***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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähi piirkonnas  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 10  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab 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 õppimist  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 10  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp Halliki Väli | * Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine * Koka õppekava sisu ja ülesehitus * Õppetöö korraldus | |
| ÕV3  mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 10  kokku: 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 | Mitteeristav  Hindab õp Heli Kakko | * Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ning liigitus ja nende äriideed * Majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine | |
| ÕV4  mõistab turismi tähtsust Eesti  majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses  Jaotus 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 | Mitteeristav  Hindab 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 kokkuvõttev hindamine** | 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 kursus  II kursus | 3 EKAP  3 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** | mitteeristav  õp Ülle Tamsalu, rühmajuhataja  I 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).** | mitteeristav  õp Anne Lember, Anne-Li Tilk  II 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.** | mitteeristav  õp Sille Lapp  II 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** | mitteeristav  õp Marve Koppel  II 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 kokkuvõttev hindamine** | 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>  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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja  säästlikult ning järgides hügieeninõudeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 20  praktiline töö: 42  iseseisev töö: 46  kokku: 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 oskuste  Demonstratsioon.  Praktilised tunnid õppeköögis  (7 korda erinevatel teemadel)  Praktiliste ja iseseisvate tööde kogumik koos tööplaani ja analüüsiga. | Mitteeristav  Hindavad 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 | |
| ÕV2  käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikult  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  iseseisev töö: 24  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp Lemmi Heero | * Toiduhügieeni põhimõtted * Toiduseadus * Isikliku hügieeni nõuded * Ettevõtte enesekontrolliplaan * Ressursside säästlik kasutamine * Keskkonnaprobleemid * Jäätmete hooldus. Jäätmete liigid * Kahjuritõrje | |
| ÕV3  teeb igapäevaseid puhastus-ja koristustöid tootmisruumides,  kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8/8  praktiline töö: 16/12  iseseisev töö: 26/26  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp  Halliki Väli  Reena 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 | |
| ÕV4  ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainete gruppide hoiunõuetele  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 14  iseseisev töö: 34  kokku: 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 esitamine   1. Pakendite võrdlus. 2. Uurimistöö etteantud toiduainest. | Mitteeristav  Hindab õp  Lemmi 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 | |
| ÕV5  selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab 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 juhendile  ÕV4 Koostada juhendi alusel võrdlus erinevate toiduainete pakendite kohta ühes kaubagrupis. Koostada uurimustöö etteantud toiduainest. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Kõikide hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel. Mooduli hindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab   1. 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 juhend  Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo  Toiduseadus, ja määrused  Veeseadus/Joogiveeseadus  Jäätmeseadus 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-K  Säär, R. (2002) Toiduhügieen, enesekontroll ja ettevõtte tunnustamine. Tallinn: Leksiko  Toidu 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  iseseisev: 10  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp Siiri Velve | * Teenindaja isikuomadused, erinevad rollid ja ülesanded * Kliendikeskne teenindus, kliendi teekond * Toitlustusettevõtete erinevad liigid, teenindusviisid ja lauatüübid | |
| ÕV2  arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  iseseisev: 10  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab 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 | |
| ÕV3  teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega  laudades  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline: 20  iseseisev: 14  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp  Siiri Velve | * Serveerimiseks vajalike vahendite komplekteerimine * Laudade katmine * Teenindamise põhitehnikad * Teeninduskäik | |
