***Lisa 2***

***KOOSKÕLASTATUD***

***kooli nõukogu poolt 22.03.2021***

***protokoll nr 1-2/7***

***KINNITATUD***

***direktori 22.03.2021***

***käskkirjaga nr 1-9/9***

KURESSAARE AMETIKOOLI ABIKOKA ÕPPEKAVA

MOODULITE RAKENDUSKAVA  
60 EKAP

1. **PÕHIÕPINGUTE MOODULID**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | | **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas** | | | | **5 EKAP / 130 tundi** |
| **Õpetajad: Sille Lapp, Ülle Tamsalu, Anne-Li Tilk, Reena Smidt, Heli Kakko** | | | | | | | |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest. | | | | | | | |
| **Õpiväljundid** | | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. seab** juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10/10  praktiline töö: 10/10  iseseisev töö: 12  kokku: 52 | | **HK 1.1.** kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis  **HK 1.2.** sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid  **HK 1.3.** koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani | Õpitee plaan: struktureeritud kirjalik töö juhendamisel.  Tööleht: isikliku õpingute plaani koostamine juhendamisel.  Eneseanalüüs: digitaalne arengumapp. | mitteeristav  hindab õp  Ülle Tamsalu (teemahinne)  Anne-Li Tilk (teemahinne) | **INDIVIDUAALNE ÕPITEE**   * Eneseanalüüs: enesehinnang juhendamisel (kutsestandardile vastavus), ideekaart, struktureeritud ülesanded juhendamisel * Minu isiksuse maja * Tugevuste kaardistamine * Õpitegevuste plaani koostamine: loovustehnikad, struktureeritud ülesanded juhendamisel * Väärtused ja soovid | |
| **ÕV 2. saab aru** majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  praktiline töö: 10  iseseisev töö: 6  kokku: 26 | | **HK 2.1.** kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid  **HK 2.2.** kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid  **HK 2.3.** kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi  **HK 2.4.** valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid  **HK 2.5.** kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal | Praktiline töö majanduse alustest, arutelud.  Õppekäik: ettevõtte tegevuse kirjeldus juhendi alusel.  IT: ametikoha kirjeldus juhendi alusel. | mitteeristav  hindab õp  Sille Lapp | **KESKKONNA MÕISTMINE**   * Majanduse alused * Ettevõtte tegevus   Ametikoha kirjeldus | |
| **ÕV 3. kavandab** juhendamisel oma 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.** määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas **HK 3.2.** kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid  **HK 3.3.** kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust  **HK 3.4.** valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile  **HK 3.5.** koostabjuhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks | Vastavalt valikule:   1. Projekt: lihtsa projekti planeerimine, teostamine ja esitlemine rühmatööna 2. Äriidee: äriidee koostamine ja esitlemine rühmatööna   IT: tööleht, enesehinnang | mitteeristav  hindab õp  Heli Kakko | **VÄÄRTUSLOOME JA PANUSTAMINE**   * Probleemi määratlemine ühiskonnas * Probleemilahenduste kavandamine ja väärtuse määratlemine * Õppeülesanne, valik 1: Lihtne projekt * Õppeülesanne valik 2. Äriidee | |
| **ÕV 4. mõistab** oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 20  iseseisev töö:6  kokku: 26 | **HK 4.1.** kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega  **HK 4.2.** leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel  **HK 4.3.** koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid  **HK 4.4.** kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid  **HK 4.5.** kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuvas keskkonnas | Eneseanalüüs: digitaalne arengumapp.  Karjääriplaani koostamine töölehe abil.  [https://www.minukarjaar.ee/ harjutused/karjaarivalikud-ja-voimalused](https://www.minukarjaar.ee/%20harjutused/karjaarivalikud-ja-voimalused), | mitteeristav  hindab õp  Ülle Tamsalu | **ENESEARENGUT VÄÄRTUSTAV HOIAK**   * Eneseanalüüs * Kandideerimiseks vajalike dokumentide koostamine * Karjääriplaan | |
| **Õppemeetodid** | | Struktureeritud ülesanded ja kirjalikud tööd juhendamisel, ideekaart, digitaalne arengumapp, enesehinnang juhendamisel, arutelud, õppekäik, praktiline töö, loovustehnikad, rühmatööd, refleksioon, esitlus. | | | | |
| **Iseseisev töö** | | ÕV1, ÕV4 Koostatud eneseanalüüsi täiendamine  ÕV2 Ametikoha kirjeldus juhendi alusel  ÕV3 Tööleht, enesehinnang | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | | Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud kõik iseseisvad tööd ning hindamisülesanded.  ÕV1 Arengumapp, õpitee plaan  ÕV2 Praktiline töö majanduse alustest  ÕV3 Vastavalt valikule: projekt või äriidee  ÕV4 Karjääriplaani koostamine, arengumapp | | | | |
