	
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö
32 t	8 t	12 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamise ning eesmärgistab enda õppimist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 10 kokku: 40	<p>Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</p> <p>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.</p> <p>Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.</p> <p>Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.</p> <p>Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi.</p> <p>Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele.</p> <p>Kirjeldab kutsesstandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutseeetikat.</p> <p>Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist.</p> <p>Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas.</p> <p>Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</p> <p>Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid.</p> <p>Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</p>	<p>Õppegrupiga tutvumine.</p> <p>Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine.</p> <p>Õpikeskkonnaga tutvumine.</p> <p>Koka õppekava sisu ja ülesehitus.</p> <p>Õppetöö korraldus.</p> <p>Majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed. Majutus- ja toitlustusettevõtetega tutvumine.</p>	<p>Interneti keskkonnas kutsesstandarditega tutvumine, tööülesanded õpioskuste arendamiseks, õpiring õppemeetoditest, loeng sh kooli, eriala ja õppekava tutvustamine, enesetutvustus küsimuste abil, tööleht – isiklike eesmärkide ja ülesannete seadmine, orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel, õppekäik, rühmatöö.</p>	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus kasutades esitlustarkvara.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Analüüs
Lävend	
Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused. 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. Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi. Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi. Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist. Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.	
Iseseisvad tööd	
Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta. Koostamisel on rakendatud arvutikasutamise oskusi.	
Praktilised tööd	
Õppekäik majutus- ja toitlustusettevõttesse.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid. Leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist. Kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid. Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.	Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine. Tagasiside õpitule ja õppijatele.	Loeng, rühmatöö, test, juhtumispõhine õpiülesanne, eneseanalüüs.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Abikoka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang elektrooniliselt lähtuvalt koolis kehtivast dokumentide vormistamise korrast.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Enesehindamine		

Lävend
<p>Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid. Leiab õppetöoks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist. Kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid. Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidel Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</p>
Iseseisvad tööd
<p>Leiab vastavalt juhendile õppetöoks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist.</p>

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik 3 moodulis olevat õpiülesannet sh iseseisev töö.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A. Roosipõld, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo 2008. Viin, T., Villig, R. Hotellimajanduse alused Argo 2011. Õpetaja konspekt ja töölehed. www.innove.ee. www.kutsekoda.ee. www.ehrl.ee.</p>

Valgamaa Kutseõppekeskus

3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduseta õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	Kadri Vallimäe-Pähk
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		

Teoreetiline töö	Iseseisev töö
60 t	18 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 2 kokku: 22	Kirjeldab juhendamisel enda isiksust, oma tugevusi ja nõrkusi. Seostab juhendamisel 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 juhendamisel elektroonilisi kandideerimisdokumente - CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus - lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast. Osaleb juhendamisel näidistööintervjuul. Seab juhendamisel endale karjäärieesmärke, koostab, sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.	KARJÄÄRI PLANEERIMINE. Enesetundmine. Isiksuseomadused. Närvisüsteemi tüüp, temperament, iseloom. Väärtused, vajadused, motivatsioon, hoiak, emotsioonid, positiivne mõtlemine. Võimed, intelligentsus, huvid, oskused. Minapilt, enesehinnang, identiteet, refleksioon, sotsiaalne küpsus. Õppimisvõimalused ja töömaailma tundmine. Muutuv tööturg: valdkonna olukord, kutsestandardid, arengusuunad, prognoosid, tööandjate ootused. Muutuv tööjõuturg: valdkonna tööjõuturu nõudlus ja pakkumine, konkurents, kutseriskid, töömotivatsioon, töötus, tööturuteenused. Elukestev õpe. Planeerimine ja otsustamine. Otsustamine ja seda mõjutavad tegurid. Karjäär, karjääriplaneerimine, karjääriinfo allikad, infootsimine. Tööotsimine: kandideerimisdokumendid, tööintervjuu, tööotsimisallikad. ASJAAJAMISE ALUSED.	Eneseanalüüsitestid, õppekäik, õppekäigu järgne arutelu, teemakohased harjutusülesanded, rollimäng, näidistööintervjuu rühmatöona, rollimängu tulemuste analüüs, iseseisev töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Karjääri planeerimine. Õpimapi koostamine (eneseanalüüsitestid, õppekäigu ja nädisintervjuu analüüside materjalid, teemakohased harjutusülesanded, individuaalne karjääriplan).	Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Ülesanne/harjutus
---	--

Lävend
Kirjeldab juhendamisel enda isiksust, oma tugevusi ja nõrkusi. Seostab juhendamisel 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 juhendamisel elektroonilisi kandideerimisdokumente - CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus-, lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast. Osaleb juhendamisel näidistööintervjuul. Seab juhendamisel endale karjäärieesmärke, koostab, sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.

Iseseisvad tööd
Eneseanalüüs seostatud erialal vajalike isikuomadustega.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ning oma rolli selles. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 iseseisev töö: 6 kokku: 28	Teeb juhendi alusel praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest ja ressursside piiratusest. Leiab meeskonnatööna juhendi alusel informatsiooni õpitava valdkonna ettevõtte toote või teenuse hinna kohta turul, kasutades sama toodet või teenust pakkuvate ettevõtete kodulehti. Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel õpitava valdkonna ühe ettevõtte. Kirjeldab meeskonnatööna juhendamisel ettevõtluskeskkonda Eestis, lähtudes õpitavast valdkonnast. Võrdleb juhendamisel oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana. Kirjeldab õppekäigu järel meeskonnatööna juhendi alusel õpitava valdkonna organisatsiooni kliendirühmi, tooteid ja töökorraldust. Sõnastab meeskonnatööna juhendi alusel õpitava valdkonna ettevõtte äriidee.	MAJANDUSE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED. Majanduses osalejate majanduslik eesmärk ja ressursside piiratus. Turumajandus, nõudlus ja pakkumine. Maksusüsteem. Tööturg. Ettevõtluskeskkond. Vastutustundlik ettevõtlus ja ärietika.	Interaktiivne loeng, individuaalne töö juhendi alusel, test (maksusüsteem), iseseisev töö, mõistekaart näidistuludeklaratsiooni koostamine.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Majanduse ja ettevõtluse alused. Planeerib ja viib läbi rühmatööna väikesemahulise turundusuuringu ning analüüsib tulemusi.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Test
Analüüs

Lävend

Teeb juhendi alusel praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest ja ressursside piiratusest.

