***Lisa 4***

***KOOSKÕLASTATUD***

***kooli nõukogu poolt 06.02.2023***

***protokoll nr 1-3/23/3***

***KINNITATUD***

***direktori 07.02.2023***

***käskkirjaga nr 1-2/23/7***

KURESSAARE AMETIKOOLI 4. TASEME KUTSEKESKHARIDUSÕPPE KOKA ÕPPEKAVA

MOODULITE RAKENDUSKAVA

180 EKAP

**Sisukord**

[I. PÕHIÕPINGUTE MOODULID 3](#_Toc125903862)

[1. Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused 3](#_Toc125903863)

[2. Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas 5](#_Toc125903864)

[3. Toitlustamine 8](#_Toc125903865)

[4. Menüü planeerimine 12](#_Toc125903866)

[5. Praktiline töö suurköögis 15](#_Toc125903867)

[6. Menüü koostamine ja kalkulatsioon 19](#_Toc125903868)

[7. Toiduvalmistamine 22](#_Toc125903869)

[8. Praktiline töö restoranis 26](#_Toc125903870)

[9. Praktika 30](#_Toc125903871)

[II. VALIKÕPINGUTE MOODULID 34](#_Toc125903872)

[10. Eritoitlustus 34](#_Toc125903873)

[11. *Catering*-teenindus 36](#_Toc125903874)

[12. Restoranitöö korraldus 39](#_Toc125903875)

[13. Peoteenindus 42](#_Toc125903876)

[14. Rahvus- ja regionaalköögid 45](#_Toc125903877)

[15. Joogiõpetus 47](#_Toc125903878)

[16. Kaunistamine ja serveerimine 49](#_Toc125903879)

[17. Ruumi- ja lauakujundus 51](#_Toc125903880)

[18. Grillimine ja *barbecue* 52](#_Toc125903881)

[19. Pagari- ja kondiitritöö 55](#_Toc125903882)

[20. Erialane soome keel 57](#_Toc125903883)

[21. Kutsealane inglise keel 59](#_Toc125903888)

[22. Ettevõtlusõpe 62](#_Toc125903889)

[23. Restoraniteenindus 64](#_Toc125903890)

[24. Toidufotograafia 65](#_Toc125903891)

[25. Trühvlite valmistamine 66](#_Toc125903892)

[26. Õpioskused 67](#_Toc125903893)

[27. Innovatsiooniprojekt 69](#_Toc125903894)

|  |  |
| --- | --- |
| **KURESSAARE AMETIKOOLI**  **KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA**  **(4. taseme kutsekeskharidusõpe)** | |
| **Sihtrühm** | Põhihariduse omandanud õpilased või vähemalt 22-aastased põhihariduseta isikud, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid |
| **Õppevorm** | Statsionaarne koolipõhine õpe |

# PÕHIÕPINGUTE MOODULID

# Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Heli Kakko, Lemmi Heero, Halliki Väli, Irina Arhipova** | | | | Kursus I |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivaid õpistrateegiaid | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | puuduvad | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** **mõistab**  toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 16  kokku: 16 | **HK 1.1. selgitab** toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid  **HK 1.2.** **selgitab** õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest | **Rühmatöö:** kasutades digivahendeid selgitada välja toitlustuse olulisus ja sisu lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis.  **Õppekäik** majutus- ja/või toitlustusettevõttesse.  **Praktiline rühmatöö koos esitlusega**: koostada õppekäigu kohta raport koos esitlusega etteantud lähteülesande põhjal. | mitteeristav | 1. Turismimajanduse põhimõisted, süsteem, keskkond; turismivormid 2. Majanduskeskkond, majanduslik käitumine 3. Peamised turismi ettevõtted toitlustuses 4. Levitamiskanalid toitlustusettevõttes 5. Turismikohtade tüübid 6. Majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seos turismiga 7. Globaalprobleemid 8. Turismipoliitika mõju   **Lõiming:**  Sotsiaalained –4 t   * Eesti toidukultuuri ja toiduettevõtluse ajalugu | |
| **ÕV2. toimib** kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 12  kokku: 16 | **HK 2.1.** **nimetab** õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid  **HK 2.2.** **koostab** juhendamisel isikliku õppeplaani ja **sõnastab** õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid | **Iseseisev töö**: koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid | mitteeristav | 1. Sissejuhatus eriala õpingutesse 2. Kooli ja õppegrupiga tutvumine 3. Kooli erinevad teenindusüksused 4. Õppetöö korraldus 5. Õpilase õigused ja kohustused 6. Õpilast puudutav dokumentatsioon 7. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine 8. Õpikeskkond 9. Õppekava sisu ja ülesehitus | |
| **ÕV3.** **kasutab** õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  kokku: 12 | **HK 3.1. leiab** lähteülesande põhjal õppetööga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused  **HK 3.2. nimetab** õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele  **HK 3.3.** **kirjeldab** juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära | **Meeskonnatöö:** SWOT-analüüs – õpilase õigused ja kohustused, vajadused ja eripärad. | mitteeristav | 1. Valdkonna kutsestandardid 2. Valitud elukutse ning kutse saamine 3. Kutsekirjeldus, kutse-eetika 4. Erialased arenguvõimalused 5. Kutseeksam, eksamitöö, EHRL 6. Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus   **Lõiming:**  Keel ja kirjandus – 10 t   * Erialased tekstid, meediakajastus * Arutlus | |
| **ÕV4.** **kasutab** õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  kokku: 8 | **HK 4.1.** **kasutab** sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks, lähtudes enda õpistiilist | **Tööleht**: õppetööks vajaliku informatsiooni otsimine kooli infosüsteemist  **Tööleht**: oma kooli erinevad teenindusüksused / õpetavad õpetajad | mitteeristav | 1. Valdkonna elukutse kuvandid ja väärtustamine 2. Kutsealased infokanalid 3. Õppemeetodid, sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine.   **Lõiming:**  Arvutiõpetus – 6 t   * Kooli kodulehelt info kiire otsimine * Interneti keskkonnas erialase info leidmine * Praktika jaoks võimalikud ettevõtted, nende koduleheküljed * Kutsekoda ja kutsestandard | |
| **Õppemeetodid** | Rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö, kirjalik enesehinnang, tööleht, analüüs. | | | | |
| **Iseseisev töö** | Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Mooduli hinne kujuneb õpiväljundites 1, 2, 3 ja 4 kirjeldatud hindamisülesannetest ja iseseisvatest töödest. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Kasutades digivahendeid selgitada välja toitlustuse olulisus ja sisu lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis.  **Õppekäik** majutus- ja/või toitlustusettevõttesse.  **Praktiline rühmatöö koos esitlusega**: koostada ja esitleda õppekäigu kohta raport etteantud lähteülesande põhjal. | | | | |
| **ÕV2.** Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid | | | | |
| **ÕV3.** SWOT-analüüs: õpilase õigused ja kohustused, vajadused ja eripärad | | | | |
| **ÕV4.** Õpliane leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist ja oma kooli erinevad teenindusüksused / õpetavad õpetajad. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Viin, T., Villig, R. (2011). *Hotellimajanduse alused*. Tallinn: Argo  <https://harno.ee/>  [www.kutsekoda.ee](http://www.kutsekoda.ee)  [www.ehrl.ee](http://www.ehrl.ee)  <https://tahvel.edu.ee/>  <https://ametikool.ee/> | | | | |

# ****Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas****

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | ****Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**** | | | | **Maht 5 EKAP /130** |
| **Õpetajad: Marve Koppel, Anne-Li Tilk, Anne Lember, Evi Ustel-Hallimäe** | | | | **I kursus**  **II kursus**  **III kursus** | **ÕV1, ÕV3**  **ÕV2**  **ÕV4** |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuvas keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.** | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | puuduvad | | | | |
| **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**  **teemahinne Anne-Li Tilk** | **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**  **Anne Lember**  **Evi-Ustel Hallimäe** | **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.**  **Meeskonnatöö: õpilasfirma** | **mitteeristav**  **1 AASTA 1EKAP**  **Marve Koppel** | **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** | **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, rollimängud, integreeritud põhiõpingutes ettevõtete külastus.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV1. Eneseanalüüs.**  **ÕV2. Majanduslike vajaduste analüüs ja eelarve koostamine (võib olla projekt eelarvestamine).**  **ÕV3. Eesti ettevõtluskeskkonna analüüs. Vastutustundliku ettevõtluse põhimõtete kaardistamine.**  **ÕV4. 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** | Ideest eduka ettevõtteni (2008). SA Innove <https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:43426>  Töölepingu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/114122022006>  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 | | | | |

# Toitlustamine

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3** | Toitlustamine | | | | **14 EKAP / 364 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Halliki Väli, Irina Arhipova, Sille Lapp, Reena Smidt** | | | | Kursus I |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena toite ja jooke, sh enamlevinud Eesti rahvustoite, töötades säästlikult ja järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodul “Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused” | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** **planeerib** oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 108  iseseisev töö: 27  kokku: 135 | **HK 1.1.** **planeerib** oma tööd ja **korraldab** oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest  **HK 1.2.** **käitleb** toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani  **HK 1.3. valib** ja **mõõdab** toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist  **HK 1.4.** **eeltöötleb** toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid  **HK 1.5.** **kirjeldab** ohuolukordades käitumist ja **annab** esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile | **Iseseisev töö:** koostab puhastusplaani (järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid) oma tööpinnale, loetleb sobivad töövahendid.  **Test:** toiduhügieeni baasteadmiste kohta | eristav | **Töö planeerimise alused –** 12 t   1. Toitlustusettevõtete tüübid ja nende töökorralduslikud eripärad 2. Oma töökoha korraldamine ja oma töö planeerimine   **Tööohutus ja töökeskkond** – 8 t   1. Tuleohutus, elektriohutus, töökeskkonna ohutegurid ja isikukaitsevahendid   **Hügieen –** 12 t   1. Toiduhügieeni põhimõtted 2. Isiklik hügieen 3. Mikroorganismid ja nende vältimine 4. Toidukäitleja kohustused ja vastutus 5. Hügieeninõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele 6. Toiduohutus, enesekontrolliplaan   **Toiduainete õpetus** – 20 t   1. Põhilised toiduainete rühmad 2. Toiduainete omadused 3. Toiduainete pakendid ja pakendimärgistused 4. Toiduainete kvaliteedinõuded ja säilitamisnõuded   **Köögiseadmed ja töövahendid** – 12 t   1. Põhiliselt kasutatavad köögitöövahendid ja -seadmed, nende kasutamine ja tööpõhimõtted 2. Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine 3. Köögitöövahendite ja -seadmete ohutu kasutamine ja hooldamine   **Esmaabi –** 6 t   1. Esmaabi korraldus ettevõttes 2. Hädaabinumber 3. Esmaabi kergemate vigastuste korral   **Lõiming:**  Keemia – 10 t   * Erialases töös kasutatavate lahuste valmistamine * Jäätmekäitlus, säästlikkus, globaalprobleemid   Matemaatika – 20 t   * Erialaste ülesannet lahendamine (puhastuslahused, kalkulatsioonikaart)   Loodusained – 20 t   * Eriala otsene ja kaudne mõju looduskeskkonnale, globaliseerumine ja toitlustamine (toiduainete olelusring), säästev areng, säästev tarbimine | |
| **ÕV2.** **valmistab** toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 + 10 praktiline töö: 78 + 6  iseseisev töö: 24  kokku: 134 | **HK 2.1.** **valmistab** toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes  **HK 2.2.** **valmistab** enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid | **Portfoolio:** athboma kaheteistkümnele praktilisele köögile enesehinnangu lähtudes juhendis toodud punktidest, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid.  **Meeskonnatöö**: rakendab teoreetilisi teadmisi praktikas ja valmistab Eesti rahvusköögile omaseid roogi, kasutades tehnoloogilisi kaarte. | Eristav  Teema hinne 16 t joogiõpetus | **Toiduvalmistamine**   1. Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid 2. Toitude maitsestamise põhialused 3. Erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine (puljongid: liha-, kala- ja köögiviljapuljongid) 4. Põhikastmed (valge-, hele-, majonees-, vinegrett- ja piimatoodetest kastmed) 5. Köögivilja- ja piimasupid 6. Salatid ja võileivad 7. Köögiviljatoidud ja-lisandid 8. Tangainetest toidud 9. Riisi- ja pastaroad 10. Munatoidud 11. Kalatoidud 12. Lihatoidud 13. Magustoidud 14. Eesti rahvusköök (3ÕK) 15. Jookide valmistamine, töövahendid, seadmed, retseptid | |
| **ÕV3. serveerib** toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta  Jaotus tundides: praktiline töö: 40  kokku: 40 | **HK 3.1.** **serveerib** toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele | **Meeskonnatöö:** rakendab teoreetilisi teadmisi praktikas ja serveerib toite juhendamisel | eristav | **Praktiline töö õppeköögis**  Tehnoloogiline kaart | |
| **ÕV4.** **teenindab** kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16  praktiline töö: 30  iseseisev töö: 9  kokku: 55 | **HK 4.1.** **lähtub** kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja **väljendab** end arusaadavalt eesti keeles | **Praktiline teenindamine**  5 päeva ja 6 tundi päevas  **Iseseisev töö:** koostab kliendi kohta analüüsi – teenindusprotsessis käitumine ja selle hindamine. | Eristav | **Suhtlemine ja klienditeenindus**   1. Klienditeeninduse ülesanded 2. Kliendi ootused ja vajadused 3. Kliendi teekond ettevõttes 4. Kliendikeskne teenindus 5. Teenindaja hoiakud 6. Positiivne kliendikontakt 7. Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides   **Lõiming:**  Keel ja kirjandus – 10 t   * Sobiv korrektne sõnavara kliendiga suhtlemisel, vabandamine, pöördumine, korrektne telefonivestlus | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, paaristöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid/ e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine. | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV1.** Koostab puhastusplaani (järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid) oma tööpinnale, loetleb sobivad töövahendid.  **ÕV2.** **Portfoolio:** athboma kaheteistkümnele praktilisele köögile enesehinnangu lähtudes juhendis toodud punktidest, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid.  **ÕV4.** Teeb kliendi kohta analüüsi – teenindusprotsessis käitumine ja selle hindamine. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **eristavalt**. Mooduli hinne kujuneb iseseisvate tööde, teoreetiliste teadmiste kontrolli ning praktiliste oskuste, sh demonstratsiooni (praktiliste töö) alusel. Iseseisvad tööd on vormistatud keeleliselt korrektselt, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi ning esitatud õigeaegselt. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **ÕV1**  **“3”, lävend**  Õpilane planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest; käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöötehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine | | | | |
| **ÕV2**  **“3”, lävend**  Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **ÕV3**  **“3”, lävend**  Õpilane serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele ja võtab osa õppeköökides toimuvatest praktilistest tundidest.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **ÕV4**  **“3”, lävend**  Õpilane lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles ja võtab osa praktilistest tundidest.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A. jt. (2011). *Kulinaaria*. Tallinn: Argo  Kersna, A., Merits, M. jt. (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Kersna, A., Kivisalu, I. jt. (2010). *Toiduvalmistamine suurköögis*. Tallinn: Argo  Aavik, Õ. (2011). *Kalkulatsiooniõpetus. Praktilise töö juhend*. Tallinn: Argo  Kängsepp, I. (2008). *Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile*. Tallinn: Ilo | | | | |

