***Lisa 2***

***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 KUTSEÕPPE KOKA ÕPPEKAVA

MOODULITE RAKENDUSKAVA

120 EKAP

**Sisukord**

[I. PÕHIÕPINGUTE MOODULID 3](#_Toc125367900)

[1. Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused 3](#_Toc125367901)

[2. Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas 6](#_Toc125367902)

[4. Teeninduse alused 11](#_Toc125367903)

[5. Suurköögitöö 13](#_Toc125367904)

[6. Köögitöö korraldus 17](#_Toc125367905)

[7. Restoraniköögitöö alused 19](#_Toc125367906)

[8. Eritoitlustus 21](#_Toc125367907)

[9. Menüü koostamine 22](#_Toc125367908)

[10. Restoraniköögi töö 23](#_Toc125367909)

[11. Pagari- ja kondiitritöö 25](#_Toc125367910)

[12. Abikoka praktika 27](#_Toc125367911)

[13. Suurköögi praktika 29](#_Toc125367912)

[14. Restoraniköögi praktika 31](#_Toc125367913)

[15. Kokatöö praktika 33](#_Toc125367914)

[II. VALIKÕPINGUTE MOODULID 34](#_Toc125367915)

[16. Restoraniteenindus 34](#_Toc125367916)

[17. Peoteenindus 35](#_Toc125367917)

[18. Grillimine ja *barbecue* 37](#_Toc125367918)

[19. Kaunistamine ja serveerimine 38](#_Toc125367919)

[20. Moodne Eesti köök 39](#_Toc125367920)

[21. Rahvus- ja regionaalköögid 40](#_Toc125367921)

[22. Joogiõpetus 42](#_Toc125367922)

[23. Toidufotograafia 44](#_Toc125367923)

[24. Trühvlite valmistamine 46](#_Toc125367924)

|  |  |
| --- | --- |
| **KURESSAARE AMETIKOOLI**  **KOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA**  **(4. taseme kutseõpe)** | |
| **Sihtrühm** | Põhihariduse omandanud õpilased |
| **Õppevorm** | Statsionaarne koolipõhine õpe |

# **PÕHIÕPINGUTE MOODULID**

# **Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Heli Kakko** | | | | Kursus I |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | puuduvad | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. orienteerub** kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 10  kokku: 16 | **HK 1.1. leiab** ja **paigutab** kaardile  lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks  olulisemad objektid  **HK 1.2. leiab** õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist  **HK 1.3. kirjeldab** rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid  **HK 1.4. nimetab** ja **leiab** üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad  **HK 1.5. nimetab** õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele  **HK 1.6. kasutab** sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks | **Õppekäik** majutus- ja toitlustus-  ettevõttesse ning õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine. | mitteeristav  hindab õp Halliki Väli | **KOOL KUI ÕPPEKESKKOND**   * Õppegrupiga tutvumine * Mooduli ja isiklikke õpieesmärkide seadmine * Õppekeskkonnaga tutvumine * Õppemeetodid, sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine | |
| **ÕV2. orienteerub** valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning **eesmärgistab** enda õppimist  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 10  kokku: 16 | **HK 2.1. kirjeldab** kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale  **HK 2.2. toob välja** tööks vajalikud isikuomadused ja **kirjeldab** valdkonna kutse-eetikat  **HK 2.3. leiab** kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja **kirjeldab** kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist  **HK 2.4. loetleb** rühmatööna elukestva õppimisevõimalusi oma valdkonnas  **HK 2.5. nimetab** rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid  **HK 2.6. koostab** juhendamisel isikliku õppeplaani ja **sõnastab** õppeperioodiks oma õppe eesmärgid  **HK 2.7. hindab** etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks | Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang **SWOT-analüüsi** alusel. | mitteeristav  hindab õp Halliki Väli | **KUTSEALAL TÖÖTAJATELE ESITATAVAD NÕUDED**   * Valdkonna kutsestandardid * Kutse taotlemine * Kutsekvalifikatsioonieksam * EHRL * Koka õppekava sisu ja ülesehitus * Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus * Õppetöö korraldus | |
| **ÕV3. mõtestab** majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 10  kokku: 16 | **HK 3.1. kirjeldab** rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning **toob välja** nende olulisemad sarnasused ja erinevused  **HK 3.2. sõnastab** rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning **toob välja** nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused  **HK 3.3. nimetab** ja **iseloomustab** rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi  **HK 3.4. loetleb** etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid  **HK 3.5. kirjeldab** valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist  **HK 3.6. kirjeldab** rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu  **HK 3.7. leiab** juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest, sh meediast, **viitab** kirjalikes töödes kasutatud allikatele | **Rühmatöö** „Ettevõtete äriideed“,  vabalt valitud toitlusettevõtte äriidee **esitlus** Microsoft PowerPointis | mitteeristav  hindab õp Heli Kakko | **MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE ETTEVÕTETE ÄRIIDEED**   * Majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine * Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ning liigitus ja nende äriideed | |
| **ÕV4. mõistab** turismi tähtsust Eesti  majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4 | **HK 4.1. kirjeldab** rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis  **HK 4.3. kirjeldab** rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast  **HK 4.4. kirjeldab** rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana | R**ühmatöö** – analüüs, kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet | mitteeristav  hindab õp Heli Kakko | **TURISMIMAJANDUSE ALUSED**   * Majutusettevõtete roll turismimajanduses * Turismiettevõtted linnas ja regioonis * Turismimajanduse kasu ettevõtjatele, külastajatele ja kohalikule elanikkonnale | |
| **Õppemeetodid** | Rühmatöö, loeng, õppekäik, esitlus, iseseisev töö | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV2.** Koostab koka kutsestandardi alusel kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SWOT-analüüsi alusel  **ÕV3.** Iseseisva tööna vabalt valitud toitlusettevõtte äriidee (esitlus Microsoft PowerPoint) | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt.** Kokkuvõttev hinne kujuneb neljast arvestuslikust õpiülesandest:   1. Õppekäik majutus- ja toitlustusettevõttesse ning õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine 2. Koostab koka kutsestandardi alusel kirjaliku enesehinnangu ja seab õppe-eesmärgid SWOT-analüüsi alusel 3. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlusettevõtte äriidee esitlus MS PowerPoint esitlusena 4. Rühmatöö – analüüs, kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008) *Toitlustuse alused.* Tallinn: Argo  Viin, T., Villig, R. (2011) *Hotellimajanduse alused.* Tallinn: Argo  [www.innove.ee](http://www.innove.ee)  [www.kutsekoda.ee](http://www.kutsekoda.ee)  [www.ehrl.ee](http://www.ehrl.ee)  <http://ametikool.ee/> | | | | |

