***Lisa 11***

 ***KOOSKÕLASTATUD***

***kooli nõukogu poolt 24.08.2020***

***protokoll nr 1-2/23***

***KINNITATUD***

***direktori 24.08.2020***

***käskkirjaga nr 1-9/21***

KURESSAARE AMETIKOOLI KOKA ÕPPEKAVA

MOODULITE RAKENDUSKAVA

120 EKAP

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 1** | **Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused** | **Maht 2 EKAP**  |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Heli Kakko** | Kursus I |  |
| **Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähi piirkonnas Jaotus tundides:teoreetiline töö: 6iseseisev töö: 10kokku: 16 | * leiab ja paigutab kaardile lähi- piirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid
* leiab õppetööks 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
 | Õppekäik majutus- ja toitlustus-ettevõttesse ning õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine.  | MitteeristavHindab õp Halliki Väli | * Õppegrupiga tutvumine
* Mooduli ja isiklikke õpieesmärkide seadmine.
* Õppekeskkonnaga tutvumine
* Õppemeetodid, sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine
 |
| ÕV2 orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimistJaotus tundides:teoreetiline töö: 6iseseisev töö: 10kokku: 16 | * 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 õppimisevõimalusi oma valdkonnas
* nimetab rühmatööna eriala õppekavaalusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid
* koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe eesmärgid
* hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks
 | Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel. | MitteeristavHindab õp Halliki Väli | * Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine
* Koka õppekava sisu ja ülesehitus
* Õppetöö korraldus
 |
| ÕV3 mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesidJaotus tundides:teoreetiline töö: 6iseseisev töö: 10kokku: 16 | * 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 kujunduslikust aspektist
* kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu
* leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta

asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele | Rühmatöö „Ettevõtete äriideed“,vabalt valitud toitlusettevõtte äriidee esitlus Microsoft PowerPointis | MitteeristavHindab õp Heli Kakko | * Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ning liigitus ja nende äriideed
* Majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine
 |
| ÕV4 mõistab turismi tähtsust Eestimajanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajandusesJaotus tundides:teoreetiline töö: 4 | * kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis
* kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast
* kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana
 | Rühmatöö – analüüs kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet | MitteeristavHindab õp Heli Kakko | * Majutusettevõtete roll turismimajanduses
* Turismiettevõtted linnas ja regioonis
* Turismimajanduse kasu ettevõtjatele, külastajatele ja kohalikule elanikkonnale
 |
| **Õppemeetodid** | Rühmatöö, loeng, õppekäik, esitlus, iseseisev töö |
| **Iseseisev töö**  | ÕV3 Iseseisva tööna vabalt valitud toitlusettevõtte äriidee (esitlus Microsoft PowerPoint)ÕV2 Koostab koka kutsestandardi alusel kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SWOT-analüüsi alusel |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Kujundatakse neljast arvestuslikust õpiülesandest:1. Õppekäik majutus- ja toitlustusettevõttesse ning õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine
2. Koostab koka kutsestandardi alusel kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SWOT-analüüsi alusel
3. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlusettevõtte äriidee esitlus MS PowerPoint esitlusena
4. Rühmatöö – analüüs kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet
 |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo Viin, T., Villig, R. (2011) Hotellimajanduse alused. Tallinn: Argo [www.innove.ee](http://www.innove.ee) [www.kutsekoda.ee](http://www.kutsekoda.ee) [www.ehrl.ee](http://www.ehrl.ee) <http://ametikool.ee/>  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2** | **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas** | **5 EKAP /130 tundi** |
| **Õpetajad: Sille Lapp, Ülle Tamsalu,**  **Anne Lember, Anne-Ly Tilk, Marve Koppel** | I kursusII kursus | 3 EKAP3 EKAP |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuvas keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.** |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev****hindamine** | **Teemad** |
| **ÕV 1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid****Jaotus tundides:****teoreetiline töö: 10/10****iseseisev töö: 3/3****kokku: 26** | **HK 1.1. analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava eriala****HK 1.2. sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid****HK 1.3. koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega** | **IT: Eneseanalüüs****IT: Õpitegevuste plaan****Praktiline töö: tutvumine õpikeskkonnaga** | mitteeristavõp Ülle Tamsalu, rühmajuhatajaI õa | **ÕPITEE KAVANDAMINE**1. **Õpilase huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused**
2. **Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist**
3. **Kooli õppeinfosüsteem**
4. **Õpingutega toimetulek**
5. **Õppimist toetavad õpikeskkonnad**
6. **Õpitee**
7. **Õpikeskkond**
 |
| **ÕV 2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja****organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi****Jaotus tundides:****teoreetiline töö: 20/20****iseseisev töö: 6/6****kokku: 52** | **HK 2.1. selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid****HK 2.2. kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda****HK 2.3. selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi****HK 2.4. kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkides****HK 2.5. valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli** | **IT: majanduslike vajaduste analüüs ja eelarve koostamine (võib olla projekt eelarvestamine).****Meeskonnatöö arvutiklassis:****turuanalüüs (nõudluse ja pakkumise mõjust lähtuvalt).**  | mitteeristavõp Anne Lember, Anne-Li TilkII õa | **MAJANDUSKESKKOND**1. **Ressursid majanduses**
2. **Majanduse põhiküsimused**
3. **Piiratud ressursid ja piiramatud vajadused**
4. **Rahaliste eesmärkide seadmine**
5. **Laenamine**
6. **Füüsilise isiku tulud ja kulud, isiklik bilanss**
7. **Nõudmine, pakkumine ja turutasakaal (sh graafiline kirjeldamine), hinnad**
8. **Riigi roll majanduses**
9. **Otsesed ja kaudsed maksud**
10. **Töötasu ja sellega seotud maksud ja maksed (ümbrikupalk, ettevõtja tulu – dividendid)**
11. **Erasektor ja avaliksektor**
 |
| **ÕV 3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel****enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või****rahalises tähenduses****Jaotus tundides:****teoreetiline töö: 20****iseseisev töö: 6****kokku: 26** | **HK 3.1. seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused****HK 3.2. analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas****HK 3.3. kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid****HK 3.4. kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust****HK 3.5. valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile****HK 3.6. koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks** | **IT: Eesti ettevõtluskeskkonna****analüüs. Vastutustundliku ettevõtluse põhimõtete kaardistamine.****Meeskonnatööna juhtumianalüüs: kultuuride vaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele.** | mitteeristavõp Sille LappII õa | **VÄÄRTUSTE LOOMINE**1. **Ettevõtlus ja areng**
2. **Eesti ja kodumaakonna ettevõtlus**
3. **Ettevõtja ja töövõtja**
4. **Vastutustundlik ettevõtlus**
5. **Jätkusuutlik areng:**
6. **probleemi märkamine**
7. **probleemi analüüs**
8. **probleemi lahendus**
9. **ühiskonda panustamine**
 |
| **ÕV 4. mõistab****enda vastutust oma tööalase karjääri****kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama****Jaotus tundides:****teoreetiline töö: 20****iseseisev töö: 6****kokku: 26** | **HK 4.1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes****HK 4.2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid****HK 4.3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist****HK 4.4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuvas keskkonnas** | **Rühmatöö arvutiklassis: kandideerimisdokumendid, CV ja motivatsioonikiri.****IT: SWOT-analüüs oma kutsealasest arengust nii lähemate kui kaugemate eesmärkidega** | mitteeristavõp Marve KoppelII õa | **KARJÄÄRIÕPE**1. **Asjakohased infoallikad koolitus-, praktika, töökoha leidmisel**
2. **Kandideerimisdokumendid, CV ja motivatsioonikiri**
3. **Ennastjuhtiv õppija**
4. **Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid**
5. **Karjääriplaani koostamine (lühi- ja pikaajaline karjääriplaan)**
 |
| **Õppemeetodid** | Rühmatööd, töölehed, interaktiivne loeng, infootsing internetis, eneseanalüüs. |
| **Iseseisev töö**  | **ÕV 1. Eneseanalüüs.****ÕV 2. Majanduslike vajaduste analüüs ja eelarve koostamine (võib olla projekt eelarvestamine).****ÕV 3. Eesti ettevõtluskeskkonna analüüs. Vastutustundliku ettevõtluse põhimõtete kaardistamine.****ÕV 4. SWOT-analüüs oma kutsealasest arengust nii lähemate kui kaugemate eesmärkidega.** |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. **Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud kõik iseseisvad tööd ning hindamisülesanded.** |
| **Õppematerjalid** | Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007). Ettevõtluse alused. SA Innove <https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/>Ideest eduka ettevõtteni (2008). SA Innove [https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:43426](https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar%3A43426)Töötamise tulevikutrendid <https://oska.kutsekoda.ee/tulevikutrendid/tootamine/>Töölepingu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/110022012002>Kristel lään. Mis on karjäär? <https://dspace.ut.ee/bitstream/handle/10062/15978/mis_on_karjr_ja_karjriplaneerimine.html>, Eesti Töötukassa. Minu karjäär. <https://www.minukarjaar.ee/>Eesmärkide sõnastamine <https://leanway.ee/smart-mudel>Keskkonnaharidus <https://www.keskkonnaharidus.ee/foto-ja-video-pank/keskkonnahariduslikud-oppeklipid/keskkonnaprobleemid/page/2/>Kallas, E. (2015). *Loovustehnikad.* Tartu: Ecoprint |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 3** | **Abikoka töö** | **Maht 12 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Halliki Väli, Irina Arhipova, Mare Kirr, Reena Smidt** | Kursus I |  |
| **Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult jasäästlikult ning järgides hügieeninõudeidJaotus tundides:teoreetiline töö: 20praktiline töö: 42iseseisev töö: 46kokku: 108 | * kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhi valmistamisviise ja –võtteid
* valib ja käitleb toiduaineid vastavalttehnoloogilisele 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
* annab oma tööle enesehinnangu
 | Praktiliste oskusteDemonstratsioon. Praktilised tunnid õppeköögis (7 korda erinevatel teemadel)Praktiliste ja iseseisvate tööde kogumik koos tööplaani ja analüüsiga. | MitteeristavHindavad kokaõpetajad | * Toitude ja jookide põhivalmistamise viisid
* Tehnoloogilise kaardi kasutamine toitude ja jookide valmistamisel
* Töö planeerimine köögis
* Toitude valmistamine etteantud retsepti järgi
1. Aed- ja teraviljatoodete eeltöötlemine
2. Lihtsad salatid
3. Lihtsad supid
4. Köögivilja- ja pastalisandid
5. Munatoidud
6. Pudrud tangainetest
7. Lihtsamad magustoidud – kissellid, puuviljasupid
 |
| ÕV2käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikultJaotus tundides:teoreetiline töö: 12iseseisev töö: 24kokku: 36 | * mõistab toiduhügieeni põhimõtteid lähtudes Toiduseadusest.
* mõistab ettevõtte enesekontrolliplaani sisu ja sellega seotud tegevusi köögis.
* selgitab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamise vajadust
* loetleb erinevaid keskkonna probleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast
 | Jooksev hindamine praktiliste tööde teostamise ajal. Hügieenist kinnipidamine ja materjalide säästlik tarbimine.Test – toiduhügieen.Enesekontrolliplaani koostamine.  | MitteeristavHindab õp Lemmi Heero | * Toiduhügieeni põhimõtted
* Toiduseadus
* Isikliku hügieeni nõuded
* Ettevõtte enesekontrolliplaan
* Ressursside säästlik kasutamine
* Keskkonnaprobleemid
* Jäätmete hooldus. Jäätmete liigid
* Kahjuritõrje
 |
| ÕV3teeb igapäevaseid puhastus-ja koristustöid tootmisruumides,kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanistJaotus tundides:teoreetiline töö: 8/8praktiline töö: 16/12iseseisev töö: 26/26kokku: 96 | * valib ja kasutab eesmärgipäraselt asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile
* puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest
* valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted
* selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös
* kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest
* • arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks
 | Jooksev hindamine köögiseadmete kasutamisel ja puhastamisel.Koostada puhastusplaan õppeköögile vastavalt juhendile. | MitteeristavHindab õpHalliki VäliReena Smidt | * Köögiseadmete kasutamine ja puhastamine. Töövahendid ja GN nõud (mõõtevahendid, eeltöötlusvahendid, kuumtöötlusvahendid)
* Ettevalmistusseadmed (kaalud, köögiviljalõikur, koorimismasin)
* Külmsäilitusseadmed , vaakumpakendaja, nõudepesumasinad.
* Puhastustööd ja puhastusplaan
* Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine
* Hooldusjuhendiga tutvumine
* Koristusvajaduse määramine koristusmeetodid
* Koristustarvikute valimine ja kasutamine, PH mõiste
 |
| ÕV4ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainete gruppide hoiunõueteleJaotus tundides:teoreetiline töö: 14iseseisev töö: 34kokku: 48 | * ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet
* ladustab kauba, arvestades erinevate toiduainete gruppide hoiunõuded
* abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele
* kirjeldab toiduaineid lähtudes toidutoorme ja toidu sortimendist, kvaliteedist, maitseomadustest ja kasutamisvõimalustest
 | Iseseisvate tööde esitamine1. Pakendite võrdlus.
2. Uurimistöö etteantud toiduainest.
 | MitteeristavHindab õpLemmi Heero | * Toidukauba pakendiinfo, märgistuse nõuded ja märgised
* Toiduainete gruppide hoiunõuded ja ladustamine
* Aed-, puuviljad ja marjad Teraviljad, teraviljatooted ja pastatooted
* Kergitusained
* Muna ja munatooted
* Piim ja piimatooted
 |
| ÕV5selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korralJaotus tundides:teoreetiline töö: 12kokku: 12 | * selgitab juhendi alusel esmaabi korraldusepõhimõtteid toitlustusettevõttes
* hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit
* annab juhendi alusel esmaabi kergematevigastuste (põletus-, lõikehaavade,
* põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral
* toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt
* nimetab hädaabinumbri
 | Praktiline situatsioonülesanne juhendi alusel. | MitteeristavHindab õp Mare Kirr | * Esmaabi korralduse põhimõtted toitlustusettevõttes
* Esmaabivahendid ja põhilised esmaabivõtted
* Kukkumine. Luumurrud. Lihaste ja liigeste venitused. Põletushaavad. Külmumine. Kuumakahjustused. Mürgitused. Võõrkehad
* Sidumis- ja toestamisvahendid. Kannatanu tõstmine, kandmine, transportimine
* Esmaabivahendid töökohal
 |
| **Õppemeetodid** | Köitev loeng, praktiline töö, degustatsioon, iseseisev töö, uurimistöö, video |
| **Iseseisev töö**  | ÕV1 Koostada portfoolio – praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja analüüsiga.ÕV2 Koostada enesekontrolliplaan.ÕV3 Koostada puhastusplaan õppeköögile vastavalt juhendileÕV4 Koostada juhendi alusel võrdlus erinevate toiduainete pakendite kohta ühes kaubagrupis. Koostada uurimustöö etteantud toiduainest.  |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel. Mooduli hindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab1. Sooritatud hügieenitesti
2. Sooritatud praktiliste tööde kogumikku koos iseseisvalt tehtud ülesannetega
3. Õppeköögi puhastusplaani
4. Tõendit läbitud esmaabi koolituse kohta
5. Toiduainete õpetuse uurimistööd
 |
| **Õppematerjalid** | Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhendRekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008) Toitlustuse alused. Tallinn: ArgoToiduseadus, ja määrusedVeeseadus/JoogiveeseadusJäätmeseadus www.riigiteataja.ee; www.vet.agri.ee; www.agri.ee; [www.epkk.ee](http://www.epkk.ee)www.ela.ee, www.toiduliit.ee, [www.leivaliit.ee](http://www.leivaliit.ee), www.kokaliit.ee; [www.terviseamet.ee](http://www.terviseamet.ee) Ruut, J. (2000) Toidukäitleja käsiraamat. Tallinn: Estada-KSäär, R. (2002) Toiduhügieen, enesekontroll ja ettevõtte tunnustamine. Tallinn: LeksikoToidu säilitamisnõuded https://www.riigiteataja.ee/akt/189067 Toiduainete säilitamine <https://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toiduainete_opetus/toiduainete_silitamine.html>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. (2010) Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 4** | **Teeninduse alused** | **Maht 4 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Siiri Velve, Reet Truuväärt** | Kursus I |  |
| **Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteidJaotus tundides:teoreetiline töö: 8iseseisev: 10kokku: 18 | * kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel
* kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel
* kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatüüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel
* kirjeldab kliendi-teekonda kliendikeskseteeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast
 | „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“ koos esitlusega.Juhtumianalüüs kliendi teekonnast vabalt valitud ettevõtte näitel. | MitteeristavHindab õp Siiri Velve | * Teenindaja isikuomadused, erinevad rollid ja ülesanded
* Kliendikeskne teenindus, kliendi teekond
* Toitlustusettevõtete erinevad liigid, teenindusviisid ja lauatüübid
 |
| ÕV2arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist taustaJaotus tundides:teoreetiline töö: 8iseseisev: 10kokku: 18 | * kirjeldab ja selgitab globaliseerumisega seotud tegureid rühmatööna
* kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioossest taustast
* selgitab traditsioonide ja kommete mõjutoidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele rühmatööna
* kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel
* lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes valib sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest Erineva kultuurilise taustaga klientide teenindamine
* kliendi religioonitaust, kombed ja suhtluskultuur
* religiooni mõju toidukultuurile
* rahvuste eripära suhtlus- ja teenindussituatsioonides
* teenindusolukordade lahendamine erineva kultuuri- või religioonitaustaga klientide korral
* rahvuskultuuri elementide kasutamine toitlustusasutuses
 | Õpilane koostab kirjanduse põhjal (raamat ja internetiallikad) referaadi kultuuri-, religioossest või rahvusgrupist lähtuvalt. Kohustuslikud teemad: toidukultuuriga seotud traditsioonid, kombed, religioon ja selle mõju toidukultuurile.Esitlus. | MitteeristavHindab õp Reet Truuväärt | * Erineva kultuurilise ja regioonitaustaga klientide teenindamine
* Kliendi religioonitaust, kombed ja suhtluskultuur
* Religiooni mõju toidukultuurile
* Rahvuste eripära suhtlus- ja teenindussituatsioonides
* Rahvuskultuuri elementide kasutamine toitlustusasutuses
 |
| ÕV3teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisegalaudadesJaotus tundides: teoreetiline töö: 4praktiline: 20iseseisev: 14kokku: 38 | * valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest
* koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles
* katab igapäevasemaid selvelaudu juhendialusel
* katab istumisega söögilaudu, lähtuvaltmenüüst ja juhendi alusel
* serveerib toite ja jooke ning katab laudu arvestades värvide sobivust
* valmistab ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks juhendi alusel
* teenindab kliente kasutades teenindamisepõhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid
 | Praktiline töö:lauakatmine ettetellitud menüü alusel ja kliendi teenindamine lauast.Iseseisev töö: kolmekäigulise menüü planeerimine kahele külalisele; serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike töövahendite ja nõude nimekiri, laua eelkatte joonis, teeninduskäik. | MitteeristavHindab õpSiiri Velve | * Serveerimiseks vajalike vahendite komplekteerimine
* Laudade katmine
* Teenindamise põhitehnikad
* Teeninduskäik
 |
| ÕV4lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele ja väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavaltJaotus tundides:teoreetiline töö: 4praktiline: 20iseseisev: 8kokku: 32 | * valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest
* kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist
* pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel
* väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras
 | Teenindussituatsioonide praktiline lahendamine läbi erinevate kliendiprofiilide. | MitteeristavHindab õpSiiri Velve | * Klienditeeninduse alused
* Suhtlemissituatsioonid teenindusolukorras
* Kutsealane eesti keel
 |
| **Õppemeetodid** | Poster, ettekanded, grupitöö, arutelu, praktiline tegevus, esitlus |
| **Iseseisev töö**  | ÕV1 Iseseisev töö: „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“.ÕV4 Iseseisev töö: SWOT–analüüs „Minu valmisolekud teenindajana“.ÕV3 Iseseisev töö: Kolmekäigulise menüü planeerimine kahele külalisele; serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike töövahendite ja nõude nimekiri, laua eelkatte joonis, teeninduskäik. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Rühmatööna kolmekäigulise menüü planeerimine ja külaliste teenindamine, arvestades nende kultuurilist tausta ja lähtudes toitlustusettevõttest.Koostada vajalike töövahendite ja nõude nimekiri, serveerimiseks ja teenindamiseks laua eelkatte joonis, teeninduskäik, teenindussituatsioonide praktiline lahendamine. |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S; jt. (2013) Teenindamise kunst. Tallinn: ArgoRekkor, S; jt. (2008) Toitlustuse alused. Tallinn: ArgoKotkas, M., Roosipõld, A. (2010) Restoraniteenindus. Tallinn: Argo |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 5** | **Suurköögitöö** | **Maht 10 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Halliki Väli, Irina Arhipova, Ülle Tamsalu** | Kursus I |  |
| **Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ning jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasustest ning klientide vajadustest ja ootustest.** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüs olevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ningjärgib hügieeninõudeidJaotus tundides:teoreetiline töö: 10/6praktiline töö: 48/6iseseisev töö: 66/12kokku: 148 | * kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja -võtteid
* kasutab juhendi alusel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid
* valmistab juhendamisel suurköögitoite ja jooke suurtes kogustes, kasutades tehnoloogilisi kaarte, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest
* vastutab väljastatavate roogade õige