| **Õppematerjalid** | | * Kutseõppeasutuse seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/119032019087> * Kutseseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/113032019010> * Kutseharidusstandard <https://www.riigiteataja.ee/akt/117042019006> * Savolainen, J. (2014). *Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel.* Karjääriõpetuse töölehed lihtsas keeles. Tallinn: SA Innove * Paal, K. (2013). *Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused lihtsas keeles.* **Tallinn:** SA Innove * Laas, J. (2012). *Töö otsimine – üldoskuste moodul*. Materjal lihtsustatud õppes põhihariduse omandanud kutseõppijale. Tln: SA Innove * *Karjääri kujundamise pädevuste arengu toetamine*(2016). Tallinn: SA Innove [www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/karjaariope/](http://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/karjaariope/) * *Loovustehnikad lahenduste leidmiseks* <https://inspiratsioon.ee/loovustehnikad/> * *Loovustehnikad* <https://enl.ee/UserFiles/Suvekool/Loovustehnikate_kirjeldused_2.pdf> * *STARR meetod* <https://sisu.ut.ee/praktikamajanduses/starr-metoodika-praktika-analüüsiks> * *Aktiivõpe* <https://sisu.ut.ee/aktiivope/avaleht> * Kallas, E. (2015). *Loovustehnikad.* *99 viisi ideede leidmiseks*. Tartu: OÜ Sinekuur * Töötukassa [www.minukarjaar.ee](http://www.minukarjaar.ee) | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | | **Toitlustamise alused** | | | | **15 EKAP / 390 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Irina Arhipova, Sille Lapp, Reena Smidt, Maiju Zuping** | | | | | | |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu-ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel. | | | | | | |
| **Õpiväljundid** | | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 28  praktiline töö: 140  10 x 6 t õppeköök  praktiline toiduvalmistamine:  2 x 40 t  iseseisev töö: 27  kokku: 195 | **HK 1.1.** kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhilisi valmistamisviise ja -võtteid  **HK 1.2.** valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile  **HK 1.3.** kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid  **HK 1.4.** valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke  **HK 1.5.** planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha  **HK 1.6.** käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest  **HK 1.7.** kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast  **HK 1.8.** kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit  **HK 1.9.** kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele  **HK 1.10.** selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest  **HK 1.11.** põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele  **HK 1.12.** kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult  **HK 1.13.** loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast  **HK 1.14.** annab oma tööle enesehinnangu | Osavõtt praktilistest õppeköökidest: juhendamisel  teemakohaste toitude valmistamine tehnoloogiliste kaartide järgi, järgides  toiduhügieeni, töökorralduse ja tööohutuse nõudeid.  Hügieenitest. | mitteeristav  hindab õp Lemmi Heero | **TOITUDE JA JOOKIDE VALMISTAMINE**   * Toiduvalmistamine * Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid, toitude maitsestamise põhialused. * Erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine (eelroad, puljongid (liha- kala ja köögiviljapuljongid), supid, aedviljadest ja metsaandidest toidud (sh salatid ja võileivad), piimasaadustest ja munast toidud, lihtsad magustoidud. * Toiduainete õpetus * Põhilised toiduainete rühmad, toiduainete omadused, toiduainete pakendid ja pakendimärgistused, toiduainete kvaliteedinõuded ja säilitamisnõuded. * Hügieen * Toiduhügieeni põhimõtted, isiklik hügieen, mikroorganismid, nende elutingimused ja leviku vältimine, toidukäitleja kohustused ja vastutus, hügieeninõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele, toiduohutus, enesekontrolliplaan. * Töö planeerimise alused * Toitlustusettevõtete tüübid ja nende töökorralduslikud eripärad, oma töökoha korraldamine, oma töö planeerimine. * Säästlikkuse tähtsus. * Praktiline toiduvalmistamine | | |
| **ÕV 2.** kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 28  praktiline töö: 60  10 x 2 t õppeköök  praktiline toiduvalmistamine:  2 x 20 t  iseseisev töö: 16  kokku: 104 | **HK 2.1.** loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid  **HK 2.2.** valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile  **HK 2.3.** valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt  **HK 2.4.** puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest  **HK 2.5.** valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted  **HK 2.6.** selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös  **HK 2.7.** kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest  **HK 2.8.** loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus  **HK 2.9.** arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks | Lahendab etteantud juhendi alusel juhtumipõhise ülesande paaristööna. Ülesanne hõlmab puhastus- ja korrastustöid, tööohutust ja esmaabi. | mitteeristav  hindab õp  Reena Smidt | **KÖÖGISEADMED, TÖÖVAHENDID**   * Köögiseadmed ja töövahendid nende kasutamine ja tööpõhimõtted, materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine. * Köögitöövahendite ja -seadmete ohutu kasutamine ja hooldamine. * Tööohutus. * Töökeskkonna ohutegurid ja isikukaitsevahendid. * Puhastustööd köögis. * Puhastusained, puhastustöövahendid, puhastusmeetodid, puhastusplaan. | | |