# Menüü planeerimine

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | Menüü planeerimine | | | | **6 EKAP / 156 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Irina Arhipova** | | | | Kursus I | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alistamiseks** | puuduvad | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. koostab** juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40  iseseisev töö: 8  kokku: 48 | **HK 1.1.** **koostab** juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest  **HK 1.2.** **põhjendab** toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile  **HK 1.3. koostab** ja **kohandab** menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest  **HK 1.4.** **vormistab** sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi | **Meeskonnatöö**:  koostada juhendi alusel  digitaalselt argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. | mitteeristav | **Menüü koostamine**   1. Menüüde tüübid 2. Menüüdes kasutatav terminoloogia 3. Menüüde koostamist mõjutavad tegurid 4. Menüüde koostamine ja analüüsimine 5. Toiduportsjoni koostamine, menüü vormistamine IT vahendeid ning võimalusi kasutades   **Lõiming:**  Keel ja kirjandus – 10 t   * Erialaga seotud sõnavara ja terminoloogia, menüü vormistamine korrektses eesti keeles, menüüde valikute põhjendused (taimetoitlased, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavad kliendid)   Matemaatika – 10 t   * Toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia arvutamine lähtuvalt toidu koostisainetest | |
| **ÕV2. arvutab** retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20  iseseisev töö: 6  kokku: 26 | **HK 2.1.** **arvutab** retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase | **Rühmatöö:** õpetaja poolt antud retsepti alusel arvutada toitaineline koostis ja toiteväärtus kasutades IT vahendeid. | mitteeristav | **Toitumisõpetus**   1. Lisa- ja saasteained, nende mõju inimese tervisele ja keskkonnale 2. Einekorra toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine, kasutades IT vahendeid   **Lõiming:**  Keemia – 10 t   * Toiduainete keemiline muutumine | |
| **ÕV3. koostab** juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö:50  iseseisev töö: 15  kokku: 65 | **HK 3.1.** **koostab** juhendamisel põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid  **HK 3.2.** **vormistab** juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabeltöötluse digivahendeid | **Teoreetiliste teadmiste kontroll.**  **Iseseisev töö**: koostab juhendi alusel argipäeva ühenädalase lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. | mitteeristav  Teemahinne: matemaatika  Teemahinne arvutiõpetus | **Kalkulatsioon**   1. Toiduainete kaalu ja mahuühikud, nende teisendamine, bruto ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine 2. Toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine, kulu arvestus 3. Omahinna arvutamine 4. Müügihinna kujunemine ja hinnakujunemise alused 5. Standardretseptuurid 6. Tehnoloogilised- ja kalkulatsioonikaardid 7. Tabelarvutusprogrammi kasutamine kalkulatsioonide koostamisel   **Lõiming:**  Matemaatika – 20 t   * Teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid. * Arvutab tooraine kilogrammi ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast. * Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast. * Arvutab toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest. * Arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust. * Arvutab suhtarvust lähtuvalt toidu ja joogi valmistamiseks vajaminevat toorainete koguseid. * Arvutab protsentides ja koguseliselt abitabelite toel tooraine eel- ja kuumtöötlemiskaod. | |
| **ÕV4**. **arvutab** juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14  iseseisev töö: 3  kokku: 17 | **HK 4.1.** **arvutab** juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust | ÕV2 antud rühmatöö lisa; tooraine vajadus, lähtudes tehnoloogilisest kaardist. | mitteeristav | **Lõiming:**  Matemaatika – 10 t   * Mõõtühikud; massi athhu vahekord; suhe, võrre, võrdeline jaotamine; võrdekujuline võrrand, võrrandisüsteem; toidukoguste suurendamine ja vähendamine; protsent, osa, tervik | |
| **Õppemeetodid** | Praktiline meeskonnatöö, juhtumianalüüs, rollimäng, individuaalne töö, iseseisev töö. | | | | |
| **Iseseisev töö** | Koostab juhendi alusel ühenädalase argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. | | | | |
| **Praktiline töö** | Menüü koostamine arvutiga. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt.** Koostab ja vormistab juhendi alusel 3-käigulise einekorra tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid elektrooniliselt, kasutades etteantud vormi ning erialast terminoloogiat. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud” lävend**  **ÕV1.** Koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest; põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile;koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi. | | | | |
| **ÕV2.** Arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase. | | | | |
| **ÕV3.** Koostab juhendamisel põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid; vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabeltöötluse digivahendeid. | | | | |
| **ÕV4.** Arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Aavik, Õ. (2011). *Kalkulatsiooniõpetus. Praktilise töö juhend*. Tallinn: Argo  Kängsepp, I. (2008). *Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile*. Tallinn: Ilo  Rekkor, S. jt (2013). *Praktiline kulinaaria*. Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Rekkor, S. jt (2010). *Toiduvalmistamine suurköögis.* Tallinn: Argo | | | | |

# Praktiline töö suurköögis

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5** | Praktiline töö suurköögis | | | | **11 EKAP / 286 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero, Siiri Velve** | | | | Kursus I-II | Mooduli ath kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurköögitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud või läbimisel moodul “Toitlustamine” | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. planeerib** suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid  Jaotus tundides: praktiline töö ÕK: 20  iseseisev töö: 6  kokku: 26 | **HK 1.1. planeerib** juhendi alusel oma tööd ja **korraldab** oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid  **HK 1.2.** **alustab** ja **lõpetab** tööd planeeritud ajal, **peab kinni** tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest  **HK 1.3. eeltöötleb** toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid  **HK 1.4.** **käitleb** toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani  **HK 1.5.** **järgib** kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid | **Praktiline töö:** töökorraldus köögis. | eristav | **Suurköögi töö**   1. Oma töö planeerimine 2. Töö meeskonnaliikmena 3. Hügieenireeglitest kinnipidamine 4. Tooraine tundmine, õige kasutamine ja säilitamine | |
| **ÕV2. valmistab** ja **serveerib** juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20  praktiline töö ÕK: 80  iseseisev töö: 30  kokku: 130 | **HK 2.1.** **valmistab** toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes  **HK 2.2. serveerib** toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele | Osavõtt praktilistest suurköögitoitude valmistamise tundidest õppeköökides.  **IT**: praktiliste tööde kogumik koos tööplaani, tehnoloogia ja eneseanalüüsiga  Osavõtt joogivalmistamise teoreetilistest ja praktilistest tundidest. | eristav | **Suurköögi toidud / joogid**   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. Köögiviljatoidud – 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. | |
| **ÕV3. teeb** juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, **käitleb** prügi, **korrastab** ja **puhastab** juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  praktiline töö: 16  iseseisev töö: 14  kokku: 38 | **HK 3.1.** **teeb** puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani  **HK 3.2.** **käitleb** juhendamisel köögis tekkivat prügi | Hindamine praktilistes tundides köögis. | eristav | **Puhastus- ja korrastustööd**   1. Suurköögis kasutatavad töövahendid ja köögiseadmed 2. Puhastusvahendite kasutamine 3. Puhastusplaan   **Lõiming:**  Keemia – 10 t   * Erialases töös kasutatavate lahuste valmistamine; jäätmekäitlus, säästlikus, globaalprobleemid. | |
| **ÕV4.** **teenindab** kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest  Jaotus tundides: praktiline töö: 40  kokku: 40 | **HK 4.1.** **teenindab** juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles | **Praktiline töö**: teenindus väljastusletis. | eristav | **Teenindamine**   1. Valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist,   arvestades portsjoni kompositsiooni,  vormistamise ja kaunistamise võtteid  **Lõiming:**  Keel ja kirjandus – 10 t   * Teenindusega seotud sõnavara ja erialased terminid; korrektne sõnakasutus ja keelemallid vastavalt teenindussituatsioonile; sõna “euro” õigekiri; menüü tutvustus korrektses eesti keeles ja erialase sõnavara kasutamine. | |
| **ÕV5. töötab** individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid  Jaotus tundides: praktiline töö: 40  iseseisev töö: 12  kokku: 52 | **HK 5.1.** **vastutab** enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning **tuleb** juhendamisel toime ohuolukordades  **HK 5.2.** **analüüsib** enda tegevust vastavalt tagasisidele ja **annab** hinnangu oma töö tulemusele | **Iseseisev töö:** analüüsib enda tegevust, koostab juhendi alusel oma tööplaani, planeerides tööd suurköögis, järgides tööohutust ja hügieeninõudeid | eristav | **Töökorraldus**   1. Töökorralduse põhimõtted suurköögis 2. Tööde järjekord ja ajastamine 3. Koka töökoha korraldamine 4. Ergonoomiline töökeskkond ja töövõtted 5. Meeskonnatöö 6. Ametijuhendid 7. Tööaeg, -graafik   **Lõiming:**  Terviseõpetus – 20 t   * Tervislik eluviis; õige töökoht; seljareeglid kandmisel, tõstmisel, vedamisel; rüht, selle olulisus; oma kehahoiaku hindamine (tööl, kodus, puhkepausil); töövõimlemine, lihashooldus, keha pingetest vabanemiseks; kutsehaiguste ennetamine; jõuharjutused; vastupidavuse treenimine; meeskonnatöö arendamine. | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon, paaristöö, rühmatöö, iseseisev töö, enesehindamine, analüüs. | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV2.** Praktiliste tööde kogumik koos tööplaani, tehnoloogia ja eneseanalüüsiga  **ÕV5.** Analüüsib enda tegevust, koostab juhendi alusel oma tööplaani, planeerides tööd suurköögis, järgides tööohutust ja hügieeninõudeid | | | | |
| **Praktiline töö** | Praktilised tunnid köögis ja söögisaalis | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **eristavalt**. Mooduli kokkuvõtvaks hindamiseks peavad olema sooritatud mooduli hindamisülesanded rahuldaval tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **ÕV1**  **“3” lävend**  Õpilane planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab töökoha, järgides tööohutuse nõudeid; alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal; peab kinni tööde ajakavast, osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest;eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöötehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid; käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toiduohutuse ja kvaliteedi järgides kehtivat enesekontrolliplaani; järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **ÕV2**  **“3” lävend**  Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid,  -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **ÕV3**  **“3” lävend**  Õpilane teeb puhastus- ja koristustöid köögis ning saali nõudepesus, järgides puhastusplaani; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
|  | **ÕV4**  **“3” lävend**  Õpilane teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **ÕV5**  **“3” lävend**  Õpilane vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades; analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. jt (2013). *Praktiline kulinaaria*. Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Rekkor, S. jt (2010). *Toiduvalmistamine suurköögis.* Tallinn: Argo | | | | |

# Menüü koostamine ja kalkulatsioon

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6** | Menüü koostamine ja kalkulatsioon | | | | **8 EKAP / 208 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Irina Arhipova, Halliki Väli, Elle Mäe** | | | | Kursus III | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodul “Menüü planeerimine” | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** **koostab** ja **kohandab** juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36  kokku: 36 | **HK 1.1.** **koostab** tellitavate toitude (*à la carte*) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid  **HK 1.2.** **koostab** ja **kohandab** toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumisiseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus) klientidele  **HK 1.3.** **annab** menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest | **Paaristöö**: koostada juhendi alusel argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. | eristav | **Menüü koostamine**   1. Menüüde tüübid 2. Menüüdes kasutatav terminoloogia 3. Menüüde koostamist mõjutavad tegurid 4. Menüüde koostamine ja analüüsimine 5. Toiduportsjoni koostamine, menüü vormistamine IT vahendeid ning võimalusi kasutades   **Toitumisõpetus**   1. Toitainete otstarve organismis 2. Tasakaalustatud menüü/toitumissoovitused 3. Toidukorra kalorsus (toitumissoovitused/arvutamine) 4. Toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele | |
| **ÕV2. koostab** juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning **vormistab** tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30  praktiline töö: 80  iseseisev töö: 28  kokku: 138 | **HK 2.1.** **koostab** juhendi alusel toitudele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna  **HK 2.2.** **vormistab** juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara | **Iseseisev töö**: koostab elektrooniliselt 3-käigulise einekorra tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid, kasutades etteantud vormi ning erialast terminoloogiat. | eristav | **Kalkulatsioon**   1. Toiduainete kaalu ja mahuühikud, nende teisendamine, bruto ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine 2. Toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine, kulu arvestus 3. Omahinna arvutamine 4. Müügihinna kujunemine ja hinnakujunemise alused 5. Standardretseptuurid 6. Tehnoloogilised- ja kalkulatsioonikaardid 7. Tabelarvutusprogrammi kasutamine kalkulatsioonide koostamisel   **Lõiming:**  Keel ja kirjandus – 10 t   * Toitude ja jookide tehnoloogia- ning kalkulatsioonikaardid ning nende keeleline korrektsus; kaubatellimuse koostamine   Matemaatika – 30 t   * Teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid. * Arvutab tooraine kilogrammi ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast. * Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast. * Arvutab toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest. * Arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust. * Arvutab suhtarvust lähtuvalt toidu ja joogi valmistamiseks vajaminevaid toorainete koguseid. * Arvutab protsentides ja koguseliselt abitabelite abil tooraine eel- ja kuumtöötlemiskaod. | |
| **ÕV3.** **vormistab** menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 26 iseseisev töö: 8  kokku: 34 | **HK 3.1.** **tõlgib** menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat  **HK 3.2.** **vormistab** menüüsid, kasutades digivõimalusi | **Iseseisev töö**: (ÕV1 alusel) koostab juhendi alusel argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat; tõlgib koostatud menüü võõrkeelde.  Tõlgib ühe tehnoloogilise- ja kalkulatsioonikaardi võõrkeelde. | mitteeristav  Teemahinne inglise keel | **Lõiming:**  Võõrkeel – 26 + 8 t   * Koostab võõrkeeles lihtsamate toitude valmistamise juhiseid, sõnastab arusaadavalt ja keeleliselt korrektselt, etappide viisi toidu valmistamise juhise. * Leiab informatsiooni meedias saadaolevate kokandusalaste tekstide kohta ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele. | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon, paaristöö, rühmatöö, iseseisev töö, enesehindamine, analüüs. | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV2.** koostab elektrooniliselt 3-käigulise einekorra tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid, kasutades etteantud vormi ning erialast terminoloogiat.  **ÕV3.** (ÕV1 alusel) koostab juhendi alusel argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat; tõlgib koostatud menüü võõrkeelde. Tõlgib ühe tehnoloogilise- ja kalkulatsioonikaardi võõrkeelde. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **eristavalt.** Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded vähemalt rahuldaval/lävendi tasemel. Projektitöö. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **ÕV1**  **“3”, lävend**  Õpilane koostab tellitavate toitude (*à la carte*) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid; koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumisiseärasustega (sh toidutalumatus, toiduallergi, taimetoitlus) klientidele; annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **ÕV2**  **“3”, lävend**  Õpilane koostab juhendi alusel toitudele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna; vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida. | | | | |
| **ÕV3**  **“Arvestatud” lävend**  Õpilane tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat; vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. (2008). *Toitlustamise alused*. Tallinn: Argo  Rekkor, S. (2011). *Kulinaaria*. Tallinn: Argo  Rekkor, S. (2013). *Praktiline kulinaaria*. Tallinn: Argo | | | | |

# Toiduvalmistamine

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7** | Toiduvalmistamine | | | | **14 EKAP /364 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova, Halliki Väli, Lemmi Heero, Siiri Velve, Reena Smidt** | | | | Kursus  II – III | Mooduli maht kursusel  (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid “Toitlustamine” ja “Praktiline töö suurköögis” | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. planeerib** ja **korraldab** juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas  Jaotus tundides: teoreetiline töö:28  praktiline töö: 40  iseseisev töö: 18  kokku: 86 | **HK 1.1.** **planeerib** ja **korraldab** juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid | **Iseseisev töö**: koostab tööplaani ja vajaminevate töövahendite nimekirja arvestustööks. | eristav | **Restoraniköögi töö planeerimine**   1. Tööetappide planeerimine 2. Restoraniköögi tööde õige järjestus ja ajastamine ning tööplaan 3. Meeskonnatöö töökorraldus | |
| **ÕV2**. **valmistab** tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (*à la carte*) ja jooke, sh toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi  Jaotus tundides: praktiline töö õppeköögis: 54  Praktiline töö: 80  Iseseisev töö: 8  kokku: 142 | **HK 2.1.** **valmistab** külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid  **HK 2.2.** **valmistab** suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid  **HK 2.3.** **valmistab** kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid  **HK 2.4. valmistab** tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid  **HK 2.5.** **valmistab** toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid  **HK 2.6.** **valmistab** külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid  **HK 2.7.** **valmistab** pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile  **HK 2.8.** **valmistab** tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid  **HK 2.9.** **soolab**, **hapendab**, **marineerib** ja **kuivatab** toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid  **HK 2.10.** **valmistab** juhendi alusel toite ja jooke toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi | **Praktiliste tundide läbimine täismahus** –9 päeva x 6 tundi praktilist tööd ÕK-s.  Teooria test  **Iseseisev töö:** õpimapp koosneb praktiliste tundide retseptidest ja läbitud tundidest. | eristav | **Toiduvalmistamine – koka praktiline töö**   1. Suupistete valmistamine 1 ÕK 2. Valmistab külmi või sooje eelroogasid 3. Valmistab suppe (kreem ja veloute supid) ja munaga paksendatud kastmeid (hollandi kaste), pruuni põhikastme tuletisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid 1 ÕK 4. Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, ulukilihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest järgides toiduhügieeni nõudeid 4 ÕK 5. Valmistab klassikalisi salateid, sooje salateid 1 ÕK 6. Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoitu 1 ÕK 7. Soolamine, hapendamine, marineerimine 1 ÕK 8. Valmistab külma või kuuma joogi (likööride valmistamine) vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid 9. Arvestab toidu valmistamisel toitumisiseärasustega klientidega | |
| **ÕV3. serveerib** kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16  praktiline töö: 80  kokku: 96 | **HK 3.1. serveerib** toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele | **Praktiline töö:** toitude ja jookide serveerimine õppeköögis. | eristav | **Serveerimine**   1. Põhisöögikordade teeninduse teostamine 2. Teeninduse ettevalmistamine 3. Teeninduse järeltoimingud 4. Enesehinnang ja hinnang meeskonnatööle 5. Jookide serveerimine | |
| **ÕV4.** **kasutab** ja **puhastab** restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20  praktiline töö: 20  kokku: 40 | **HK 4.1.** **kasutab** ja **puhastab** restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid  **HK 4.2**. **kasutab** seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid | **Praktiline töö:** seadmete puhastamine köögis.  **Iseseisev töö:** puhastusplaani koostamine. | mitteeristav | **Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine**   1. Väikevahendid ja köögiseadmed restoraniköögis 2. Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad) 3. Kuumtöötlusseadmed    1. induktsioonpliidid, tarvikud, kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid; grillseadmed 4. Baariseadmed 5. Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid) | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumi analüüs, probleemsituatsiooni lahendamine, töötamine arvutiga. | | | | |
| **Praktiline töö** | Õppeköök | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV1.** Koostab tööplaani ja vajaminevate töövahendite nimekirja arvestustööks  **ÕV5.** Puhastusplaani koostamine | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **eristavalt**. Mooduli hinne kujuneb iseseisva tööde, teoreetiliste teadmiste kontrolli ning praktiliste oskuste, sh demonstratsiooni (praktiliste töö) alusel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **ÕV1.**  **“3”, lävend**  Õpilane planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ning meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida. | | | | |
| **ÕV. 2**  **“3”, lävend**  Õpilane valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid, suppe, kastmeid (sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid), tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast, toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest, külmi, külmutatud ja kuumi magustoite, tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid; valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida. | | | | |
| **ÕV3**  **“3”, lävend**  Õpilane serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida. | | | | |
| **ÕV4**  **“Arvestatud” lävend**  Õpilane kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. jt. (2013) *Praktiline kulinaaria.* Tallinn: Argo  Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). *Restoraniteenindus*. Tallinn: Argo  www.innove.ee [www.ehrl.ee](http://www.ehrl.ee) | | | | |