Leiab meeskonnatööna juhendi alusel informatsiooni õpitava valdkonna ettevõtte toote või teenuse hinna kohta turul, kasutades sama toodet või teenust pakkuvate ettevõtete kodulehti.

Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel õpitava valdkonna ühe ettevõtte.

Kirjeldab meeskonnatööna juhendamisel ettevõtluskeskkonda Eestis, lähtudes õpitavast valdkonnast.

Võrdleb juhendamisel oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana.

Kirjeldab õppekäigu järel meeskonnatööna juhendi alusel õpitava valdkonna organisatsiooni kliendirühmi, tooteid ja töökorraldust.

Sõnastab meeskonnatööna juhendi alusel õpitava valdkonna ettevõtte äriidee.

Iseseisvad tööd

Planeerib ja viib läbi rühmatööna väikesemahulise turundusuuringu ning analüüsib tulemusi.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 10 kokku: 28</p>	<p>Loetleb meeskonnatöona töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi. Loetleb juhendi alusel tööandja ja töötajate põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab juhendi alusel riskianalüüsi olemust. Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel töökeskkonna põhilised ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks. Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatöona seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega. Kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas. Leiab meeskonnatöona juhendi alusel töötervishoiu- ja tööohutusealast informatsiooni juhtumi näitel. Leiab elektrooniliselt juhendamisel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta. Võrdleb juhendamisel töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja vaatest. Leiab juhendi alusel organisatsioonisisestest dokumentidest oma õigused, kohustused ja vastutuse. Arvestab juhendamisel bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist. Koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise seletuskirja ja e-kirja. Kirjeldab juhendi alusel isiklike dokumentide</p>	<p>TÖÖSEADUSANDLUS. Töötervishoid ja ohutegurid töökeskkonnas. Tööohutus töökeskkonnas. Tööõnnetusega seotud õigused ja kohustused. Tööleping, töövõtuleping, käsundusleping. Töölepinguseadus.</p> <p>ASJAAJAMISE ALUSED.</p>	<p>Interaktiivne loeng, töö õpikuga vastavalt juhendile, töö töölehtedega, õppefilm, õppefilm analüüs ja arutelu, ülesannete lahendamine, test, iseseisev töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	--	--	--	---------------------

	<p>säilitamise olulisust. Suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt tavapärastes suhtlemissituatsioonides sobivalt. Kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava. Kirjeldab ja järgib tavapärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid. Lahendab meeskonnatööna juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides. Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tööalast suhtlemist mõjutavaid kultuuriliste erinevuste aspekte. Väljendab selgelt ja arusaadavalt kliendina oma soove teenindussituatsioonis.</p>			
--	--	--	--	--

<p>Hindamisülesanne: Töökeskkonnaohutuse ja tööseadusandluse aluste teema lõppeb arvestusega.</p> <p>Iseseisva tööna - teoreetiliste asjakohaste materjalide lugemine (näiteks ärietikast) ja esitluse koostamine ning esitlemine.</p>	<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutlus Arvestustöö</p>
---	---

Lävend

Loetleb meeskonnatööna töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi.
Loetleb juhendi alusel tööandja ja töötajate põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab juhendi alusel riskianalüüsi olemust.
Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel töökeskkonna põhilised ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks.
Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega.
Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas.
Leiab meeskonnatööna juhendi alusel töötervishoiu- ja tööohutusealast informatsiooni juhtumi näitel.
Leiab elektrooniliselt juhendamisel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta.
Võrdleb juhendamisel töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja vaatest.
Leiab juhendi alusel organisatsioonisisestest dokumentidest oma õigused, kohustused ja vastutuse.
Arvestab juhendamisel bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist.
Koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise seletuskirja ja e-kirja.
Kirjeldab juhendi alusel isiklike dokumentide säilitamise olulisust.
Suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt tavapärastes suhtlemissituatsioonides sobivalt.
Kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava.
Kirjeldab ja järgib tavapärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid.
Lahendab meeskonnatööna juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides.
Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tööalast suhtlemist mõjutavaid kultuuriliste erinevuste aspekte.
Väljendab selgelt ja arusaadavalt kliendina oma soove teenindussituatsioonis.

Iseseisvad tööd

Tööseadusandlus ja töölepinguseadus vastavalt juhendile.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik moodulis olevat hindamisülesanded ja iseseisev töö.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Ettevõtlusarendamise Sihtasutus. www.eas.ee.</p> <p>Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused. http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf.</p> <p>Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011.</p> <p>Rahandusministeerium. www.fin.ee.</p> <p>Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008.</p> <p>Suppi, K. Ettevõtlusõpik-käsiraamat. Altex, 2013.</p> <p>Maksu- ja tolliamet www.emat.ee.</p> <p>Äriseadustik. https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063.</p> <p>Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat. http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf.</p> <p>Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060.</p> <p>Töölepingu seadus. https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030.</p> <p>Võlaõigusseadus. https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009.</p> <p>Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine. http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html.</p>