| ÕV4  lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele ja väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline: 20  iseseisev: 8  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp  Siiri 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 kokkuvõttev hindamine** | 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: Argo  Rekkor, S; jt. (2008) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo  Kotkas, 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüs olevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning  järgib hügieeninõudeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10/6  praktiline töö: 48/6  iseseisev töö: 66/12  kokku: 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. | Mitteeristav  Kokaõpetajad  Joogiõpetus õp Ülle Tamsalu | Toiduvalmistamise alused ja koka praktiline töö  Suurköögi toidud/joogid, teemad   1. 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 | |
| ÕV2  iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja  säilitamise nõudeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  iseseisev töö: 14  kokku: 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. | Mitteeristav  Õp Lemmi Heero | **Toiduainete õpetus**   * Liha- ja lihatooted * Kala ja kalatooted * Pähklid, seemned jms * Toidurasvad ja lisaained * Põhitoitained, nende saamise allikad ja vajalikkus | |
| ÕV3  koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi  soovidest ja vajadustest  Jaotus tundides:  teoreetiline töö 2/4  praktiline töö: 2/4  iseseisev töö: 6/16  kokku: 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 | |
| ÕV4  koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte, arvutab tooraine vajaduse ja kaloraaži  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 18  kokku: 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. | Mitteristav  Õpetaja  Lemmi Heero | * Kalkulatsioon * Omahinna arvutamine * Kaloraaži arvutamine. * Töö arvutis | |
| ÕV5  planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta suurköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika  põhinõuetest  Jaotus 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 | Mitteristav  Hindab 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 I kursusel** | 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 kokkuvõttev hindamine** | Kompleksülesanne 1  Õppija 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 2  Väljatöötatud menüü praktiline teostamine meeskonnatööna õppeköögis | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu; I. (2010) Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo  Kikas, H. (2004) Toidukaubad – kaubaõpetuse käsiraamat. Tallinn: Ilo  Toimetaja Lõhmus, R. (2006) Maailma toiduainete entsüklopeedia. Tallinn: TEA Kirjastus  Mihkels, E. (2010) Poodi kalale. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Müller, V. (2012) Sealiha. Suur kokaraamat. Tallinn: TEA Kirjastus  Iburg, A. (2002) Vürtsileksikon. Tallinn: Maalehe Raamat  Rausch, A. (2002) Maitsetaimede leksikon. Tallinn: Maalehe Raamat  Kang, 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: Printon  Aavik, 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes  kasutatavat dokumentatsiooni  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline: 10  kokku: 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. | Mittereistav  Hindab  kokaõpetaja | * Säilitamise kaod * Varustamise korraldus * Laodokumentatsioon * Arve-saatelehe vormistamine * Lattu toidukauba arvele võtmine * Laost toidukauba maha kandmine * Taaramajandus * Inventuur – mõiste, eesmärk | |
| ÕV2  planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline: 10  iseseisev: 12  kokku: 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 | Mitteeristav  Hindab  kokaõpetaja | * Töökorralduse põhimõtted restoraniköögis, tööde järjekord ja ajastamine * Koka töökoha korraldamine * Ergonoomiline töökeskkond ja töövõtted * Ametijuhendid * Tööaeg, -graafik | |
| ÕV3  kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid  Jaotus tundides:  praktiline: 5  iseseisev: 15  kokku: 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 | Mitteeristav  Hindab  kokaõpetaja | * 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 | |
| ÕV4  mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega  Jaotus tundides:  praktiline: 5  iseseisev: 13  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab  kokaõpetaja | Kaastöötajate juhendamine | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumi analüüs, probleemsituatsiooni lahendamine, töötamine arvutiga | | | | |
| **Iseseisev töö I kursusel** | 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 kokkuvõttev hindamine** | 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel *à la carte* menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  praktiline töö: 30  iseseisev töö: 30  kokku: 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). | Mitteeristav  Hindavad  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 | |