# Praktiline töö restoranis

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8** | Praktiline töö restoranis | | | | **13 EKAP / 338 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova, Lemmi Heero, Halliki Väli, Siiri Velve, Reena Smidt** | | | | Kursus III | Mooduli maht kursusel  (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid “Toitlustamine” ja “Praktiline töö suurköögis”, läbitud või läbimisel moodul “Toiduvalmistamine” | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. planeerib** ja **korraldab** oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest  Jaotus tundides: praktiline töö õppeköögis: 40  kokku: 40 | **HK 1.1**. **planeerib** oma tööaega ja **korraldab** oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele  **HK 1.2.** **valmistab** ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest  **HK 1.3.** **hoiab** oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest | **Praktiline töö** restorani köögis.  Vastavalt menüüle planeerib seadmete ja töövahendite vajaduse, ohutu kasutamise ja puhastamise lähtuvalt menüüst ja tööjõust. | eristav | **Restoraniköök**   1. Kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid, grillseadmed 2. Baariseadmed 3. Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid) 4. Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine | |
| **ÕV2. valmistab** nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust  Jaotus tundides: praktiline töö õppeköögis: 50  Iseseisev töö: 47  kokku: 97 | **HK 2.1.** **valmistab** menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile  **HK 2.2.** **vormistab** toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile  **HK 2.3. ajastab** toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile  **HK 2.4.** **kasutab** seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale  **HK 2.5.** **annab** hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist | **Praktiline töö** restorani köögis.  **IT**: õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest). | erisatv | **Toiduvalmistamine – koka praktiline töö**   1. Valmistab külmi või sooje eelroogasid. 2. Valmistab suppe (veloute supid – püreeritud supid) ja munaga paksendatud kastmeid (hollandi kaste) vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. 3. 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. 4. Valmistab klassikalisi salateid, külma, külmutatud või kuuma magustoidu. 5. Valmistab külma või kuuma joogi (likööride valmistamine) vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. | |
| **ÕV3. käitleb** kaupu, pakendeid ja taarat ning **inventeerib** laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust  Jaotus tundides: praktiline töö ÕK: 38  kokku: 38 | **HK 3.1.** **võtab** vastu, **kontrollib** ja **ladustab** kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele  **HK 3.2.** **kontrollib** juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja **jälgib** realiseerimisaegu  **HK 3.3.** **hindab** olemasolevat kaubakogust ja **tagab** tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele  **HK 3.4.** **käitleb** prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile  **HK 3.5.** **inventeerib** laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele | **Praktiline töö** õppeköögis. | eristav | **Kauba käitlemine**   1. Toidukauba tundmine 2. Laomajandus | |
| **ÕV4. teeb** restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist  Jaotus tundides: praktiline töö ÕK:18  kokku: 18 | **HK 4.1.** **teeb** restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid  **HK 4.2.** **valmistab** puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist  **HK 4.3.** **puhastab** köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist  **HK 4.4.** **peseb** saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist | **Praktiline töö** õppeköögis. | eristav | **Puhastustööd**   1. Planeerib ja teostab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid. 2. Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted 3. Mustus, vee kasutamine puhastustöödel 4. Puhastusplaan 5. pH mõiste (keemia) 6. Puhastuslahuste valmistamine (matemaatika % arvutus) | |
| **ÕV5. teenindab** kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid  Jaotus tundides:  teooria: 36  iseseisev töö:29  praktiline töö ÕR: 80  kokku: 145 | **HK 5.1.** **nõustab** lähtuvalt menüüst klienti ja **soovitab** kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles  **HK 5.2. lahendab** iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires  **HK 5.3.** **katab** ja **teenindab** erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest  **HK 5.4.** **kogub**, **analüüsib** ja **edastab** tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid | **Praktiline õppetöö** restoranis. | eristav | **Klienditeenindus**   1. Klientide vastuvõtmine 2. Menüü ja joogikaardi esitlemine 3. Tellimuse vastuvõtmine 4. Toitude ja jookide serveerimine 5. Arveldamine 6. Klientide ärasaatmine | |
| **Õppemeetodid** | Praktiline töö, iseseisev töö, meeskonnatöö | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV2.** Koostab õpimapi vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest). | | | | |
| **Praktiline töö** | Toidu planeerimine, korraldamine, valmistamine ja puhastus-korrastustööd restorani köögis, (*pop-up-*restoran) | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **eristavalt**. Mooduli arvestusliku hinde saamiseks tuleb osaleda *pop-up* restorani korraldamises ja läbiviimises ning praktilistes tundides õppeköögis ja õpperestoranis. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **ÕV1**  **“3”, lävend**  Õpilane planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab töökoha, järgides tööohutuse nõudeid; alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal; peab kinni tööde ajakavast, osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest; eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöötehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid; käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toiduohutuse ja kvaliteedi järgides kehtivat enesekontrolliplaani; järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida. | | | | |
| **ÕV 2**  **“3”, lävend**  Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida. | | | | |
| **ÕV 3**  **“3”, lävend**  Õpilane teeb puhastus- ja koristustöid köögis ning saali nõudepesus, järgides puhastusplaani; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida. | | | | |
| **ÕV 4**  **“3”, lävend**  Õpilane teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida. | | | | |
| **ÕV 5**  **“3”, lävend**  Õpilane vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades; analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida. | | | | |
| **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) | | | | |

# Praktika

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **9** | Praktika | | | | **36 EKAP / 936 tundi** |
| **Mooduli vastutaja: rühmajuhataja** | | | | Kursus  I-III | Mooduli maht kursusel  (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud on moodulid “Toitlustamine”, “Praktiline töö suurköögis” | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. planeerib** oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 6  kokku: 16 | **HK 1.1. koostab** kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi  **HK 1.2. planeerib** isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit | Koostab **õpimapi**, milles on materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist.  Avab õppeinfosüsteemis praktikapäeviku ning praktikaaruande.  Proovitöö / praktiline töö praktika erinevates etappides. | **ÕV-d 1–6**  mitteeristav | **Sissejuhatus praktikasse**   1. Praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine 2. Praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine 3. Oskuste nimistu 4. Praktikapäeviku täitmise nõuded 5. Ohutusalane juhendamine   **Lõiming:**  Keel ja kirjandus – 20 t   * Praktikaaruandele esitatavad nõuded; praktika aruande vormistamine korrektses eesti keeles; praktika dokumentatsiooni korrektne vormistamine eesti keeles (CV, motivatsioonikiri, praktikapäevik)   Sotsiaalained – 20 t   * Digisuhtlusoskused | |
| **ÕV2. töötab** praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid  Jaotus tundides: praktika: 220  kokku: 220 | **HK 2.1. sõlmib** ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid  **HK 2.2. töötab** praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, **vastutab** võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks | Praktikaettevõtte kirjeldus (äriidee, menüü, töökorralduse kirjeldus, hinnang tootmisruumidele). | 1. Praktikaettevõttega tutvumine | |
| **ÕV3. planeerib** oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid  Jaotus tundides: praktika: 240  kokku: 240 | **HK 3.1. järgib** tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid  **HK 3.2. täidab** juhendamisel enesekontrolli tegevusi  **HK 3.3. arvutab** toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel  **HK 3.4. eeltöötleb** toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid | Täidab juhendamisel tööülesandeid. | **Praktika**  1. Ohutusalane juhendamine töökohal  2. Kasutatavad seadmed ja töövahendid  3. Toiduhügieeni reeglid toitlustusettevõttes  4. Enesekontrolliplaan  5. Säästlik töötamine, töö planeerimine, ergonoomia, meeskonnatöö  6. Eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, toitude ja jookide valmistamine juhendamisel, toitude ja jookide väljastamine | |
| **ÕV4. valmistab** juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid  Jaotus tundides: praktika: 240  kokku: 240 | **HK 4.1. valmistab** juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvust  **HK 4.2. serveerib** juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale | Valmistab juhendamisel vastavalt tööplaanile toite ja jooke. |  | **Praktika ettevõttes**  Suurköögi või restorani toidud ja joogid. | |
| **ÕV5. teeb** puhastus- ja korrastustöid, **käitleb** prügi, **peseb** nõusid ja töövahendeid  Jaotus tundides: praktika: 200  kokku: 200 | **HK 5.1. peseb** saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust  **HK 5.2. korrastab** ja **puhastab** juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, **teeb** puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile  **HK 5.3. käitleb** prügi, **korrastab** ja **puhastab** köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile | Puhastus- ja korrastustööd, prügi käitlemine vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. | **Praktika ettevõttes**  Puhastus- ja korrastustööd  Prügi käitlemine | |
| **ÕV6. analüüsib** oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, **koostab** juhendi järgi praktikaaruande  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 16 kokku: 20 | **HK 6.1. analüüsib** oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes  **HK 6.2. esitleb** praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid | Praktikapäevik ning praktikaaruanne. |  | **Praktika kokkuvõttev seminar**  Praktikaaruande koostamine; praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine  **Lõiming:**  Keel ja kirjandus – 20 t   * Õigekeel, õigekiri; dokumentide vormistamisele esitatavad nõuded; ametikirjad | |
| **Õppemeetodid** | Kogemusõpe, praktiline töö, iseseisev töö, suuline esitlus, enesehindamine, analüüs. | | | | |
| **Iseseisev töö** | Koostab vajaliku dokumentatsiooni praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist. Praktikaettevõtte äriideega ja menüüga tutvumine. Igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit ning ettevalmistused vastavalt etteantud juhendile praktikaaruande koostamiseks. Praktikaaruande koostamine. Eneseanalüüs. | | | | |
| **Praktika** | Praktikaettevõtte töökorralduse ja tootmisruumidega tutvumine. Töötab säästlikult meeskonnaliikmena järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid, kasutades erinevaid eeltöötlusvõtteid, kuumtöötlusvõtteid erinevate toitude ja jookide valmistamisel valides  õigeid töövahendeid ning seadmeid. Korraldab oma tööd vastavalt ettevõtte menüüle ja töökorraldusele, kasutades puhastustöödeks sobilike töövahendeid, kemikaale ja õigeid puhastusmeetodeid. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile. Osaleb klienditeenindusprotsessis. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Mooduli hindamise aluseks on praktika ajal sooritatavad proovitööd ning praktika läbimine kogu mahus. Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktikadokumentatsiooni (isiklike praktika eesmärkide püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) täitmine. Mooduli hindamise aluseks on proovitööd toitlustusettevõtetes. Proovitööde hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, proovitööd lõpevad kolmepoolse hindamisega – õpilase enesehinnang praktikale ja proovitööle, ettevõtte poolse juhendaja hinnang proovitööle ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang õpilase proovitööle. Kõigi kolme hindamise osapoole hinnangud proovitööle on võrdse osakaaluga. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  Õpimapis olevad praktika dokumendid on koostatud nõuetekohaselt korrektses eesti keeles, praktika eesmärkide püstitamisel on lähtutud praktikajuhendist. Iseseisva tööna koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt ühte isiklikku eesmärki, mille saavutatus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevik on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid. Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet, kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija meeskonna liikmena. Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades. Praktikaaruanne on koostatud vastavalt etteantud juhendile ning on keeleliselt korrektselt ja nõuetekohaselt vormistustatud; praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja antud hinnang eesmärkide saavutamisele). | | | | |
| **Õppematerjalid** | Praktikajuhend õppijale <https://kak.sharepoint.com/>  Praktikaaruande koostamise juhend  Tööohutus- ja töötervishoiualased juhendmaterjalid  Praktikaleping, praktikapäevik <https://tahvel.edu.ee/>  Hinnanguleht praktikandile – tagasisidet praktika juhendajalt  Kuhhi, M. (2006). *Eesti ametikeel.* Tallinn: Ilo  Kitsnik, M. (2010). *Koka ja kelneri erialane eesti keel*. Tallinn: Integratsiooni ja Migratsiooni SA  Kraut, E. (2004). *Eesti õigekeel*. Tallinn: Koolibri | | | | |

# VALIKÕPINGUTE MOODULID

# Eritoitlustus

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **10** | Eritoitlustus | | | | **2 EKAP / 56 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova** | | | | Kursus II | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab  toitumisiseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud on moodulid “Toitlustamine” ja “Menüü planeerimine” | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. kirjeldab** juhendi alusel erinevate  toitumisiseärasustega klientide toitumise eripära  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  iseseisev töö: 2  kokku: 14 | **HK 1.1. selgitab** juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi  **HK 1.2. selgitab** juhendi alusel füüsilisest  koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi  **HK 1.3. selgitab** juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi  **HK 1.4. selgitab** juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi | **Arutelu**: erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine. | mitteeristav | **Toitumise eripära**   1. Ealistest iseärasustest tulenevad toitumisvajadused: väikelapsed, lasteaia- ja koolilapsed, noorukid, täiskasvanud, vanurid 2. Kehalise aktiivsuse mõju toitumisele: toitumine vastavalt füüsilisele koormusele 3. Sportlaste toitumine, üle- ja alakaal 4. Toitumisalased erivajadused 5. Toidutalumatused, toiduallergiad, 6. Eritoitumist vajavad tervislikud seisundid, toitumishäired, taimetoitluse erinevad liigid | |
| **ÕV2. kohandab** toitlustusettevõtte  tavapärase menüü ja retseptuuri  toitumisiseärasustega  klientidele sobivaks  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 4  kokku: 8 | **HK 2.1. kohandab** ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele  **HK 2.2**. **arvutab** juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning **hindab** selle vastavust kliendi vajadustele | **Iseseisev töö**: kohandab ette antud einekorra menüü vastavalt tööjuhisele. | mitteeristav | 1. Toitlustusettevõtte menüü 2. Retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele | |
| **ÕV3**. **koostab** menüüd arvestades  kliendirühmade toitumisiseärasuste ja  toitumissoovitustega  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 4  kokku: 10 | **HK 3.1.** koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi  **HK 3.2. koostab** juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid  **HK 3.3. arvutab** juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse  **HK 3.4. arvestab** menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja  toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära | **Iseseisev töö:** koostab ette antud kliendigrupile nõuetekohase menüü.  **Praktiline ülesanne:**  koostab nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. | mitteeristav | 1. Menüü koostamise põhimõtted 2. Toitumisvajadused, energia vajadus, toidu toitainelise koostise ja energeetilise väärtuse arvutamine 3. Menüü koostamine arvestades kliendirühma toitumisalast omapära. 4. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid | |
| **ÕV4. valmistab** juhendi alusel  toitumisiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 18  kokku: 20 | **HK 4.1. valmistab** etteantud juhendite järgi roogi ja jooke  **HK 4.2. kasutab** roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust  **HK 4.3**. **rakendab** toidu- ja tööohutuse põhimõtteid  **HK 4.4. korraldab** iseseisvalt oma töökoha | **Praktiline töö:** valmistab ja serveerib juhendi alusel 3-käigulise menüü sobivale kliendirühmale. | mitteeristav | 1. Erinevate vajadustega kliendile roogade ja jookide valmistamine | |
| **Õppemeetodid** | **ÕV-d 1**, **2** ja **3** – diskussioon, arutelu, köitev loeng, harjutusülesanded; **ÕV4** – praktiline töö, arutelu, analüüs | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV2.** Kohandab vastavalt tööjuhisele toitumisiseärasusega kliendile einekorra menüü.  **ÕV3.** Koostab juhendi alusel etteantud kliendigrupile menüü, mis sisaldab einekorra toitainelise sisalduse ning energeetilise väärtuse arvutusi. | | | | |
| **Praktiline töö** | **ÕV4.** Valmistab ja serveerib juhendi alusel 3-käigulise menüü sobivale kliendirühmale. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Mooduli hindamise aluseks on iseseisvate tööde sooritamine ja praktilise töö tundides aktiivne osalemine. Mooduli hinne kujundatakse mooduli viimases tunnis, kus kaasõpilased annavad hinnangu iseseisvatele töödele (vastavus teemale ja tööjuhendile) ja praktilise töö tundides osalemise eest meeskonnaliikmena. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1 ja ÕV2 hinnatakse koos** Kirjeldab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisharjumusi, kehalise aktiivsuse mõju toitumisele ja toitumisalaseid erivajadusi. Esitab iseseisva töö määratud tähtajaks. Kohandab juhendi alusel etteantud menüü vastavalt kliendirühma toitumisiseärasustele. Kohandab roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele. | | | | |
| **ÕV3.** Koostab etteantud kliendigrupile nõuetekohase menüü kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. | | | | |
| **ÕV4.** Valmistab etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi kliendile vastava menüü. Järgib roogade ja jookide valmistamisel sobilikke töötlusvõtteid, toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A., Kivisalu, I., Merits, M. (2010). *Toiduvalmistamine suurköögis*. Tallinn: Argo  Kalbri, I. (2007). *Toitumisõpetus*. Tallinn: Ilo  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2014). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  *Usaldusväärne info tervislikust toitumisest*. Tervise Arengu Instituut. <https://toitumine.ee/>  *Toitumissoovitused erinevatele sihtrühmadele*. <https://toitumine.ee/trukised/toitumissoovitused-erinevatele-sihtruhmadele> | | | | |