Valgamaa Kutseõppekeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamise alused	14	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1 - majutamise ja toitlustamise valdkonna alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab 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.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
140 t	140 t	84 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 92 praktiline töö: 120 iseseisev töö: 50 kokku: 262</p>	<p>Kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. Kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli. Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele. Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest. Põhjustab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele. Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult. Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast. Annab oma tööle enesehinnangu.</p>	<p>HÜGIEENI NÕUDED TOITLUSTUSETTEVÕTTES. Isiklik hügieen. Toiduainete sanitaarhügieen. Temperatuuri kontroll (toitude/ toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused). Viirused, bakterid, seened, parasiidid. Toidumürgitused ja –nakkused.</p> <p>TOIDUAINETE ÕPETUSE ALUSED. Toiduainete grupid ja nende säilitusviisid. Pakend. Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded. Toiduainete keemilise koostise tähtsus toiduvalmistamise protsessis.</p> <p>KESKKONNAKAITSE. Köögijäätmete sorteerimine. Säästlikkuse tähtsus.</p> <p>TOIDUVALMISTAMISE PÕHIALUSED. Kulinaarse töötlemise põhiviisid (kuum- ja külmtöötlemine). Roagrupid osatähtsus, liigitus, põhivalmistamine ja serveerimine. Puljongid, supid, vormitoidud, pasta, riisi, köögiviljatoidud ja lisandid, salatid, võileivad. Munatoidud, pudrud. Lihtsad magustoidud.</p>	<p>Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid / e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Valmistab juhendi järgi 2 rooga koos sobivate jookidega juhendamisel, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja –seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult. Lõimituna klienditeenindusega serveerib toidud kliendile praktilise ülesande raames.</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. Kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli. Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele. Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest. Põhjustab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele. Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult. Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast. Annab oma tööle enesehinnangu.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Õpimapp vastavalt õpiväljundis 3 toodule.</p>				

Praktilised tööd

Valmistab juhendi järgi 2 rooga koos sobivate jookidega juhendamisel, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja – seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult. Lõimituna klienditeenindusega serveerib toidud kliendile praktilise ülesande raames.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutusja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest.</p> <p>Selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 22 kokku: 72</p>	<p>Loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid.</p> <p>Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile.</p> <p>Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt.</p> <p>Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest.</p> <p>Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõttes.</p> <p>Selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös.</p> <p>Kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnanariskidest.</p> <p>Loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus.</p> <p>Arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.</p> <p>Selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes.</p> <p>Hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit.</p> <p>Annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.</p> <p>Toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt.</p> <p>Nimetab hädaabinumbri.</p>	<p>TÖÖVAHENDID JA SEADMED. Töövahendid ja materjalid. Eeltöötlemisseadmed. Kuumtöötlemisseadmed. Nõudepesuseadmed. Ohutu töö seadmetega.</p> <p>TÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE. Kauba vastuvõtt ja ladustamine. Enesekontroll. Oma töökoha planeerimine. Oma tööaja planeerimine.</p> <p>PUHASTUS- JA KORRASTUSTÖÖD. Puhastusained, töövahendid, puhastusvõttes. Mustus, vee kasutamine puhastustöödel. Puhastusplaan. PH mõiste. Puhastuslahuste valmistamine. Ohutus puhastustöödel.</p> <p>ESMAABI. Esmaabi korraldus ettevõttes. Hädaabinumber. Esmaabi kergemate vigastuste korral.</p>	<p>Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid / e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine, sooritatud oskuste demonstratsioon.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Lahendab etteantud juhendi alusel juhtumipõhise ülesande paaristööna, ülesanne hõlmab puhastus- ja korrastustöid, tööohutust ja esmaabi.</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine</p>		

Lävend

Loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid.
 Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid kõõgiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile.
 Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt.
 Puhastab kõõgiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest.
 Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõttes.
 Selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös.
 Kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest.
 Loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus.
 Arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.
 Selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid tootlustusettevõttes.
 Hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit.
 Annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.
 Toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt.
 Nimetab hädaabinumbri.

Iseseisvad tööd

Õpimapp vastavalt õpiväljundis 3 toodule.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele ning lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 12 kokku: 30	Koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest. Põhjab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi.	TOITUMISÕPETUS. Toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine. Toidupüramiid, taldrikureegel. Söögikorrad. Tervisliku toitumise põhimõtted. Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus. MENÜÜ KOOSTAMINE. Menüüde tähtsus, põhisöögikordade menüüd. Erialane terminoloogia. Menüüde koostamise põhimõtted. Hommikusöögimenüüd. Lihtsa menüü koostamine.	Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid / e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab lihtsa lõunasöögi menüü lähtuvalt tootlustusettevõtte äriideest, toitumisõpetuse põhimõtetest, kliendi soovidest ning vajadustest kasutades korrektset eesti keelt. Esitleb korrektselt vormistatud töö kaasõpilastele.			Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest. Põhjab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi.				

Iseseisvad tööd
Mooduli kokkuvõttev iseseisev töö. Õppimapi koostamine lähtuvalt juhendist (sooritatud testid, ülesanded, analüüsid, retseptid, tehnoloogilised kaardid, jne.). Kindlasti eneseanalüüs mooduli lõpus.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik 3 moodulis olevat õpiülesannet ja iseseisev töö.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A. jt. Kulinaaria. Argo, 2011. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010. Raporti koostamise juhend. Praktilise töö juhend. Õppimapi koostamise juhend. Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Argo, 2011. Kängsepp, I. Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile. Ilo, 2008.

Valgamaa Kutseõppekeskus

3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teeninduse alused	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 3 - toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
25 t	15 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Mõistab tootlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele, väljendab ennast arusaadavalt. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 iseseisev töö: 8 kokku: 23</p>	<p>Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid tootlustusettevõttes konkreetse tootlustusettevõtte näitel. Kirjeldab tootlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid teenindusliike konkreetse tootlustusettevõtte näitel. Kirjeldab tootlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse tootlustusettevõtte näitel. Kirjeldab kliendi teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast. Valib suhtlemisrolli ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest. Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel. Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras. Valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja tootlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis.</p>	<p>KLIENTITEENINDUSE ALUSED. Kliendikeskne teenindus tootlustuses. Teeninduse mõiste ja olemus. Teeninduse kvaliteet. Teeninduslik mõttelaad. Kliendikeskne teenindus. Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi. Klientide turvalisus ja hügieen. Teenindus ja müük. Klientide tagasiside hankimine. Tootlustusteenindajale esitatavad nõuded. Tootlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus. Tootlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud. Tootlustusteenindaja kuvand. KUTSEALANE EESTI KEEL. Kutsealase informatsiooni hankimine. Töölased keelekasutuse situatsioonid. Kutsealane terminoloogia. Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult.</p>	<p>Loeng, probleemülesannete lahendamine. esitlus kaasõppuritele, ideekaart, õppefilmid / eõppematerjalid, info analüüs, video analüüs, rollimäng, töö õpikuga vastavalt juhendile, ülesannete lahendamine (nt laudade paigutamine ruumis), riskianalüüs Praktiline töö (nt salvrätide voltimine, laudade linutamine jne) Iseseisev töö vastavalt juhendile.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Teenindusolukorra simulatsioon. Lahendab koostöös kaasõppijaga juhendi alusel erinevaid probleemseid teenindusolukordi, lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest, väljendudes keeleliselt korrektselt. Koostab arvutil, erialases eesti keeles, kasutades erialast terminoloogiat menüü põhjenduse ja menüükaardi lähtudes sündmusest.</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid tootlustusettevõttes konkreetse tootlustusettevõtte näitel. Kirjeldab tootlustusettevõttes kasutatavaid erinevaid teenindusliike konkreetse tootlustusettevõtte näitel. Kirjeldab tootlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse tootlustusettevõtte näitel. Kirjeldab kliendi teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast. Valib suhtlemisrolli ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest. Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel. Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras. Valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja tootlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis.</p>				