# **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas** | | | | **5 EKAP /130 tundi** |
| **Õpetajad: Sille Lapp, Ülle Tamsalu,**  **Anne Lember, Anne-Li Tilk, Marve Koppel** | | | | I kursus  II kursus | 3 EKAP  3 EKAP |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuvas keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.** | | | | | |
| **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  õp Ülle Tamsalu, rühmajuhataja  I õa | **ÕPITEE KAVANDAMINE**   1. **Õpilase huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused** 2. **Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist** 3. **Kooli õppeinfosüsteem** 4. **Õpingutega toimetulek** 5. **Õppimist toetavad õpikeskkonnad** 6. **Õpitee** 7. **Õpikeskkond** | |
| **ÕV 2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja**  **organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 20/20**  **iseseisev töö: 6/6**  **kokku: 52** | **HK 2.1. selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid**  **HK 2.2. kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda**  **HK 2.3. selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi**  **HK 2.4. kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkides**  **HK 2.5. valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli** | **IT: majanduslike vajaduste analüüs ja eelarve koostamine (võib olla projekt eelarvestamine).**  **Meeskonnatöö arvutiklassis:**  **turuanalüüs (nõudluse ja pakkumise mõjust lähtuvalt).** | mitteeristav  õp Anne Lember, Anne-Li Tilk  II õa | **MAJANDUSKESKKOND**   1. **Ressursid majanduses** 2. **Majanduse põhiküsimused** 3. **Piiratud ressursid ja piiramatud vajadused** 4. **Rahaliste eesmärkide seadmine** 5. **Laenamine** 6. **Füüsilise isiku tulud ja kulud, isiklik bilanss** 7. **Nõudmine, pakkumine ja turutasakaal (sh graafiline kirjeldamine), hinnad** 8. **Riigi roll majanduses** 9. **Otsesed ja kaudsed maksud** 10. **Töötasu ja sellega seotud maksud ja maksed (ümbrikupalk, ettevõtja tulu – dividendid)** 11. **Erasektor ja avaliksektor** | |
| **ÕV 3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel**  **enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või**  **rahalises tähenduses**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 20**  **iseseisev töö: 6**  **kokku: 26** | **HK 3.1. seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused**  **HK 3.2. analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas**  **HK 3.3. kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid**  **HK 3.4. kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust**  **HK 3.5. valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile**  **HK 3.6. koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks** | **IT: Eesti ettevõtluskeskkonna**  **analüüs. Vastutustundliku ettevõtluse põhimõtete kaardistamine.**  **Meeskonnatööna juhtumianalüüs: kultuuride vaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele.** | mitteeristav  õp Sille Lapp  II õa | **VÄÄRTUSTE LOOMINE**   1. **Ettevõtlus ja areng** 2. **Eesti ja kodumaakonna ettevõtlus** 3. **Ettevõtja ja töövõtja** 4. **Vastutustundlik ettevõtlus** 5. **Jätkusuutlik areng:** 6. **probleemi märkamine** 7. **probleemi analüüs** 8. **probleemi lahendus** 9. **ühiskonda panustamine** | |
| **ÕV 4. mõistab**  **enda vastutust oma tööalase karjääri**  **kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 20**  **iseseisev töö: 6**  **kokku: 26** | **HK 4.1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes**  **HK 4.2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid**  **HK 4.3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist**  **HK 4.4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuvas keskkonnas** | **Rühmatöö arvutiklassis: kandideerimisdokumendid, CV ja motivatsioonikiri.**  **IT: SWOT-analüüs oma kutsealasest arengust nii lähemate kui kaugemate eesmärkidega** | mitteeristav  õp Marve Koppel  II õa | **KARJÄÄRIÕPE**   1. **Asjakohased infoallikad koolitus-, praktika, töökoha leidmisel** 2. **Kandideerimisdokumendid, CV ja motivatsioonikiri** 3. **Ennastjuhtiv õppija** 4. **Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid** 5. **Karjääriplaani koostamine (lühi- ja pikaajaline karjääriplaan)** | |
| **Õppemeetodid** | Rühmatööd, töölehed, interaktiivne loeng, infootsing internetis, eneseanalüüs. | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Eneseanalüüs.**  **ÕV 2. Majanduslike vajaduste analüüs ja eelarve koostamine (võib olla projekt eelarvestamine).**  **ÕV 3. Eesti ettevõtluskeskkonna analüüs. Vastutustundliku ettevõtluse põhimõtete kaardistamine.**  **ÕV 4. SWOT-analüüs oma kutsealasest arengust nii lähemate kui kaugemate eesmärkidega.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. **Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud kõik iseseisvad tööd ning hindamisülesanded.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007). *Ettevõtluse alused.* SA Innove <https://www.digar.ee/viewer/et/nlib-digar:39216/25464/>  *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 | | | | |