| **ÕV 3.** koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 30  praktiline töö: 22  iseseisev töö: 20  kokku: 72 | **HK 3.1.** koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest  **HK 3.2.** koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest  **HK 3.3.** kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi-ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi  **HK 3.4.** koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü | Koostab paaristööna juhendi alusel keeleliselt korrektse lihtsa lõunasöögi menüü lähtuvalt toitlustusettevõtte äriideest, toitumisõpetuse põhimõtetest, kliendi soovidest ning vajadustest ning esitleb kaasõpilastele.  Õpimapp. | mitteeristav  hindab õp Lemmi Heero  hindab õp  Irina Arhipova  teemahinne  hindab õp  Maiju Zuping  teemahinne | **MENÜÜ KOOSTAMINE**   * Toitumisõpetuse alused. * Menüüde koostamise põhimõtted; hommikusöögimenüüd; lihtsa menüü koostamine. * Põhimõisted, tervisliku toitumise põhimõtted, toitumissoovitused (kliendigruppide vajadused ja ootused), erinevate toitumisvajadustega kliendid (taimetoitlus, gluteenitalumatus, laktoositalumatus). * Menüüde tähtsus, põhisöögikordade menüüd, erialane terminoloogia. | | |
| **ÕV 4.** selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 14  praktiline töö: 6  kokku: 20 | **HK 4.1.** selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes  **HK 4.2.** hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit  **HK 4.3.** annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, lõikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral  **HK 4.4.** toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt  **HK 4.5.** nimetab hädaabinumbri | Lahendab etteantud juhendi alusel juhtumipõhise ülesande paaristööna. | mitteeristav  hindab õp  Sille Lapp | **ESMAABI**   * Esmaabi korraldus ettevõttes, hädaabinumber, esmaabi kergemate vigastuste korral * Töökeskkond, ergonoomika, tööandja ja töövõtja õigused ja   kohustused lähtuvalt töötervishoiu ja tööohutuse seadusest. | | |
| **Õppemeetodid** | | Köitev loeng, praktiline töö, degustatsioon, iseseisev töö, uurimistöö, video | | | | |
| **Iseseisev töö** | | ÕV1, 2, 3, 4 Koostab õpimapi lähtuvalt juhendist. Individuaalsed tööd suurköögis. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | | Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud kõik iseseisvad tööd ning hindamisülesanded, sh koostanud õpimapi lähtuvalt juhendist (sooritatud testid, ülesanded, analüüsid, retseptid, tehnoloogilised kaardid) | | | | |
| **Õppematerjalid** | | Rekkor, S., Kersna, A. jt. (2011). *Kulinaaria.* Tallinn: Argo  Kersna, A., Merits, M. jt. (2008). *Toitlustuse alused.* Tallinn: Argo  Kersna, A., Kivisalu, I. jt. (2010). *Toiduvalmistamine suurköögis.* Tallinn: Argo  Rekkor,S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Õ. (2013). *Praktiline kulinaaria.* Tallinn: Argo  Õpimapi koostamise juhend.  Praktilise töö juhend.  Aavik, Õ. (2011). *Kalkulatsiooniõpetus.* Tallinn: Argo  Schumann, S., Lapp, S., Alt, H. (2000). *Koristaja ABC.* Tallinn. Ehitame  Kuura, E. (2003). *Puhastusteenindus.* Tallinn: Ilo | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3** | **Teeninduse alused** | | | | **4 EKAP / 104 tundi** |
| **Õpetajad: Siiri Velve, Reet Truuväärt** | | | | | |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 14  iseseisev töö: 12  kokku: 26 | **HK 1.1.** kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel  **HK 1.2.** kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel  **HK 1.3.** kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatüüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel  **HK 1.4.** kirjeldab kliendi teekonda kliendikeskseteeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast | Lahendada koostöös õpetajaga juhtumianalüüs kliendi teekonnast vabalt valitud ettevõtte näitel. | mitteeristav  hindab õp Siiri Velve | **KLIENDIKESKNE TEENINDUS**   * Teenindaja isikuomadused, erinevad rollid ja ülesanded. * Kliendikeskne teenindus, kliendi teekond. * Toitlustusettevõtete erinevad liigid, teenindusviisid ja lauatüübid | |
| **ÕV 2.** lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  praktiline töö:20  kokku: 26 | **HK 2.1.** valib suhtlemisrolle ja -tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest  **HK 2.2.** kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist  **HK 2.3.** pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel | Teenindussituatsioonide praktiline lahendamine läbi erinevate kliendiprofiilide. | mitteeristav  hindab õp  Siiri Velve | * Klienditeeninduse alused * Suhtlemissituatsioonid teenindusolukorras | |