# *Catering*-teenindus

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11** | *Catering*-teenindus | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero, Siiri Velve** | | | | Kursus II | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud on moodulid “Toitlustamine”, “Menüü koostamine ja kalkulatsioon” | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. planeerib** juhendi alusel *catering*-teeninduse  vastavalt kliendi  vajadustele, soovidele ja sündmusele  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 6  kokku: 8 | **HK 1.1. koostab** menüü lähtuvalt kliendi soovidest ja sündmusest, teenuse pakkumise ajast ning kohast  **HK 1.2. kirjeldab** ja **analüüsib** juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega  **HK 1.3. seostab** juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga  **HK 1.4. planeerib** juhendi alusel vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu  **HK 1.5**. **koostab** juhendi alusel kliendile pakkumiskirja | **Planeerib *catering*-ürituse rühmatööna**: koostab juhendi alusel menüü lähtuvalt ette antud kliendi soovist ja sündmusest; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu. | mitteeristav | ***Catering*-üritus**   1. Menüü koostamise põhialused 2. Kliendile pakkumiskirja koostamine | |
| **ÕV2**. **suhtleb** igapäevaselt õpitud võõrkeeles (**osaleb** vestluses, **kasutab** fraase ja väljendeid, **täidab** vajalikke dokumente, **koostab** lihtsama kirja)  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 4  kokku: 12 | **HK 2.1. väljendab** ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt  **HK 2.2. kirjutab** juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju  **HK 2.3. teeb** juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal  **HK 2.4. esitab** kirjalikult olulise info, kuulates juhendi alusel telefonikõnet  **HK 2.5. osaleb** võõrkeelses vestluses, **vastab** küsimustele, **kasutab** fraase ja väljendeid  **HK 2.6. täidab** juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, **koostab** lihtsama võõrkeelse kirja | Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja. | mitteeristav | **Suhtlemine - võõrkeel**   1. Teadete ja kirjade koostamine, telefonivestlus | |
| **ÕV3. loeb** võõrkeelset teksti, **toob** juhendi  alusel välja olulise erialase  informatsiooni  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 6  kokku: 12 | **HK 3.1. loeb** ja **tõlgib** erinevat tüüpi võõrkeelset teksti, sh kasutamisjuhiseid  **HK 3.2. leiab** võõrkeelsest erialasest tekstist vajaliku erialase informatsiooni  **HK 3.3. jälgib** võõrkeelset raadio- ja TV-uudist, **toob** juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni  **HK 3.4. eristab** kuuldud võõrkeelsest tekstist detailid ja **järjestab** sündmused | **Rühmatöö:** loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelset teksti, sh kasutamisjuhiseid. | mitteeristav | **Võõrkeel**   1. lugemine ja tõlkimine, erialane informatsioon | |
| **ÕV4**. **teeb** juhendi alusel ettevalmistustööd  *catering*-teeninduseks  Jaotus tundides:  praktiline töö: 30  kokku: 30 | **HK 4.1. komplekteerib** ja **pakendab** juhendamisel söögi- ja serveerimisnõud transpordiks  **HK 4.2. valmistab** juhendi alusel *catering*-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid  **HK 4.3. pakendab** juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks, järgides toiduohutuse nõudeid  **HK 4.4. planeerib** juhendamisel ja **korraldab** ruumid *catering*-teeninduseks | **Praktiline ülesanne juhendamisel:** õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks; valmistab lähtuvalt menüüst külmi / kuumi jooke ja kuumi roogasid ning pakendab need; planeerib ruumid. | mitteeristav | ***CATERING*-TEENINDUS ÜRITUSTEL JA JÄRELTÖÖD**   1. Valmistab, pakendab road (24 t) 2. Catering teeninduse ruumide ettevalmistus, pakendamine (16 t) | |
| **ÕV5. teenindab** juhendamisel  *catering*-teeninduses  Jaotus tundides:  praktiline töö: 10  kokku: 10 | **HK 5.1. kasutab** juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest  **HK 5.2**. **järgib** teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid  **HK 5.3. pakib** juhendamisel kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks | Juhendi alusel praktiline teenindus *catering-*üritustel. | mitteeristav | **Teenindus *catering*-üritustel**   1. Teenindussituatsioonid 2. Teenindusviisid | |
| **ÕV6. teeb** juhendamisel *catering-*teeninduse  järeltööd  Jaotus tundides:  praktiline töö: 6  kokku: 6 | **HK 6.1. korraldab** sündmuse lõppedes juhendamisel korrastustööd ning logistika *catering*-teeninduse pakkumise kohas  **HK 6.2. korraldab** ja **teostab** juhendamisel järeltööd statsionaarses ettevõttes | Hinnatakse *catering*-teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab juhendamisel sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika *catering*-teeninduse  pakkumise kohas. Korraldab ja teostab juhendamisel järeltööd statsionaarses ettevõttes. | mitteeristav | **Teeninduse järeltööd**   1. *Catering*-teeninduse järeltööd, sh tagala tööd, prügi sorteerimine, puhastustööd | |
| **Õppemeetodid** | **ÕV1** – rühmatöö, arutelu, praktiline töö, loeng, probleemülesannete lahendamine, rollimängud; **ÕV2** – näitlikustatud loeng, iseseisev töö, harjutusülesanded, **ÕV3** – näitlikustatud loeng, iseseisev töö; **ÕV4** – praktiline töö, probleemülesannete lahendamine; **ÕV5** ja **ÕV6** – praktiline töö. | | | | |
| **Iseseisev töö I kursusel** | **ÕV2.** Koostab juhendi alusel mitteametliku kirja ja täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti.  **ÕV3.** Jälgib võõrkeelset raadio- ja TV-uudist, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni ja esitleb kaasõpilastele. | | | | |
| **Praktiline töö** | **ÕV1.** Planeerib juhendi alusel rühmatööna *catering*-ürituse.  **ÕV4.** Teostab juhendamisel *catering*-teeninduse ettevalmistustööd.  **ÕV5.** Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise lähtuvalt sündmuse olemusest.  **ÕV6.** Teostab *catering*-teeninduse järeltööd. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Mooduli hindamise aluseks on iseseisvate ja praktiliste tööde sooritamine ning praktiliste tööde tundides aktiivne osalemine; juhendi alusel meeskonnatööna *catering*-ürituse läbiviimine etappide kaupa. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Planeerib *catering*-ürituse rühmatööna. Õppijad koostavad juhendamisel menüü lähtudes menüü koostamise põhimõtetest; planeerivad juhendi alusel vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu.  **ÕV2.** Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt; koostab ja täidab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju kasutades levinumaid võõrkeelseid väljendeid.  **ÕV3.** Loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelset teksti, sh kasutamisjuhiseid.  **ÕV4.** Õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks ja ürituse läbiviimiseks.  **ÕV5.** Praktiline teenindus *catering-*üritustel.  **ÕV6.** Hinnatakse *catering*-teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab juhendamisel sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika *catering*-teeninduse pakkumise kohas. Korraldab ja teostab juhendamisel järeltööd statsionaarses ettevõttes. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. (2000). *Selvelauad*. Tallinn: Avita  Rekkor, S. jt. (2018). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Rekkor, S. jt. (2013). *Teenindamise kunst.* Tallinn: Argo  Roosipõld, A., Kotkas, M. (2010). *Restoraniteenindus.* Tallinn: Argo  Kitsnik, M. (2009). *Koka ja kelneri erialane eesti keel.* Tallinn: Argo  *Catering*-ettevõtete koduleheküljed | | | | |

# Restoranitöö korraldus

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **12** | Restoranitöö korraldus | | | **4 EKAP / 104 tundi** | |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero, Siiri Velve** | | | | Kursus III | Mooduli maht kursusel  (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija korraldab restorani tööd lähtuvalt ettevõtte äriideest, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse, rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud on moodulid “Toitlustamine”, “Menüü planeerimine”, “Menüü koostamine ja kalkulatsioon”, “Toiduvalmistamine” | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. kirjeldab** erinevate restoranide äriideid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  iseseisev töö: 10  kokku: 20 | **HK 1.1. võrdleb** erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest  **HK 1.2. koostab** juhendi alusel restorani esialgse äriidee, **tutvustab** loodava restorani tooteid ja teenuseid | **Iseseisev töö** juhendi alusel. | eristav | **Restoranide äriideed**   1. Erinevate restoranide äriideed 2. Kooli õpperestorani   äriidee ja teemapäevade valik | |
| **ÕV2. rakendab** klientide teenindamisel  erinevaid teenindusviise  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  praktiline töö: 24  kokku: 30 | **HK 2.1. planeerib** ja **korraldab** serveerimist meeskonnatööna selvelaudades  **HK 2.2. planeerib** ja **korraldab** serveerimist meeskonnatööna osalise teenindusega laudades  **HK 2.3. kasutab** müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades | **Praktiline teenindustöö**: korraldab serveerimise restoranis. | eristav | **Restoraniteenindus**   1. Restoranis kasutatavad teenindusviisid 2. Restoraniteenindaja rollid, tööülesanded, vastutus ja teadmised, oskused ning hoiakud 3. Erinevad lauatüübid ja nende paigutamine restoranis 4. Lauapesu ja lauakaunistused 5. Lauanõud ja söögiriistad 6. Töö planeerimine saalis 7. Ettevalmistustööd ÕR, sh teemapäeva kajastamine 8. Klientide teenindamine ja arveldamine 9. Koristustööd saalis | |
| **ÕV3. planeerib**, **valmistab** ja **serveerib**  meeskonnatööna restoraniroogasid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  praktiline töö: 36  kokku: 44 | **HK 3.1. koostab** menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest  **HK 3.2. koostab** juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogia- ja roakaardid  **HK 3.3. korraldab** juhendamisel restorani laomajandust  **HK 3.4. valib** menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed  **HK 3.5. planeerib** roogade valmistamiseks vajalikud  ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist  **HK 3.6. valmistab** vastavalt restoranimenüüle ja **serveerib** road ning joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest  **HK 3.7. töötab** meeskonna liikmena, **annab** meeskonnatööle tagasisidet | **Praktiline töö**: valmistab toidu õppeköögis (restoranis) vastavalt teemapäeva menüüle ja tehnoloogilistele kaartidele. | eristav | **Praktiline ÕK ettevalmistusega**   1. Menüü koostamine teemapäevaks 2. Kalkulatsiooni-ja tehnoloogiliste kaartide koostamine 3. Kauba tellimuse koostamine ja kaupade vastuvõtt ning laudustamine 4. Töö planeerimine köögis 5. Portsjontoitude valmistamine ja serveerimine ning koristustööd meeskonnatööna 6. Tagasiside (klient, teenindaja, kokk ja juhendaja) | |
| **ÕV4. järgib** juhendamisel restoranitöö  planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  kokku: 10 | **HK 4.1. kasutab** juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd  reguleerivaid õigusakte  **HK 4.2. arvutab** juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid | Lahendab ülesande juhendi lausel. | eristav | **Restoranitöö planeerimine**   1. Toitude / jookide omahinna arvutamine ja müügihinna kujundamine 2. Päevakassa aruanne ja analüüs teemapäeva tasuvusest | |
| **Õppemeetodid** | Rühmatööd, esitlused, teoreetiline, analüüs. | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV1.** Aruanne peakoka ja teenindusjuhi tööst. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **eristavalt.** 1/2 hindest moodustab peakoka ja teenindusjuhi rollis *pop-up*-restorani ettevalmistamine ja läbiviimine, 1/2 hindest moodustab meeskonnaliikmeks olemine grupikaaslaste *pop-up*-restorani ettevalmistamisel ja läbiviimisel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **ÕV1**  **“3”, lävend**  Õppija võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.  **“4”, lävendit ületav**  Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.  **“5”, lävendit ületav**  Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev eesmärgipärane ja loov kasutamine. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid. | | | | |
| **ÕV2**  **“3”, lävend**  Õppija planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab juhendamisel serveerimist meeskonnatööna osalise/täieliku teenindusega laudades. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades.  **“4”, lävend**  Õppija planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/täieliku teenindusega laudades, osalisel juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades.  **“5”, lävend**  Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab iseseisvalt serveerimist meeskonnatööna  osalise/täieliku teenindusega laudades. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Teeb koristustööd iseseisvalt. | | | | |
| **ÕV3**  **“3”, lävend**  Õppija koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest. Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogia- ja roakaardid. Korraldab juhendamisel restorani laomajandust. Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed. Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist. Valmistab ja serveerib toidud/joogid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Peab kinni hügieeni- ja tööohutusnõuetest. Töötab meeskonna liikmena ja annab meeskonnale tagasisidet.  **“4”, lävend**  Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. Õppija koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest. Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogia- ja roakaardid. Korraldab juhendamisel restorani laomajandust. Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed. Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudest ettevõtte tööplaanist. Valmistab ja serveerib toidud/joogid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Peab kinni hügieeni- ja tööohutusnõuetest. Töötab meeskonna liikmena ja annab meeskonnale tagasisidet.  **“5”, lävend**  Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev eesmärgipärane ja loov kasutamine. Õppija koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest. Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogia- ja roakaardid. Korraldab juhendamisel restorani laomajandust. Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed. Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudest ettevõtte tööplaanist. Valmistab ja serveerib toidud/joogid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Peab kinni hügieeni- ja tööohutusnõuetest. Töötab meeskonna liikmena ja annab meeskonnale tagasisidet. | | | | |
| **ÕV4**  **“3”, lävend**  Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel – kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Õppija arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid.  **“4”, lävend**  Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävend**  Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013). *Teenindamise kunst*. Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A. jt. (2011). *Kulinaaria*. Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A. jt. (2013). *Praktiline kulinaaria*. Tallinn: Argo | | | | |