1. **Abikoka töö**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3** | **Abikoka töö** | | | | **12 EKAP / 312 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Halliki Väli, Irina Arhipova, Mare Kirr, Reena Smidt** | | | | Kursus I |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodul „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. valmistab** juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, **tagab** tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja  säästlikult ning järgides hügieeninõudeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 20  praktiline töö: 42  iseseisev töö: 46  kokku: 108 | **HK 1.1. kirjeldab** menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamise viise ja –võtteid  **HK 1.2. valib** ja **käitleb** toiduaineid vastavalttehnoloogilisele kaardile  **HK 1.3. kasutab** menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid  **HK 1.4. valmistab** etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke  **HK 1.5. planeerib** oma tööd ja **korraldab**  juhendamisel oma töökoha  **HK 1.6. käitleb** toitu lähtuvalt  hügieeninõuetest  **HK 1.7. annab** oma tööle enesehinnangu | **Praktiliste oskuste**  **demonstratsioon.**  Praktilised tunnid õppeköögis  (7 korda erinevatel teemadel)  Praktiliste ja iseseisvate tööde kogumik koos tööplaani ja analüüsiga. | mitteeristav  hindavad kokaõpetajad | **TOITUDE JA JOOKIDE PÕHIVALMISTAMISE VIISID**   * Tehnoloogilise kaardi kasutamine toitude ja jookide valmistamisel * Töö planeerimine köögis * Toitude valmistamine etteantud retsepti järgi  1. Aed- ja teraviljatoodete eeltöötlemine 2. Lihtsad salatid 3. Lihtsad supid 4. Köögivilja- ja pastalisandid 5. Munatoidud 6. Pudrud tangainetest 7. Lihtsamad magustoidud – kissellid, puuviljasupid | |
| **ÕV2. käitleb** toitu hügieeninõudeid järgides ja **kasutab** toiduaineid ning ressursse säästlikult  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  iseseisev töö: 24  kokku: 36 | **HK 2.1. mõistab** toiduhügieeni põhimõtteid lähtudes Toiduseadusest  **HK 2.2. mõistab** ettevõtte enesekontrolliplaani sisu ja sellega seotud tegevusi köögis  **HK 2.3. selgitab** toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamise vajadust  **HK 2.4. loetleb** erinevaid keskkonna probleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast | Jooksev hindamine praktiliste tööde teostamise ajal. Hügieenist kinnipidamine ja materjalide säästlik tarbimine.  **Test** – toiduhügieen.  Koostada enesekontrolliplaan. | mitteeristav  hindab õp Lemmi Heero | **TOIDUHÜGIEENI PÕHIMÕTTED, RESSURSSIDE SÄÄSTLIK KASUTAMINE**   * Toiduseadus * Isikliku hügieeni nõuded * Ettevõtte enesekontrolliplaan * Ressursside säästlik kasutamine * Keskkonnaprobleemid * Jäätmete hooldus. Jäätmete liigid * Kahjuritõrje | |
| **ÕV3. teeb** igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides,  **kasutab** ja **puhastab** köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8/8  praktiline töö: 16/12  iseseisev töö: 26/26  kokku: 96 | **HK 3.1. valib** ja **kasutab** eesmärgipäraselt asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile  **HK 3.2. puhastab** köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest  **HK 3.3. valib** vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja -töövõtted  **HK 3.4. selgitab** konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös  **HK 3.5. kirjeldab** erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest  **HK 3.6. arvutab** vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks | Jooksev hindamine köögiseadmete kasutamisel ja puhastamisel. | mitteeristav  hindab õp  Halliki Väli | **KÖÖGISEADMED**   * Köögiseadmete kasutamine ja puhastamine * Töövahendid ja GN nõud (mõõtevahendid, eeltöötlusvahendid, kuumtöötlusvahendid) * Ettevalmistusseadmed (kaalud, köögiviljalõikur, koorimismasin) * Külmsäilitusseadmed , vaakumpakendaja, nõudepesumasinad | |
| Koostada vastavalt juhendile puhastusplaan õppeköögile. | Reena Smidt | **PUHASTUSTÖÖD**   * Puhastusplaan * Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine * Hooldusjuhendiga tutvumine * Koristusvajaduse määramine koristusmeetodid * Koristustarvikute valimine ja kasutamine, PH mõiste | |
| **ÕV4. ladustab** kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainete gruppide hoiunõuetele  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 14  iseseisev töö: 34  kokku: 48 | **HK 4.1. ladustab** kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet  **HK 4.2. ladustab** kauba, arvestades erinevate toiduainete gruppide hoiunõuded  **HK 4.3. abistab** laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele  **HK 4.4. kirjeldab** toiduaineid lähtudes toidutoorme ja toidu sortimendist, kvaliteedist, maitseomadustest ja kasutamisvõimalustest | Iseseisvate tööde esitamine   1. Pakendite võrdlus. 2. Uurimistöö etteantud toiduainest. | mitteeristav  hindab õp  Lemmi Heero | **TOIDUAINETE LADUSTAMISE NÕUDED**   * Toidukauba pakendiinfo, märgistuse nõuded ja märgised * Toiduainete gruppide hoiunõuded ja ladustamine * Aed-, puuviljad ja marjad Teraviljad, teraviljatooted ja pastatooted * Kergitusained * Muna ja munatooted * Piim ja piimatooted | |
| **ÕV5. selgitab** esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning **annab** esmaabi kergemate vigastuste korral  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  kokku: 12 | **HK 5.1. selgitab** juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes  **HK 5.2. hindab** juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit  **HK 5.3. annab** juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, lõikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral  **HK 5.4. toimib** õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt  **HK 5.5. nimetab** hädaabinumbri | Praktiline situatsioonülesanne juhendi alusel. | mitteeristav  hindab õp Mare Kirr | **ESMAABI KORRALDUSE PÕHIMÕTTED TOITLUSTUSETTEVÕTTES**   * Esmaabivahendid ja põhilised esmaabivõtted * Kukkumine. Luumurrud. Lihaste ja liigeste venitused. Põletushaavad. Külmumine. Kuumakahjustused. Mürgitused. Võõrkehad * Sidumis- ja toestamisvahendid. Kannatanu tõstmine, kandmine, transportimine * Esmaabivahendid töökohal | |
| **Õppemeetodid** | Köitev loeng, praktiline töö, degustatsioon, iseseisev töö, uurimistöö, video | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV1.** Koostada portfoolio – praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja analüüsiga.  **ÕV2.** Koostada enesekontrolliplaan.  **ÕV3.** Koostada puhastusplaan õppeköögile vastavalt juhendile  **ÕV4.** Koostada juhendi alusel võrdlus erinevate toiduainete pakendite kohta ühes kaubagrupis. Koostada uurimustöö etteantud toiduainest. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt.** Kõik hindamisülesanded tuleb sooritada lävendi tasemel.  Mooduli hindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab   1. sooritatud hügieenitesti; 2. sooritatud praktiliste tööde kogumikku koos iseseisvalt tehtud ülesannetega; 3. õppeköögi puhastusplaani; 4. tõendit läbitud esmaabi koolituse kohta; 5. toiduainete õpetuse uurimistööd. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend  Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008) *Toitlustuse alused.* Tallinn: Argo  Toiduseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/117112021020>  Veeseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/129062022012>  Jäätmeseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/122122022004>  <https://www.agri.ee/>  <https://toiduliit.ee/>  <https://leivaliit.ee/>  <https://terviseamet.ee/et>  Ruut, J. (2000) *Toidukäitleja käsiraamat.* Tallinn: Estada-K  Säär, R. (2002) *Toiduhügieen, enesekontroll ja ettevõtte tunnustamine.* Tallinn: Leksiko  <https://toiduteave.ee/toiduohutus/bioloogiline-ohutus/toidu-sailitamine/>  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. (2010) *Toiduvalmistamine suurköögis.* Tallinn: Argo | | | | |