Iseseisvad tööd
Vastavalt juhendile kliendikeskse teeninduse alane töö.
Praktilised tööd
Teenindusolukorra simulatsioon. Lahendab koostöös kaasõppijaga juhendi alusel erinevaid probleemseid teenindusolukordi, lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest, väljendudes keeleliselt korrektselt.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 15 iseseisev töö: 4 kokku: 29	Koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja. Katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu. Serveerib toite ja jooke ning katab laudu. Valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks. Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.	Ettevalmistustööd teenindamiseks. Ruumide ja laudade kaunistamine. Lauad, lauapesu (laudade linutamise ja linade ärakorjamise tehnilised võtted). Salvrättide voltimine. Laua- ja serveerimisnõud, söögiriistad ja serveerimisvahendid. Eelkatete liigid. Ettevalmistustööd saalis. Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted). Eelkatte toimingud. Selvelaud. Iseteenindusliin. Roogade ja jookide serveerimise tehnika. Portsjoneeritud toitude serveerimine. Vaagnalt serveerimine. Kandikult serveerimine. Jookide serveerimine. Kasutatud nõude ja laua koristamine.	Loeng, probleemülesannete lahendamine. esitlus kaasõppuritele, ideekaart, õppefilmid / eõppematerjalid, info analüüs, video analüüs, rollimäng, töö õpikuga vastavalt juhendile, ülesannete lahendamine (nt laudade paigutamine ruumis), riskianalüüs. Praktiline töö (nt salvrättide voltimine, laudade linutamine jne). Iseseisev töö vastavalt juhendile.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne vastavalt juhendile. Moodulis Toitlustamise alused välja töötatud menüü alusel teeb laua eelkatte, teenindab kliente tutvustades menüüd, serveerib road ja joogid, hangib tagasisidet ning teeb lõppkoristuse.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö
--	---

Lävend
Koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja. Katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu. Serveerib toite ja jooke ning katab laudu. Valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks. Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.

Iseseisvad tööd
Vastavalt juhendile koostab referaadi teemal „Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi“. Esitleb korrektselt vormistatud töö kaasõpilastele.
Praktilised tööd

Praktiline ülesanne vastavalt juhendile. Moodulis Toitlustamise alused välja töötatud menüü alusel teeb laua eelkatte, teenindab kliente tutvustades menüüd, serveerib road ja joogid, hangib tagasisidet ning teeb lõppkoristuse.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik 3 moodulis olevat õpiülesannet ja iseseisev töö.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo 2008. Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Argo 2010. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst. Argo 2013. Lauakatmine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Kelneri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Salvrättide voltimine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ .

Valgamaa Kutseõppekeskus

3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Abikoka praktilise töö alused	15	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1 - majutamise ja toitlustamise valdkonna alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
10 t	290 t	90 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>Valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid, töötab juhendamisel meeskonna liikmena. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 240 iseseisev töö: 50 kokku: 300</p>	<p>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. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.</p>	<p>SISSEJUHATAV OSA. Köögitöö töökorraldus. Seadmed ja ohutustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus.</p> <p>PRAKTLINE TÖÖ ÕPPEKESKKONNAS. Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis.</p>	<p>Loeng, näitlikustamine, praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon, meeskonnatöö, õpimapp, iseseisev töö, enesehinnang.</p>	<p>Mitteeristav</p>
--	---	--	---	---------------------

<p>Hindamisülesanne: Koostab meeskonnatööna lihtsa menüü lähtuvalt toitlustusettevõtte äriideest, toitumisõpetuse põhimõtetest, kliendi soovidest ning vajadustest kasutades korrektselt eesti keelt. Esitleb meeskonnatööna juhendi alusel arvutil koostatud ja vormistatud menüü.</p> <p>Valmistab koostatud menüü alusel road koos sobivate jookidega, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja –seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.</p>	<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö</p>
---	---

Lävend

<p>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. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.</p>

Iseseisvad tööd

<p>Menüüde koostamine vastavalt juhendile.</p>
--

Praktilised tööd
Valmistab koostatud menüü alusel road koos sobivate jookidega, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja -seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides. Jaotus tundides: praktiline töö: 50 iseseisev töö: 40 kokku: 90	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 eesti keeles.	Praktiline teenindus õppekeskkonnas. Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilauadade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis.	Loeng, näitlikustamine, praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon, meeskonnatöö, õpimapp, iseseisev töö, esitlus, enesehinnang, analüüs.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Serveerib juhendamisel valminud road koos sobivate jookidega kliendile, luues positiivse kliendikontakti suheldes korrektses eesti keeles, töötades ergonoomiliselt.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				
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 eesti keeles.				
Iseseisvad tööd				
Läbi mooduli õpimapi koostamine ja omal valikul sellest osa esitlemine.				
Praktilised tööd				
Serveerib juhendamisel valminud road koos sobivate jookidega kliendile, luues positiivse kliendikontakti suheldes korrektses eesti keeles, töötades ergonoomiliselt.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik 3 moodulis olevat õpiülesannet ja iseseisev töö.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008.