| ÕV2  selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 26  kokku: 34 | * kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel   teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist   * iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist | Esitlus biokeemilistest protsessidest etteantud teemal | Mitteristav  Hindavad  kokaõpetaja | * 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 II kursusel** | ÕV1 Õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest). | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Esitab portfoolio ja teostab praktilised tööd. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S; jt (2008) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo  Müller, V. (2012) Sealiha. Suur kokaraamat. Tallinn: TEA Kirjastus  Iburg, A. (2002) Vürtsileksikon. Tallinn: Maalehe Raamat  Rausch, A. (2002) Maitsetaimede leksikon. Tallinn: Maalehe Raamat  Kang, 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev: 6  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab Irina Arhipova | * Toitumisel arvestada ealisi iseärasusi ja füüsilisest koormusest tulenevaid toitumise erisusi * Toidutalumatused, toiduallergiad * Taimetoitluse erinevad liigid | |
| ÕV2  koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline: 6  iseseisev: 12  kokku: 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).  Esitlus  Koostatud menüü põhjal planeerida ja valmistada kolmekäiguline toidukord. | Mitteeristav  Hindab Irina Arhipova | * Toitumisalaste erisustega klientidele sobiva menüü koostamine ja kohandamine * Kalkulatsioonikaartide ja tehnoloogiliste kaartide koostamine * Roogade toiteväärtuse arvestamine | |
| ÕV3  valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke  roogi ja jooke  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline: 3 x 6 = 18  iseseisev: 24  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab 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 kokkuvõttev hindamine** | 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: Varrak  Kalbri, 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  koostab juhendi alusel *à la carte* toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8/6  iseseisev 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. | Mitteeristav  Hindavad:  Lemmi Heero, Anne-Ly Tilk | * Ühikute teisendamine * Külm- ja kuumtöötlemiskaod * Kilohinna ja käibemaksu arvutamine * Tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardi koostamine * Töö vormistamine | |
| ÕV2  koostab juhendi alusel *à la carte* menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 14  kokku: 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. | Mitteristav  Hindab  Lemmi Heero | * Menüü koostamise põhimõtted * Kliente mõjutavad tegurid | |
| **Õppemeetodid** | Töö arvutis, individuaalne õpe, kirjalik esitlus. | | | | |
| **Iseseisev töö I kursusel** | ÕV1 ja 2 Koostada juhendi alusel *à la carte* menüü ja pakkumised konkreetsele sihtrühmale lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Esitab etteantud kompleksülesande. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Laatsit, Juta (2004) Kalkulatsiooni töövihik toitlustuseriala õpilastele. Tallinn: Printon  Aavik, 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel *à la carte* menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid  Jaotus tundides:  praktiline töö: 50  iseseisev töö: 46  Kokku: 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). | Mitteeristav  Hindavad  kokaõpetajad | * 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 | |
| ÕV2  arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 18  iseseisev töö: 30  kokku: 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). | Mitteeristav  Hindavad  kokaõpetajad | * Uute toidutrendide tutvustus * Toodete arendus * Kolm praktilist projektiõppekööki | |
| ÕV3  kasutab restorani-köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja  töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 20  iseseisev töö: 38  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindavad  kokaõpetajad | * 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 II kursusel** | 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 kokkuvõttev hindamine** | Projektitöö: Kolmekäigulise menüü koostamine ja valmistamine. Osavõtt praktilisest restorani tööst. Esitada õpimapp. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. jt (2008) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo  Müller, V. (2012) Sealiha. Suur kokaraamat. Tallinn: TEA Kirjastus  Iburg, A. (2002) Vürtsileksikon. Tallinn: Maalehe Raamat  Rausch, A. (2002) Maitsetaimede leksikon. Tallinn: Maalehe Raamat  Kang, 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  mõistab erialaseid pagari- ja  kondiitritöö termineid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 16  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab  Tiiu Tamsalu | * Peamiste taignate valmistamise tehnoloogiad * Taignas toimuvad keemilised protsessid segamisel, käärimisel, küpsetamisel * Taigna kihitamine * Toodete vormimine | |
| ÕV2  kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 16  kokku: 22 | * iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele | IT: Iseloomustada pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende  kasutamisomaduste järgi. | Mitteeristav  Hindab  Tiiu Tamsalu | * Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad spetsiifilised toorained gruppide   kaupa, sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele | |
| ÕV3  valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi  Jaotus 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. | Mitteeristav  Hindab  Tiiu 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 I kursusel** | ÕV1 Millised keemilised protsessid toimuvad segamisel, käärimisel, küpsetamisel.  ÕV2 Iseloomustada pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamisomaduste järgi. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Hindab pagari ja kondiitri õpetaja, kui kõik praktilised tunnid ja IT-d on sooritatud. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Retseptide kogumik praktilistes tundides.  Toote valmistamise töölehed – tehnoloogia kaardid  Kiisman, E., Piirman, M. (2005) Küpsetuskunst. Tartu: Atlex  Tamkivi, 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  planeerib isikliku praktika eesmärke  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20 kokku: 26 | * koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit * teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse arvestades praktikajuhendit | Praktikaeesmärgid, praktikapäeviku täitmine. | Mitteeristav  Hindab  rühmajuhataja | * Sissejuhatus moodulisse * Praktika dokumentatsioon | |
| ÕV2  tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20  kokku: 26 | * kirjeldab praktikaettevõtte äriideed juhendi alusel * kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust * kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte töökorraldust | Toitlustusettevõtte töökorraldusest, äriideest esitlus. | Mitteeristav  Hindab  rühmajuhataja | * Tööohutusalane instrueerimine * Praktikaettevõtte äriidee * Praktikaettevõtte ruumid * Praktikaettevõtte toimingud ja töökorraldus | |
| ÕV3  töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte  töökorraldust  Jaotus 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. | Mitteeristav  Hindavad  rühmajuhataja  koostöös praktikajuhendajaga | * Toiduainete eel- ja kuumtöötlusvõtted * Säästlikkus. Ergonoomika * Toitude valmistamise põhitehnoloogiad * Töövahendid ja seadmed * Puhastustööd * Praktika ettevõtte menüü * Töögraafikud * Ettevõtte tööplaan | |
| ÕV4  koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 46  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab  rühmajuhataja | * Praktikaaruande koostamine ja esitlemine * Tagasiside moodulile * Mooduli hindamine | |
| **Õppemeetodid** | Arutelud, praktiline töö, analüüs, suuline esitlus | | | | |
| **Iseseisev töö** | Praktikaaruande koostamine, täitmine, esitluseks ettevalmistamine. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  planeerib isikliku praktika eesmärke, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega  Jaotus 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. | Mitteeristav  Hindavad:  rühmajuhataja  Anne-LY Tilk | * Sissejuhatus moodulisse * Praktika dokumentatsioon * Arvuti AB * Praktikale asumiseks dokumentide vormistamine arvutil | |
| ÕV2  töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte  töökorraldust  Jaotus tundides:  praktiline töö: 228  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindavad:  rühmajuhataja  koostöös 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. | |
| ÕV3  koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 44  kokku: 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 | Mitteeristav  Hindab  rühmajuhataja | * 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 kokkuvõttev hindamine** | 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  planeerib isikliku praktika eesmärke, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega  Jaotus 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. | Mitteeristav  Hindab  rühmajuhataja | * Sissejuhatus moodulisse * Praktika dokumentatsioon * Ettevõttepraktika planeerimine * Praktikapäeviku koostamine | |
| ÕV2  töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust  Jaotus tundides:  praktiline töö: 182  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindavad:  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. | |
| ÕV3  koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 44  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab  rühmajuhataja | * Praktikaaruande koostamine ja esitlemine * Tagasiside moodulile * Mooduli hindamine | |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, esitlus, praktiline töö | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | Koostada kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruanne vastavalt etteantud juhendile ja anda hinnang praktikaeesmärkide saavutatusele. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  planeerib isikliku praktika eesmärke  Jaotus 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. | Mitteeristav  Hindab  rühmajuhataja | * Sissejuhatus moodulisse * Praktika dokumentatsioon * Ettevõttepraktika planeerimine * Praktika päeviku koostamine | |
| ÕV2  tutvub toitlustusettevõtte kui organisatsiooniga ning köögi ja teeninduse korraldusega ettevõttes  Jaotus tundides:  praktiline töö: 8  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab  rühmajuhataja | Praktika ettevõttega tutvumine | |
| ÕV3  töötab köögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid, eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja teeb puhastus ja korrastustöid  Jaotus tundides:  Jaotus tundides:  praktiline töö: 226  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindavad:  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 | |