# **Teeninduse alused**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | **Teeninduse alused** | | | | **4 EKAP / 104 tundi** |
| **Õpetajad: Siiri Velve, Reet Truuväärt** | | | | Kursus I |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“ ja „Abikoka töö“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. mõistab** toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  iseseisev: 10  kokku: 18 | **HK 1.1. kirjeldab** teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel  **HK 1.2. kirjeldab** toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel  **HK 1.3. kirjeldab** toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatüüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel  **HK 1.4. kirjeldab** kliendi teekonda kliendikeskseteeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast | **Esitlus:** „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“.  **Juhtumianalüüs** kliendi teekonnast vabalt valitud ettevõtte näitel. | mitteeristav  hindab õp Siiri Velve | **KLIENDIKESKSE TEENINDUSE PÕHIMÕTTED**   * Teenindaja isikuomadused, erinevad rollid ja ülesanded * Kliendikeskne teenindus, kliendi teekond * Toitlustusettevõtete erinevad liigid, teenindusviisid ja lauatüübid | |
| **ÕV2. arvestab** teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  iseseisev: 10  kokku: 18 | **HK 2.1. kirjeldab** ja **selgitab** globaliseerumisega seotud tegureid rühmatööna  **HK 2.2. kirjeldab** erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioossest taustast  **HK 2.3. selgitab** traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele rühmatööna  **HK 2.4. kirjeldab** religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel  **HK 2.5. lahendab** teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes  **HK 2.6. valib** sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte sündmusest | Õpilane koostab kirjanduse põhjal (raamat ja internetiallikad) referaadi kultuuri-, religioossest või rahvusgrupist lähtuvalt. Kohustuslikud teemad: toidukultuuriga seotud traditsioonid, kombed, religioon ja selle mõju toidukultuurile.  Esitlus. | mitteeristav  hindab õp Reet Truuväärt | **RAHVUSGRUPPIDE TOIDUKULTUUR**   * Erineva kultuurilise ja regioonitaustaga klientide teenindamine * Kliendi religioonitaust, kombed ja suhtluskultuur * Religiooni mõju toidukultuurile * Rahvuste eripära suhtlus- ja teenindussituatsioonides * Rahvuskultuuri elementide kasutamine toitlustusasutuses | |
| **ÕV3. teeb** ettevalmistused ning **teenindab** kliente selvelaudades ja istumisega  laudades  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline: 20  iseseisev: 14  kokku: 38 | **HK 3.1. valib** laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest  **HK 3.2. koostab** toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles  **HK 3.3. katab** igapäevasemaid selvelaudu juhendi alusel  **HK 3.4. katab** istumisega söögilaudu lähtuvalt menüüst ja juhendi alusel  **HK 3.5. serveerib** toite ja jooke ning **katab** laudu arvestades värvide sobivust  **HK 3.6. valmistab** ette teenindaja  töökoha ja serveerimisvahendid kliendi  teenindamiseks juhendi alusel  **HK 3.7. teenindab** kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid | **Praktiline töö:**  lauakatmine ettetellitud menüü alusel ja kliendi teenindamine lauast.  **Iseseisev töö:** kolmekäigulise menüü planeerimine kahele külalisele; serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike töövahendite ja nõude nimekiri, laua eelkatte joonis, teeninduskäik. | mitteeristav  hindab õp  Siiri Velve | **ETTEVALMISTUSTÖÖD TEENINDAMISEKS JA TEENINDAMISE PÕHITEHNIKAD**   * Serveerimiseks vajalike vahendite komplekteerimine * Laudade katmine * Teenindamise põhitehnikad * Teeninduskäik | |
| **ÕV4. lahendab** teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele ja **väljendab** end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline: 20  iseseisev: 8  kokku: 32 | **HK 4.1. valib** suhtlemisrolle ja -tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest  **HK 4.2. kasutab** teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist  **HK 4.3. pakub** kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel  **HK 4.4. väljendab** end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras | **Praktiline töö:**  lauakatmine ettetellitud menüü alusel ja kliendi teenindamine lauast.  **Iseseisev töö:** kolmekäigulise menüü planeerimine kahele külalisele; serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike töövahendite ja nõude nimekiri, laua eelkatte joonis, teeninduskäik. | mitteeristav  hindab õp  Siiri Velve | **KLIENDIKESKNE TEENINDUS**   * Klienditeeninduse alused * Suhtlemissituatsioonid teenindusolukorras * Kutsealane eesti keel | |
| **Õppemeetodid** | Poster, ettekanded, grupitöö, arutelu, praktiline tegevus, esitlus | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV1.** Iseseisev töö: „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“.  **ÕV4.** Iseseisev töö: SWOT–analüüs „Minu valmisolekud teenindajana“.  **ÕV3.** Iseseisev töö: Kolmekäigulise menüü planeerimine kahele külalisele; serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike töövahendite ja nõude nimekiri, laua eelkatte joonis, teeninduskäik. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt.** Rühmatööna planeeritakse kolmekäiguline menüü ja teenindatakse külalisi, arvestades nende kultuurilist tausta ja lähtudes toitlustusettevõttest. Koostada vajalike töövahendite ja nõude nimekiri, serveerimiseks ja teenindamiseks laua eelkatte joonis, teeninduskäik, teenindussituatsioonide praktiline lahendamine. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S; jt. (2013) *Teenindamise kunst.* Tallinn: Argo  Rekkor, S; jt. (2008) *Toitlustuse alused.* Tallinn: Argo  Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010) *Restoraniteenindus.* Tallinn: Argo | | | | |