# Peoteenindus

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **13** | Peoteenindus | | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Siiri Velve, Irina Arhipova, Halliki Väli, Lemmi Heero, Elle Mäe** | | | | Kursus III | | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks. | | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud on moodulid “Toitlustamine”, “Menüü planeerimine”, “Menüü koostamine ja kalkulatsioon”, “Toiduvalmistamine” | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | | |
| **ÕV1**. **planeerib** juhendi alusel peoteeninduse  vastavalt kliendi vajadustele, soovidele  ja sündmusele  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 12  iseseisev töö: 5  kokku: 21 | **HK 1.1**. **koostab** vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati  **HK 1.2. koostab** juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, **esitleb** tooteid ja teenuseid  **HK 1.3. planeerib** meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu  **HK 1.4. kirjeldab** ja **analüüsib** juhendi alusel Eesti köögi arengut ja **seostab** teiste Euroopa riikide köögikultuuridega  **HK 1.5. seostab** juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga | Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb kliendile tooteid ja teenuseid. | mitteeristav | **Peoteeninduse planeerimine**  1. Sündmuse planeerimine  2. Menüü koostamine  3. Pakkumiskirja koostamine  4. Eesti köögi areng  5. Kultuurilugu | | |
| **ÕV2. suhtleb** igapäevaselt õpitud võõrkeeles  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 2  kokku: 8 | **HK 2.1. väljendab** ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt  **HK 2.2. kirjutab** juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju  **HK 2.3. teeb** juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal  **HK 2.4. esitab** kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet  **HK 2.5. osaleb** võõrkeelses vestluses, **vastab** küsimustele, **kasutab** fraase ja väljendeid  **HK 2.6. täidab** juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, **koostab** lihtsama võõrkeelse kirja | Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja. Koostab kliendile peoteeninduse pakkumise võõrkeeles. | mitteeristav | **Suuline ja kirjalik suhtlus võõrkeeles**   * 1. Asjaajamise alused   2. Võõrkeel | | |
| **ÕV3. teeb** meeskonna liikmena  ettevalmistustöid teenindusruumides  Jaotus tundides:  praktiline töö: 10  iseseisev töö: 3  kokku: 13 | **HK 3.1. planeerib** meeskonnatööna söögisaali, **paigutab** ruumis söögilaudu ja selvelaudu  **HK 3.2. katab** lauad linadega ja **kaunistab** laudu ning **teeb** eelkatteid vastavalt menüüle | **Meeskonnatöö:** õppija planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab lauad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle. | mitteeristav | **Ettevalmistustööd teenindusruumides**   1. Söögilaudade ja selvelaudade paigutus söögisaalis 2. Laudade linutamine 3. Eelkatted 4. Laudade kaunistamine | | |
| **ÕV4. valmistab** ja **vormistab** vastavalt  menüüle serveeritavad road ja joogid  Jaotus tundides:  praktiline töö: 14  iseseisev töö: 4  kokku: 18 | **HK 4.1. valmistab** roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid  **HK 4.2. vormistab** road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel | **Praktiline töö**: valmistab ja serveerib vastavalt menüüle toite ja jooke. | mitteeristav | | **Roogade ja jookide valmistamine ning serveerimine**   1. Roogade ja jookide valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel vastavalt menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid 2. Roogade ja jookide serveerimine 3. Töökorraldus restoranis | |
| **ÕV5. teenindab** kliente vastavalt etteantud juhistele  Jaotus tundides:  praktiline töö: 14  iseseisev töö: 4  kokku: 18 | **HK 5.1. kasutab** juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest  **HK 5.2. kasutab** iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmise taldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele  **HK 5.3. korraldab** meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd  **HK 5.4. järgib** teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid | Praktiline ülesanne juhendamisel. | mitteeristav | | **Teenindusviisid**   1. Nõude kandmise võtted 2. Korrastustööd 3. Kliendikeskne teenindus 4. Töökorraldus restoranis | |
| **Õppemeetodid** | **ÕV1** – rühmatöö, arutlus, harjutusülesanded, esitlus; **ÕV2** – loeng, arutelu, grupitöö, iseseisev töö, töö õpiku ja sõnastikuga, teemakohased harjutusülesanded ja rollimängud; **ÕV3**, **ÕV4** ja **ÕV5** – praktiline töö. | | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV1.** Koostab menüü vastavalt juhendile.  **ÕV2.** Koostab kliendile peoteeninduse pakkumise võõrkeeles. | | | | | |
| **Praktiline töö** | **ÕV1.** Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu.  **ÕV3.** Praktiline töö juhendi alusel – söögisaali planeerimine, laua linutamine, laudade kaunistamine, eelkatete tegemine.  **ÕV4.** Praktiline töö – vastavalt menüüle toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine.  **ÕV5.** Praktiline teenindus vastavalt juhendile ja menüüle, korrastustööd. | | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt.** Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded vähemalt lävendit tasemel. | | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati. Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid. Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu. Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega.  Seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.  **ÕV2.** Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju. Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal. Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet. Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja.  **ÕV3.** Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab lauad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.  **ÕV4.** Valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid. Vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel.  **ÕV5.** Õppija kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest. Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmise taldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele. Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. | | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). *Restoraniteenindus.* Tallinn: Argo  Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013). *Teenindamise kunst*. Tallinn: Argo  Müristaja, H. (2011). *Sündmus- ja koosolekukorraldus*. Tallinn: Argo | | | | | |

# Rahvus- ja regionaalköögid

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **14** | Rahvus- ja regionaalköögid | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova, Halliki Väli, Lemmi Heero, Elle Mäe** | | | | Kursus II | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköökide eripärast. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud on moodulid “Toitlustamine“, “Menüü planeerimine”, “Menüü koostamine ja kalkulatsioon” | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. kirjeldab** juhendi alusel Eesti ja teiste rahvusköökide eripärasid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 16  iseseisev töö: 6  kokku: 22 | **HK 1.1. loetleb** eesti rahvustoite, **kirjeldab** juhendi alusel nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist  **HK 1.2. loetleb** juhendi lausel rahvusköökide rahvustoite, nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist  **HK 1.3. kirjeldab** juhendi alusel religioonist tingitud toitumistavade eripärasid | **Esitlus**: koostab ettekande vastavalt etteantud teemale.  **Rühmatöö**: kirjeldab ja kohandab religioonist tingitud toitumistavade eripärasid vastavalt lähteülesandele. | mitteeristav | **Eesti ja teiste rahvusköökide eripärad**   1. Erinevad rahvusköögid, põhitoorained, peamised rahvusroad ja nende olemus 2. Erinevate religioonide toitumisalased piirangud ja reeglid: kristlus, judaism, budism, hinduism, islam; üldised reeglid ja piirangud seoses toitumisega; peamiselt kasutatavad toiduained ja põhilised toidud | |
| **ÕV2. loeb** võõrkeelset teksti, **toob** juhendi  alusel välja olulise erialase  informatsiooni  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 6  kokku: 12 | **HK 2.1. loeb** ja **tõlgib** erinevat tüüpi võõrkeelseid tekste, sh kasutamisjuhiseid  **HK 2.2. leiab** juhendi alusel võõrkeelsest tekstist talle vajalikku või teda huvitavat informatsiooni  **HK 2.3. jälgib** võõrkeelset raadio- ja TV-uudist, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni  **HK 2.4. eristab** kuuldud võõrkeelsest tekstist detailid ja **järjestab** sündmused | Loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelseid tekste, toob välja vajaliku / huviatava erialase informatsiooni. | mitteeristav | **Erialane võõrkeel**   1. Loeb ja tõlgib võõrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni. | |
| **ÕV3. valmistab** ja **serveerib** juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökide  roogasid ja jooke  Jaotus tundides:  praktiline töö: 18  kokku: 18 | **HK 3.1. koostab** vastavalt juhendile rahvusköögi retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile  **HK 3.2. valmistab** juhendi alusel erinevate rahvusköökide toite ja jooke kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid ning **järgib** toiduohutuse põhimõtteid  **HK 3.3. serveerib** toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil | Valmistab rahvusköökidele omaseid roogi, oskab lugeda tehnoloogilisi kaarte, rakendab teoreetilisi teadmisi praktikas. | mitteeristav | **Erinevate rahvusköökide toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine**   1. Valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke. | |
| **Õppemeetodid** | **ÕV1** – köitev loeng, arutelu, rühmatöö; **ÕV2** – köitev loeng, arutelu; **ÕV3** – praktiline töö. | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV1**, **ÕV2.** Uurib vastavalt juhendile ühe rahvuse toidukultuuri ning koostab põhjaliku, iseloomuliku, näitlikustatud ettekande esitluseks. Lisaks koostada vastavalt juhendile uuritava rahvusköögi menüü ja kuni kolm retsepti tuntumate rahvusroogade kohta praktiliseks tunniks. Töö koostada vastavalt juhendile, vormistada vastavalt esitluse nõuetele. | | | | |
| **Praktiline töö** | **ÕV3.** Praktilised toiduvalmistamise tunnid, kus õpilane valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Mooduli hindamise eelduseks on iseseisva töö esitamine tähtajaks ja ette antud teema esitlus ning praktiliste tööde tundidest osavõtt ja aktiivne osalemine meeskonnatöös. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Iseloomustab erinevate rahvusköökide toidukultuure, rahvusköökide iseloomulikke toiduaineid, toidu valmistamise viise ning tuntumaid rahvusroogi. Õpilane iseloomustab maailmausundite toitumistavasid, selle piiranguid ja reegleid.  **ÕV2.** Õpilane loeb ja tõlgib erialaseid võõrkeelseid tekste. Toob välja juhendi alusel võõrkeelsest tekstist talle vajalikku või teda huvitava informatsiooni, eristab kuuldud võõrkeelsest tekstist detailid ja järjestab sündmused.  **ÕV3.** Demonstratsiooni käigus valmistatud road on rahvusköögile iseloomuliku valmistusviisiga ja rahvusköögile omaselt serveeritud.  Roogade valmistamisel on järgitud etteantud tehnoloogilist kaarti, on järgitud tööohutuse ja hügieeninõudeid. Praktilise töö käigus on tehtud meeskonnatööd ja õpilane on töötanud aktiivse meeskonnaliikmena. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. (2014). *Toitlustused alused*. Tallinn: Argo  Rekkor, S. (2011). *Kulinaaria*. Tallinn: Argo  Rekkor, S. (2013). *Praktiline kulinaaria*. Tallinn: Argo | | | | |

# Joogiõpetus

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **15** | Joogiõpetus | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Ülle Tamsalu** | | | | Kursu  II – III | Mooduli maht kursusel  (õ-a) |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud on moodul “Toitlustamine” | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. kirjeldab** erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 2  iseseisev töö: 3  kokku: 13 | **HK 1.1. kirjeldab** juhendi alusel jookide sortimenti ja hoiutingimusi  **HK 1.2. kirjeldab** alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisvõimalusi, serveerimistemperatuure juhendi alusel  **HK 1.3. kirjeldab** juhendi alusel jookide serveerimisvõimalusi ja **valib** etteantud joogile sobivad töövahendid ja klaasid  **HK 1.4. selgitab** juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. | **Harjutusülesanded** erinevate alkohoolsete ja alkoholivabade jookide koostise ja serveerimise kohta. | mitteeristav | **Jookide sortiment, valmistamis- ja serveerimisvõimalused**   1. Alkohoolsete jookide klassifikatsioon 2. Veinide liigitus, tuntumad viinamarjasordid 3. Veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine 4. Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus 5. Veinimaad, veinitraditsioonid 6. Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused 7. Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused,   kasutamisvõimalused   1. Joogikaardi koostamine 2. Serveerimistemperatuurid 3. Tootmise piirkonnad 4. Alkoholivabad kokteilid ja boolid | |
| **ÕV2. planeerib** mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2  iseseisev töö: 2  kokku: 8 | **HK 2.1. koostab** juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja  **HK 2.2. koostab** serveerimiseks vajaminevate vahendite nimekirja  **HK 2.3. kontrollib** juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda  **HK 2.4. kontrollib** kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure  **HK 2.5. valmistab** ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile | **Praktiline iseseisev töö.** | mitteeristav | **Kaubad ja vahendid jookide valmistamiseks**   1. Töövahendid ja klaasid, seadmed 2. Külmutusseadmed- ja külmsäilitusseadmed, jäämasinad | |
| **ÕV3. tutvustab** ja **soovitab** joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 8  iseseisev töö: 4  kokku: 18 | **HK 3.1. tutvustab** kliendile joogikaardis olevaid jooke etteantud juhendi alusel  **HK 3.2. soovitab** kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest  **HK 3.3. suhtleb** kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt | **Portfoolio – iseseisev töö:** täidab mittealkohoolsete ja alkohoolsete tuntud jookide kohta töölehe. | mitteeristav | **Joogid**   1. Ennelõunajoogid 2. Pärastlõunajoogid 3. Kogupäevajoogid 4. Kuumad joogid   **Joogikaart**   1. Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted 2. Kliendikeskne teenindus | |
| **ÕV4.** **valib** töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8  iseseisev töö: 4  kokku: 16 | **HK 4.1. valib** töövahendid segujookide valmistamiseks juhendi alusel  **HK 4.2. valib** komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest | **Praktiline iseseisev töö.** | mitteeristav | **Töövahendid segujookide valmistamiseks**   1. Erinevate jookide valmistamine ja serveerimine 2. Töövahendite valik, otstarbekus 3. Mõõdud jookide valmistamisel | |
| **ÕV5. valmistab** ja **serveerib** kokteile ja jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 14  iseseisev töö: 5  kokku: 23 | **HK 5.1. kasutab** baaritöö vahendeid ja seadmeid  **HK 5.2. valmistab** ja **serveerib** juhendi alusel erinevaid segujooke, järgides hügieeninõudeid ja asjakohaseid töövõtteid kasutades  **HK 5.3. täidab** tööohutus- ja hügieeninõudeid | **Praktiline töö**: valmistab, kaunistab ja serveerib jooke, järgides õigeid serveerimistemperatuure ja hügieeninõudeid. | mitteeristav | **Baaritöö vahendid ja seadmed**   1. Serveerimisvahendid, nõud, klaaasid, tarvikud, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid 2. Hooldamine ja korrashoid 3. Tööohutus- ja hügieenireeglid baaritöös | |
| **Õppemeetodid** | Praktiline töö, harjutustöö | | | | |
| **Iseseisvad tööd** | **Portfoolio:** täidab mittealkohoolsete ja alkohoolsete tuntud jookide kohta töölehe. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Mooduli hinde saamise eelduseks on hindamisülesannete sooritamine. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | “**Arvestatud”, lävend**  Tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele, valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks, valmistab ja serveerib l jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). *Restoraniteenindus*. Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A. (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Rekkor, S., Parm, T., Vainu, A., Eerik, R. (2013). *Teenindamise kunst*. Tallinn: Argo  Kang, A., Virkus, L., Suitsu, M. (2006). *Kohviraamat*. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Cracknell, H. L., Nobis, G. (2008). *Toidud, joogid ja serveerimine.* Tallinn: TEA | | | | |