| **ÕV 3.** väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  iseseisev töö: 12  kokku:24 | **HK 3.1.** väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras  **HK 3.2.** valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele  **HK 3.3.** väljendab end arusaadavalt võõrkeeles etteantud teenindusolukorras  **HK 3.4.** kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiprotsessis | Praktiline töö restoranis. | mitteeristav:  hindab õp  Siiri Velve | * Tööalased keelekasutuse situatsioonid. * Kutsealane terminoloogia. * Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult. * Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult. | |
| **ÕV 4.** arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta  Jaotus tundides:  teoreetiline töö:8  kokku:8 | **HK 4.1.** kirjeldab ja selgitab rühmatööna globaliseerumisega seotud tegureid  **HK 4.2.** kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioossest taustast  **HK 4.3.** selgitab rühmatööna traditsioonide ja kommete mõjutoidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisel  **HK 4.4.** kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel  **HK 4.5.** nimetab juhendi alusel erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut  **HK 4.6.** leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest  **HK 4.7.** kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides  **HK 4.8.** lahendab teenindusolukorra lähtudes kliendi kultuurilisest taustast | Rühmatöö: „Erinevate riikide ja rahvuste traditsioonid ja kombed ning nende mõju söögi valmistamisele ja laua katmisele.“ | mitteeristav  hindab õp Reet Truuväärt | **SUHTLEMINE**   * Erineva kultuurilise ja regioonitaustaga klientide teenindamine * Kliendi religioonitaust, kombed ja suhtluskultuur * Religiooni mõju toidukultuurile * Rahvuste eripära suhtlus- ja teenindussituatsioonides * Rahvuskultuuri elementide kasutamine toitlustusasutuses | |
| **ÕV 5.** teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega  laudades  Jaotus tundides:  praktiline töö:20  Kokku: 20 | **HK 5.1.** valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtuvalt menüüst ning värvide sobivusest  **HK 5.2.** koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja  **HK 5.3.** katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu  **HK 5.4.** katab juhendi ja menüü alusel istumisega söögilaudu  **HK 5.5.** serveerib toite ja jooke ning katab laudu lähtuvalt värvide sobivusest  **HK 5.6.** valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks  **HK 5.7.** teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest  **HK 5.8.** arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse, laudade arvu ja paigutuse ning serveerimiseks vajalikud vahendid  **HK 5.9.** nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja töövahendeid  **HK 5.10.** koostab juhendi alusel arveid ja arvutab müügihinnast käibemaksu  **HK 5.11.** arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui tagastamisel | Praktiline töö: katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu, valmistab ette juhendi alusel töökoha ja teenindab kliente.  Vajadusel arveldab kliendiga juhendaja abil.  Iseseisva töö esitlus. | mitteeristav  hindab õp  Siiri Velve | * Serveerimiseks vajalike vahendite komplekteerimine * Laudade katmine * Teenindamise põhitehnikad * Teeninduskäik * Lauad, lauapesu (laudade linutamise ja linade ära korjamise tehnilised võtted). * Salvrättide voltimine * Ettevalmistustööd saalis. Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted) * Eelkatte toimingud * Selvelauad * Iseteenindusliin * Roogade ja jookide serveerimise tehnika * Portsjoniteks jagatud toitude serveerimine * Vaagnalt serveerimine * Kandikult serveerimine * Kasutatud nõude ja laua koristamine | |
| **Õppemeetodid** | Posterettekanded, grupitöö, arutelu, praktiline tegevus, esitlus | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV1 Iseseisev töö: „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“.  ÕV3 Moodul 3 õpiväljund 3 koostatud menüü põhjal planeerida kahele külalisele, arvestades nende kultuurilist tausta ja lähtudes toitlustusettevõttest serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike töövahendite ja nõude nimekiri, laua eelkatte joonis ja teeninduskäik. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Õpiväljundid 1–5 on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, sooritatud on iseseisev töö ja praktilised tööd | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. jt. (2013). *Teenindamise kunst.* Tallinn: Argo  Rekkor, S. jt. (2008). *Toitlustuse alused.* Tallinn: Argo  Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). *Restoraniteenindus.* Tallinn: Argo | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | **Abikoka praktilise töö alused** | | | | **12 EKAP / 312 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Siiri Velve, Reena Smidt** | | | | | |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  praktiline töö: 120  iseseisev töö: 36  kokku:168 | **HK 1.1.** valmistab juhendamisel toite ja jooke  **HK 1.2.** kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule  **HK 1.3.** käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest  **HK 1.4.** säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele  **HK 1.5.** korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid  **HK 1.6.** järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul  **HK 1.7.** annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt etteantud ülesandest | Praktiline töö köögis.  Õpimapp. | mitteeristav  hindab õp  Lemmi Heero | **TOITUDE JA JOOKIDE VALMISTAMINE**   * Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid. * Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. | |