portsjonkaalu eest, vältides üle- ja puudujääke* käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele
* arvestab tooraine vajadust ja kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid
* selgitab toidu valmistamisel toiduainetes toimuvaid protsesse
 | Osavõtt praktilistest suurköögitoitude valmistamise õppeköökidest. IT: Praktiliste tööde kogumik koos tööplaani, tehnoloogia ja eneseanalüüsiga.Osavõtt joogivalmistamise teoreetilistest ja praktilistest tundidest. | MitteeristavKokaõpetajadJoogiõpetus õp Ülle Tamsalu | Toiduvalmistamise alused ja koka praktiline tööSuurköögi toidud/joogid, teemad1. Supid – rahvuslikud supid, püreesupid, kreemsupid
2. Kastmed – soojad põhikastmed ja neist tuletatud kastmed, külmad kastmed, maitsevõid
3. Teraviljatoidud – road riisist, putrudest vormiroad, pudingud
4. Köögviljatoidud – keedetud, hautatud ja praetud köögiviljatoidud
5. Hakklihatoidud
6. Lihatoidud
7. Kalatoidud
8. Magustoidud – vahud, kreemid, tarretised
9. Kohv, tee, kakaojoogid
10. Piimatooted, siirupijoogid, mahlad, mahlajoogid, veed, karastusjoogid
 |
| ÕV2iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi jasäilitamise nõudeidJaotus tundides:teoreetiline töö: 10iseseisev töö: 14kokku: 24 | * annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest
* selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele
* iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende omadustest ja põhitoitainelisest koostisest
 | IT: Koostada juhendi alusel esitlus erinevate lihaliikide omadustest ja kasutamisest toiduvalmistamisel. | MitteeristavÕp Lemmi Heero | **Toiduainete õpetus*** Liha- ja lihatooted
* Kala ja kalatooted
* Pähklid, seemned jms
* Toidurasvad ja lisaained
* Põhitoitained, nende saamise allikad ja vajalikkus
 |
| ÕV3koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendisoovidest ja vajadustestJaotus tundides:teoreetiline töö 2/4praktiline töö: 2/4iseseisev töö: 6/16kokku: 34 | * koostab juhendi alusel söögikorra menüülähtuvalt menüüde koostamise alustest
* koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest
* kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi
* koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü
* selgitab energiavajaduse ja ainevahetuseolemust
 | IT: Koostada paaristööna ühe nädala lõunasöögi menüü, mis sisaldab eri toitujatele sobivaid roogasid.Lõimitud tunnid: menüü koostamine, eritoitumine.  | Mitteeristav Õpetajad Irina Arhipova,Lemmi Heero | Menüü koostamise üldised alused ja tehnika **Toitumisõpetus*** Toitumise põhialused
* Toidukorrad
* Toidukordade menüüde koostamine erinevatele kliendirühmadele
* Toiduportsjonite koostamise alused
 |
| ÕV4koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte, arvutab tooraine vajaduse ja kaloraažiJaotus tundides:teoreetiline töö: 4praktiline töö: 6iseseisev töö: 18kokku: 28 | * koostab põhisöögikorra toitude ja jookide tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid nii kirjalikku kui elektroonilist etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades.
* teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid
* arvutab tooraine kg ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast
* arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast
* arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust
* arvutab protsentuaalselt ja koguseliselt abitabelite toel tooraine eel- ja kuumtöötlemiskaod
* arvutab põhisöögikorra kaloraaži kasutades selleks abitabeleid
 | Eelnevalt läbitud ÕV3 menüüde põhjal koostada arvutis etteantud roogade tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid üheks nädalaks( kooli lõunasöögi menüü). Arvutab lähtuvalt menüüst toidu käibemaksuga hinna ning toitude, jookide toitainelise väärtuse. | MitteristavÕpetaja Lemmi Heero | * Kalkulatsioon
* Omahinna arvutamine
* Kaloraaži arvutamine.
* Töö arvutis
 |
| ÕV5planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta suurköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomikapõhinõuetestJaotus tundides:praktiline töö: 26 | * planeerib juhendi abil meeskonnatööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha
* planeerib juhendi alusel köögis tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru, toorained ning sobiva võimsusega seadmed
* kasutab tööks suurköögiseadmeid ja väiketöövahendeid, arvestades ohutusnõudeid
* järgib köögis töötades tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid
* annab hinnangu enese töökorraldusele ja meeskonnatöösse panustamisele lähtuvalt oma tööülesandest
* korrastab oma töökoha ettevõttepuhastusplaani kohaselt
* nimetab juhendi alusel Eesti õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele
 | Praktiline töökorraldus köögis | MitteristavHindab kokaõpetaja | * Oma töö planeerimine
* Igapäevase töö planeerimine
* Suurköögis kasutatavad töövahendid ja köögiseadmeid
* Töö meeskonnaliikmena
 |
| **Õppemeetodid** | Loeng, e- õpe, arutelu, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö, esitlus, töö arvutis, probleemülesannete lahendamine |
| **Iseseisev töö Ikursusel** | ÕV1 Praktiliste tööde kogumik koos tööplaani, tehnoloogia ja eneseanalüüsiga.ÕV2 Koostada juhendi alusel esitlus erinevate lihaliikide omadustest ja kasutamisest toiduvalmistamisel.ÕV3 Koostada paaristööna ühe nädala lõunasöögi menüü, mis sisaldab eritoitujatele sobivaid roogasid.ÕV4 Õppija koostab menüüde põhjal arvutis etteantud roogade tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid üheks nädalaks( kooli lõunasöögi menüü).  |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Kompleksülesanne 1Õppija koostab meeskonnatööna 3-4-käigulise lõunasöögi menüü, kalkulatsioonikaardid.Arvutab lähtuvalt menüüst toidu omahinna ning toitude ja jookide toitainelise väärtuse, koostab toiduainete tellimuse, meeskonna tööplaani, seadmete ja väikevahendite loetelu.Kompleksülesanne 2Väljatöötatud menüü praktiline teostamine meeskonnatööna õppeköögis |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu; I. (2010) Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: ArgoKikas, H. (2004) Toidukaubad – kaubaõpetuse käsiraamat. Tallinn: Ilo Toimetaja Lõhmus, R. (2006) Maailma toiduainete entsüklopeedia. Tallinn: TEA Kirjastus Mihkels, E. (2010) Poodi kalale. Tallinn: Ajakirjade KirjastusMüller, V. (2012) Sealiha. Suur kokaraamat. Tallinn: TEA KirjastusIburg, A. (2002) Vürtsileksikon. Tallinn: Maalehe Raamat Rausch, A. (2002) Maitsetaimede leksikon. Tallinn: Maalehe RaamatKang, A. (2006) Köögiviljaraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus <http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf> <http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend> Laatsit, Juta (2004) Kalkulatsiooni töövihik toitlustuseriala õpilastele. Tallinn: PrintonAavik, Õile (2011) Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo Zilmer, M. (2004) Normaalne söömine. Tallinn: Argo |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 6** | **Köögitöö korraldus** | **Maht 3 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Irina Arhipova, Halliki Väli** | Kursus II |  |
| **Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija täidab ettevõtte enesekontrolliplaanist tulenevaid tegevusi köögis, planeerib ja korraldab juhendi alusel enda ja abikokkade tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid.** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõtteskasutatavat dokumentatsiooniJaotus tundides:teoreetiline töö: 4praktiline: 10kokku: 14 | * kontrollib kauba vastuvõtul ja töö käigus kauba kvaliteeti ja kogust, realiseerimisaega,
* vastavust dokumentatsioonile
* ladustab kauba vastavalt toiduhügieeninõuetele arvestades laomajanduse põhimõtteid
* hindab olemasolevat kaubakogust lähtuvalttööülesandest
* koostab kaubatellimuse lähtuvalt juhendist
* käsitleb ja säilitab kauba- ja taaradokumentatsiooni lähtuvalt juhendist
* inventeerib juhendamisel laoseisu vastavalt juhendile
 | Praktiline töö: toidukauba vastuvõtmine ja kauba ladustamine vastavalt toiduhügieeninõuetele. | MittereistavHindab kokaõpetaja | * Säilitamise kaod
* Varustamise korraldus
* Laodokumentatsioon
* Arve-saatelehe vormistamine
* Lattu toidukauba arvele võtmine
* Laost toidukauba maha kandmine
* Taaramajandus
* Inventuur – mõiste, eesmärk
 |
| ÕV2planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeidJaotus tundides:teoreetiline töö: 4praktiline: 10iseseisev: 12kokku: 26 | * planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonnatööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile
* järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid
* lähtub oma töö planeerimisel tehnoloogilisest kaardist ja etteantud tellimustest
* planeerib oma töögraafiku arvestades
* ettevõtte töökorraldust
 | IT: Koostab juhendi alusel oma tööplaani, planeerides tööd köögis, arvestades etteantud menüüd ja järgides tööohutust ning hügieeni nõudeid | MitteeristavHindab kokaõpetaja | * Töökorralduse põhimõtted restoraniköögis, tööde järjekord ja ajastamine
* Koka töökoha korraldamine
* Ergonoomiline töökeskkond ja töövõtted
* Ametijuhendid
* Tööaeg, -graafik
 |
| ÕV3kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeidJaotus tundides:praktiline: 5iseseisev: 15kokku: 20 | * planeerib toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt nende kasutusjuhendile ja tööülesandele • Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid
* eesmärgipäraselt ja järgib tööohutusnõudeid
* kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke
* puhastustöövahendeid ja puhastusaineid,
* lähtuvalt hooldusjuhendist ja puhastusplaanist
* valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained ning teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile
 | IT: Koostab juhendi alusel nimekirja vajaminevatest seadmetest ja töövahenditest, arvestades etteantud menüüd ja kirjeldab tööohutusnõudeid nendega töötades | MitteeristavHindabkokaõpetaja | * Väikevahendid ja köögiseadmeid restoraniköögis
* Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad)
* Kuumtöötlusseadmed