# Kaunistamine ja serveerimine

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **16** | Kaunistamine ja serveerimine | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova, Halliki Väli, Lemmi Heero** | | | | Kursus III | Mooduli maht kursusel  (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppijaomandab algteadmised värvusõpetusest, õpib tundma värvide omavahelise sobitamise põhimõtteid roogade komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ja oskab neid kasutada roogade serveerimisel ning kaunistamisel. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud on moodul “Praktiline töö suurköögis”, läbimisel “Praktiline töö restoranis” | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. teab** värvusõpetuse põhimõtteid ning **oskab** seda kasutada toitude serveerimisel  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 1  kokku: 5 | * **HK 1.1. kirjeldab** värvusõpetuse põhimõtteid   **HK 1.2. tunneb** värviringi ja **teab** selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel | **Iseseisev töö:** koostab ideekaardi – värvusõpetuse tähtsus toidu kaunistamisel. | mitteeristav | **Värviring toitude serveerimisel**   1. Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine | |
| **ÕV2. teab** erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning **tunneb** kasutatavaid tooraineid ja töövahendeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 4  praktiline töö: 8  kokku: 16 | * **HK 2.1. loetleb** erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi * **HK 2.2. valib** kaunistuste tegemiseks sobivad töövahendid   **HK 2.3.** **kirjeldab** erinevaid roogade kaunistamise elemente | **Iseseisev töö:** õppija joonistab värviliselt viis erinevat magustoidu kaunistamise viisi.  **Praktiline töö**: kasutab toitude kaunistamiseks sobivaid puu- ja köögivilju. | mitteeristav | **Kaunistamise viisid**   1. Fruktodisain 2. Taignakaunistused 3. Šokolaadikaunistused 4. Karamellkaunistused | |
| **ÕV3. teab** erinevaid toitude serveerimise viise ja võimalusi  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 6  praktiline töö: 6  kokku: 16 | **HK 3.1. valib** ja **käitleb** toiduained vastavalt etteantud juhendile  **HK 3.2. valmistab** roa komponendid vastavalt juhendile ja **paigutab** taldrikule | **Iseseisev töö:** õppija joonistab värviliselt 15 erinevat kastme paigutamise viisi.  **Praktiline töö:** serveerib road vastavalt juhendile. | mitteeristav | **Toitude serveerimise viisid**   1. Roa komponentide paigutamine taldrikule 2. Kastmete paigutamise võimalused | |
| **ÕV4. teab** molekulaargastronoomia olemust ning **oskab** kasutada lihtsamaid molekulaargastronoomilisi võtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 1  praktiline töö: 10  kokku: 15 | **HK 4.1. kirjeldab** molekulaargastronoomia olemust  **HK 4.2. kasutab** lihtsamaid molekulaargastronoomilisi võtteid toitude presenteerimisel | **Praktiline töö:** valmistab juhendamisel jäätise moodi komme. | mitteeristav | **Molekulaargastronoomia**   1. Tugevamaitseliste komponentide serveerimine “uut moodi” 2. Naturaalsete alginaatide kasutamine 3. Eriliste ja muljetavaldavate koosluste loomine 4. Üllatavate tekstuuride ja maitsete pakkumine | |
| **Õppemeetodid** | **ÕV1** – loeng, ideekaart; **ÕV2**, **ÕV3**, **ÕV4** – loeng, õppevideo, iseseisev töö, praktiline töö | | | | |
| **Iseseisvad tööd** | **ÕV1.** Koostab ideekaardi – värvusõpetuse tähtsus toidu kaunistamisel.  **ÕV2.** Õppija joonistab värviliselt viis erinevat maugustoidu kaunistamise viisi.  **ÕV3.** Õppija joonistab värviliselt 15 erinevat kastme paigutamise viisi. | | | | |
| **Praktilised tööd** | **ÕV2.** Kasutab toitude kaunistamiseks sobivaid puu- ja köögivilju.  **ÕV3.** Serveerib road vastavalt juhendile.  **ÕV4.** Valmistab juhendamisel jäätise moodi komme. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud iseseisvad ja praktilised tööd. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  Koostab ideekaardi – värvusõpetuse tähtsus toidu kaunistamisel, õppija joonistab värviliselt viis erinevat maugustoidu kaunistamise viisi ja 15 erinevat kastme paigutamise viisi; praktilise töö käigus kasutab toitude kaunistamiseks sobivaid puu- ja köögivilju, serveerib road vastavalt juhendile ja valmistab juhendamisel jäätise moodi komme. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Hobday, C., Denbury, J. (2010). *Garneerimise saladusi*. Tallinn: Tänapäev  Biller, R. (1997). *Garneerimine.* Tallinn: Sinisukk  Oma Maitse (2017). *Mis on molekulaargastronoomia?* <https://omamaitse.delfi.ee/toidutrendid/mis-on-molekulaargastronoomia-viis-naidet-kuidas-keemia-ja-bioloogia-aitavad-luua-imelisi-toite?id=74326591> | | | | |

# Ruumi- ja lauakujundus

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **17** | Ruumi- ja lauakujundus | | | | **1 EKAP / 26 tundi** |
| **Õpetajad: Reet Truuväärt** | | | | Kursus II | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija saab algteadmised värvusõpetusest, õpib tundma värvide omavahelise sobitamise põhimõtteid ruumis ja erinevate laudade kujundamisel, saab aru lille- ja lauaseadete tegemise põhitõdedest. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | puuduvad | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. õpib** arvestama laudade katmisel teenindussaali interjööri ja sündmuste eripäraga, **kasutab** algteadmisi ruumi ja lauakaunistamisel aastaajale omaseid värve ja looduslikke vahendeid, rakendades värvusõpetuse aluseid ja värvuste sobitamise põhimõtteid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6  kokku: 10 | **HK 1.1. teab** ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid  **HK 1.2. kasutab** juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid | **Praktiline töö:** ülesanded juhendite alusel. | mitteeristav | **Ruumikujunduse põhialused**   1. Ruumikujundusmaterjalid 2. Valgustus ruumis, selle mõju 3. Mööbli paigutus   **Värvusõpetuse põhialused**   1. Värvilahendused 2. Värv ja toiduaine 3. Värv kui sümbol 4. Värvide mõju ruumis 5. Värvid interjööris 6. Värvide kasutamine erinevatel tähtpäevadel ja aastaaegadel | |
| **ÕV2. saab** aru lille- ja lauaseadete kujundamise põhitõdedest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 6  praktiline töö: 6  kokku: 16 | **HK 2.1. oskab** valida juhendamisel sündmusele, ajale ja kohale sobivat lauakaunistust  **HK 2.2. kujundab** juhendamisel lihtsamaid lauaseadeid | **Iseseisev töö:** kujundab juhendi alusel temaatilisele üritusele lauapaigutuse, ruumi- ja lauaseade.  **Praktiline ülesanne:** kujundab juhendamisel ette antud materjalidest temaatikaga sobivad lauaseaded. | mitteeristav | **Lauaseadete kujundamise põhialused**   1. Lilleseade valmistamiseks vajalikud vahendid, töömaterjalid 2. Lilleseade stiilid, värvid 3. Lillede hooldus. Lilleetikett | |
| **Õppemeetodid** | **ÕV1** – loeng, esitlus, harjutusülesanne; **ÕV2** – loeng, harjutusülesanne, praktiline harjutamine. | | | | |
| **Iseseisvad tööd** | **ÕV2.** Kujundab temaatilisele üritusele juhendi alusel lauapaigutuse, ruumi- ja lauasede. | | | | |
| **Praktilised tööd** | **ÕV1.** Praktilised harjutusülesanded juhendite alusel.  **ÕV2.** Kujundab juhendamisel ette antud materjalidest temaatikaga sobivad lauaseaded. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õpilasel sooritada kõik mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid.  **ÕV2.** Valib sobiva lilleseade, arvestades sündmust, aega ja kohta. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Kärner, E. (2005). *Kompositsiooniõpetus*. Tallinn: TEA  Owen, L. (2002). *Kaasaegsed lilleseaded*. Tallinn: Sinisukk  Linnuste, Ü. (2005). *Värvid kodus*. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Ajakiri Fleur Creatif [www.fleurcreatif.com](http://www.fleurcreatif.com/)  Cornell, M., Norman, D. (2003). *Ikebana*.Tallinn:Tormikiri  Walthet, B. (2012). *Lilleseaded ja kimbud*. Tallinn: Oomen | | | | |

# Grillimine ja *barbecue*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **18** | | Grillimine ja *barbecue* | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova, Halliki Väli, Siiri Velve** | | | | | Kursus III | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib grillitud ja *barbecue* toitusid lähtudes ressursisäästlikkusest, toiduhügieeni nõuetest ja toitlustusettevõtte töökorraldusest | | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud on moodul “Praktiline töö suurköögis” | | | | | |
| **Õpiväljundid** | | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. kirjeldab** grillimise ja *barbecue* traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 2  kokku: 6 | | **HK 1.1. kirjeldab** juhendi alusel grillimise ja *barbecue* traditsioone, kasutades õppematerjale  **HK 1.2. koostab** juhendamisel grillimise ja *barbecue* töö korraldamise plaani  **HK 1.3. loetleb** toidukäitleja isikliku hügieeni nõuded  **HK 1.4. kirjeldab** rühmatööna toidu- ja tuleohutuse tagamise korraldust toitlustusettevõttes  **HK 1.5. kirjeldab** rühmatööna enesekontrolliplaani järgimise põhimõtteid | **IT:** Koostab juhendamisel grillimise ja *barbecue* töökorraldamise plaani. | mitteeristav | **Grillimise ja *barbecue* traditsioonid**   1. Grillimise ja BBQ ABC ja mõisted 2. Grillimiseks vajaminevad grillseadmed, töövahendid ja abivahendid 3. Tule süütamise erinevad vahendid, tööohutusvõtted | |
| **ÕV2. koostab** toitlustusettevõtte grill- ja *barbecue* menüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö:4  kokku: 8 | | **HK 2.1. koostab** juhendi alusel toitlustusettevõttele grillitud ja *barbecue* toitude menüüsid erialaselt korrektsete väljenditega, lähtudes äriideest, kliendi vajadustest ja ootustest ning menüü koostamise põhimõtetest  **HK 2.2. soovitab** rühmatööna menüüsse Eesti köögi traditsioone arvestavat grill- ja *barbecue* toitusid | **IT:** Koostab lähtuvalt juhendist kahe- või kolmekäigulise grill ja *barbecue* menüü. | mitteeristav | **Grill- ja *barbecue* menüü koostamine**   1. Grillitud ja *barbecue* toitude menüüde koostamine 2. Kasutatavad terminid ja menüü õigekiri 3. Menüü kujundamine ja vormistamine | |
| **ÕV3. planeerib** vastavalt grillitud ja *barbecue* toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed ja toitude serveerimise  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 8  kokku: 14 | | **HK 3.1. koostab** juhendi alusel paaristööna toitude valmistamiseks tööplaani ja **planeerib** oma töökoha köögis  **HK 3.2. nimetab** vajalikud väikevahendid ja seadmed vastavalt planeeritud menüüle  **HK 3.3. arvutab** tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja külastajate arvule ning koostab tellimuse  **HK 3.4. kirjeldab** planeeritavate toitude valmistamiseks köögitööde järjekorra ja **planeerib** selleks kuluva aja  **HK 3.5. teeb** ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele  **HK 3.6. planeerib** valmistatavate toitude serveerimise vastavalt ettevõtte äriideele ja klienditeenindusele | Teoreetiliste teadmiste kontroll **koduse kontrolltööna**. | mitteeristav | **Köögitoimingute planeerimine grillitud ja *barbecue* toitude valmistamiseks**   1. Toorained grillimiseks 2. Vajalikud väikevahendid ja seadmed 3. Grill- ja *barbecue* seadmete puhastus ja hooldus 4. Tööplaani koostamine, töökoha planeerimine, köögitööde järjekord, ajakava 5. Tehnoloogilised kaardid, tooraine vajaduse arvutamine 6. Toitude serveerimine | |
| **ÕV4. valmistab** juhendi järgi lihtsamaid grillitud ja *barbecue* toitusid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  praktiline töö töö: 8  kokku: 14 | | **HK 4.1. kirjeldab** toitude valmistamiseks sobilikke külm- ja kuumtöötlemise meetodeid  **HK 4.2. valmistab** toitu säästlikult, arvestades erivajadustega külastajaid, **kasutab** sobivaid ja ajakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid, pidades kinni toiduhügieeni nõuetest  **HK 4.3. loeb** ja **kasutab** toidu valmistamisel olemasolevaid tehnoloogilisi kaarte ja **jälgib** retseptis olevaid tooraine koguseid  **HK 4.4. ajastab** toitude valmistamise vastavalt ajaressursile ja teenindussituatsioonile  **HK 4.5. serveerib** toidu vastavalt tehnoloogilises kaardis märgitud kogusele ja ettenähtud temperatuuril  **HK 4.6. serveerib** toidu sobivatele nõudele, arvestades külastajate arvu ja serveerimisaega | **Demonstreerib** praktilisi oskusi. | mitteeristav | **Praktiline töö grillimisel**   1. Külm- ja kuumtöötlemise meetodid 2. Toiduhügieeni nõuded grillimisel 3. Tehnoloogilised- ja kalkulatsioonikaardid 4. Toitude serveerimine 5. Töövahendite, seadmete ja nõude pesemine ja hooldamine | |
| **ÕV5. esitleb** külalistele toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja *barbecue* toitusid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 8  kokku: 10 | | **HK 5.1. kirjeldab** arusaadavalt külastajatele menüüs pakutavaid toite, nimetades nende koostise ja valmistamismeetodid | Esitleb lähteülesande põhjal kliendile grillitud ja *barbecue* toite. | mitteeristav | **Grillitud ja *barbecue* toitude esitlemine**   1. Toitude esitlus, suhtlemine kliendiga 2. Eneseväljendus | |
| **Õppemeetodid** | | **ÕV1** – näitlikustatud loeng, arutelu, test, iseseisev töö; **ÕV2** – näitlikustatud loeng, iseseisev töö; **ÕV3** – test, näitlikustatud loeng, iseseisev töö, arutelu; **ÕV4**, **ÕV5** – praktiline töö. | | | | |
| **Iseseisvad tööd** | | **ÕV1.** Koostab rühmatööna isikliku hügieeni-, toidu- ja tuleohutuse tagamise meelespea.  **ÕV2.** Koostab juhendamisel grillitud ja *barbecue* toitude menüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide vajadustest ja menüü koostamise põhimõtetest.  **ÕV3.** Koostab juhendi alusel paaristööna toitude valmistamiseks tööplaani ja tööajakava, planeerib oma töökoha ning valib vajalikud väikevahendid ja seadmed. | | | | |
| **Praktilised tööd** | | **ÕV4.** Praktiline grillimine ja BBQ.  **ÕV5.** Esitleb lähteülesande põhjal kliendile grillitud ja *barbecue* toite. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õpilasel sooritada kõik mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Koostab juhendamisel grillimise ja *barbecue* töö korraldamise plaani; arvestab plaani kootamisel isikliku hügieeni nõudeid; arvestab plaani koostamisel toiduohutuse tagamise nõudeid; arvestab plaani koostamisel tuleohutuse tagamise nõudeid; esitab plaani kokkulepitud ajal ja viisil.  **ÕV2.** Koostab juhendamisel grillitud ja *barbecue* toitude menüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest; arvestab klientide vajadustega; peab silmas menüü koostamise põhimõtteid; vormistab menüü keeleliselt õigesti; kasutab korrektseid erialaseid termineid; vormistab menüü digivahendite abil; esitab menüü kokkulepitud ajal ja viisil.  **ÕV3.** Sooritab testi; koostab juhendi alusel tööplaani, ajakava ja töövahendite/seadmete puhastusplaani; planeerib töökoha; valib vajalikud väikevahendid ja seadmed ning planeerib toitude serveerimise.  **ÕV4.** Moodustab meeskonna; koostab grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogilise kaardi; valmistab ette toorained, seadmed, grillid; valmistab juhendi alusel grillitud ja *barbecue* toitusid, kasutades õigeid ja ajakohaseid külm- ja kuumtöötlemise meetodeid, on töötlemisel säästlik ning peab kinni toiduhügieeni nõuetest ja ajakavast; serveerib toidud sobivatelt nõudelt; korrastab töökoha ja töövahendid ning grillseadmed.  **ÕV5.** Esitleb külastajatele korrektses eesti- ja võõrkeeles menüüs pakutavaid toite, nimetades nende koostise ja valmistamismeetodid. | | | | |
| **Õppematerjalid** | | 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 | | | | |

# Pagari- ja kondiitritöö

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **19** | Pagari- ja kondiitritöö | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Tiiu Tamsalu** | | | | Kursus II | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija valmistab erinevaid pagari- ja kondiitritooteid. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud on moodul “Toitlustamine” | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. mõistab** erinevate tainaste valmistamise tehnoloogiaid ja kasutamist  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  iseseisev töö: 6  praktiline töö: 14  kokku: 30 | **HK 1.1. kirjeldab** peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärmi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht- ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest  **HK 1.2. kirjeldab** põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi  **HK 1.3. iseloomustab** tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure | **Iseseisev töö**: otsib juhendi põhjal informatsiooni erinevate taignate valmistamise tehnoloogia kohta ja kirjeldab nende kasutamise võimalusi.  **Praktiline töö**: kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid. | mitteeristav | **Erinevate tainaste valmistamise tehnoloogia**   1. Pärmitaigna tehnoloogia 2. Biskviittaigna tehnoloogia 3. Keedutaigna tehnoloogia 4. Muretaigna tehnoloogia 5. Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest | |
| **ÕV2. kirjeldab** pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 2  iseseisev töö: 6  kokku: 8 | **HK 2.1. iseloomustab** pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele | **Iseseisev töö**: kirjeldab tootmiseks ette nähtud tooraineid, lähtudes juhendist. | mitteeristav | **Põhitoorained pagari- ja kondiitritöös**   1. Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine | |
| **ÕV3. valmistab** ja **serveerib** tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 8  praktiline töö: 28  kokku: 40 | **HK 3.1. valmistab** tehnoloogilise kaardi alusel põhitainaid (pärmi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht- ja pärmilehttaigen)  **HK 3.2. kasutab** toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid  **HK 3.3. valmistab** tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure  **HK 3.4. valmistab** tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi  **HK 3.5. ajastab** toodete valmimise vastavalt ajaressursile  **HK 3.6. planeerib** ja **teostab** valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele | **Iseseisev töö**: koostab erinevate taignate valmistamiseks tehnoloogilise kaardi tooraine ja materjali kulu kohta, lähtudes juhendist.  **Praktilised tööd:** valmistab vastavalt etteantud juhendile tehnoloogilise kaardi alusel põhitainaid, lihtsamaid kreeme ja glasuure, šokolaadist ja martsipanist kaunistusi. | mitteeristav | **Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine ja serveerimine**   1. Tooted pärmitaignast (kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud) 2. Tooted biskviittaignast (biskviittaigen, võibiskviit, tordid) 3. Tooted keedutaignast (profitroolid, koogid, soolased ja magusad täidised keedutaignast toodetele) 4. Tooted muretaignast (soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid 5. Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest 6. Kreemid, glasuurid 7. Šokolaadist ja martsipanist kaunistused | |
| **Õppemeetodid** | **ÕV1** – köitev loeng, arutelu, video, iseseisev töö, praktiline töö; **ÕV2** – loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täitmine, praktiline töö; **ÕV3** – köitev loeng, informatsiooni hankimine, iseseisev töö, praktiline töö. | | | | |
| **Iseseisvad tööd** | **ÕV1.** Otsib juhendi põhjal informatsiooni erinevate taignate valmistamise tehnoloogia kohta ja kirjeldab nende kasutamise võimalusi.  **ÕV2.** Kirjeldab tootmiseks ette nähtud tooraineid, lähtudes juhendist.  **ÕV3.** Koostab erinevate taignate valmistamiseks tehnoloogilise kaardi tooraine ja materjali kulu kohta, lähtudes juhendist. | | | | |
| **Praktilised tööd** | **ÕV1.** Kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid.  **ÕV3.** Valmistab vastavalt etteantud juhendile tehnoloogilise kaardi alusel põhitainaid;valmistab lähtuvalt juhendist tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure; valmistab etteantud juhendi põhjal tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õpilasel sooritada kõik iseseisvad ja praktilised tööd lävendi tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Otsib juhendi põhjal informatsiooni erinevate taignate valmistamise tehnoloogia kohta ja kirjeldab nende kasutamise võimalusi; kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid.  **ÕV2.** Kirjeldab tootmiseks ette nähtud tooraineid, lähtudes juhendist.  **ÕV3.** Koostab erinevate taignate valmistamiseks tehnoloogilise kaardi tooraine ja materjali kulu kohta, lähtudes juhendist; valmistab vastavalt etteantud juhendile tehnoloogilise kaardi alusel põhitainaid;valmistab lähtuvalt juhendist tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure; valmistab etteantud juhendi põhjal tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Martma, E., Semidor, J., Stimmer, K., Sarapuu-Kelder, D. (2017) *Pagariõppe põhikursus*. <https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/>  Liiva, R., Vanaveski, I. (2011) *Kondiititoodete tehnoloogia*. | | | | |