Valgamaa Kutseõppekeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Abikoka praktika	15	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud: moodul 1 - majutamise ja toitlustamise valdkonna alused; moodul 2 - karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused 1. õpiväljund; moodul 3 - toitlustamise alused; moodul 4 - teeninduse alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.		
Teoreetiline töö	Praktika	Iseseisev töö	
10 t	290 t	90 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Planeerib praktika isiklike eesmärged. Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. Jaotus tundides: praktika: 10 iseseisev töö: 12 kokku: 22	Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, 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.	Praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded. Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne.	Iseseisev töö vastavalt juhendile, individuaalne ülesanne juhendi alusel.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus
Lävend	
Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, 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.	
Iseseisvad tööd	
Koostab vajaliku dokumentatsiooni praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist.	
Praktika	
Praktikaettevõtte äriideega ja sellest tuleneva menüü, töökorralduse jne tutvumine.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust.</p> <p>Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieenija tööhutusnõudeid.</p> <p>Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p> <p>Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid.</p> <p>Jaotus tundides: praktika: 280 iseseisev töö: 68 kokku: 348</p>	<p>Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.</p> <p>Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.</p> <p>Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks.</p> <p>Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.</p> <p>Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</p> <p>Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.</p> <p>Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel.</p> <p>Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel.</p> <p>Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel.</p> <p>Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele.</p> <p>Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile.</p> <p>Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid.</p> <p>Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p> <p>Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</p> <p>Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel.</p> <p>Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p> <p>Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale ja juhendamisel.</p> <p>Tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel.</p> <p>Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.</p> <p>Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>	<p>Peamised eeltöötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilikke töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine.</p> <p>Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas, teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas.</p>	<p>Praktiline töö, iseseisev töö vastavalt juhendile.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö</p>				
<p>Lävend</p>				

Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.
 Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.
 Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks.
 Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.
 Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.
 Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.
 Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel.
 Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel.
 Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel.
 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 juhendamisel.
 Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.
 Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale ja juhendamisel.
 Tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel.
 Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.
 Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.

Iseseisvad tööd

Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit ning teeb ettevalmistusi vastavalt etteantud juhendile praktikaaruande koostamiseks.

Praktika

Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid.
 Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid. Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 10 kokku: 20	Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.	Praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine.	Aruande koostamine, esitluse koostamine, analüüs, eneseanalüüs, esitlemine.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Ettekanne/esitlus
Lävend	
<p>Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktilist saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.</p>	
Iseseisvad tööd	
Praktikaaruande koostamine. Eneseanalüüs.	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitmeeristav. Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend õppijale. http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc . Praktikaaruande koostamise juhend. Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid. Praktikaleping, praktikapäevik. Tagasisideleht praktika juhendajalt.

Valgamaa Kutseõppekeskus

3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad

7	Pagari- ja kondiitritöö	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoote valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
28 t	52 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid. Kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 12 kokku: 36	Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest. Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi. 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 kasutamismaduste järgi. Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega.	Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained, kasutamine, säilitamine. Toiduhügieen. Pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht- ja pärmilehttaigen – tehnoloogiad, tooted, vormimine, küpsetamine, säilitamine. Taignatoodete täidised, soolased ja magusad. Taignatoodete viimistumaterjalid – puisted, vööbad, kreemid jt. Lihtsamad kaunistused suhkrumassist, martsipanist, šokolaadist, karamellist jt. Pagaritoodete kasutamine roogade lisandina vastavalt menüüle. Küpsetis kui järelroog. Rahvuslikud pagaritooted. Pagaritooted eritoetumisvajadustega klientidele (tsöliaakia, laktoositalumatus).	Loeng, informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, ülesanded kalkulatsioonideks, videofilm, eõppematerjalid, arutelu, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab esitluse kaasõppijatele pagari ja kondiitritoote valmistamiseks kasutatavat toorainete rühma (näiteks erinevad suhkrud ja siirupid) kohta.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus		
Lävend				

Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest.

Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi.

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 kasutamismaduste järgi.

Soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega.

Iseseisvad tööd

Valib ja koostab tehnoloogilised kaardid etteantud toidumenüüga sobivateks pagari ja kondiitritoodeks.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 52 iseseisev töö: 12 kokku: 68	Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehttaigen). Teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid. Valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning 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. Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.	Pärmitaigna tehnoloogia ja tooted pärmitaignast Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud. Biskviitaigna tehnoloogia ja tooted biskviitaignast - biskviitaignen, võibbiskviit, küpsised. Keedutaigana tehnoloogia ja tooted keedutaigast - profitroolid, väikekoogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele. Muretaigana tehnoloogia ja tooted muretaigast Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, pirukate põhjad, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid. Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest. Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid. Täidised soolased ja magusad. Rahvuslikud küpsetised.	Loeng, õppefilm, ülesannete lahendamine, praktiline töö, iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatööna koostab vastavalt juhendile etteantud toitlustusettevõttele sobiv pagari- ja kondiitritoode menuü. Valmistab juhendi alusel pagari- ja kondiitritooteid, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaartidest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja -seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult. Iseseisva tööna koostab vastavalt juhendile õpimapi mis, sisaldab nii õppematerjale, retsepte, kalkulatsioone kui enesehinnagut.	Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Enesehindamine			
Lävend				

Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaignaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehttaigen).

Teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele.

Kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid.

Valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest.

Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure.

Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi.

Ajastab toodete valmistamise vastavalt ajaressursile.

Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele.

Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele.

Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine.

Praktilised tööd

Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaignaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehttaigen). Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav hindamine. Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud 2 moodulis olevat õpiülesannet ja iseseisev töö.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Pagariõppe põhikursus. http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/ . Kondiitri tehnoloogia. http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf . Rekkor, S. jt. "Kulinaaria" Tallinn: Argo, 2013. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Ö. Praktiline kulinaaria. Tallinn, Argo, 2013.