| **ÕV 2.** töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest  Jaotus tundides:  praktiline töö: 60  iseseisev töö: 18  kokku:78 | **HK 2.1.** töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele  **HK 2.2.** suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt  **HK 2.3.** annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast  **HK 2.4.** kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast | Õpimapp  Praktiline töö köögis. | mitteeristav  hindab õp  Reena Smidt | **TÖÖKORRALDUS KÖÖGIS**   * Seadmed ja ohutustehnika köögis. * Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. * Puhastusplaani tutvustus. * Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus | |
| **ÕV 3.** töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest  Jaotus tundides:  Teoreetiline töö: 8  praktiline töö: 40  iseseisev töö: 18  kokku: 66 | **HK 3.1.** loob ja hoiab kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist  **HK 3.2.** teenindab kliente lähtudes teenindamise põhitehnikatest  **HK 3.3.** töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest  **HK 3.4.** valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele  **HK 3.5.** väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles | Praktiline teenindus õppekeskkonnas: serveerib juhendamisel valminud road koos sobivate jookidega kliendile, luues positiivse kliendikontakti suheldes korrektses eesti keeles, töötades ergonoomiliselt.  Õpimapp | mitteeristav  hindab õp  Siiri Velve | **PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKESKKONNAS**   * Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted * Teenindus – osaline, selveteenindus. * Koristus- ja puhastustööd saalis | |
| **Õppemeetodid** | Praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö, probleemülesannete lahendamine | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV 1–3 Õpimapp (retseptid ja tööjuhendid) | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, st on sooritatud praktilised tööd ja iseseisev töö. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S jt. (2013). *Praktiline kulinaaria.* Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). *Toitlustuse alused.* Tallinn: Argo  Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013). *Teenindamise kunst.* Tallinn: Argo | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5** | **Abikoka praktika** | | | | **15 EKAP / 390 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Ülle Tamsalu** | | | | | |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärke  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20  kokku: 26 | **HK 1.1.** koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine)  **HK 1.2.** koostab praktikajuhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu  **HK 1.3.** teeb praktikajuhendi kohaselt igapäevased sissekanded praktikapäevikusse | Praktikaeesmärgid, praktikapäeviku täitmine  (kontrollib rühmajuhataja). | mitteeristav  hindab õp  Lemmi Heero | **SISSEJUHATAV SEMINAR**   * Sissejuhatus praktikasse * Praktika dokumentatsioon | |
| **ÕV 2.** tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20  kokku: 26 | **HK 2.1.** kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte äriideed  **HK 2.2.** kirjeldab praktikajuhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõttes  **HK 2.3.** kirjeldab praktikajuhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõttes | Toitlustusettevõtte töökorraldusest, äriideest esitlus (kontrollib rühmajuhataja). | mitteeristav  hindab õp  Lemmi Heero | **TOITLUSTUSETTEVÕTTE TÖÖKORRALDUS**   * Tööohutusalane instrueerimine. * Praktikaettevõtte äriidee. * Praktikaettevõtte ruumid. * Praktikaettevõtte toimingud ja töökorraldus | |
| **ÕV 3.** töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte  töökorraldust  Jaotus tundides: praktiline töö: 80 | **HK 3.1.** orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel  **HK 3.2.** valib juhendamisel toitude ja jookide valmistamiseks vajalikud toorained  **HK 3.3.** töötab toitlustusettevõttes juhendamisel ning teeb planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks  **HK 3.4.** järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid  **HK 3.5.** töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega  **HK 3.6.** järgib ettevõtte sisekorraeeskirju  **HK 3.7.** kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid  **HK 3.8.** järgib juhendamisel tööd tehes tööhügieeninõudeid | Hindamisülesanne praktikajuhendaja juhendamisel  Praktika sooritamine koolis alates kolmandast nädalast ja üks nädal köögipraktikat suurköögis. | mitteeristav  hindab  praktika juhendaja | **PRAKTIKA ETTEVÕTTES**   * Toiduainete eel- ja kuumtöötlusvõtted. * Säästlikkus. * Ergonoomika. * Toitude valmistamise põhitehnoloogiad. * Töövahendid ja seadmed. * Puhastus tööd * Praktika ettevõtte menüü. * Töögraafikud. * Ettevõtte tööplaan. | |