# **Suurköögitöö**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5** | **Suurköögitöö** | | | | **10 EKAP / 260 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Halliki Väli, Irina Arhipova, Ülle Tamsalu** | | | | Kursus I |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ning jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasustest ning klientide vajadustest ja ootustest. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“, „Abikoka töö“ ja „Teeninduse alused“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. valmistab** juhendamisel toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades menüüs olevaid roogi ja jooke, **tagab** toidu kvaliteedi, **töötab** säästlikult ning  **järgib** hügieeninõudeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10/6  praktiline töö: 48/6  iseseisev töö: 66/12  kokku: 148 | **HK 1.1. kirjeldab** tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja -võtteid  **HK 1.2. kasutab** juhendi alusel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid  **HK 1.3. valmistab** juhendamisel suurköögitoite ja jooke suurtes kogustes, kasutades tehnoloogilisi kaarte, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest  **HK 1.4. vastutab** väljastatavate roogade õige portsjonkaalu eest, vältides üle- ja puudujääke  **HK 1.5. käitleb** toitu vastavalt  hügieeninõuetele  **HK 1.6. arvestab** tooraine vajadust ja **kasutab** toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid  **HK 1.7. selgitab** toidu valmistamisel toiduainetes toimuvaid protsesse | **Praktiline töö õppeköökides:** menüüs olevate roogade ja jookide valmistamine.  **IT:** praktiliste tööde kogumik koos tööplaani, tehnoloogia ja eneseanalüüsiga.  Osavõtt joogivalmistamise teoreetilistest ja praktilistest tundidest. | mitteeristav  kokaõpetajad  Joogiõpetus õp Ülle Tamsalu | **TOIDUVALMISTAMISE ALUSED JA KOKA PRAKTILINE TÖÖ**  Suurköögi toidud/joogid   1. Supid – rahvuslikud supid, püreesupid, kreemsupid 2. Kastmed – soojad põhikastmed ja neist tuletatud kastmed, külmad kastmed, maitsevõid 3. Teraviljatoidud – road riisist, putrudest vormiroad, pudingud 4. Köögviljatoidud – keedetud, hautatud ja praetud köögiviljatoidud 5. Hakklihatoidud 6. Lihatoidud 7. Kalatoidud 8. Magustoidud – vahud, kreemid, tarretised 9. Kohv, tee, kakaojoogid 10. Piimatooted, siirupijoogid, mahlad, mahlajoogid, veed, karastusjoogid | |
| **ÕV2. iseloomustab** põhitoiduainete omadusi, toitainelist koostist ning **teab** kvaliteedi ja  säilitamise nõudeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  iseseisev töö: 14  kokku: 24 | **HK 2.1. annab** hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest  **HK 2.2. selgitab** juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele  **HK 2.3. iseloomustab** põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende omadustest ja põhitoitainelisest koostisest | **IT:** Koostada juhendi alusel esitluse erinevate lihaliikide omadustest ja kasutamisest toiduvalmistamisel. | mitteeristav  õp Lemmi Heero | **TOIDUAINETE GRUPID, NENDE TOITAINELINE KOOSTIS**   * Liha- ja lihatooted * Kala ja kalatooted * Pähklid, seemned jms * Toidurasvad ja lisaained * Põhitoitained, nende saamise allikad ja vajalikkus | |
| **ÕV3. koostab** juhendi alusel keeleliselt korrektse menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi  soovidest ja vajadustest  Jaotus tundides:  teoreetiline töö 2/4  praktiline töö: 2/4  iseseisev töö: 6/16  kokku: 34 | **HK 3.1. koostab** juhendi alusel söögikorra menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest  **HK 3.2. koostab** ja **põhjendab** menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest  **HK 3.3. kirjeldab** etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi  **HK 3.4. koostab** erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü  **HK 3.5. selgitab** energiavajaduse ja ainevahetuseolemust | **IT:** Koostada paaristööna ühe nädala lõunasöögi menüü, mis sisaldab eritoitujatele sobivaid roogasid.  Lõimitud tunnid: menüü koostamine, eritoitumine. | mitteeristav õpetajad  Irina Arhipova,  Lemmi Heero | **MENÜÜ KOOSTAMISE ÜLDISED ALUSED**   * Toitumise põhialused * Toidukorrad * Toidukordade menüüde koostamine erinevatele kliendirühmadele * Toiduportsjonite koostamise alused | |
| **ÕV4. koostab** põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte, **arvutab** tooraine vajaduse ja kaloraaži  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 18  kokku: 28 | **HK 4.1. koostab** põhisöögikorra toitude ja jookide tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid nii kirjalikku kui elektroonilist etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades  **HK 4.2. teisendab** tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid  **HK 4.3. arvutab** tooraine kilogrammi ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast  **HK 4.4. arvutab** toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast  **HK 4.5. arvutab** tooraine vajaduse  lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust  **HK 4.6. arvutab** protsentuaalselt ja koguseliselt abitabelite toel tooraine eel- ja kuumtöötlemiskaod  **HK 4.7. arvutab** põhisöögikorra kaloraaži kasutades selleks abitabeleid | Eelnevalt läbitud ÕV3 menüüde põhjal koostada arvutis etteantud roogade tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid üheks nädalaks( kooli lõunasöögi menüü).  Arvutab lähtuvalt menüüst toidu käibemaksuga hinna ning toitude, jookide toitainelise väärtuse. | mitteristav  õpetaja  Lemmi Heero | **KALKULATSIOON, OMA- JA MÜÜGIHINNA ARVUTAMINE, KALORAAŽI ARVUTAMINE**   * Kalkulatsioon * Omahinna arvutamine * Kaloraaži arvutamine. * Töö arvutis | |
| **ÕV5. planeerib** ja **korraldab** oma tööd ja töökohta suurköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtudes köögi eripärast, tööohutuse ja ergonoomika  põhinõuetest  Jaotus tundides:  praktiline töö: 26 | **HK 5.1. planeerib** juhendi abil meeskonnatööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha  **HK 5.2. planeerib** juhendi alusel köögis tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru, toorained ning sobiva võimsusega seadmed  **HK 5.3. kasutab** tööks suurköögiseadmeid ja väiketöövahendeid, arvestades ohutusnõudeid  **HK 5.4. järgib** köögis töötades tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid  **HK 5.5. annab** hinnangu enese töökorraldusele ja meeskonnatöösse panustamisele lähtuvalt oma tööülesandest  **HK 5.6. korrastab** oma töökoha ettevõtte puhastusplaani kohaselt  **HK 5.7. nimetab** juhendi alusel Eesti õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele | Praktiline töökorraldus köögis | mitteristav  hindab kokaõpetaja | **KÖÖGITÖÖDE PLANEERIMINE**   * Oma töö planeerimine * Igapäevase töö planeerimine * Suurköögis kasutatavad töövahendid ja köögiseadmeid * Töö meeskonnaliikmena | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, e-õpe, arutelu, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö, esitlus, töö arvutis, probleemülesannete lahendamine | | | | |
| **Iseseisev töö I kursusel** | **ÕV1.** Praktiliste tööde kogumik koos tööplaani, tehnoloogia ja eneseanalüüsiga.  **ÕV2.** Koostada juhendi alusel esitlus erinevate lihaliikide omadustest ja kasutamisest toiduvalmistamisel.  **ÕV3.** Koostada paaristööna ühe nädala lõunasöögi menüü, mis sisaldab eritoitujatele sobivaid roogasid.  **ÕV4.** Õppija koostab menüüde põhjal arvutis etteantud roogade tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid üheks nädalaks(kooli lõunasöögi menüü). | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt. Kompleksülesanne 1.** Õppija koostab meeskonnatööna 3–4-käigulise lõunasöögi menüü, kalkulatsioonikaardid. Arvutab lähtuvalt menüüst toidu omahinna ning toitude ja jookide toitainelise väärtuse, koostab toiduainete tellimuse, meeskonna tööplaani, seadmete ja väikevahendite loetelu.  **Kompleksülesanne 2.** Väljatöötatud menüü praktiline teostamine meeskonnatööna õppeköögis. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu; I. (2010) *Toiduvalmistamine suurköögis.* Tallinn: Argo  Kikas, H. (2004) *Toidukaubad – kaubaõpetuse käsiraamat.* Tallinn: Ilo  Toimetaja Lõhmus, R. (2006) *Maailma toiduainete entsüklopeedia.* Tallinn: TEA Kirjastus  Mihkels, E. (2010) *Poodi kalale.* Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Müller, V. (2012) *Sealiha. Suur kokaraamat.* Tallinn: TEA Kirjastus  Iburg, A. (2002) *Vürtsileksikon.* Tallinn: Maalehe Raamat  Rausch, A. (2002) *Maitsetaimede leksikon.* Tallinn: Maalehe Raamat  Kang, A. (2006) *Köögiviljaraamat.* Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Laatsit, Juta (2004) Kalkulatsiooni töövihik toitlustuseriala õpilastele. Tallinn: Printon  Aavik, Õile (2011) *Kalkulatsiooniõpetus.* Tallinn: Argo  Zilmer, M. (2004) *Normaalne söömine.* Tallinn: Argo | | | | |