Valgamaa Kutseõppekeskus

3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	haridusnõudeta või põhiharidusega isik		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Eritoitlustus	2	

Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilikke valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
8 t	32 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära.</p> <p>Kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.</p> <p>Koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 14</p>	<p>Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab füüsilisest kooremusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.</p> <p>Kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.</p> <p>Arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab juhendi alusel selle vastavust kliendi vajadustele.</p> <p>Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi.</p> <p>Koostab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsioon- ja tehnoloogilised kaardid.</p> <p>Arvutab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse.</p> <p>Arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid.</p>	<p>Menüü koostamine.</p> <p>Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära.</p> <p>Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.</p> <p>Toiteväärtuse arvutamine.</p> <p>Tehnoloogiliste/kalkulatsioonikaartide kohandamine.</p>	<p>Loeng, ülesannete lahendamine, test, probleemülesannete lahendamine, iseseisev töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Koostab menüü lähtuvalt juhendis toodud informatsioonist kliendi vajaduste osas lähtudes ettevõtte eripärasid.</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutus Probleemsituatsiooni lahendamine</p>		

<p>Lävend</p> <p>Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel. Kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab juhendi alusel selle vastavust kliendi vajadustele. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Koostab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Arvutab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse. Arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid.</p>
<p>Iseseisvad tööd</p>
<p>Referaat taimetoitluse erinevatest liikidest.</p>

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke. Jaotus tundides: praktiline töö: 32 iseseisev töö: 6 kokku: 38</p>	<p>Valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. Kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta iseseisvalt.</p>	<p>Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide praktiline valmistamine.</p>	<p>Praktiline töö, eneseanalüüs.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Valmistab koostatud menüü alusel road koos sobivate jookidega, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja –seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult. Esitleb koostatud menüü kaasõppijatele selgitades konkreetse kliendi vajadusi ning põhjendades roogade valikut lähtudes kliendist.</p>			<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Analüüs</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. Kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta iseseisvalt.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Eneseanalüüs mooduli lõppedes.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.</p>				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisel arvestatuks peavad olema sooritatud kõik moodulis olevad õpiülesanded ja iseseisevad tööd.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Kalbri, I. Toitumisõpetus. Ilo, 2007. Õpetaja konspekt. E-õppe materjalid.

Valgamaa Kutseõppekeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Eesti köök	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud: moodul 1 - majutamise ja toitlustamise valdkonna alused; moodul 3 - toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija õpiks tundma ja väärtustama Eesti rahvuslikku toidukultuuri, tõstaks enese kultuuriteadlikkust, omandaks vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused rahvuslike roogade valmistamiseks.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
18 t	22 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>Mõistab rahvuslikku toidukultuuri ja selle kaasaegseid suundumusi. Kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26</p>	<p>Iseloomustab rahvuslikku kööki. Selgitab juhendi alusel rahvusliku köögi eripära. Kirjeldab argipäevade, rahvuslike- ja perekondlike tähtpäevade toidukordi. Kirjeldab söömise tavaid ja kombeid. Tunneb söögiriistade ajalugu Eestis. Kirjeldab rahvusliku köögi tulevikusuundumusi. Omab ülevaadet Eesti toidukultuurist. Mõistab Eesti ajaloolise toidupärandi olulisust hoiakute ja väärtushinnangute kujundajana. Tunneb Eesti erinevate piirkondade kultuurilist eripära ning on tolerantne kultuuriliste erinevuste suhtes. Oskab näha seoseid mineviku ja tänapäeva toidukultuuri vahel. Kirjeldab kasutatavad põhitooraineid, -valmistusviise.</p> <p>Selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist. Selgitab tervislikust seisundist tulenevaid toitumisalaseid erisusi (tsöliaakia, laktoos jne). Oskab leida asendustooraineid ja -valmistusviise toidutalumatus korral. Oskab soovitada Eesti rahvustoite. Teab Eesti päritolu roogi.</p>	<p>Menüü koostamine. Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära. Toiteväärtuse arvutamine. Tehnoloogiliste/kalkulatsioonikaartide kohandamine. Road teraviljadest – karaskid, leivavahud ja -supid, kali, pudrud, kama, jne. Road piimasaadustest – sõir, hapupiimaroad, jne. Road köögiviljadest – mulgikapsad, porgandi-, herne- ja kaalikatambid, pirukad, jne. Verest road. Road siseelunditest. Rahvuslikud supid ja küpsetised.</p>	<p>Interaktiivne loeng, tööõpiku ja tehnoloogiliste kaartidega, praktiliste ülesannete lahendamine vastavalt juhendile (nt tehnoloogilised kaardid, kalorsuse arvutamine), iseseisev töö vastavalt juhendile.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Koostab rahvusliku menüü lähtuvalt juhendis toodud informatsioonist kliendi vajaduste oas lähtudes ettevõtte eripäras.</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Probleemsituatsiooni lahendamine</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Menüü koostamine. Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära. Toiteväärtuse arvutamine. Tehnoloogiliste/kalkulatsioonikaartide kohandamine. Road teraviljadest – karaskid, leivavahud ja -supid, kali, pudrud, kama, jne. Road piimasaadustest – sõir, hapupiimaroad, jne. Road köögiviljadest – mulgikapsad, porgandi-, herne- ja kaalikatambid, pirukad, jne. Verest road. Road siseelunditest. Rahvuslikud supid ja küpsetised.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Vastavalt juhendile leida eesti köögi põhitoorainetele asendustooraineid ja -valmistusviise toidutalumatus korral.</p>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valmistab, kohandab ja serverib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke. Jaotus tundides: praktiline töö: 22 iseseisev töö: 4 kokku: 26	Valmistab juhendi alusel enamlevinud eesti roogi. Valmistab juhendi alusel enamlevinud rahvuslikke jooke. Serverib juhendi alusel valmistatud road ja joogid. Kohandab menüü vastavalt kliendi toitumisalastele vajadustele. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.	Road teraviljadest – karaskid, leivavahud ja -supid, kali, pudrud, kama, jne. Road piimasaadustest – sõir, hapupiimaroal, jne. Road köögiviljadest – mulgikapsad, porgandi-, herne- ja kaalikatambid, pirukad, jne. Verest road. Road siseelunditest. Rahvuslikud supid ja küpsetised. Toitumisalaste erisustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.	Praktiline töö, eneseanalüüs.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Valmistab 1 õv ülesandes koostatud menüü alusel road koos sobivate jookidega, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaartidest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja -seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.