(induktsioonseade, tarvikud, kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid; grillseadmed)* Baariseadmed
* Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid)
* Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine
 |
| ÕV4mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadegaJaotus tundides:praktiline: 5iseseisev: 13kokku: 18 | * juhendab ja korraldab meeskonna tööd köögis lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega, jälgides ja kontrollides enda ja teiste töö kvaliteeti ning võttes vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest
* kogub, analüüsib, täpsustab, tõlgendab ja edastab tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni lähtuvalt tööülesandest
* loob positiivse tööõhkkonna, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades erialaste kompetentside arengut, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist
* vastab kaastöötajate küsimustele lähtuvalt tööülesandest
 | Probleemsituatsiooni lahendamine. IT: Enesehinnangu koostamine. | MitteeristavHindabkokaõpetaja | Kaastöötajate juhendamine |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumi analüüs, probleemsituatsiooni lahendamine, töötamine arvutiga |
| **Iseseisev töö Ikursusel** | ÕV2 Koostab juhendi alusel oma tööplaani, planeerides tööd köögis, arvestades etteantud menüüd ja järgides tööohutust ning hügieeni nõudeid.ÕV3 Koostab juhendi alusel nimekirja vajaminevatest seadmest ja töövahenditest, arvestades etteantud menüüd ja kirjeldab tööohutusnõudeid nendega töötades.ÕV4 Enesehinnangu koostamine. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Osavõtt kõikidest praktilise töö tundidest ja iseseisvate tööde esitamine. |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. jt (2010) Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 7** | **Restoraniköögitöö alused** | **Maht 4 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero** | Kursus II |  |
| **Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest ja vajadustest.** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel *à la carte* menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeidJaotus tundides:teoreetiline töö: 10praktiline töö: 30iseseisev töö: 30kokku: 70 | * eeltöötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid külm- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni nõudeid.
* kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja võtteid valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi
* vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitude kohta
 | Praktiline töö (5 x 6 tundi praktilist õppekööki).IT: Õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest). | MitteeristavHindavad kokaõpetaja | Toiduvalmistamine – koka praktiline töö * valmistab külmi või sooje eelroogasid
* valmistab suppe (veloute supid) ja munaga paksendatud kastmeid (hollandi kaste) vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid
* valmistab pearoa vastavalt (2 praktilist kööki) tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, ulukilihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid.
* valmistab klassikalisi salateid, külma, külmutatud või kuuma magustoidu
* valmistab külma või kuuma joogi (likööride valmistamine) vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid
 |
| ÕV2selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töösJaotus tundides:teoreetiline töö: 8iseseisev töö: 26kokku: 34 | * kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel

teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist* iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist
 | Esitlus biokeemilistest protsessidest etteantud teemal | MitteristavHindavadkokaõpetaja | * Protsessid kulinaarsel töötlemisel
* Toiduvalmistamisel toimuvad kasulikud ja kahjulikud muutused toiduainetes
* Süsivesikud. Ehitus ja omadused. Süsivesikute muutumine kulinaarsel töötlemisel
* Käärimine (koduveini valmistamine)
* Rasvad. Ehitus ja omadused. Rasvade muutumine kulinaarsel töötlemisel
* Valgud. Ehitus ja omadused. Valkude muutumine kulinaarsel töötlemisel
* Lisaainete lisamise keemiline põhjendus
 |
| **Õppemeetodid** | Praktiline õpe, loeng, katse, mõttega lugemine, juhtumi uurimine, esitlus biokeemilistest protsessidest etteantud teemal |
| **Iseseisev töö IIkursusel** | ÕV1 Õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest). |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Esitab portfoolio ja teostab praktilised tööd. |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S; jt (2008) Toitlustuse alused. Tallinn: ArgoMüller, V. (2012) Sealiha. Suur kokaraamat. Tallinn: TEA KirjastusIburg, A. (2002) Vürtsileksikon. Tallinn: Maalehe RaamatRausch, A. (2002) Maitsetaimede leksikon. Tallinn: Maalehe RaamatKang, A. (2006) Köögiviljaraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus[www.toitumine.ee](http://www.toitumine.ee), [www.ampser.ee](http://www.ampser.ee) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 8** | **Eritoitlustus** | **Maht 3 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova** | Kursus I |  |
| **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 tööohutuse põhimõtteid** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripäraJaotus tundides:teoreetiline töö: 4iseseisev: 6kokku: 10 | * 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
 | Õppija täidab töölehe, milles kirjeldab erinevaid toitumisalaseid erisusi (toidutalumatus, toiduallergiad, taimetoitluse eriliigid).IT: Uurib füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi. | MitteeristavHindab Irina Arhipova | * Toitumisel arvestada ealisi iseärasusi ja füüsilisest koormusest tulenevaid toitumise erisusi
* Toidutalumatused, toiduallergiad
* Taimetoitluse erinevad liigid
 |
| ÕV2koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaksJaotus tundides:teoreetiline töö: 4 praktiline: 6iseseisev: 12kokku: 22 | * kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele
* koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi
* koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid juhendi alusel
* arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele juhendi alusel
 | IT: Koostab rühmatööna menüü vastavalt toitumisalasele spetsiifilisele vajadusele (vegan, laktovegetaarlane, ovovegetaarlane, lakoositalumatus, gluteenitalumatus).EsitlusKoostatud menüü põhjal planeerida ja valmistada kolmekäiguline toidukord. | MitteeristavHindab Irina Arhipova | * Toitumisalaste erisustega klientidele sobiva menüü koostamine ja kohandamine
* Kalkulatsioonikaartide ja tehnoloogiliste kaartide koostamine
* Roogade toiteväärtuse arvestamine
 |
| ÕV3valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikkeroogi ja jookeJaotus tundides:teoreetiline töö: 4 praktiline: 3 x 6 = 18iseseisev: 24kokku: 46 | * valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke.
* kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestusi.
* rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.
* korraldab oma töökohta iseseisvalt
 | Osavõtt kõikidest praktilistest tundidest, kus valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele etteantud juhendi järgi toitu.IT: Kirjalik analüüs koos toidupiltidega. | MitteeristavHindab Irina Arhipova | * Toitumisalaste erisustega klientidele roogade ja jookide valmistamine
* Õigete töövõtete kasutamine ja maitsestamine
* Toidu-ja tööohutuse jälgimine
* Töökoha korraldamine
 |
| **Õppemeetodid** | Loeng, rühmatöö, praktiline töö, uurimus, esitlus. |
| **Iseseisev töö**  | ÕV1 Uurib füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi.ÕV2 Koostab rühmatööna menüü vastavalt toitumisalasele spetsiifilisele vajadusele (vegan, laktovegetaarlane, ovovegetaarlane, lakoositalumatus, gluteenitalumatus).ÕV3 Kirjalik analüüs koos toidupiltidega. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Osavõtt praktilistest tundidest, iseseisvate tööde koostamine ja esitamine. |
| **Õppematerjalid** | [www.toitumine.ee](http://www.toitumine.ee)<https://tsoliaakia.ee/wp-content/uploads/2017/11/lubatud-keelatud-toiduained-mv.pdf>Vungi, S. (2017) Gluteenivabad taimetoidud. Tallinn: VarrakKalbri, I. (2007) Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 9** | **Menüü koostamine** | **Maht 2 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Anne-Ly Tilk** | Kursus II |  |
| **Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija koostab juhendi alusel *à la carte* toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid, koostab juhendi alusel *à la carte* menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1koostab juhendi alusel *à la carte* toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardidJaotus tundides: teoreetiline töö: 8/6iseseisev töö: 16 kokku: 30 | * koostab etteantud kirjaliku või elektroonilisevormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogiaja kalkulatsioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades
* arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatte protsendist ja käibemaksust • vormistab tehnoloogilise kaardi ja toiduainete tellimuse lähtuvalt juhendist
 | Õppija koostab *à la carte* roogade tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid. Arvutab lähtuvalt menüüst toidu omahinna ja müügihinna, kasutades infotehnoloogia võimalusi oma kirjaliku töö vormistamisel. | MitteeristavHindavad: Lemmi Heero, Anne-Ly Tilk | * Ühikute teisendamine
* Külm- ja kuumtöötlemiskaod
* Kilohinna ja käibemaksu arvutamine
* Tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardi koostamine
* Töö vormistamine
 |
| ÕV2koostab juhendi alusel *à la carte* menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidestJaotus tundides:teoreetiline töö: 8iseseisev töö: 14kokku: 22 | * koostab menüü pakkumise konkreetsele sihtrühmale vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid
* koostab menüü lastele või eriliste vajadustega klientidele lähtuvalt juhendist arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid
 | Õppija koostab juhendi alusel 3-käigulise *à la carte* menüüd lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest arvestades kliendi soove. | MitteristavHindabLemmi Heero | * Menüü koostamise põhimõtted
* Kliente mõjutavad tegurid
 |
| **Õppemeetodid** | Töö arvutis, individuaalne õpe, kirjalik esitlus. |
| **Iseseisev töö Ikursusel** | ÕV1 ja 2 Koostada juhendi alusel *à la carte* menüü ja pakkumised konkreetsele sihtrühmale lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Esitab etteantud kompleksülesande. |
| **Õppematerjalid** | Laatsit, Juta (2004) Kalkulatsiooni töövihik toitlustuseriala õpilastele. Tallinn: PrintonAavik, Õile (2011) Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 10** | **Restoraniköögitöö**  | **Maht 8 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad:** | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest ja vajadustest. |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel *à la carte* menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeidJaotus tundides:praktiline töö: 50iseseisev töö: 46Kokku: 96 | * eeltöötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid külm- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitse-omadusi, järgides toiduhügieeni nõudeid.
* kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja võtteid
* valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes
* valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi
* vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitude kohta
 | Praktiline töö restorani köögis.IT: Õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest). | MitteeristavHindavadkokaõpetajad | * Toiduvalmistamine – koka praktiline töö
* valmistab külmi või sooje eelroogasid
* valmistab suppe (veloute supid) ja munaga paksendatud kastmeid (hollandi kaste) vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid
* valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, ulukilihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid.
* valmistab klassikalisi salateid , külma, külmutatud või kuuma magustoidu
* valmistab külma või kuuma joogi (likööride valmistamine) vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid
 |
| ÕV2arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4praktiline töö: 18iseseisev töö: 30kokku: 52 | * arendab meeskonnas uusi tooteid, lähtuvalt juhendist
* kirjeldab valdkonnas toimuvaid uuendusi ja uusi tooteid
* loetleb info allikaid, kust leiab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta
 | Kasutada tundides erinevaid info allikaid valdkonnas toimuvate uuenduste kohta, arendab kolmekäigulise menüü toite (eelroog, pearoog, magustoit). | MitteeristavHindavad kokaõpetajad | * Uute toidutrendide tutvustus
* Toodete arendus
* Kolm praktilist projektiõppekööki
 |
| ÕV3kasutab restorani-köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2praktiline töö: 20iseseisev töö: 38kokku: 60 | * planeerib toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt nende kasutusjuhendile ja tööülesandele
* kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt ja järgib tööohutusnõudeid
* kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid, lähtuvalt hooldusjuhendist ja puhastusplaanist valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained ning teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile
 | Praktiline töö restorani köögis.Vastavalt menüüle planeerib seadmete ja töövahendite vajaduse, ohutu kasutamise ja puhastamise.IT: menüü koostamise moodulis (moodul 9) valminud menüüle planeerib seadmete ja töövahendite vajaduse, ohutu kasutamise ja puhastamise.  | MitteeristavHindavadkokaõpetajad | * Restoraniköögiseadmete sihipärane kasutamine praktilistes tundides
* Väikevahendid ja köögiseadmeid restoraniköögis
* Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed, vaakumpakendajad)
* Kuumtöötlusseadmed, induktsioonseade, tarvikud
* Kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid, grillseadmed
* Baariseadmed
* Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid)
* Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine
 |
| **Õppemeetodid** | Praktiline töö, iseseisev töö |
| **Iseseisev töö IIkursusel** | ÕV1 Õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest).ÕV3 Menüü koostamise moodulis (moodul 9) valminud menüüle planeerib seadmete ja töövahendite vajaduse, ohutu kasutamise ja puhastamise. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Projektitöö: Kolmekäigulise menüü koostamine ja valmistamine. Osavõtt praktilisest restorani tööst. Esitada õpimapp. |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. jt (2008) Toitlustuse alused. Tallinn: ArgoMüller, V. (2012) Sealiha. Suur kokaraamat. Tallinn: TEA KirjastusIburg, A. (2002) Vürtsileksikon. Tallinn: Maalehe RaamatRausch, A. (2002) Maitsetaimede leksikon. Tallinn: Maalehe RaamatKang, A. (2006) Köögiviljaraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus[www.toitumine.ee](http://www.toitumine.ee), [www.ampser.ee](http://www.ampser.ee) |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 11** | **Pagari-kondiitritöö** | **Maht 3 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Tiiu Tamsalu** | Kursus I |  |
| **Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1mõistab erialaseid pagari- jakondiitritöö termineidJaotus tundides: teoreetiline töö: 8iseseisev töö: 16kokku: 24 | * kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärmi-, 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
 | Rühmatöö teemal: taignate tehnoloogiline tundmine.IT: Millised keemilised protsessid toimuvad segamisel, käärimisel, küpsetamisel. | MitteeristavHindabTiiu Tamsalu | * Peamiste taignate valmistamise tehnoloogiad
* Taignas toimuvad keemilised protsessid segamisel, käärimisel, küpsetamisel
* Taigna kihitamine
* Toodete vormimine
 |
| ÕV2kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineidJaotus tundides: teoreetiline töö: 6iseseisev töö: 16kokku: 22 | * iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele
 | IT: Iseloomustada pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nendekasutamisomaduste järgi. | MitteeristavHindabTiiu Tamsalu | * Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad spetsiifilised toorained gruppide