# **Köögitöö korraldus**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6** | **Köögitöö korraldus** | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Irina Arhipova, Halliki Väli** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija täidab ettevõtte enesekontrolliplaanist tulenevaid tegevusi köögis, planeerib ja korraldab juhendi alusel enda ja abikokkade tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“, „Abikoka töö“, „Teeninduse alused“ ja „Suurköögitöö“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. mõistab** laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes  kasutatavat dokumentatsiooni  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline: 10  kokku: 14 | **HK 1.1. kontrollib** kauba vastuvõtul ja töö käigus kauba kvaliteeti ja kogust, realiseerimisaega, vastavust dokumentatsioonile  **HK 1.2. ladustab** kauba vastavalt toiduhügieeninõuetele arvestades laomajanduse põhimõtteid  **HK 1.3. hindab** olemasolevat kaubakogust lähtuvalt tööülesandest  **HK 1.4. koostab** kaubatellimuse lähtuvalt juhendist  **HK 1.5. käsitleb** ja **säilitab** kauba- ja taaradokumentatsiooni lähtuvalt juhendist  **HK 1.6. inventeerib** juhendamisel laoseisu vastavalt juhendile | **Praktiline töö:** toidukauba vastuvõtmine ja kauba ladustamine vastavalt toiduhügieeninõuetele. | mittereistav  hindab  kokaõpetaja | **TOIDUKAUBA VASTUVÕTT, LADUSTAMINE JA SÄILITAMINE**   * Säilitamise kaod * Varustamise korraldus * Laodokumentatsioon * Arve-saatelehe vormistamine * Lattu toidukauba arvele võtmine * Laost toidukauba maha kandmine * Taaramajandus * Inventuur – mõiste, eesmärk | |
| **ÕV2. planeerib** ja **korraldab** juhendi alusel oma tööd ning töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeninõudeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline: 10  iseseisev: 12  kokku: 26 | **HK 2.1. planeerib** juhendi abil lähtuvalt meeskonnatöö jaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja **korraldab** töökoha vastavalt tööplaanile  **HK 2.2. järgib** töötades tööohutust ja hügieeninõudeid  **HK 2.3. lähtub** oma töö planeerimisel tehnoloogilisest kaardist ja etteantud tellimustest  **HK 2.4. planeerib** oma töögraafiku arvestades ettevõtte töökorraldust | **IT:** koostab juhendi alusel oma tööplaani, planeerides tööd köögis, arvestades etteantud menüüd ja järgides tööohutust ning hügieeninõudeid | mitteeristav  hindab  kokaõpetaja | **TÖÖKORRALDUSE PÕHIMÕTTED KÖÖGIS, TÖÖDE JÄRJEKORD JA AJASTAMINE**   * Koka töökoha korraldamine * Ergonoomiline töökeskkond ja töövõtted * Ametijuhendid * Tööaeg, -graafik | |
| **ÕV3. kasutab** köögis ja selle teenindusüksustes seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid  Jaotus tundides:  praktiline: 5  iseseisev: 15  kokku: 20 | **HK 3.1. planeerib** toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmed ja töövahendid vastavalt nende kasutusjuhendile ja tööülesandele  **HK 3.2. kasutab** köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt ja järgib tööohutusnõudeid  **HK 3.3. kasutab** seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid, lähtuvalt hooldusjuhendist ja puhastusplaanist  **HK 3.4. valib** sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained ning teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile | **IT:** koostab juhendi alusel nimekirja vajaminevatest seadmetest ja töövahenditest, arvestades etteantud menüüd ja kirjeldab tööohutusnõudeid nendega töötades | mitteeristav  hindab  kokaõpetaja | **VÄIKEVAHENDID JA KÖÖGISEADMEID KÖÖGIS**   * Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad) * Kuumtöötlusseadmed   (induktsioonseade, tarvikud, kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid; grillseadmed)   * Baariseadmed * Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid) * Köögiseadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine | |
| **ÕV4. mõistab** kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist, arvestades muutuvate olukordadega  Jaotus tundides:  praktiline: 5  iseseisev: 13  kokku: 18 | **HK 4.1. juhendab** ja **korraldab** meeskonnatööd köögis lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega, jälgides ja kontrollides enda ja teiste töö kvaliteeti ning võttes vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest  **HK 4.2. kogub**, **analüüsib**, **täpsustab**, **tõlgendab** ja **edastab** tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni lähtuvalt tööülesandest  **HK 4.3. loob** positiivse tööõhkkonna, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades erialaste kompetentside arengut, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist  **HK 4.4. vastab** kaastöötajate küsimustele lähtuvalt tööülesandest | Probleemsituatsiooni lahendamine.  **IT:** enesehinnangu koostamine. | mitteeristav  hindab  kokaõpetaja | **KAASTÖÖTAJATE JUHENDAMINE** | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumi analüüs, probleemsituatsiooni lahendamine, töötamine arvutiga | | | | |
| **Iseseisev töö I kursusel** | **ÕV2.** Koostab juhendi alusel oma tööplaani, planeerides tööd köögis, arvestades etteantud menüüd ja järgides tööohutust ning hügieeni nõudeid.  **ÕV3.** Koostab juhendi alusel nimekirja vajaminevatest seadmest ja töövahenditest, arvestades etteantud menüüd ja kirjeldab tööohutusnõudeid nendega töötades.  **ÕV4.** Enesehinnangu koostamine. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt.** Osavõtt kõikidest praktilise töö tundidest ja iseseisvate tööde esitamine. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. jt (2010) *Toiduvalmistamine suurköögis.* Tallinn: Argo | | | | |