# Erialane soome keel

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **20** | Erialane soome keel | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Tiiu Kiil** | | | | Kursus  I – III | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | puuduvad | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. mõistab** lihtsat erialast teksti, **koostab** igapäevatööga seotud erialaseid tekste  teoreetiline töö: 16  iseseisev töö: 4  kokku: 20 | **HK 1.1. loeb** lihtsat erialast teksti ja **vastab** teksti sisu kohta esitatud küsimustele  **HK 1.2. koostab** erialaseid tekste, kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatikareeglite kohaselt  **HK 1.3. koostab** juhendi alusel enda CV | **Iseseisvad tööd**: koostab juhendi alusel lihtsamaid erialaseid tekste; koostab CV ja tutvustab end suuliselt. | mitteeristav | 1. Erialase teksti mõistmine ja koostamine 2. Enda suuline tutvustamine 3. CV koostamine | |
| **ÕV2. vestleb** klientidega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20  iseseisev töö: 6  kokku: 26 | **HK 2.1. suhtleb** klientidega lihtsates teenindussituatsioonides, **sõnastab** kliendile oma mõtted arusaadavalt  **HK 2.2. informeerib** juhendamisel kliente peamistest teenustest ja kasutustingimustest  **HK 2.3.** **suhtleb** külastajatega suuliselt, sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid | **Rollimäng**: paaris- või rühmatööna situatsioonipõhised ülesanded. | mitteeristav | 1. Klientidega suhtlemine lihtsates teenindussituatsioonides erialases võõrkeeles 2. Rollimäng: telefoniga suhtlemine   paaris/rühmatööna situatsioonipõhine (video)esitlus | |
| **ÕV3. mõistab** ja **kasutab** suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat  teoreetiline töö: 12  iseseisev töö: 4  kokku: 16 | **HK 3.1. nimetab** korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning **loetleb** erinevaid roogasid  **HK 3.2. nimetab** korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad  **HK 3.3. tutvustab** juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitude koostist ja valmistamist | **Iseseisev töö**: tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitude koostist ja valmistamist, kasutades erialast terminoloogiat. | mitteeristav | 1. Toitlustus- ja teenindusalane erialane terminoloogia | |
| **ÕV4. mõistab** ja **kasutab** erialast võõrkeelset terminoloogiat informatsiooni otsimisel erinevatest infoallikatest  teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4  kokku: 16 | **HK 4.1. nimetab** korrektsete võõrkeelsete terminitega tooraineid, eel- ja kuumtöötlemisviise, seadmeid ja töövahendeid köögis  **HK 4.2. leiab** erinevatest infoallikatest roogade retsepte ja **mõistab** nende sisu | **Test**  **Iseseisvad tööd**: koostab vastavalt juhendile menüü; kirjutab vastavalt juhendile erialasest tekstist kokkuvõtte. | mitteeristav | 1. Erialase võõrkeelse informatsiooni otsimine ja sisu mõistmine 2. Kokkuvõte erialasest tekstist (nt restorani hinnangust) | |
| **Õppemeetodid** | **ÕV1** – interaktiivne loeng, mõttega lugemine ja erialaste tekstide koostamine; **ÕV2** – suuline esitlus, situatsiooniülesanded, rühmatöö; **ÕV3** – suunatud vaatamine (television, õppevideod), kuulamine; **ÕV4** – info otsimine ja mõistmine, kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine, kirjalik test, situatsiooniülesanded | | | | |
| **Iseseisvad tööd** | **ÕV1.** Koostab juhendi alusel lihtsamaid erialaseid tekste; koostab CV ja tutvustab end suuliselt.  **ÕV3.** Tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitude koostist ja valmistamist, kasutades erialast terminoloogiat.  **ÕV4.** Koostab vastavalt juhendile menüü; kirjutab vastavalt juhendile erialasest tekstist kokkuvõtte. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õpilasel sooritada kõik iseseisvad tööd, situatsioonipõhised ülesanded ja test lävendi tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Koostab juhendi alusel lihtsamaid erialaseid tekste; koostab CV ja tutvustab end suuliselt.  **ÕV2.** Lahendab situatsioonipõhised ülesanded.  **ÕV3.** Tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitude koostist ja valmistamist, kasutades erialast terminoloogiat.  **ÕV4.** Koostab vastavalt juhendile menüü; kirjutab vastavalt juhendile erialasest tekstist kokkuvõtte. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Sark, K. (2009). *Hyvä-parempi-paras*. Tallinn: Iduleht<https://www.k-ruoka.fi/reseptit>Majakangas, P., Pöyhönen, H.-P. (2018). *Pilko ja paista – Ruoanvalmistuksen sanastoa.*Huitti, A., Vesterinen, K., Moilala, R. (2001). *Ruoka-ammatin alkupalat.* Soome: Irtolehti | | | | |

# Kutsealane inglise keel

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **21** | Kutsealane inglise keel | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Elle Mäe** | | | | Kursus  I – III | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpilane mõistab keerukamat erialast mõttevahetust, suhtleb ladusalt inglise keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõttega seotud suulist ja kirjalikku infot. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | puuduvad | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. mõistab** erialast teksti, **koostab** selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning **väljendab** ja **põhjendab** oma seisukohti  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8  kokku: 26 | **HK 1.1. loeb** keerukat erialast teksti ja **vastab** teksti sisu kohta esitatud küsimustele  **HK 1.2. koostab** erialase teksti, kasutades majutusja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatikareeglite kohaselt  **HK 1.3. edastab** kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid  **HK 1.4. koostab** juhendi alusel enda CV ja kaaskirja | Koostab erialase teksti.  **Situatsiooniülesanne**: töövestlus.  Koostab kinnituskirja, CV ja kaaskirja. | eristav | 1. Töö majutus- ja toitlustusalal  2. Hotelliäri ja kultuuride ristumine  3. Erialase teksti analüüs  4. Ametlik kirjavahetus  5. Minu karjäär | |
| **ÕV2. vestleb** ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8  kokku: 26 | **HK 2.1. suhtleb** vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, **sõnastab** kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt  **HK 2.2. informeerib** juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest  **HK 2.3. suhtleb** juhendi alusel külastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid  **HK 2.4. juhatab** kliendile teed majutustoitlustusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani | **Rollimäng**: teenindussituatsiooni ülesanded. | eristav | 1. Toitlustus ja muud pakutavad teenused  2. Päringud  3. Ametlik telefonisuhtlus  4. Tee juhatamine majutus toitlustusettevõttes | |
| **ÕV3. mõistab** ja **kasutab** suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8  kokku: 26 | **HK 3.1. nimetab** korrektsete ingleskeelsete terminitega toite  **HK 3.2. loetleb** etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid  **HK 3.3. nimetab** etteantud menüü alusel, korrektsete ingliskeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid  **HK 3.4. teenindab** juhendi alusel külastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles arvestades nende eripära ja viisaka suhtlemise reegleid  **HK 3.5. tutvustab** juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise  **HK 3.6. nimetab** eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest  **HK 3.7. arveldab** külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades | **Rollimäng**: kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni).  **Rühmatöö**: eritoitumisvajadused. | eristav | 1. Toitlustamine  2. Lauanõud ja serveerimisvahendid  3. Hommikusöök hotellis  4. Menüü  5. Restoranis teenindamine  6. Eritoitumisvajadused | |
| **Õppemeetodid** | **ÕV1** – iseseisev töö tekstiga, arutlus, intervjuu, rühmatöö; **ÕV2** – vestlus, paaristöö, rühmatöö, rollimäng; **ÕV3** – loeng, väitlus, rühmatöö, rollimäng, vestlus. | | | | |
| **Iseseisvad tööd** | **ÕV1.** Tutvustab kirjalikult majutus-toitlustusasutusi ja pakutavaid teenuseid. Koostab kinnituskirja. Koostab kaaskirja ja Europassi CV.  **ÕV2.** Tutvub suulisele esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta.  **ÕV3.** Koostab menüü eesti rahvustoitudest. Loeb ja tõlgib erialase teksti laiemalt levinud eritoitumisvajadustest; koostab kokkuvõtte. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **eristavalt.** Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **ÕV1**  **“3”, lävend**  Õpilane mõistab erialase teksti sisu, kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat. Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle, toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat. Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku Europassi CV.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat. Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi. Koostab põhjaliku Europassi CV, kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivaid näiteid. | | | | |
| **ÕV2**  **“3”, lävend**  Õpilane vestleb külastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides, koostab iseseisva tööna põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane vestleb külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt, koostab iseseisva tööna põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides, koostab iseseisva tööna põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta. | | | | |
| **ÕV3**  **“3”, lävend**  Teenindab abivalmilt inglise keelset menüüd kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta.  **“4”, lävendit ületav**  Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoitumisvajadustega klientidega.  **“5”, lävendit ületav**  Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusat teenindusalast inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab põhjalikult menüüs olevate roogade koostist ning tuleb edukalt toime eritoitumisvajadustega klientidega. | | | | |
| **Õppematerjalid** | O’Hara, F. (2002). *Be My Guest*. Student’s Book English for the Hotel Industry. Cambridge University Press  Murphy, R. (2002). *English Grammar in Use*. Cambridge University Press  Jones, L. (2008). *Welcome*. Cambridge University Press | | | | |

# Ettevõtlusõpe

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **22** | Ettevõtlusõpe | | | | **6 EKAP / 156 tundi** |
| **Õpetajad: Marve Koppel, Heli Kakko, Sille Lapp, rühmajuhataja** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane on omandanud pädevuse (teadmised, oskused, hoiakud), mis võimaldab tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | puuduvad | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. mõistab** ärivõimalusi lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9  kokku: 39 | **HK 1.1. kirjeldab** enda võimalusi tegutsemiseks ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes õpitava eriala ettevõtluskeskkonnast  **HK 1.2. selgitab** juhendi alusel ettevõtte toimimist olemasolevas ettevõtluskeskkonnas  **HK 1.3. arutleb** meeskonnas kavandatud äriidee teostatavuse üle | **1.** **Struktureeritud aruanne** meeskonnatööna teemal „Mina, minu eriala ja ettevõtlus viie aasta pärast“ (vorm, meedium vaba).  Meeskonnatöö analüüs ja hinnang.  **2.** **Struktureeritud aruande** (nt posteri) esitlus meeskonnatööna.  **3.** **Äriidee koostamine** meeskonnatööna. | mitteeristav | 1. Ettevõte  2. Ettevõtlus  3. Ettevõtja  4. Ettevõtlikkus  5. Ettevõtluskeskkond  6. Kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõttele  7. Äriidee  8. Meeskonnatöö | |
| **ÕV2. kavandab** turundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20  iseseisev töö: 6  kokku: 26 | **HK 2.1. kirjeldab** meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest  **HK 2.2. kirjeldab** meeskonnatööna valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest | **Struktureeritud kirjalik töö** juhendi alusel ja selle esitlus rühmatööna: sihtrühmade kirjeldus ja turundustegevuste plaan üheks aastaks. | mitteeristav | 1. Nõudlus, pakkumine ja turu tasakaal  2. Konkurents  3. Turunduseesmärgid  4. Turundusmeetmed  5. Turuanalüüs | |
| **ÕV3. mõistab** ettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12  kokku: 52 | **HK 3.1. koostab** juhendi alusel meeskonnatööna ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognoosi  **HK 3.2. selgitab** meeskonnatööna ettevõtte finantseerimisvõimalusi  **HK 3.3. selgitab** juhendi alusel majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktides sätestatud nõuetest ja heast tavast | **Kompleksülesanne meeskonnatööna:** investeeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiprognoos, kasumiplaan, bilansiprognoos. | mitteeristav | 1. Majanduskeskkond  2. Tulude ja kulude ringkäik  3. Ressursid  4. Ettevõtte tulud ja kulud  5. Majandusarvestuse põhialused (eelarved, kasumiaruanne, bilanss)  6. Äriseadus, raamatupidamise seadus, võlaõigusseadus  7. Ärimudeli finantsosa: tulud ja kulud | |
| **ÕV4. kavandab** ettevõtluse õpitavas valdkonnas lähtudes äriideest ja ettevõtluskeskkonnast  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9  kokku: 39 | **HK 4.1. koostab** ärimudeli meeskonnatööna lähtudes valitud strateegiast  **HK 4.2. kirjeldab** asutamisprotsessi vastavalt valitud ettevõtlusvormile  **HK 4.3**. **hindab** meeskonnatööna juhendamisel ettevõtte tasuvust lähtuvalt ärimudelist | **1. Kompleksülesanne meeskonnatööna:** ärimudel, protsessikirjeldus ettevõtte asutamisest ja tasuvusanalüüs  **2. Esitlus meeskonnatööna:** ärimudel ja ettevõtte tasuvus | mitteeristav | 1. Ärimudelid  2. Ettevõtlusvormid  3. Ettevõtte asutamine  4. Ettevõtte tasuvus | |
| **Õppemeetodid** | Praktiline meeskonnatöö, õppekäik, töövarjuna ettevõttes, intervjuu ettevõtjaga, mõistekaart, ajurünnak, analüüsimeetodid, praktilised näidisülesanded, juhtumianalüüsid | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev** **hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt.** Mooduli õpiväljundite saavutatust hinnatakse mitteeristavalt, põhimõttel arvestatud/ mitte arvestatud. Õppija on omandanud mooduli õpiväljundid hindamiskriteeriumitega määratud tasemel ja hindamisel on tulemuseks arvestatud (A), kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Vodja, E., Zirnask, V., Suitsu, P. jt (2014). *Majandusõpik gümnaasiumile*. Tallinn: Junior Achivement Eesti SA  Eamets, R jt (2012). *Ettevõtlikkusest ettevõtluseni*. SA Teadlik Valik  Teder, J., Varendi, M. (2008). *Mis toimub ettevõttes?* Ettevõtte hindamine ja arendamine. HTM, SA Innove  Suppi, K. (2013). *Ettevõtlusõpik- käsiraamat*. Tartu: Atlex  Kärsna, O. (2009). *Pisiettevõtja käsiraamat*. Tallinn: Ilo  Zeiger, P. (2013). *Vajalikke teadmisi ettevõtlusest*. E-õpik. TLÜ <http://ettevotlusope.weebly.com/>  Osterwalder, A, Pigneur, Y (2014). *Ärimudeli generatsioon*. Tallinn: Rahvusraamatukogu Kirjastus  Äriseadustik <https://www.riigiteataja.ee/akt/130112022007>  Ettevõtjaportaal <https://www.rik.ee/et/ettevotjaportaal>  Eesti.ee <https://www.eesti.ee>  iPlanner <http://www.iplanner.net/business-financial/online/start.aspx?country=ee> | | | | |