| **ÕV 4.** töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid  Jaotus tundides: praktiline töö: 80 | **HK 4.1.** kasutab juhendamisel vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid  **HK 4.2.** töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult  **HK 4.3.** puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töö | Praktika ettevõttes. | mitteeristav  hindab:  praktika juhendaja | **PRAKTIKA ETTEVÕTTES**   * Ergonoomika. * Toitude valmistamise põhitehnoloogiad. * Töövahendid ja seadmed. * Puhastustööd | |
| **ÕV 5.** eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus- ja korrastustöid  Jaotus tundides: Praktiline töö: 100 | **HK 5.1.** eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest  **HK 5.2.** valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust  **HK 5.3.** täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi  **HK 5.4.** korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel  **HK 5.5.** teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile | Praktika ettevõttes. | hindab  praktika juhendaja | **PRAKTIKA ETTEVÕTTES** | |
| **ÕV 6.** teenindab juhendamisel kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid  Jaotus tundides: praktiline töö: 46 | **HK 6.1.** teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti  **HK 6.2.** tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke  **HK 6.3.** serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale  **HK 6.4.** teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid | Praktika ettevõttes. | hindab:  praktika juhendaja | **PRAKTIKA ETTEVÕTTES** | |
| **ÕV 7.** koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6/6  iseseisev töö: 20  kokku: 32 | **HK 7.1.** koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile  **HK 7.2.** annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele  **HK 7.3.** annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele  **HK 7.4.** kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast  **HK 7.5.** esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks  **HK 7.6.** annab suulisel esinemisel edasi erialast infot | Praktikaaruanne ja suuline esitlus. | mitteeristav  hindavad õp Lemmi Heero  Ülle Tamsalu | **PRAKTIKAARUANNE**   * Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. * Tagasiside moodulile * Mooduli hindamine. | |
| **Õppemeetodid** | Arutelud, praktiline töö, analüüs, suuline esitlus | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV1–7 Praktikaaruande koostamine, täitmine, esitluseks ettevalmistamine. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda seda. | | | | |
| **Õppematerjalid** | https://ametikool.siseveeb.ee/veebivormid/praktikajuhendid | | | | |

1. **VALIKÕPINGUTE MOODULID**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Eritoitlustus** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova** | | | | | |
| **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** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumis iseärasustega klientide toitumise eripära  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  kokku:6 | **HK 1.1.** selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi  **HK 1.2.** selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi  **HK 1.3.** selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi  **HK 1.4.** selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi | ÕV1-2 hinnatakse koos | mitteeristav  hindab õp  Irina Arhipova | * Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära | |
| **ÕV 2.** kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  iseseisev töö :6  kokku: 14 | **HK 2.1.** kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele  **HK 2.2.** arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele  **HK 2.3.** koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü, arvestades kliendirühma toitumissoovitusi  **HK 2.4.** koostab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid | Rühmatöö: koostab ja kohandab juhendamisel menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi.  Esitlus. | mitteeristav  hindab õp  Irina Arhipova | * Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära | |
| **ÕV 3.** koostab menüüd, arvestades kliendirühmade toitumisiseärasuste ja toitumissoovitustega  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  iseseisev töö :6  kokku: 14 | **HK 3.1.** arvutab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse  **HK 3.2.** arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära |  | mitteeristav  hindab õp  Irina Arhipova | * Menüü koostamise põhimõtted | |