# **Restoraniköögitöö alused**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7** | **Restoraniköögitöö alused** | | | | **4 EKAP / 104 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest ja vajadustest. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“, „Abikoka töö“, „Teeninduse alused“ ja „Suurköögitöö“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. valmistab** juhendamisel kliendi tellimuse alusel *à la carte* menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, **töötab** säästlikult ning järgib hügieeninõudeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  praktiline töö: 30  iseseisev töö: 30  kokku: 70 | **HK 1.1. eeltöötleb** toidutooret, kasutades asjakohaseid külm- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni nõudeid.  **HK 1.2. kirjeldab** tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja võtteid  **HK 1.3. valmistab** toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitöötehnikaid, külm- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes  **HK 1.4. valmistab** iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi  **HK 1.5. vormistab** portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitude kohta | **Praktiline töö** (5 x 6 tundi praktilist õppekööki).  **IT:** Õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest). | mitteeristav  hindavad  kokaõpetaja | **TOIDUVALMISTAMINE – KOKA PRAKTILINE TÖÖ RESTORANIKÖÖGIS**   * Külmad või soojad eelroad * Supid (veloute supid) ja munaga paksendatud kastmed (hollandi kaste) vastavalt tehnoloogilisele kaardile * Pearoogade valmistamine vastavalt (2 praktilist kööki) tehnoloogilisele kaardile, sh lihast, ulukilihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandid aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest ja külmad või kuumad kastmed * Klassikalised salatid * Magustoidud * Külmad või kuumad joogid (likööride valmistamine) vastavalt tehnoloogilisele kaardile | |
| **ÕV2. selgitab** juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 26  kokku: 34 | **HK 2.1. kirjeldab** ja **kasutab** toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist  **HK 2.2. iseloomustab** orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist | **Esitlus** biokeemilistest protsessidest etteantud teemal | mitteristav  hindavad  kokaõpetaja | **PROTSESSID KULINAARSEL TÖÖTLEMISEL**   * Toiduvalmistamisel toimuvad kasulikud ja kahjulikud muutused toiduainetes * Süsivesikud. Ehitus ja omadused. Süsivesikute muutumine kulinaarsel töötlemisel * Käärimine (koduveini valmistamine) * Rasvad. Ehitus ja omadused. Rasvade muutumine kulinaarsel töötlemisel * Valgud. Ehitus ja omadused. Valkude muutumine kulinaarsel töötlemisel * Lisaainete lisamise keemiline põhjendus | |
| **Õppemeetodid** | Praktiline õpe, loeng, katse, mõttega lugemine, juhtumi uurimine, esitlus biokeemilistest protsessidest etteantud teemal | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | **ÕV1.** Õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest). | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt.** Esitab portfoolio ja teostab praktilised tööd. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S; jt (2008) *Toitlustuse alused.* Tallinn: Argo  Müller, V. (2012) Sealiha. *Suur kokaraamat.* Tallinn: TEA Kirjastus  Iburg, A. (2002) *Vürtsileksikon.* Tallinn: Maalehe Raamat  Rausch, A. (2002) *Maitsetaimede leksikon.* Tallinn: Maalehe Raamat  Kang, A. (2006) *Köögiviljaraamat.* Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  <https://toitumine.ee/>  <http://www.ampser.ee/> | | | | |

# **Eritoitlustus**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8** | **Eritoitlustus** | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova** | | | | Kursus I |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | puuduvad | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. kirjeldab** erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev: 6  kokku: 10 | **HK 1.1. selgitab** ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel  **HK 1.2. selgitab** füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel  **HK 1.3. selgitab** tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel  **HK 1.4. selgitab** taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel | **Tööleht:** õppija täidab töölehe, milles kirjeldab erinevaid toitumisalaseid erisusi (toidutalumatus, toiduallergiad, taimetoitluse eriliigid).  **IT:** Uurib füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi. | mitteeristav  hindab Irina Arhipova | **EALISED ISEÄRASUSED TOITUMISEL**   * Toitumisel arvestada ealisi iseärasusi ja füüsilisest koormusest tulenevaid toitumise erisusi * Toidutalumatused, toiduallergiad * Taimetoitluse erinevad liigid | |
| **ÕV2. koostab** ja **kohandab** toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja selle koostise toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline: 6  iseseisev: 12  kokku: 22 | **HK 2.1. kohandab** ettevõtte menüü ja selle koostise vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele  **HK 2.2. koostab** toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü, arvestades kliendirühma toitumissoovitusi  **HK 2.3. koostab** roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid juhendi alusel  **HK 2.4. arvutab** kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele juhendi alusel | **IT:** Koostab rühmatööna menüü vastavalt toitumisalasele spetsiifilisele vajadusele (vegan, laktovegetaarlane, ovovegetaarlane, lakoositalumatus, gluteenitalumatus).  **Esitlus**  Koostatud menüü põhjal planeerida ja valmistada kolmekäiguline toidukord. | mitteeristav  hindab Irina Arhipova | * Toitumisalaste erisustega klientidele sobiva menüü koostamine ja kohandamine * Kalkulatsioonikaartide ja tehnoloogiliste kaartide koostamine * Roogade toiteväärtuse arvestamine | |
| **ÕV3. valmista**b toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke  roogi ja jooke  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline: 3 x 6 = 18  iseseisev: 24  kokku: 46 | **HK 3.1. valmistab** etteantud juhendite järgi roogi ja jooke  **HK 3.2. kasutab** roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestamist  **HK 3.3. rakendab** toidu- ja tööohutuse põhimõtteid  **HK 3.4. korraldab** oma töökohta  iseseisvalt | **Praktiline töö:** Osavõtt kõikidest praktilistest tundidest, kus valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele etteantud juhendi järgi toitu.  **IT:** Kirjalik analüüs koos toidupiltidega. | mitteeristav  hindab Irina Arhipova | * Toitumisalaste erisustega klientidele roogade ja jookide valmistamine * Õigete töövõtete kasutamine ja maitsestamine * Toidu-ja tööohutuse jälgimine * Töökoha korraldamine | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, rühmatöö, praktiline töö, uurimus, esitlus. | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV1.** Uurib füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi.  **ÕV2.** Koostab rühmatööna menüü vastavalt toitumisalasele spetsiifilisele vajadusele (vegan, laktovegetaarlane, ovovegetaarlane, lakoositalumatus, gluteenitalumatus).  **ÕV3.** Kirjalik analüüs koos toidupiltidega. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Osavõtt praktilistest tundidest, iseseisvate tööde koostamine ja esitamine. | | | | |
| **Õppematerjalid** | [www.toitumine.ee](http://www.toitumine.ee)  <https://tsoliaakia.ee/wp-content/uploads/2017/11/lubatud-keelatud-toiduained-mv.pdf>  Vungi, S. (2017) *Gluteenivabad taimetoidud.* Tallinn: Varrak  Kalbri, I. (2007) *Toitumisõpetus.* Tallinn: Ilo | | | | |