kaupa, sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele |
| ÕV3valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteediJaotus tundides: praktiline töö: 32 | * valmistab tehnoloogilise kaardi alusel põhitaignaid (pärmi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht- ja pärmilehttaigen)
* kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid
* valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure
* valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi
* ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile
* planeerib ja teostab valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele
 | Praktiline töö õppeköögis.  | MitteeristavHindabTiiu Tamsalu | * Pärmitaigen (saiad, pirukad)
* Liivataigen (küpsised, koogid)
* Pärmi- ja lehttaigen (pirukad ja croissant)
* Beseetaigen, koogid, küpsetised
* Biskviittaigen, tordid
* Kreemid, glasuurid
* Keedutaigen
 |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, grupitöö, praktiline töö |
| **Iseseisev töö Ikursusel** | ÕV1 Millised keemilised protsessid toimuvad segamisel, käärimisel, küpsetamisel.ÕV2 Iseloomustada pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamisomaduste järgi. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Hindab pagari ja kondiitri õpetaja, kui kõik praktilised tunnid ja IT-d on sooritatud. |
| **Õppematerjalid** | Retseptide kogumik praktilistes tundides.Toote valmistamise töölehed – tehnoloogia kaardidKiisman, E., Piirman, M. (2005) Küpsetuskunst. Tartu: AtlexTamkivi, M. (1986) Jahuliste kondiitritoodete valmistamise tehnoloogia. Tallinn: Eesti NSV Riiklik Kutsehariduskomitee  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 12** | **Abikoka praktika** | **Maht 8 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero** | Kursus I |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1planeerib isikliku praktika eesmärkeJaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20 kokku: 26 | * koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit
* teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse arvestades praktikajuhendit
 | Praktikaeesmärgid, praktikapäeviku täitmine. | MitteeristavHindabrühmajuhataja | * Sissejuhatus moodulisse
* Praktika dokumentatsioon
 |
| ÕV2tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutegaJaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20kokku: 26 | * kirjeldab praktikaettevõtte äriideed juhendi alusel
* kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust
* kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte töökorraldust
 | Toitlustusettevõtte töökorraldusest, äriideest esitlus. | MitteeristavHindabrühmajuhataja | * Tööohutusalane instrueerimine
* Praktikaettevõtte äriidee
* Praktikaettevõtte ruumid
* Praktikaettevõtte toimingud ja töökorraldus
 |
| ÕV3töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõttetöökorraldustJaotus tundides: Praktiline töö: 104 | * valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel,
* töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks
* järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid töötab meeskonnaliikmena, arvestades

teiste töötajatega * järgib ettevõtte sisekorraeeskirju
* 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
 | Hindamisülesanne praktikajuhendaja juhendamisel.Praktika sooritamine koolis alates kolmandast nädalast ja üks nädal sooritatakse köögi praktikat suurköögis.  | MitteeristavHindavadrühmajuhatajakoostöös praktikajuhendajaga | * Toiduainete eel- ja kuumtöötlusvõtted
* Säästlikkus. Ergonoomika
* Toitude valmistamise põhitehnoloogiad
* Töövahendid ja seadmed
* Puhastustööd
* Praktika ettevõtte menüü
* Töögraafikud
* Ettevõtte tööplaan
 |
| ÕV4koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selleJaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 46kokku: 52 | * koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile
* annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele
* esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt
 | Praktikaaruanne ja suuline esitlus. | MitteeristavHindabrühmajuhataja | * Praktikaaruande koostamine ja esitlemine
* Tagasiside moodulile
* Mooduli hindamine
 |
| **Õppemeetodid** | Arutelud, praktiline töö, analüüs, suuline esitlus |
| **Iseseisev töö**  | Praktikaaruande koostamine, täitmine, esitluseks ettevalmistamine. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Praktika kaitsmine, esitlus |
| **Õppematerjalid** | <http://ametikool.ee/praktika><https://ametikool.siseveeb.ee/index.php>  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 13** | **Suurköögi praktika** | **Maht 13 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero** | Kursus I |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1planeerib isikliku praktika eesmärke, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutegaJaotus tundides: teoreetiline töö: 6/12 iseseisev töö: 20/20 kokku: 58 | * 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 ja kodulehekülge juhendi alusel kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel kirjeldab praktikaettevõtte töökorraldust juhendi alusel
 | Praktika eesmärgid.Ettevõttepraktika planeerimine.Praktikapäeviku täitmine. | MitteeristavHindavad:rühmajuhatajaAnne-LY Tilk | * Sissejuhatus moodulisse
* Praktika dokumentatsioon
* Arvuti AB
* Praktikale asumiseks dokumentide vormistamine arvutil
 |
| ÕV2töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõttetöökorraldustJaotus tundides:praktiline töö: 228kokku: 228 | * ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele
* valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel
* töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid
* töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega
* järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel
* kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel
* kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid
* juhendamisel töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele
* puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha,
* vastavalt kasutusjuhendile järgib ettevõtte sisekorraeeskirju
 | Ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang tööle.Enesehindamine. | MitteeristavHindavad:rühmajuhatajakoostöös praktikajuhendajaga | * Toiduvalmistamiseks vajalike toorainete valimine
* Töö planeerimine
* Kaupade haldamine
* Ergonoomia põhimõtete järgimine
* Töö meeskonnaliikmena
* Väikevahendite ja seadmete tundmine ja ohutu töö nendega
* Tööhügieen
* Isikukaitsevahendite kasutamine
* Puhastustööd
* Sisekorraeeskirjad

Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke. |
| ÕV3koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selleJaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 44kokku: 52 | * koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile
* annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele
* esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt
 | Kirjalik praktikaaruanne ja suuline esitlus | MitteeristavHindabrühmajuhataja | * Praktikaaruande koostamine ja esitlemine
* Tagasiside moodulile
* Mooduli hindamine
 |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, esitlus, praktiline töö |
| **Iseseisev töö**  | Koostada kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruanne vastavalt etteantud juhendile ja anda hinnang praktikaeesmärkide saavutatusele. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Kirjaliku aruande esitlus praktika kaitsmisel ja hinnatud kõik õpiväljundid. |
| **Õppematerjalid** | <http://ametikool.ee/praktika><https://ametikool.siseveeb.ee/index.php>  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 14** | **Restoraniköögi praktika** | **Maht 10 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero** | Kursus II |  |
| **Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1planeerib isikliku praktika eesmärke, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutegaJaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20 kokku: 26 | * 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 ja kodulehekülge juhendi alusel kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel kirjeldab praktikaettevõtte töökorraldust juhendi alusel
 | Praktikaeesmärgid.Ettevõttepraktika planeerimine.Praktikapäeviku täitmine. | MitteeristavHindabrühmajuhataja | * Sissejuhatus moodulisse
* Praktika dokumentatsioon
* Ettevõttepraktika planeerimine
* Praktikapäeviku koostamine
 |
| ÕV2töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldustJaotus tundides:praktiline töö: 182kokku: 182 | * täidab iseseisvalt enesekontrollitegevusi kasutab restoraniköögitöös vajalikku dokumentatsiooni valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras
* planeerib oma tööaega vastavalt menüüle, on valmis töötama meeskonnas
* valmistab toite vastavalt restoranimenüüle lähtudes tehnoloogilistest kaartidest, ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile
* kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid ning hooldab neid vastavalt kasutus-ja hooldusjuhendile igapäevaselt teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile täidab kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõudeid
 | Praktikapäeviku täitmine ja aruande koostamine juhendi alusel.Ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang tööle.Enesehindamine. | MitteeristavHindavad:rühmajuhataja koostöös praktikajuhendajaga | Täidab iseseisvalt enesekontrollitegevusi, kasutab restoraniköögitöös vajalikku dokumentatsiooni.Valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras.Planeerib oma tööaega vastavalt menüüle, on valmis töötama meeskonnas.Valmistab toite vastavalt restoranimenüüle, lähtudes tehnoloogilistest kaartidest.Ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile.Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid, hooldab neid vastavalt kasutus-ja hooldusjuhendile igapäevaselt.Teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile. |
| ÕV3koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selleJaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 44kokku: 52 | * koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile
* annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele
* esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt
 | Kirjalik praktikaaruanne ja suuline esitlus. | MitteeristavHindabrühmajuhataja | * Praktikaaruande koostamine ja esitlemine
* Tagasiside moodulile
* Mooduli hindamine
 |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, esitlus, praktiline töö |
| **Iseseisev töö IIkursusel** | Koostada kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruanne vastavalt etteantud juhendile ja anda hinnang praktikaeesmärkide saavutatusele. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Kirjaliku aruande esitlus praktika kaitsmisel ja hinnatud kõik õpiväljundid. |
| **Õppematerjalid** | <http://ametikool.ee/praktika><https://ametikool.siseveeb.ee/index.php> |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 15** | **Kokatöö praktika** | **Maht 12 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero** | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd köögis koostöös köögi meeskonnaga, täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis. |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1planeerib isikliku praktika eesmärkeJaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20 kokku: 26 | * koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu ja teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse
 | Praktikaeesmärgid.Ettevõttepraktika planeerimine.Praktika päeviku täitmine. | MitteeristavHindabrühmajuhataja | * Sissejuhatus moodulisse
* Praktika dokumentatsioon
* Ettevõttepraktika planeerimine
* Praktika päeviku koostamine
 |
| ÕV2 tutvub toitlustusettevõtte kui organisatsiooniga ning köögi ja teeninduse korraldusega ettevõttesJaotus tundides:praktiline töö: 8kokku: 8  | * kirjeldab praktikaettevõtte äriideed ja kodulehekülge juhendi alusel kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel kirjeldab praktikaettevõtte töökorraldust juhendi alusel
 | Esitada praktika ettevõtte äriidee, sellest tulenev menüü ja töökorraldus. | MitteeristavHindabrühmajuhataja  | Praktika ettevõttega tutvumine |
| ÕV3töötab köögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid, eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja teeb puhastus ja korrastustöidJaotus tundides:Jaotus tundides:praktiline töö: 226kokku: 226 | * orienteerub ettevõtte menüüs olevate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides.
* valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid.
* töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks.
 | Praktika päeviku täitmine ja aruande koostamine juhendi alusel.Ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang tööle.Enesehindamine. | MitteeristavHindavad:rühmajuhataja koostöös praktikajuhendajaga | * Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust
* Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid
* Eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid
 |
| ÕV4õppija koostab praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selleJaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 44kokku: 52 | * koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile, annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele
* esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt
 | Kirjalik praktikaaruanne ja suuline esitlus. | MitteeristavHindabrühmajuhataja | * Praktikaaruande koostamine ja esitlemine
* Tagasiside moodulile
* Mooduli hindamine
 |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, esitlus, praktiline töö |
| **Iseseisev töö IIkursusel** | Koostada kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruanne vastavalt etteantud juhendile ja anda hinnang praktikaeesmärkide saavutatusele. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Õpilane esitleb praktika dokumentatsiooni: praktikaaruanne (täidetav siseveebis), praktikapäevik (täidetav siseveebis), ettevõttepoolse juhendaja hindamisleht ning osaleb praktika kaitsmisel ja teeb kokkuvõtte praktikast. |
| **Õppematerjalid** | <http://ametikool.ee/praktika><https://ametikool.siseveeb.ee/index.php> |