# Restoraniteenindus

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **23** | Restoraniteenindus | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Siiri Velve** | | | | Kursus III |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija mõistab restorani töökorraldust tulenevalt ettevõtte äriideest ja teenindab kliente rakendades erinevaid teenindusviise. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbimisel moodul “Praktiline töö restoranis” | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** **mõistab** erinevate restoranide äriideid ja restoraniteeninduse  põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline: 18  iseseisev: 12  kokku: 30 | **HK 1.1.** **võrdleb** erinevate  restoranid tooteid ja teenuseid  lähtuvalt äriideest  **HK 1.2. kirjeldab** erinevaid teenindusviis restoranis  **HK 1.3.** **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 | **Restoraniteeninduse põhimõtted**   1. Restoranide äriideed ja tooted 2. Teenindusviisid 3. Restoranitöö planeerimine | | |
| **ÕV2.** **rakendab** klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise  Jaotus tundides:  praktiline: 22  kokku: 22 | **HK 2.1.** **planeerib** ja **korraldab**  serveerimist meeskonnatööna  rakendades erinevaid teenindusviise  **HK 2.2.** **kasutab** müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes  teenindusolukordades  **HK 2.3.** **arveldab** kliendiga ja  **käsitleb** nõuetekohaselt sularaha nii  selle vastuvõtmisel kui ka  tagastamisel | Praktiline teenindus ja tegevuse analüüs | mitteeristav | **Klienditeenindus restoranis**   1. Valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist, arvestades portsjoni kompositsiooni, vormistamise ja kaunistamise võtteid 2. Arveldamine klientidega | | |
| **Õppemeetodid** | Analüüs, praktiline töö, esitlus, arutlus | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1.** Kaardistab kohalikud toitlustusettevõtted. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt.** Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. | | | | |
| **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 | | | | |

# Toidufotograafia

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **24** | Toidufotograafia | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Anželika 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. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Arvuti kasutamise baasoskused (tekstitöötlus, failide loomise ja salvestamise oskus), veebioskused (e-kirjad, veebiotsingud). | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. teab** toidufotograafia põhitõdesid, foto-, digikaamera ja/või mobiiltelefoni seadeid ning nende kasutusvõimalusi  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 4  kokku: 8 | **HK 1.1. selgitab** toidufotograafia põhitõdesid, **tunneb** foto-, digikaamera ja/või mobiiltelefoni seadeid ja nende kasutusvõimalusi | **Praktiline töö:** tutvub foto-, digikaamera ja/või mobiiltelefoni seadetega ning nende kasutusvõimalustega. | mitteeristav | 1. Sissejuhatus fotograafiasse ja fototehnikasse 2. Filmikaamerad ja digikaamerad, kaamera ehitus ja funktsioonid 3. Fotoaparaadi käsitsemine (avad, särid, tundlikkused, fookuskaugused, kuidas käes hoida, hooldus) | |
| **ÕV2. järgib** roogade pildistamisel ja fotode avaldamisel seadusandlust ning eetikareegleid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  Iseseisev töö: 6  kokku: 10 | **HK 2.1. peab** kinni seadusandlusest ja eetikareeglitest foto-, digikaamera ja/või mobiiltelefoniga roogade pildistamisel ja fotode avaldamisel | **Arutlus/analüüs:** õppija esitleb rühmakaaslastele varem tehtud toidufotosid ja analüüsib neid juhendi alusel. | mitteeristav | 1. Eetikareeglid 2. Seadusandlus | |
| **ÕV3. planeerib** praktilise roogade pildistamise erinevate taustade ja valgusega ruumides ning teostab võrdleva analüüsi  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  kokku: 8 | **HK 3.1. kasutab** roogade pildistamisel kompositsioonireegleid, erinevaid fototöötlemise võtteid ja pildistatava objekti omapära | **IT:** Kompositsiooni planeerimine ette antud juhendi alusel.  **Praktiline töö:** roa pealtvaate pildistamisel kompositsiooni kujundamine.  **Kompleksülesanne:**   1. Roogade pildistamine külgvalguses koos hajuti ja peegeldi kasutamisega ning väikese teravussügavuse saavutamine.   Fotosari roogade valmimisest erinevate kaadriplaanide kasutamisega. | mitteeristav | 1. Tööprotsessi jäädvustamine töökeskkonnas, valgusega arvestamine 2. Kaamerate eripärad ja erinevad optikad, sügavusteravus ja fookuskaugus 3. Valgusega arvestamine | |
| **ÕV4. pildistab** foto-, digikaamera ja/või mobiiltelefoniga erinevaid roogasid ja **valmistab** pildid ette fototöötluseks ning printimiseks  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 18  kokku: 26 | **HK 4.1. pildistab** erinevaid roogasid foto-, digikaamera ja/või mobiiltelefoniga, järgides seadusandlust ja eetikareegleid  **HK 4.2. valmistab** ette pildistatud roogade fotod töötluseks, vormistab ning prindib need | **Praktiline töö:** fotode töötlemine ja fotokollaaži loomine roogadest ja nende valmistamise protsessist.  **IT:** koostab õpimapi, mis sisaldab fotosid valmistatud roogadest. | mitteeristav | 1. Fotode ülevaatus ja analüüs 2. Fotode arhiveerimine, esmane töötlus vabavaraliste programmidega Picasa, Canva, Googlefoto | |
| **Õppemeetodid** | Praktilised, iseseisev töö, meeskonnatöö, analüüs | | | | |
| **Iseseisev töö** | Õpilane paneb kokku oma tehtud fotodest õpimapi arvestades kõiki fotograafiaalaseid teadmisi. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Õpilane osaleb praktilise õppe tundides ja harjutab fotografeerimisega seotud tegevusi. Esitleb õpimappi ja analüüsib fotosid. | | | | |
| **Õppematerjalid** | <https://toidufoto.ee/>  <https://www.rene.com.ee/toidufoto-ja-toidustilistika> | | | | |

# Trühvlite valmistamine

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **25** | Trühvlite valmistamine | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand** | | | | Kursus III |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid “Toitlustamine”, “Praktiline töö suurköögis” | | | | |
| **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 | **HK 1.1**. **valib** juhendi alusel tööks  vajalikud toorained ja töövahendid  **HK 1.2**. **arvestab** juhendi alusel tooraine kulu ning **valmistab** ette toorained tootmiseks  **HK 1.3**. **valmistab** ja **viimistleb**  juhendi alusel trühvleid, järgides  toiduhügieeni ja ohutusnõudeid | **IT:** Suhkrusiirupist valmistatud trühvli retsepti koostamine, trühvlite valmistamine juhendi alusel. | mitteeristav | 1. Trühvlite valmistamise ajalugu 2. Toorained 3. Trühvlid suhkrusiirupist: suhkrusiirup, trühvlipuru 4. Viimistlusmaterjalid | |
| **ÕV2. valmistab** ganachest trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 9  kokku: 17 | **HK 2.1.** **valib** juhendi alusel tööks  vajalikud toorained ja töövahendid  **HK 2.2.** **arvestab** juhendi alusel tooraine kulu ning **valmistab** ette toorained tootmiseks  **HK 2.3**. **valmistab** ja **viimistleb** juhendi  alusel ganachest trühvleid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. | **IT:** Koostab ganachest valmistatud trühvli retsepti, valmistab trühvlid juhendi alusel. | mitteeristav | 1. Ganache 2. Šokolaad 3. Kuvertüür 4. Glasuurid | |
| **ÕV3. valmistab** erinevate täidistega trühvleid, järgides toiduhügieeninõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 10  kokku: 18 | **HK 3.1.** **valib** juhendi alusel tööks  vajalikud toorained ja töövahendid  **HK 3.2.** **arvestab** juhendi alusel tooraine kulu ning **valmistab** ette toorained tootmiseks  **HK 3.3.** **valmistab** juhendi alusel  trühvleid ja komme, järgides toiduhügieeni- ja ohutusnõudeid | **Meeskonnatöö:** koostab täidisega kommide retseptid koostamine ja valmistab neid juhendi alusel. | mitteeristav | 1. Küpsetatud täidised 2. Puuviljad, pähklid, küpsised 3. Täidised 4. Korpuste valmistamine | |
| **Õppemeetodid** | Rühmatöö, iseseisev töö, meeskonnatöö, praktiline töö. | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1.** Koostab suhkrusiirupist valmistatud trühvli retsepti.  **ÕV 2.** Koostab ganachest valmistatud trühvli retsepti. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. 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 | | | | |

# Õpioskused

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **26** | Õpioskused | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Anne-Li Tilk, Lemmi Heero** | | | | Kursus I |  |
| **Eesmärk:** õpetusegataotletakse, et õpilane kohaneb ja saab paremini hakkama õpingutega Kuressaare Ametikoolis. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | puuduvad | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. mõistab** õppimise  iseärasusi Kuressaare  Ametikoolis  Jaotus tundides:  praktiline töö: 10  kokku: 10 | **HK 1.1.** **leiab** õppetööks ja toimetulekuks vajalikku informatsiooni nii kooli kodulehelt kui ka õppeinfosüsteemist Tahvel  **HK 1.2.** **kirjeldab** õppetöö korraldust ning õpilastele võimalike toetuste ja abi saamise võimalusi | **Praktiline töö:** IKT vahendite kasutamine info otsimisel. | mitteeristav  hindab õp  Anne-Li Tilk | **ÕPPETÖÖ KORRALDUS**   1. Sisekorraeeskirjad ja õppekorralduseeskiri Infosüsteem 2. Õppetöö korraldus 3. Tunniplaan 4. Õppekava, moodulid, teemad ja alateemad 5. Teoreetiline töö, iseseisev töö, praktiline töö ja praktika | |
| **ÕV2. planeerib** aega  võimalustele ja  eesmärkidele vastavalt  Jaotus tundides:  praktiline: 20  kokku: 20 | **HK 2.1. hindab** oma õppimise ja käitumise vastavust õppekorraldus-eeskirja ja sisekorraeeskirjaga ning toimetulekut koolis  **HK 2.2.** **eesmärgistab** ja **kavandab**  oma õppimist  **HK 2.3. mõistab** eesmärkide  seadmise olulisust õppeprotsessis  **HK 2.4.** **planeerib** aega ja **hindab**  koostatud plaani täitmist | **IT:** koostab juhendamisel ajaplaneerimise tabeli, kuhu märgib nädala jooksul üles kõik, millega tegeleb ja palju need tegevused aega võtavad.  Õppija paneb kirja kohustused (õppimine) kui ka vabaajategevused (trenn, teleka vaatamine, arvutis, Facebookis, Instagramis, TikToki olemine, pidutsemine, puhkamine jms). | mitteeristav  hindab õp  Lemmi Heero | **MINA ÕPPIJANA**   1. Õppetööst osavõtt 2. Hindamine, e-päevik 3. Varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamine 4. Järelevastamine 5. Tagasiside 6. Tugisüsteem, toetused | |
| **ÕV3. analüüsib** ennast õppijana ning **oskab**  lahendada ettetulevaid  probleeme  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 12  kokku: 22 | **HK 3.1.** **analüüsib** ennast õppijana, tuues välja oma tugevad ja nõrgad küljed  **HK 3.2. tunneb** enda õpistiili ning oskab toetuda oma tugevatele külgedele ning jagu saada nõrkadest külgedest  **HK 3.3.** **eristab** erinevate õppimisvõtete ja õpitingimuste mõju õppimisele  **HK 3.4. analüüsib** enda edu ja  ebaedu siin koolis ning **oskab**  lahendada ettetulevaid probleeme ja  **teab**, kuidas säilitada head vaimset  tervist  **HK 3.5.** **vormistab** esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi alusel | **IT:** koostab TNVO-analüüsi (eneseanalüüs: T – minu tugevad küljed, N – minu nõrgad küljed, V – minu võimalused enesearendamise tõstmiseks, O – ohud, mis võivad langetada minu õpimotivatsiooni)  **IT:** koostab juhendamisel õpimapi, mis sisaldab nii ajaplaneerimise tabelit kui ka eneseanalüüsi. | mitteeristav  Hindab õp  Lemmi Heero | 1. Õpilase, rühmajuhataja ja aineõpetaja roll 2. Analüüsimine 3. Tööde vormistamine | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, esitlused, praktilised tööd | | | | |
| **Iseseisev töö** | TNVO-analüüsi ja juhendamisel õpimapi koostamine. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Õppija on omandanud mooduli õpiväljundid hindamiskriteeriumitega määratud tasemel ja hindamisel on tulemuseks arvestatud (A), kui õpilane on sooritanud kõik praktilised ja iseseisvad tööd. | | | | |
| **Õppematerjalid** | <https://ajajuhtimine.ee/>  Burnett, G. (2006). *Õpime õppima.* Tartu: Studium  Kadajas H.-M. (2005). *Õppima õppimine ja õppima õpetamine.* Tallinn: TLÜ Kirjastus  Hayes, N. (2002). *Sotsiaalpsühholoogia alused.* Tallinn: Külim  Opti koduleht <http://www.optipartners.net/instrumendid/Filmid/>  Sirk, M. *Õppija iseärasused ja nende arvestamine õpiprotsessis.* <http://erinevadoppijad.weebly.com/>  Terviseinfo võrgustik. <http://www.terviseinfo.ee/et/tervise-edendamine/koolis/olulised-abimaterjalid>  Reinsalu, Ardo. (2010). *Praktiline ajajuhtimine.* Tallinn: HAL CONSULT OÜ  Roosimölder, L. (2004). *Probleemilahendus.* Tallinn: TLÜ | | | | |

# Innovatsiooniprojekt

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **27** | Innovatsiooniprojekt | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Tiiu Tuhkanen, rühmajuhataja** | | | | Kursus I |  |
| **Eesmärk:** õpetusegataotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused ja hoiakud innovatsiooniprojekti teostamiseks. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | puuduvad | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. mõistab** innovatsiooni tähendust seoses valitud valdkonnaga  Jaotus tundides:  praktiline töö: 10  kokku: 10 | **HK 1.1.selgitab** ülesande alusel innovatsiooni tähendust ja **toob** näiteid valitud valdkonnas  **HK 1.2. põhjendab** valdkonna valikut lähtudes enda õpieesmärkidest  juhendamisel meeskonnatööna | HÜ: praktiline töö kompleksülesanne kogu rühmale reaalse innovatsiooniprojekti planeerimine, teostamine ja hindamine ning tegevuste kirjalik fikseerimine; kirjalik hinnang meeskonna tööle ja enda rollile koos järeldustega | mitteeristav | **Loovus ja innovatsioon**   1. Innovatsiooni tähtsus 2. Väärtusloome + valdkonnaspetsiifilised teemad | |
| **ÕV2. mõistab** probleeme ja väljakutseid valitud valdkonnas  Jaotus tundides:  praktiline: 20  kokku: 20 | **HK 2.1. püstitab** probleemi ja **analüüsib** seda juhendi alusel meeskonnatööna  **HK 2.2. loob** innovatsiooniprojekti idee ja **põhjendab** selle vajalikkust kasutades asjakohaseid allikaid  **HK 2.3. kavandab** innovatsiooniprojekti  käigu | mitteeristav | **Probleemianalüüs**   1. Probleemilahendus 2. Eesmärgid ja plaanid 3. Projektiplaan | |
| **ÕV3. teostab** innovatsiooniprojekti ja loob prototüübi  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 12  kokku: 22 | **HK 3.1. osaleb** innovatsiooniprojekti teostamisel vastavalt kokkulepitud rollile meeskonnas  **HK 3.2. valib** idee teostamiseks vajalikud ja sobivad infoallikad juhendamisel  **HK 3.2 valib** idee teostamiseks sobivad materjalid, vahendid ja tehnoloogilised võtted  **HK 3.4. valmistab** ülesandest lähtuva prototüübi |  | mitteeristav | **Allikakriitika + valdkonnaspetsiifilised teemad**   1. Projektitöö 2. Meeskonnatöö 3. Projektijuhtimine 4. Prototüüpimine + valdkonnaspetsiifilised teemad | |
| **ÕV4. hindab** ja **esitleb** innovatsiooniprojekti protsessi ja tulemust | **HK 4.1. annab** juhendamisel hinnangu innovatsiooniprojekti protsessile, tulemusele ja meeskonnatööle  **HK 4.2. koostab** ülesande alusel innovatsiooniprojekti tutvustuse ja **esitleb** selle | mitteeristav | **Analüüs**   1. Tagasiside 2. Refleksioon 3. Enesehindamine 4. Esitlus + valdkonnaspetsiifilised teemad | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, esitlused, praktilised tööd | | | | |
| **Iseseisev töö** |  | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud juhendatud ja iseseisvatest töödest, millega on hinnatud ÕVd 1.–4. | | | | |
| **Õppematerjalid** |  | | | | |