| ÕV4  õppija koostab praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 44  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab  rühmajuhataja | * Praktikaaruande koostamine ja esitlemine * Tagasiside moodulile * Mooduli hindamine | |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, esitlus, praktiline töö | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | Koostada kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruanne vastavalt etteantud juhendile ja anda hinnang praktikaeesmärkide saavutatusele. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  mõistab erinevate restoranide äriideid ja restoraniteeninduse  põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline: 12  iseseisev: 18  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp  Siiri Velve | * Restoranide äriideed ja tooted * Teenindusviisid * Restoranitöö planeerimine | |
| ÕV2  rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise  Jaotus tundides:  praktiline: 22  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp  Siiri 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 kokkuvõttev hindamine** | Mõlemad õpiväljundid on saavutatud. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S; jt (2013) Teenindamise kunst. Tallinn: Argo  Rekkor, S; jt (2013) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo  Kotkas, 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  planeerib peoteeninduse vastavalt kliendi  vajadustele, soovidele ja sündmusele  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 12  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp  Halliki Väli | * Idee väljatöötamine * Menüü väljatöötamine * Peoteeninduse planeerimine | |
| ÕV2  teostab ettevalmistustöid peoteeninduse teenindusruumides, lähtudes kliendi vajadustest ja  soovidest  Jaotus tundides: teoreetiline töö:  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 12  kokku: 18 | * planeerib söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu meeskonnatööna * linutab ja kaunistab laudu ja teeb eelkatteid vastavalt menüüle | Rühmatöö: meeskonnatööna  planeerida söögisaal ja  paigutada ruumis söögilaudu või  selvelaudu.  IT: Peolaua visuaali väljatöötamine | Mitteeristav  Hindab õp  Siiri Velve | * Serveerimiseks vajalike vahendite komplekteerimine * Laudade katmine | |
| ÕV3  valmistab ja vormistab kliendi  poolt tellitud road ja joogid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 14  iseseisev töö: 8  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp  Hallik Väli | * Meeskondade tööjaotus (köök ja teenindus) * Toitude praktiline väljatöötamine, katsetamine, peaproov, teostamine | |
| ÕV4  teostab peoteenindust lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 8  iseseisev töö: 8  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp  Siiri Velve | * Ürituse tehniline teostamine * Teenindamise põhitehnikad * Teeninduskäik * Analüüs, enesehindamine ja tagasiside | |
| **Õppemeetodid** | Projektõpe, rühmatöö. | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | ÕV1 Ideekaart ürituse teema arendamiseks menüü kaart ja meelelahutuse idee  ÕV2 Peolaua visuaali väljatöötamine  ÕV3, 4 Analüüs üritusest. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Õpilane on osalenud rühmatöös projekti ettevalmistamisel, täitnud iseseisvad tööd ning osalenud sündmuse läbiviimisel. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Müristaja, H. (2011) Sündmus- ja koosolekukorraldus. Tallinn: Argo  Rekkor, S; jt (2013) Teenindamise kunst. Tallinn: Argo  Kotkas, 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid  Jaotus 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 | Mitteeristav  Hindab õp | * Grillimise põhimõtted ja eripärad | |
| ÕV2  planeerib ja teostab ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks  Jaotus tundides:  praktiline töö: 8  iseseisev töö: 14  kokku: 22 | * planeerib grillvahendid välitöödeks vastavalt menüüle * paigutab seadmed ja töövahendid grillplatsil meeskonnatööna | Meeskonnatööna valmistada ette grilliplats | Mitteeristav  Hindab õp | * Ettevalmistustööd välitingimustes toidu valmistamiseks * Grillseadmed | |
| ÕV3  valmistab erinevate grillseadmetega grillroogasid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  praktiline töö: 16  iseseisev töö: 26  kokku: 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 juhisele  Esitlus | Mitteeristav  Hindab õp | * Menüü koostamine * Toitude valmistamine söegrillil välitingimustes * Toitude valmistamine BBQ ahjus välitingimustes | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, rühmatöö, arutlus. | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | Õppematerjali läbitöötamine ja uue info otsimine. Koostada esitlus teemal huvitav grillimine, sh leida vähemalt üks grillitud fantaaisaroog. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | 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 Kirjastus  Ilves, H. (2008) Grillime aasta ringi. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Pitelkov, 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitude  serveerimisel  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  kokku: 4 | * kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid, * tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel |  | Mitteeristav  Hindab õp  Kaie Keskküla | * Värviring * Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine | |
| ÕV2  teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid  toorained ja töövahendeid  Jaotus tundides:  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 12  kokku: 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 | Mitteeristav  Hindab õp  Irina Arhipova | * Fruktodisain * Taignakaunistused * Šokolaadikaunistused * Karamellkaunistused | |
| ÕV3  teab erinevaid toitude serveerimise  viise ja võimalusi  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 12  iseseisev töö: 14  kokku: 30 | * valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile * valmistab roa komponendid vastavalt juhendile ja paigutab taldrikule | IT: Joonistada värviliselt 15 erinevat võimalust kastme paigutamiseks | Mitteeristav  Hindab õp  Irina Arhipova | * Põhitoidu paigutamise võimalused * Lisandite paigutamine taldrikule * Kastmete paigutamise võimalused * Vaagnatele serveerimine | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, õppevideo, praktiline töö, ideekaart | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | ÕV2 Joonistada värviliselt 5 erinevat viisi magustoitude kaunistamiseks  ÕV3 Joonistada värviliselt 15 erinevat võimalust kastme paigutamiseks | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  moodsa eesti köögi mõiste, köögitöövõtted ja võimalused  Jaotus tundides: teoreetiline töö:6  praktiline töö 6  iseseisev töö: 14  kokku: 26 | * kasutab kaasaegseid köögitöövõtteid klassikalise eesti köögi toitude valmistamisel ja serveerimisel; | Praktilisest õppeköögist osavõtt. | Mitteeristav  Hindab  kokaõpetaja | * Kaasaegseid köögitöövõtteid ja seadmeid * Üks praktiline õppeköök | |
| ÕV2  klassikalise eesti köögi toitude valmistamise ja moodsa serveerimise viisid ja võimalused  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö12  iseseisev töö: 12  kokku: 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 | Mitteeristav  Hindab  kokaõpetaja | * Klassikaline Eesti toit moodsas võtmes * Kaks praktilist õppekööki | |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, praktiline töö, planeerimine, rühmatöö | | | | |
| **Iseseisev töö I kursusel** | ÕV2 Planeerida, valmistada ja serveerida üks klassikaline toit moodsas võtmes. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Iseseisva töö ja praktiliste tööde sooritamine. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Demjanov, D. (2011) Eesti *a`la carte*. Tallinn: Eesti Kulinaaria Instituut  Kirikal, S. (2006) Eesti *gourmet* kokaraamat. Tallinn: Eesti Ekspressi Kirjastus  Toiduajakirjad Köök, Oma Maitse  Kersna, 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  mõistab Eesti rahvusköögi  eripära ja kirjeldab selle kaasajastamise võimalusi  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 10  kokku: 16 | * loetleb eesti rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel | IT: Regionaalne Eesti köök ja tuntumad road.  Esitlus. | Mitteeristav  Hindavad  kokaõpetaja | * Eesti rahvusköök * Eesti rahvusköögi kujunemine * Eesti köögi toorained ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiad * Regionaalne Eesti köök ja tuntumad road | |
| ÕV2  tunneb enamlevinud rahvusköökide eripärasid ning religiooni mõju toitumistavadele  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 12  kokku: 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 | Mitteeristav  Hindavad  kokaõpetaja | * Maailma rahvaste köögid: * Prantsuse, Itaalia, Vene, India, Hiina, Jaapani, Saksa jt * Religiooni mõju toitumistavadele | |
| ÕV3  valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  praktiline töö: 12/10  iseseisev töö: 14  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindavad  kokaõpetaja ja  õp Siiri Velve | * Eesti rahvusköögi tuntumate roogade valmistamine * Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine * Praktiline rahvusköök | |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, rühmatöö, esitlus, analüüs | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | ÕV1 Regionaalne Eesti köök ja tuntumad road  ÕV2 Rühmatööna maailma rahvaste köögid: komplektmenüü ühest rahvusköögist | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Rühmatööna valminud komplektmenüü praktiline teostus, selle esitlus ja analüüs. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Kalvik, S. (1981) Eesti rahvatoite. Tallinn: Valgus  Kalvik, S. (1998) Pühade ja tavanditoidud. Tallinn: Maalehe Raamat  Kersna, A. jt (2004) Eesti rahvusköök. Tallinn: Maalehe Raamat  Mikk, M. (2012) Eesti rahvustoidud. Tallinn: KirjastusTulip  http://www.eestitoit.ee  Eesti 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  mõistab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi leides informatsiooni erialasest kirjandusest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  praktiline töö: 14  iseseisev töö: 18  kokku: 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 joogikaardi  IT: Referaat teemal: destilleeritud alkohol. | Mitteeristav  Hindab 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 | |
| ÕV2  planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid vastavalt etteantud juhendile  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  kokku: 4 | * koostab ja vormistab juhendi alusel   vajaminevate kaupade ja vahendite  nimekirja.   * 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. | Mitteeristav  Hindab õp  Ülle 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 põhimõtetele  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp  Ülle Tamsalu | * Toidu ja joogi sobivuse põhimõtted | |