| **ÕV 4.** valmistab juhendi alusel toitumisiseärasustega klientidele sobilikke  roogi ja jooke  Jaotus tundides:  praktiline toiduvalmistamine:  3 x 6 t  praktiline töö: 18  kokku:18 | **HK 4.1.** valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke  **HK 4.2.** kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsetust  **HK 4.3.** rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid  **HK 4.4.** korraldab oma töökohta iseseisvalt | Praktiline töö köögis. | mitteeristav  hindab õp  Irina Arhipova | * Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, iseseisev töö, praktilised tööd. | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV2 – 3 õppija koostab lihtsa taimetoidumenüü, sh veganmenüü, lähtudes juhendist. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Kalbri, I. (2007). *Toitumisõpetus.* Tallinn: Ilo  Rekkor, S. (2006). *Kulinaaria.* Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2007). *Praktiline kulinaaria.* Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. (2010). *Toiduvalmistamine suurköögis.* Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A. jt. (2011). *Kulinaaria.* Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008). *Toitlustuse alused.* Tallinn: Argo  Tehnoloogilised kaardid | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | **Rahvus-ja regionaalköögid** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Siiri Velve** | | | | | |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköökide eripäradest. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvuskööke, tuues välja eripära  Jaotus tundides: teoreetiline töö:12  iseseisev töö: 12  kokku:24 | **HK 1.1.** loetleb Eesti rahvustoite, kirjeldab juhendi alusel nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja serveerimist  **HK 1.2.** koostab vastavalt juhendile rahvusköögi retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile | Õpimapp  Koostab rühmatööna juhendamisel rahvusliku menüü. | mitteeristav  hindab õp  Halliki Väli | **Eesti ja teiste rahvusköökide eripära**   * Eesti toidukultuur * Kultuuri tähendus; * Toiduained eestlaste toidulaual; * Toiduvalmistamise viisid, söögiajad; * Eesti rahvustoidud * Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine | |
| **ÕV 2.** valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke  Jaotus tundides: praktiline töö: 16/12  kokku: 28 | **HK 2.1.** valmistab juhendi alusel erinevate rahvusköökide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid ja järgib toiduohutuse põhimõtteid  **HK 2.2.** serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil | Praktiline töö õppeköögis koos teenindusega. | mitteeristav  hindab õp  Halliki Väli  Siiri Velve | **Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine**   * Rahvusköökide roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, praktilised tööd, iseseisev töö. | | | | |
| **Iseseisev töö** | Õpimapi koostamine. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, praktilised tööd ja iseseisev töö sooritatud. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Eesti toit. [www.eestitoit.ee.](http://www.eestitoit.ee/)  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008).*Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2011). *Kulinaaria.* Tallinn: Argo | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3** | **Õpioskused** | | | | **1,5 EKAP / 39 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Anne-Li Tilk** | | | | | |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane kohaneb ja saab paremini hakkama õpingutega Kuressaare Ametikoolis. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** mõistab õppimise iseärasusi Kuressaare Ametikoolis  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4  kokku: 12 | **HK 1.1.** leiab õppetööks ja toimetulekuks vajalikku informatsiooni nii kooli kodulehelt kui Tahvlist  **HK 1.2.** kirjeldab õppetöö korraldust ning õpilastele võimalike toetuste ja abi saamise võimalusi | IKT vahendite kasutamine info otsimisel. | mitteeristav  hindab õp  Anne-Ly Tilk | **ARVUTI KASUTAMINE INFO LEIDMISEKS**   * Sisekorraeeskirjad ja õppekorralduseeskiri Infosüsteem * Õppetöö korraldus * Tunniplaan * Õppekava, moodulid, teemad ja alateemad * Teoreetiline töö, iseseisev töö, praktiline töö ja praktika | |
| **ÕV 2.** planeerib aega võimalustele ja eesmärkidele vastavalt  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 3  kokku: 9 | **HK 2.1.** hindab oma õppimise ja käitumise vastavust õppekorralduseeskirja ja sisekorraeeskirjaga ning toimetulekut koolis  **HK 2.2.** eesmärgistab ja kavandab oma õppimist  **HK 2.3.** mõistab eesmärkide seadmise olulisust õppeprotsessis  **HK 2.4.** planeerib aega ja hindab koostatud plaani täitmist | Ajaplaneerimine | mitteeristav  hindab õp  Lemmi Heero | **TOIMETULEK KOOLIS**   * Õppetööst osavõtt * Hindamine, e-päevik * Varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamine * Järel vastamine * Tagasiside * Tugisüsteem, toetused | |