**Valikõpingute moodulid**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 16** | **Restoraniteenindus** | **Maht 2 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Siiri Velve** | Kursus II |  |
| **Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab restorani töökorraldust tulenevalt ettevõtte äriideest ja teenindab kliente rakendades erinevaid teenindusviise** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1mõistab erinevate restoranide äriideid ja restoraniteenindusepõhimõtteidJaotus tundides:teoreetiline: 12iseseisev: 18kokku: 30 | * võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest
* kirjeldab erinevaid teenindusviise restoranis
* kasutab restorani töö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte juhendamisel
 | IT: Kaardistab kohalikud toitlustusettevõtted.Analüüsib ühe kindla ettevõtte näitel ettevõtte äriideed, pakutavaid tooteid ja teenuseid, teenindusviisi.Esitlus. | MitteeristavHindab õpSiiri Velve | * Restoranide äriideed ja tooted
* Teenindusviisid
* Restoranitöö planeerimine
 |
| ÕV2rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviiseJaotus tundides:praktiline: 22kokku: 22 | * planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna rakendades erinevaid teenindusviise
* kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades
* arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui ka tagastamisel
 | Praktiline teenindus ja tegevuse analüüs. | MitteeristavHindab õpSiiri Velve | * Klienditeenindus restoranis
* Valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist, arvestades portsjoni kompositsiooni, vormistamise ja kaunistamise võtteid
* Arveldamine klientidega
 |
| **Õppemeetodid** | Analüüs, praktiline töö, esitlus, arutlus |
| **Iseseisev töö**  | ÕV1 Kaardistab kohalikud toitlustusettevõtted.  |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Mõlemad õpiväljundid on saavutatud. |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S; jt (2013) Teenindamise kunst. Tallinn: ArgoRekkor, S; jt (2013) Toitlustuse alused. Tallinn: ArgoKotkas, M., Roosipõld, A. (2010) Restoraniteenindus. Tallinn: Argo |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 17** | **Peoteenindus** | **Maht 3 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Siiri Velve, Halliki Väli** | Kursus II |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1planeerib peoteeninduse vastavalt kliendivajadustele, soovidele ja sündmuseleJaotus tundides: teoreetiline töö: 6iseseisev töö: 12kokku: 18 | * koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati
* koostab kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid juhendi alusel planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu vastavalt menüüle meeskonnatööna
 | IT: Ideekaart ürituse teema arendamiseks. | MitteeristavHindab õpHalliki Väli | * Idee väljatöötamine
* Menüü väljatöötamine
* Peoteeninduse planeerimine
 |
| ÕV2teostab ettevalmistustöid peoteeninduse teenindusruumides, lähtudes kliendi vajadustest jasoovidestJaotus tundides: teoreetiline töö: praktiline töö: 6iseseisev töö: 12kokku: 18 | * planeerib söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu meeskonnatööna
* linutab ja kaunistab laudu ja teeb eelkatteid vastavalt menüüle
 | Rühmatöö: meeskonnatöönaplaneerida söögisaal japaigutada ruumis söögilaudu võiselvelaudu.IT: Peolaua visuaali väljatöötamine | MitteeristavHindab õpSiiri Velve | * Serveerimiseks vajalike vahendite komplekteerimine
* Laudade katmine
 |
| ÕV3valmistab ja vormistab kliendipoolt tellitud road ja joogidJaotus tundides: teoreetiline töö: 2praktiline töö: 14iseseisev töö: 8kokku: 24 | * valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel
 | Praktiline köök ja tegevuse analüüs.IT: Analüüs üritusest. | MitteeristavHindab õpHallik Väli | * Meeskondade tööjaotus (köök ja teenindus)
* Toitude praktiline väljatöötamine, katsetamine, peaproov, teostamine
 |
| ÕV4teostab peoteenindust lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetestJaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 8iseseisev töö: 8kokku: 18 | * kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest juhendamisel kasutab nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele iseseisvalt
* korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd meeskonnatööna
* järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
 | Praktiline teenindus ja tegevuse analüüs.IT: Analüüs üritusest. | MitteeristavHindab õpSiiri Velve | * Ürituse tehniline teostamine
* Teenindamise põhitehnikad
* Teeninduskäik
* Analüüs, enesehindamine ja tagasiside
 |
| **Õppemeetodid** | Projektõpe, rühmatöö. |
| **Iseseisev töö IIkursusel** | ÕV1 Ideekaart ürituse teema arendamiseks menüü kaart ja meelelahutuse ideeÕV2 Peolaua visuaali väljatöötamineÕV3, 4 Analüüs üritusest. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Õpilane on osalenud rühmatöös projekti ettevalmistamisel, täitnud iseseisvad tööd ning osalenud sündmuse läbiviimisel. |
| **Õppematerjalid** | Müristaja, H. (2011) Sündmus- ja koosolekukorraldus. Tallinn: ArgoRekkor, S; jt (2013) Teenindamise kunst. Tallinn: ArgoKotkas, M., Roosipõld, A. (2010) Restoraniteenindus. Tallinn: Argo |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 18** | **Grillimine ja *barbecue*** | **Maht 3 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova, Halliki Väli, Lemmi Heero** | Kursus II |  |
| **Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused välitingimustes erinevate grillseadmete kasutamiseks ning toidu valmistamiseks** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasidJaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6 | * loetleb grillseadmeid
* kirjeldab välitingimustes tööohutuse ja -korralduse põhimõtteid
* kirjeldab erinevate grillseadmete grillimise eripärasid toiduvalmistamisel
 | Grillimise põhimõtete tundmine ja arutelus osalemine | MitteeristavHindab õp | * Grillimise põhimõtted ja eripärad
 |
| ÕV2planeerib ja teostab ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseksJaotus tundides: praktiline töö: 8iseseisev töö: 14kokku: 22 | * planeerib grillvahendid välitöödeks vastavalt menüüle
* paigutab seadmed ja töövahendid grillplatsil meeskonnatööna
 | Meeskonnatööna valmistada ette grilliplats | MitteeristavHindab õp | * Ettevalmistustööd välitingimustes toidu valmistamiseks
* Grillseadmed
 |
| ÕV3valmistab erinevate grillseadmetega grillroogasidJaotus tundides: teoreetiline töö: 8praktiline töö: 16iseseisev töö: 26kokku: 50 | * koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt grillseadmele valmistab erinevate grillseadmetega toite, kasutades vastavale seadmele omaseid toiduvalmistamise tehnoloogiad järgides toiduohutuse põhimõtteid
* serveerib toidud grillroogadele omasel viisil
 | Fantaasiaroa valmistamine grillseadmel vastavalt etteantud juhiseleEsitlus | MitteeristavHindab õp | * Menüü koostamine
* Toitude valmistamine söegrillil välitingimustes
* Toitude valmistamine BBQ ahjus välitingimustes
 |
| **Õppemeetodid** | Loeng, rühmatöö, arutlus. |
| **Iseseisev töö IIkursusel** | Õppematerjali läbitöötamine ja uue info otsimine. Koostada esitlus teemal huvitav grillimine, sh leida vähemalt üks grillitud fantaaisaroog. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Praktiline töö: grillroa valmistamine grillseadmel vastavalt enda koostatud retseptile. |
| **Õppematerjalid** | Grillfest. http://www.grilliportaal.ee/portal/moisted.html Tobreluts, E. jt (2005) Grillimine ja *barbecue*. Tallinn: Ajakirjade KirjastusIlves, H. (2008) Grillime aasta ringi. Tallinn: Ajakirjade KirjastusPitelkov, S. jt (2012) Grill ja *barbecue*. Toit elaval tulel. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Mooduli nr 19** | **Kaunistamine ja serveerimine** | **Maht 2 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova, Kaie Keskküla** | Kursus II |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppija teab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada toitude serveerimisel ning kaunistamisel** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitudeserveerimiselJaotus tundides: teoreetiline töö: 4kokku: 4 | * kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid,
* tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel
 |  | MitteeristavHindab õpKaie Keskküla | * Värviring
* Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine
 |
| ÕV2teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaidtoorained ja töövahendeidJaotus tundides: praktiline töö: 6iseseisev töö: 12kokku: 18 | * valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile
* valib ja kasutab töövahendid vastavalt valmistatavale tootele valmistab erinevaid roa kaunistamise elemente kasutades erinevaid taignaid, šokolaadi, karamelli või fruktodisaini.
 | IT: Joonistada värviliselt 5 erinevat viisi magustoitude kaunistamiseks | MitteeristavHindab õpIrina Arhipova | * Fruktodisain
* Taignakaunistused
* Šokolaadikaunistused
* Karamellkaunistused
 |
| ÕV3teab erinevaid toitude serveerimiseviise ja võimalusiJaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12iseseisev töö: 14kokku: 30 | * valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile
* valmistab roa komponendid vastavalt juhendile ja paigutab taldrikule
 | IT: Joonistada värviliselt 15 erinevat võimalust kastme paigutamiseks | MitteeristavHindab õpIrina Arhipova | * Põhitoidu paigutamise võimalused
* Lisandite paigutamine taldrikule
* Kastmete paigutamise võimalused
* Vaagnatele serveerimine
 |
| **Õppemeetodid** | Loeng, õppevideo, praktiline töö, ideekaart |
| **Iseseisev töö IIkursusel** | ÕV2 Joonistada värviliselt 5 erinevat viisi magustoitude kaunistamiseksÕV3 Joonistada värviliselt 15 erinevat võimalust kastme paigutamiseks |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Esitada iseseisvad loovtööd ja fotod praktilistest töödest. |
| **Õppematerjalid** | Hobday, C., Denbury, J. (2011) Garneerimise saladusi. Tallinn: Tänapäev  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Mooduli nr 20** | **Moodne eesti köök** | **Maht 2 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Irina Arhipova, Halliki Väli** | Kursus II |  |
| **Eesmärk: moodul võimaldab õppijal teoreetiliselt tundma õppida moodsa eesti köögi kujunemist ja läbi käelise harjutamise kinnistada oskusi klassikaliste eesti köögi toitude ja toorainete muutmist moodsa eesti köögi esindajateks. Õppija oskab kasutada toitude kaasaegseid serveerimistehnikaid ja valmistamisviise.** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1moodsa eesti köögi mõiste, köögitöövõtted ja võimalusedJaotus tundides: teoreetiline töö:6 praktiline töö 6iseseisev töö: 14kokku: 26 | * kasutab kaasaegseid köögitöövõtteid klassikalise eesti köögi toitude valmistamisel ja serveerimisel;
 | Praktilisest õppeköögist osavõtt. | MitteeristavHindab kokaõpetaja | * Kaasaegseid köögitöövõtteid ja seadmeid
* Üks praktiline õppeköök
 |
| ÕV2klassikalise eesti köögi toitude valmistamise ja moodsa serveerimise viisid ja võimalusedJaotus tundides: teoreetiline töö: 2praktiline töö12iseseisev töö: 12kokku: 26 | * Eesti toidu kaasajastamine läbi kaasaegsete toiduvalmistamis – ja serveerimisviisidega
* kasutab eestimaiseid tooteid eesti köögi toitude valmistamisel
 | IT: Õpilane planeerib ühe klassikalise toidu moodsas võtmes valmistamise ja serveerimise | MitteeristavHindabkokaõpetaja | * Klassikaline Eesti toit moodsas võtmes
* Kaks praktilist õppekööki
 |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, praktiline töö, planeerimine, rühmatöö |
| **Iseseisev töö Ikursusel** | ÕV2 Planeerida, valmistada ja serveerida üks klassikaline toit moodsas võtmes. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Iseseisva töö ja praktiliste tööde sooritamine. |
| **Õppematerjalid** | Demjanov, D. (2011) Eesti *a`la carte*. Tallinn: Eesti Kulinaaria InstituutKirikal, S. (2006) Eesti *gourmet* kokaraamat. Tallinn: Eesti Ekspressi KirjastusToiduajakirjad Köök, Oma MaitseKersna, A., Rekkor, S. jt (2004/2006) Eesti rahvusköök. Tallinn: Maalehe Raamat |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Moodul nr 21** | **Rahvus-ja regionaalköögid** | **Maht 3 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Irina Arhipova, Halliki Väli, Siiri Velve** | Kursus II |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköökide eripäradest** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1mõistab Eesti rahvusköögieripära ja kirjeldab selle kaasajastamise võimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6iseseisev töö: 10kokku: 16 | * loetleb eesti rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel
 | IT: Regionaalne Eesti köök ja tuntumad road.Esitlus. | MitteeristavHindavadkokaõpetaja | * Eesti rahvusköök
* Eesti rahvusköögi kujunemine
* Eesti köögi toorained ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiad
* Regionaalne Eesti köök ja tuntumad road
 |
| ÕV2tunneb enamlevinud rahvusköökide eripärasid ning religiooni mõju toitumistavadeleJaotus tundides: teoreetiline töö: 8iseseisev töö: 12kokku: 20 | * loetleb erinevate rahvusköökide rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel
* kirjeldab religioonist tingitud toitumistavade eripärasid juhendi alusel
 | Rühmatööna maailma rahvaste köögid: komplektmenüü ühest rahvusköögist  | MitteeristavHindavadkokaõpetaja | * Maailma rahvaste köögid:
* Prantsuse, Itaalia, Vene, India, Hiina, Jaapani, Saksa jt
* Religiooni mõju toitumistavadele
 |
| ÕV3valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisilJaotus tundides: teoreetiline töö: 6praktiline töö: 12/10iseseisev töö: 14kokku: 42 | * koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile valmistab erinevate rahvusköökide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiad järgides toiduohutuse põhimõtteid
* serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil
 | Rühmatööna valminud komplektmenüü praktiline teostus, selle esitlus ja analüüs. | MitteeristavHindavadkokaõpetaja jaõp Siiri Velve | * Eesti rahvusköögi tuntumate roogade valmistamine
* Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine
* Praktiline rahvusköök
 |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, rühmatöö, esitlus, analüüs |
| **Iseseisev töö IIkursusel** | ÕV1 Regionaalne Eesti köök ja tuntumad roadÕV2 Rühmatööna maailma rahvaste köögid: komplektmenüü ühest rahvusköögist |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Rühmatööna valminud komplektmenüü praktiline teostus, selle esitlus ja analüüs. |
| **Õppematerjalid** | Kalvik, S. (1981) Eesti rahvatoite. Tallinn: ValgusKalvik, S. (1998) Pühade ja tavanditoidud. Tallinn: Maalehe RaamatKersna, A. jt (2004) Eesti rahvusköök. Tallinn: Maalehe RaamatMikk, M. (2012) Eesti rahvustoidud. Tallinn: KirjastusTuliphttp://www.eestitoit.eeEesti Vabaõhumuuseum: http://www.evm.ee |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Mooduli nr 22** | **Joogiõpetus** | **Maht 3 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Ülle Tamsalu** | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised erinevate mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide ajaloost, liigitusest, koostisest, valmistamisest ning serveerimisest; tutvustab ja soovitab joogikaardil olevaid mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ning serveerib neid. |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1mõistab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi leides informatsiooni erialasest kirjandusestJaotus tundides: teoreetiline töö: 6praktiline töö: 14iseseisev töö: 18kokku: 38 | * kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti.
* kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist
* kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisvõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust
* kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaase
* kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid
* koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.
 | Õppija kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist.Õppija koostab rühmatööna joogikaardiIT: Referaat teemal: destilleeritud alkohol. | MitteeristavHindab õp.Ülle Tamsalu | * Veinide liigitus, tuntumad viinamarjasordid
* Veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine
* Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus
* Veinimaad, veinitraditsioonid Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused
* Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamisvõimalused
* Joogikaardi koostamine
 |
| ÕV2planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid vastavalt etteantud juhendileJaotus tundides: teoreetiline töö: 4kokku: 4 | * koostab ja vormistab juhendi alusel

vajaminevate kaupade ja vahenditenimekirja.* koostab kliendi tellimuse täitmiseks

serveerimiseks vajaminevate klaaside nimekirja* kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu
* kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile

kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure | Rühmatöö: koostada ja vormistada juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekiri. | MitteeristavHindab õpÜlle Tamsalu | * Tööks vajaminevad kaubad ja vahendid
* Klaasid baaritöös
* Serveerimisvahendid
* Kokteili kaunistused
* Kaupade realiseerimisajad, ladustamine ja serveerimistemperatuurid
 |
| ÕV3 tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõteteleJaotus tundides: teoreetiline töö: 6kokku: 6 | * tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke.
* soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest
 | Vastavalt juhendile kirjeldada toidu ja joogi sobivust. | MitteeristavHindab õpÜlle Tamsalu | * Toidu ja joogi sobivuse põhimõtted
 |
| ÕV4 valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseksJaotus tundides: teoreetiline töö: 6kokku: 6 | * selgitab vestlusel kliendi valikut
* võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi

otsusest.* vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte

töökorraldusele. |  | MitteeristavHindab õpÜlle Tamsalu | * Töökoha ettevalmistamine
* Töövahendid
* Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine
 |
| ÕV5valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeidJaotus tundides: teoreetiline töö: 4praktiline töö: 4iseseisev töö: 16kokku: 24 | * valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele
* valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks
* valib lähtudes tellimuses komponendid

segujookide valmistamiseks* valmistab segujooke, kasutades

asjakohaseid töövõtteid* serveerib juhendi alusel valmistatud jooke
* täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid
 | Õpilane valmistab ühe enda välja mõeldud segujoogi ja serveerib selle kliendile.IT: õpilane mõtleb ise ühe segujoogi ja selle valmistusviisi ja serveerimise. | MitteeristavHindab õpÜlle Tamsalu | * Toorainete tundmine
* Segujookide valmistamine
* Segujookide serveerimine
* Tööohutus- ja hügieeninõuded
 |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, rühmatöö, esitlus |
| **Iseseisev töö IIkursusel** | ÕV1 Referaat teemal „Destilleeritud alkohol“.ÕV5 õpilane mõtleb ise ühe segujoogi, selle valmistusviisi ja serveerimise. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist. |
| **Õppematerjalid** | [Cracknell](https://www.google.com/search?rlz=1C1GCEU_etEE820EE820&q=toidud,+joogid+ja+serveerimine:+k%C3%A4siraamat+restoranijuhile,+kokale,+kelnerile,+baarmenile+...+ja+n%C3%B5udlikule+kliendile+h.+cracknell&stick=H4sIAAAAAAAAAOPgE-LVT9c3NEzONTVNtzQtU-LSz9U3MC1LyzNI15LJTrbST8rPz9YvL8osKUnNiy_PL8q2SiwtycgvAgBeLksrOwAAAA&sa=X&ved=2ahUKEwjklY6444DgAhXMFywKHQu_CyMQmxMoATAOegQIABAH), H., [Nobis](https://www.google.com/search?rlz=1C1GCEU_etEE820EE820&q=toidud,+joogid+ja+serveerimine:+k%C3%A4siraamat+restoranijuhile,+kokale,+kelnerile,+baarmenile+...+ja+n%C3%B5udlikule+kliendile+gianfranco+nobis&stick=H4sIAAAAAAAAAOPgE-LVT9c3NEzONTVNtzQtU4JyDSrycsyNMrRkspOt9JPy87P1y4syS0pS8-LL84uyrRJLSzLyiwBYwdaQPgAAAA&sa=X&ved=2ahUKEwjklY6444DgAhXMFywKHQu_CyMQmxMoAjAOegQIABAI), G. (2001) Toidud, joogid ja serveerimine. Tallinn: TeaRekkor, S. jt (2013) Teenindamise kunst. Tallinn: ArgoOtspere, U. (2010) Kokteil-segujookide kuningas. Tallinn: Argo Mölstad, M. (2003) Minu esimene veiniraamat. Tallinn: VarrakKeskküla, K. (2008) Uus veinijuht. Tallinn: Eesti Ekspress KirjastusKroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. (2006) Vein ja toit. Tallinn: Ajakirjade KirjastusOtspere, U. (2003) Joogiraamat – särav kuld klaasis. Habaja: Kirjastus KentaurUgandi, U., Zastserinski, R. (2008) Vein ja toit 2. Vana Maailm. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Mooduli nr 23** | **Toidufotograafia** | **Maht 2 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: Anzelika Toll** | Kursus II |  |
| **Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õpilane käsitleb fotokaameraid, saab algteadmised fotograafiast, huvi toidu vahendamise vastu fotokaamera abil, tuleb toime iseseisvalt kaamera kasutamisel toidupiltide tegemisel ning juhendab kliente toidupiltide fotografeerimisel.** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1 selgitab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsiooneJaotus tundides: teoreetiline töö: 4iseseisev töö: 4kokku: 8 | * toimetab fotoaparaadiga fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone kasutades
 | IT: Vaadata ja analüüsida varasemalt enda tehtud fotosid ja otsida kompositsiooni ebakõlasid toidufotodel | MitteeristavHindab õpAnzelika Toll | * Sissejuhatus fotograafiasse ja fototehnikasse
* Filmikaamerad ja digikaamerad, kaamera ehitus ja funktsioonid
* Fotoaparaadi käsitsemine (avad, särid, tundlikkused, fookuskaugused, kuidas käes hoida, hooldus)
 |
| ÕV2rakendab vastavat seadusandlust ning eetikareegleidJaotus tundides: teoreetiline töö: 4Iseseisev töö: 6kokku: 10 | * toimetab fotoaparaadiga seadusandlikult ja eetikareeglite alusel
 | IT: Kompositsiooni planeerimine ette antud juhendi alusel.1) Õpib tundma oma kaamerat ja tutvub erinevate tehnikatega.2) Harjutab fookuspunktide asetamist erinevatele kaugustele.3) Analüüsib fotodel fookuskaugust ja jälgib sügavusteravuse erinevusi. | MitteeristavHindab õpAnzelika Toll | * Eetikareeglid
* Seadusandlus
 |
| ÕV3 kasutab kompositsioonireegleid, erinevaid fototöötlemise võtteid ja pildistava objekti omapäraJaotus tundides: teoreetiline töö: 8kokku: 8 | * planeerib praktilise töö toidukeskkonnas etteantud erinevate objektide pildistamiseks ja teostab võrdleva analüüsi
 | Meeskonnatööna :Programmide töölaudade ja tööriistade tutvustamine, võrdlemine ja kasutamine. | MitteeristavHindab õ.Anzelika Toll | * Tööprotsessi jäädvustamine töökeskkonnas, valgusega arvestamine
* Kaamerate eripärad ja erinevad optikad Sügavusteravus ja fookuskaugus
* Valgusega arvestamine
 |
| ÕV4 kasutab foto/digikaameraid pildistades erinevaid objekteJaotus tundides: teoreetiline töö: 8iseseisev töö: 18kokku: 26 | * otsustab erinevate objektide pildistamise foto/digikaameratega
* valmistab ette fotoks pildistatud objektid, vormistab ning prindib need
 | IT Valmistab ette esitlemiseks 10 toidu fotot, mis on enda pildistatud ja võtab kaasa fotofailid andmekandjal(mälupulk, mälukaart või kõvaketas).Püüab saavutada parima pildi ilma töötlemata, aga kui kasutab fotol töötlust, siis võtab kaasa ka töötlemata foto, et võrrelda erinevusi.Koostab kokkuvõtte fotode analüüsist. | MitteeristavHindab õpAnzelika Toll | * Fotode ülevaatus ja analüüs
* Fotode arhiveerimine, esmane töötlus vabavaraliste programmidega Picasa, Canva, Googlefoto
 |
| **Õppemeetodid** | Praktilised, iseseisev töö, meeskonnatöö, analüüs |
| **Iseseisev töö IIkursusel** | Õpilane paneb kokku oma tehtud fotodest õpimapi arvestades kõiki fotograafiaalaseid teadmisi. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Õpilane osaleb praktilise õppe tundides ja harjutab fotografeerimisega seotud tegevusi. Esitleb õpimappi ja analüüsib. |
| **Õppematerjalid** | Pihelgas, A. (2014) Praktiline fotograafia. Tallinn: Varrak |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Mooduli nr 24** | **Trühvlite valmistamine** | **Maht 2 EKAP (kokku)** |
| **Õpetajad: kokaõpetajad** | Kursus II |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse** |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttevhindamine | Teemad |
| ÕV1valmistab suhkrusiirupist ja kakaost trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeidJaotus tundides: teoreetiline töö: 2praktiline töö: 6iseseisev töö: 9kokku:17 | * valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained ja töövahendid
* arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks
* valmistab ja viimistleb juhendi alusel trühvleid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid
 | Suhkrusiirupist valmistatud trühvli retsepti koostamine,suhkrusiirupist trühvlite valmistamine juhendi alusel.IT: Suhkrusiirupist valmistatud trühvli retsepti koostamine. | MitteeristavHindab kokaõpetaja | * Trühvlite valmistamise ajalugu
* Toorained
* Trühvlid suhkrusiirupist: suhkrusiirup, trühvlipuru
* Viimistlusmaterjalid
 |
| ÕV2valmistab ganachest trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeidJaotus tundides: teoreetiline töö: 2praktiline töö: 6iseseisev töö: 9kokku: 17 | * valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained ja töövahendid
* arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks
* valmistab ja viimistleb juhendi alusel ganachest trühvleid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid.
 | IT: Ganachest valmistatud trühvli retsepti koostamine.Ganachest trühvlite valmistamine juhendi alusel. | MitteeristavHindab kokaõpetaja | * Ganache
* Šokolaad
* Kuvertüür
* Glasuurid
 |
| ÕV3valmistab erinevate täidistega trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeidJaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 6iseseisev töö: 10kokku:18 | * valib juhendi alusel tööks vajalikud toorained ja töövahendid
* arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks
* valmistab juhendi alusel trühvleid ja komme, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid
 | Meeskonnatööna täidisega valmistatud kommide retseptide koostamine.Täidisega kommide valmistamine juhendi alusel. | MitteeristavHindab kokaõpetaja | * Küpsetatud täidised
* Puuviljad, pähklid, küpsised
* Täidised
* Korpuste valmistamine
 |
| **Õppemeetodid** | Rühmatöö, iseseisev töö, meeskonnatöö, praktiline töö. |
| **Iseseisev töö IIkursusel** | ÕV1 Suhkrusiirupist valmistatud trühvli retsepti koostamine.ÕV2 Ganachest valmistatud trühvli retsepti koostamine. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane esitab iseseisvad tööd ja sooritab praktilised arvestuslikud tööd. |
| **Õppematerjalid** | Ruben, K. (2014) Väike trühvliraamat. Tallinn: Ajakirjade KirjastusKang, A., Suitsu, M., Virkus, L. (2004/2007) Šokolaadiraamat. Tallinn: Ajakirjade KirjastusVihuri, M. (2008) Kuldne šokolaadiraamat. Tallinn: Varrak |