| ÕV4  valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  kokku: 6 | * selgitab vestlusel kliendi valikut * võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi   otsusest.   * vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte   töökorraldusele. |  | Mitteeristav  Hindab õp  Ülle Tamsalu | * Töökoha ettevalmistamine * Töövahendid * Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine | |
| ÕV5  valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 4  iseseisev töö: 16  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp  Ülle Tamsalu | * Toorainete tundmine * Segujookide valmistamine * Segujookide serveerimine * Tööohutus- ja hügieeninõuded | |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, rühmatöö, esitlus | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | ÕV1 Referaat teemal „Destilleeritud alkohol“.  ÕV5 õpilane mõtleb ise ühe segujoogi, selle valmistusviisi ja serveerimise. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | 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: Tea  Rekkor, S. jt (2013) Teenindamise kunst. Tallinn: Argo  Otspere, U. (2010) Kokteil-segujookide kuningas. Tallinn: Argo  Mölstad, M. (2003) Minu esimene veiniraamat. Tallinn: Varrak  Keskküla, K. (2008) Uus veinijuht. Tallinn: Eesti Ekspress Kirjastus  Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. (2006) Vein ja toit. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Otspere, U. (2003) Joogiraamat – särav kuld klaasis. Habaja: Kirjastus Kentaur  Ugandi, 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  selgitab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 4  kokku: 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 | Mitteeristav  Hindab õp  Anzelika Toll | * Sissejuhatus fotograafiasse ja fototehnikasse * Filmikaamerad ja digikaamerad, kaamera ehitus ja funktsioonid * Fotoaparaadi käsitsemine (avad, särid, tundlikkused, fookuskaugused, kuidas käes hoida, hooldus) | |
| ÕV2  rakendab vastavat seadusandlust ning eetikareegleid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  Iseseisev töö: 6  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp  Anzelika Toll | * Eetikareeglid * Seadusandlus | |
| ÕV3  kasutab kompositsioonireegleid, erinevaid fototöötlemise võtteid ja pildistava objekti omapära  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  kokku: 8 | * planeerib praktilise töö toidukeskkonnas etteantud erinevate objektide pildistamiseks ja teostab võrdleva analüüsi | Meeskonnatööna :  Programmide töölaudade ja tööriistade tutvustamine, võrdlemine ja kasutamine. | Mitteeristav  Hindab õ.  Anzelika Toll | * Tööprotsessi jäädvustamine töökeskkonnas, valgusega arvestamine * Kaamerate eripärad ja erinevad optikad Sügavusteravus ja fookuskaugus * Valgusega arvestamine | |
| ÕV4  kasutab foto/digikaameraid pildistades erinevaid objekte  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 18  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab õp  Anzelika Toll | * Fotode ülevaatus ja analüüs * Fotode arhiveerimine, esmane töötlus vabavaraliste programmidega Picasa, Canva, Googlefoto | |
| **Õppemeetodid** | Praktilised, iseseisev töö, meeskonnatöö, analüüs | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | Õpilane paneb kokku oma tehtud fotodest õpimapi arvestades kõiki fotograafiaalaseid teadmisi. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | 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 | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| ÕV1  valmistab suhkrusiirupist ja kakaost trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 9  kokku: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. | Mitteeristav  Hindab kokaõpetaja | * Trühvlite valmistamise ajalugu * Toorained * Trühvlid suhkrusiirupist: suhkrusiirup, trühvlipuru * Viimistlusmaterjalid | |
| ÕV2  valmistab ganachest trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 9  kokku: 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. | Mitteeristav  Hindab kokaõpetaja | * Ganache * Šokolaad * Kuvertüür * Glasuurid | |
| ÕV3  valmistab erinevate täidistega trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 10  kokku: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. | Mitteeristav  Hindab kokaõpetaja | * Küpsetatud täidised * Puuviljad, pähklid, küpsised * Täidised * Korpuste valmistamine | |
| **Õppemeetodid** | Rühmatöö, iseseisev töö, meeskonnatöö, praktiline töö. | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | ÕV1 Suhkrusiirupist valmistatud trühvli retsepti koostamine.  ÕV2 Ganachest valmistatud trühvli retsepti koostamine. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane esitab iseseisvad tööd ja sooritab praktilised arvestuslikud tööd. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Ruben, K. (2014) Väike trühvliraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Kang, A., Suitsu, M., Virkus, L. (2004/2007) Šokolaadiraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Vihuri, M. (2008) Kuldne šokolaadiraamat. Tallinn: Varrak | | | | |