Esitleb koostatud menüü kaasõppijatele selgitades konkreetse kliendi vajadusi ning põhjendades roogade valikut lähtudes kliendist.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö
Ettekanne/esitlus

Lävend

Road teraviljadest – karaskid, leivavahud ja -supid, kali, pudrud, kama, jne.
Road piimasaadustest – sõir, hapupiimaroal, jne.
Road köögiviljadest – mulgikapsad, porgandi-, herne- ja kaalikatambid, pirukad, jne.
Verest road.
Road siseelunditest.
Rahvuslikud supid ja küpsetised.
Toitumisalaste erisustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.

Iseseisvad tööd

Eneseanalüüs läbitud moodulis õpitu kohta.

Praktilised tööd

Road teraviljadest – karaskid, leivavahud ja -supid, kali, pudrud, kama, jne. Road piimasaadustest – sõir, hapupiimaroal, jne. Road köögiviljadest – mulgikapsad, porgandi-, herne- ja kaalikatambid, pirukad, jne. Verest road. Road siseelunditest. Rahvuslikud supid ja küpsetised. Toitumisalaste erisustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest, iseseisev töö peab olema sooritatud.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kulinaaria. Argo, 2011. Eesti toit. www.eestitoit.ee. www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/7_kaasaegne_eeesti_kk.html.
-----------------------	--

Valgamaa Kutseõppekeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Joogiõpetus I, mittealkohoolsed joogid	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulis 3 - toitlustuse alused sh koristus ja puhastustööd teemad toiduhügieen ja tööohutus.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
10 t	30 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>Kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. Planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 16</p>	<p>Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid. Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel. Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. Selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel. Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.</p>	<p>Alkoholivabade jookide sortiment, valmistuspiirkonnad. Kuumad joogid. Alkoholivabade jookide serveerimine. Joogikaardi koostamise põhimõtted. Kaubatellimuse vormistamine.</p>	<p>Näitlikustav loeng, eõppe, õppefilmid ja -videod, iseseisev töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Iseseisva tööna. Tutvustab meeskonnaliikmena vastavalt juhendile maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid.</p>		<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Suuline esitus</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid. Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel. Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. Selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel. Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				

Tutvustab meeskonnaliikmena vastavalt juhendile maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaobade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Tutvustab ja soovibab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele. Võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele. Jaotus tundides: praktiline töö: 8 kokku: 8	Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel. Soovibab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.	Klienditellimuse vormistamine. Töövahendite ja joogikomponentide tundmine. Seadmete tundmine. Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine.	Probleemõpe, praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne vastavalt juhendile tellimuslehe täitmine ja kaubatellimuse vormistamine.		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend				
Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel. Soovibab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.				
Praktilised tööd				
Praktiline ülesanne vastavalt juhendile tellimuslehe täitmine ja kaubatellimuse vormistamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>Valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. Valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid. Jaotus tundides: praktiline töö: 22 iseseisev töö: 6 kokku: 28</p>	<p>Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel. Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist saab aru mitmesugustest inglisevõi soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest. Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.</p>	<p>Töövahendid ja seadmed. Tooraine valimine vastavalt tellimusele. Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine. Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine. Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Seadmete ja töökoha puhastamine.</p>	<p>Praktiline töö, iseseisev töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
--	--	--	---------------------------------------	---------------------

<p>Hindamisülesanne: Valmistab ja serveerib klienditellimuse alusel, juhendamisel lihtsamaid mittealkohoolseid jooke, valides juhendi alusel õiged joogikomponendid, töövõtted, töö- ja serveerimisvahendid ja seadmed, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid, korrastab ja puhastab töökoha ning seadmed.</p>	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus</p>
--	--

<p>Lävend</p>

<p>Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel. Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist saab aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest. Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.</p>
--

<p>Iseseisvad tööd</p>

<p>Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine.</p>

<p>Praktilised tööd</p>

<p>Tooraine valimine vastavalt tellimusele. Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine. Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Seadmete ja töökoha puhastamine.</p>

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mitteeristav kokkuvõttev hindamine. Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud moodulis olevad õpiülesanded ja iseseisvad tööd.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>

Õppematerjalid

Õpiobjekt Mittealkohoolsed joogid. <http://web.zone.ee/tammeniit/mittealko/>.

Õpiobjekt Kylmät ja kuumat juomat. <http://eope.ehte.ee/best/soomekeel1/?AVALEHT>.

Õpiobjekt Toitlustuse alused.

http://eope.ehte.ee/toitlustus/?9_Laua_katmine%2C_toitude_ja_jookide_serveerimine:Toitude_ja_jookide_serveerimine:Jookide_serveerimine.

Kersna, A., Merits, M., Rekkor, S., Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Argo, 2008.