| **ÕV 3.** analüüsib ennast õppijana ning oskab lahendada ettetulevaid probleeme  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12  kokku: 18 | **HK 3.1.** analüüsib ennast õppijana, tuues välja oma tugevad ja nõrgad küljed  **HK 3.2.** tunneb enda õpistiili ning oskab toetuda oma tugevatele külgedele ning jagu saada nõrkadest külgedest  **HK 3.3.** eristab erinevate õppimisvõtete ja õpitingimuste mõju õppimisele  **HK 3.4.** analüüsib enda edu ja ebaedu siin koolis ning oskab lahendada ettetulevaid probleeme ja teab, kuidas säilitada head vaimset tervist  **HK 3.5.** vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi alusel | Eneseanalüüs  Õpimapp | mitteeristav  hindab õp  Lemmi Heero | * Õpilase, kursusejuhataja ja aineõpetaja roll * Analüüsimine * Tööde vormistamine | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, esitlused, praktilised tööd | | | | |
| **Iseseisev töö** | Õpimapi koostamine. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Rühmajuhataja hindab koos ÕV1–3  Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, praktilised tööd ja iseseisev töö on sooritatud. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Ajajuhtimise veeb http://www.ajajuhtimine.ee/  Burnett, G. (2006). *Õpime õppima.* Tartu: Studium  Kadajas H.-M. (2005). *Õppima õppimine ja õppima õpetamine.* Tallinn: TLÜ Kirjastus  Hayes, N. (2002). *Sotsiaalpsühholoogia alused.* Tallinn: Külim  Laius, A., Rannikmäe, M. *Kriitilise ja loova mõtlemise kujundamine loodusainete tundides*. http://oppekava.innove.ee/wp-content/uploads/sites/6/2016/10/Kriitilise\_ja\_loova\_m%C3%B5tlemise\_kujundamine\_loodusainete\_tundides.pdf  Opti koduleht http://www.optipartners.net/instrumendid/Filmid/.  Sirk, M. *Õppija iseärasused ja nende arvestamine õpiprotsessis.* http://erinevadoppijad.weebly.com/.  Terviseinfo võrgustik. http://www.terviseinfo.ee/et/tervise-edendamine/koolis/olulised-abimaterjalid.  Reinsalu, Ardo. (2010). *Praktiline ajajuhtimine.* Tallinn: HAL CONSULT OÜ  Roosimölder, L. (2004). *Probleemilahendus.* Tallinn: TLÜ  Õpimapi loomise juhend http://materjalid.tmk.edu.ee/\_Juhendid/Opimapi-loomine-Google-sites.pdf  Õpetajaraamat kutseõppeasutuse õpetajale  Karjääri planeerimise oskuste kujundamine kutseõppes.  Õpiprobleemide leidmise test <http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/oskuse_test.html> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | **Pagari-kondiitritööd** | | | | **3,5 EKAP / 91 tundi** |
| **Õpetajad: Tiiu Tamsalu, Lemmi Heero** | | | | | |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 5  kokku:13 | **HK 1.1.** iseloomustab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärmi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest  **HK 1.2.** kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi  **HK 1.3.** iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure | Rühmatöö teemal „Taignate tehnoloogiline tundmine“. | mitteeristav  hindab õp  Tiiu Tamsalu | **TAIGNATE VALMISTAMISE TEHNOLOOGIAD**   * Peamiste taignate valmistamise tehnoloogiad. * Taignas toimuvad keemilised protsessid segamisel, käärimisel, küpsetamisel. * Taigna kihitamine. * Toodete vormimine | |
| **ÕV 2.** kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12  iseseisev töö: 6  kokku:18 | **HK 2.1.** kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid | Kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid | mitteeristav  hindab õp Lemmi Heero | **TOORAINED**   * Pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi toorained gruppide kaupa, sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele | |
| **ÕV 3.** valmistab ja serveerib juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi  Jaotus tundides: praktiline töö: 56  iseseisev töö: 4  kokku: 60 | **HK 3.1.** valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaignaid (pärmi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen)  **HK 3.2.** teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid, valmistab tooteid ressursisäästlikult ning peab kinni toiduhügieeni reeglitest, valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure  **HK 3.3.** valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi  **HK 3.4.** ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile ja planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele | Praktiline töö õppeköögis. | mitteeristav  hindab õp Tiiu Tamsalu | * Pärmitaigen (saiad, pirukad) * Liivataigen (küpsis, koogid) * Pärmi- ja lehttaigen (pirukad ja croissant) * Beseetaigen, koogid, küpsetised * Biskviittaigen, tordid * Kreemid, glasuurid * Keedutaigen | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, esitlused, praktilised tööd | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV2 Iseloomustada pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamisomaduste järgi.  ÕV1–3 Õpimapp | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, praktilised tööd ja iseseisev töö on sooritatud. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Pagariõppe põhikursus http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/  Kondiitri tehnoloogia http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri\_tehnoloogia.pdf  Rekkor, S. jt. (2013). *Kulinaaria.* Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. jt. (2013). *Praktiline kulinaaria*. Tallinn: Argo  Kiisman, E., Piirman, M. (2005). *Küpsetuskunst.* Tartu: Atlex | | | | |