Valgamaa Kutseõppekeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Valiktooted pärimaigust	1	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - majutamise ja toitlustamise valdkonna alused; moodul 3 - toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena pärimaigust valikpagaritooteid.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
6 t	14 t	6 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpargaritooteid pärmitainast.</p> <p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 14 iseseisev töö: 6 kokku: 26</p>	<p>Valmistab juhendamisel pärmitainast valikpargaritooteid.</p> <p>Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.</p> <p>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul.</p> <p>Sooritab lihtsamaid matemaatilisi tehteid.</p> <p>Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</p> <p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele.</p> <p>Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</p> <p>Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</p>	<p>Valikpargaritoodete valmistamisel kasutatavad põhitoorained, lisatoorained, täidised, viimistlusmaterjalid (puisted, võõbad, kreemid) ja nende valmistamine.</p> <p>VALIKTOOTED PÄRMITAINAST.</p> <p>Pärmitaina valmistamise viisid.</p> <p>Täidised, puisted, võõbad, kreemid.</p> <p>Vormimine, kerkimine, küpsetamine, toodete viimistlemine ja säilitamine.</p>	<p>Loeng, videofilm, e õppe materjalid, töölehed, ülesanded, praktiline töö, meeskonnatöö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Koostab mõistekaardi pärmitaignast tootele põhi- ja lisatoorainete ettevalmistamise, vormimise, küpsetamise ja viimistlemise kohta vastavalt valitud toote retseptuurile.</p> <p>Valmistab ja serveerib meeskonnatöona mõistekaardi alusel tooted lähtudes töökorralduse põhimõtetest, korraldades oma töökohta, järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Enesehindamine</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Valmistab juhendamisel pärmitainast valikpargaritooteid.</p> <p>Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.</p> <p>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul.</p> <p>Sooritab lihtsamaid matemaatilisi tehteid.</p> <p>Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</p> <p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele.</p> <p>Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</p> <p>Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Koostab juhendi alusel mõistekaardi pärmitaignast toote valmistamiseks. Annab hinnangu enda ja meeskonna töötegevusele lähtudes juhendist.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				

Tehnoloogilise kaardi alusel valikpagaritoodete valmistamine meeskonnatöona.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine. Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest, millest üks on iseseiva tööna koostatud õpimapp koos enesehinnanguga.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Pagariõppe põhikursus. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ . Kondiitri tehnoloogia. http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf . Rekkor, S. jt. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2013. Rekkor, S., Kersna, jt. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo, 2013.

Valgamaa Kutseõppekeskus

3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Catering-teenindus	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
10 t	52 t	16 t	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

<p>Planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele. Teostab ettevalmistustöid cateringteeninduseks. Teostab catering-teenindust. Teostab catering-teeninduse järeltööd. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 52 iseseisev töö: 16 kokku: 78</p>	<p>Koostab menüü juhendamisel, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta. Seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga juhendi alusel. Planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel. Koostab kliendile pakkumiskirja juhendi alusel. Komplekteerib ja pakendab söögi- ja serveerimisnõud transpordiks juhendamisel. Valmistab catering-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid juhendi alusel. Pakendab valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid juhendamisel. Planeerib ja korraldab ruumid cateringteeninduseks juhendamisel. Kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest juhendamisel.</p> <p>Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks juhendamisel. Korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas juhendamisel. Korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel.</p>	<p>MENÜÜ KOOSTAMINE. Catering - teeninduse planeerimine (Kellele? Mida? Kuidas?), menüüd, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu planeerimine, teenuse hinna kalkuleerimine. Toiduohutusnõuete järgimine catering-teeninduse logistika ja teeninduse ajal.</p> <p>KLIENDITEENINDUS. Catering-teeninduse ruumide (söögi- ja abiruumide) planeerimine, erinevate selvelaudade koostamine, linutamine ja kaunistamine. Selvelaudade planeerimine vastavalt menüüle, lauakatmine. Teeninduse planeerimine ja korraldus cateringteeninduses.</p> <p>CATERING-ÜRITUSTE PLANEERIMINE, KLIENDILE PAKKUMISKIRJA KOOSTAMINE. Kohvipauside, lõunasöökide ja erinevate vastuvõtude teenindamine erinevates ruumides ja tingimustes, teenindamine seminaride ja konverentside toimumise ruumis lähtuvalt klientide vajadustest, soovidest ja ootustest.</p> <p>ETTEVALMISTUSTÖÖD CATERING-TEENINDUSEKS. Söögi- ja serveerimisnõude jne komplekteerimine, toitude valmistamine ja pakkimine, säilitus ja transport. Kohvipausid, lõunasöögid, istumisega ja seismisega vastuvõtud väljapool statsionaarset söögisaali või ettevõtet. Erinevad teenindusviisid (sh serveerimine kandikutelt). Järeltööd – kasutatud nõude pakkimine, toidu pakkimine, muude vahendite ja seadmete pakkimine ja logistika, järeltööd statsionaarses ettevõttes. Välitoitlustus. Tagasiside hankimine ja selle analüüs. Meeskonnatöö analüüs.</p>	<p>Praktiliste oskuste demonstratsioon, esitlus, meeskonnatöö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Koostab juhendi alusel menüü ja planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu. Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja lähtuvalt juhendis toodud informatsioonist kliendi vajaduste ja korraldatav sündmuse eripärast. Viib meeskonna liikmena läbi väiksemahulise catering-teeninduse. Valmistab koostatud menüü alusel meeskonna liikmena road koos sobivate jookidega, teostab pakendamise, transpordi, teeninduse ja koristuse. Lähtub toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja –seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult. Hangib ja analüüsib kliendi tagasisidet.</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Analüüs</p>		
<p>Lävend</p>				

Koostab menüü juhendamisel, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta.
 Seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga juhendi alusel.
 Planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel.
 Koostab kliendile pakkumiskirja juhendi alusel.
 Komplekteerib ja pakendab söögi- ja serveerimisnõud transpordiks juhendamisel.
 Valmistab catering-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid juhendi alusel.
 Pakendab valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid juhendamisel.
 Planeerib ja korraldab ruumid catering-teeninduseks juhendamisel.
 Kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest juhendamisel.
 Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.
 Pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks juhendamisel.
 Korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas juhendamisel.
 Korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel.

Iseseisvad tööd

Koostab vastavalt juhendile esitluse, milles kirjeldab ja analüüsib eesti köögi arengut ja seostab seda teiste euroopa riikide köögikultuuridega.

Praktilised tööd

Menüü koostamine, töövahendite ja tooraine arvutamine, kliendile pakkumiskirja koostamine, praktiline catering - teenindus, järeltööd, tagasiside hankimine, analüüs.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest, iseseisev töö peab olema sooritatud.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Argo, 2010. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst. Argo, 2013. Lauakatmine. http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Kelneri töövõtted. http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Salvrahtide voltimine. http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Laua katmine, toitute ja jookide serveerimine. http://eope.ehte.ee/toitlustus/?9._Laua_katmine%2C_toitute_ja_jookide_serveerimine .