# **Menüü koostamine**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **9** | **Menüü koostamine** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Anne-Li Tilk** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija koostab juhendi alusel *à la carte* toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid, koostab juhendi alusel *à la carte* menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | puuduvad | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. koostab** juhendi alusel *à la carte* toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8/6  iseseisev töö: 16  kokku: 30 | **HK 1.1. koostab** etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogia ja kalkulatsioonikaardid, kasutades erialast terminoloogiat  **HK 1.2. arvutab** toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatte protsendist ja käibemaksust  **HK 1.3. vormistab** tehnoloogilise kaardi ja toiduainete tellimuse lähtuvalt juhendist | **Kompleksülesanne1:** koostab *à la carte* roogade tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid. Arvutab lähtuvalt menüüst toidu omahinna ja müügihinna, kasutades infotehnoloogia võimalusi oma kirjaliku töö vormistamisel. | mitteeristav  hindavad:  Lemmi Heero, Anne-Ly Tilk | **KALKULATSIOONIÕPETUS**   * Ühikute teisendamine * Külm- ja kuumtöötlemiskaod * Kilohinna ja käibemaksu arvutamine * Tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardi koostamine * Töö vormistamine | |
| **ÕV2. koostab** juhendi alusel *à la carte* menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 14  kokku: 22 | **HK 2.1. koostab** menüü pakkumise konkreetsele sihtrühmale vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid  **HK 2.2. koostab** menüü lastele või erivajadustega klientidele lähtuvalt juhendist, arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid | **Kompleksülesanne 2:** koostab juhendi alusel 3-käigulise *à la carte* menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest, arvestades kliendi soove. | mitteristav  hindab  Lemmi Heero | ***A LA CARTE* MENÜÜ KOOSTAMINE**   * Menüü koostamise põhimõtted * Kliente mõjutavad tegurid | |
| **Õppemeetodid** | Töö arvutis, individuaalne õpe, kirjalik esitlus. | | | | |
| **Iseseisev töö I kursusel** | **ÕV1.** ja **ÕV2**. Koostada juhendi alusel *à la carte* menüü ja pakkumised konkreetsele sihtrühmale lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Esitab kompleksülesanded 1 ja 2. **Kompleksülesanne 1:** koostab *à la carte* roogade tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid. Arvutab lähtuvalt menüüst toidu omahinna ja müügihinna, kasutades infotehnoloogia võimalusi oma kirjaliku töö vormistamisel. **Kompleksülesanne 2:** koostab juhendi alusel 3-käigulise *à la carte* menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest, arvestades kliendi soove. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Aavik, Õile (2011) *Kalkulatsiooniõpetus.* Tallinn: Argo  Laatsit, Juta (2004) Kalkulatsiooni töövihik *toitlustuseriala õpilastele.* Tallinn: Printon | | | | |

# **Restoraniköögi töö**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **10** | **Restoraniköögi töö** | | | | **8 EKAP / 208 tundi** |
| **Õpetajad:** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest ja vajadustest. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“, „Abikoka töö“, „Teeninduse alused“ ja „Suurköögitöö“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. valmistab** juhendamisel kliendi tellimuse alusel *à la carte* menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid  Jaotus tundides:  praktiline töö: 50  iseseisev töö: 46  Kokku: 96 | **HK 1.1. eeltöötleb** toidutooret, kasutades asjakohaseid külm- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni nõudeid.  **HK 1.2. kirjeldab** tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja võtteid  **HK 1.3. valmistab** toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes  **HK 1.4. valmistab** iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi  **HK 1.5. vormistab** portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitude kohta | **Praktiline töö** restorani köögis.  **IT:** Õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest). | mitteeristav  hindavad  kokaõpetajad | **TOIDUVALMISTAMINE RESTORANIKÖÖGIS**   * Külmad või soojad eelroad * Supid (veloute supid) ja munaga paksendatud kastmed (hollandi kaste) vastavalt tehnoloogilisele kaardile * Pearoogade valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh lihast, ulukilihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandid aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest ja külmad või kuumad kastmed * Klassikalised salatid * Magustoidu * Külmad või kuumad joogid (likööride valmistamine) vastavalt tehnoloogilisele kaardile | |
| **ÕV2. arendab** uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 18  iseseisev töö: 30  kokku: 52 | **HK 2.1. arendab** meeskonnas uusi tooteid, lähtuvalt juhendist  **HK 2.2. kirjeldab** valdkonnas toimuvaid uuendusi ja uusi tooteid  **HK 2.3. loetleb** infoallikaid, kust leiab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta | **Praktiline töö** restorani köögis.  **IT:** Õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest). | mitteeristav  hindavad  kokaõpetajad | **UUTE TOIDUTRENDIDE TUTVUSTUS**   * Toodete arendus * Projektitöö: kolmekäigulise menüü koostamine ja valmistamine. | |
| **ÕV3. kasutab** restoraniköögis ja selle teenindusüksustes seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 20  iseseisev töö: 38  kokku: 60 | **HK 3.1. planeerib** toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt nende kasutusjuhendile ja tööülesandele  **HK 3.2. kasutab** köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt ja järgib tööohutusnõudeid  **HK 3.3. kasutab** seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja -aineid, lähtuvalt hooldusjuhendist ja puhastusplaanist  **HK 3.4. valib** sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained ning **teeb** puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile | **Praktiline töö** restorani köögis.  Vastavalt menüüle planeerib seadmete ja töövahendite vajaduse, ohutu kasutamise ja puhastamise.  **IT:** menüü koostamise moodulis (moodul 9) valminud menüüle  planeerib seadmete ja töövahendite vajaduse, ohutu kasutamise ja puhastamise. | mitteeristav  hindavad  kokaõpetajad | **RESTORANIKÖÖGIS KASUTATAVAD SEADMED**   * Väikevahendid ja köögiseadmed * Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed, vaakumpakendajad) * Kuumtöötlusseadmed, induktsioonseade, tarvikud * Kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid, grillseadmed * Baariseadmed * Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid) * Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ning puhastamine | |
| **Õppemeetodid** | Praktiline töö, iseseisev töö | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | **ÕV1.** Õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest).  **ÕV3.** Menüü koostamise moodulis (moodul 9) valminud menüüle planeerib seadmete ja töövahendite vajaduse, ohutu kasutamise ja puhastamise. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Osavõtt praktilistest restoranitöö tundidest.  **Projektitöö:** Kolmekäigulise menüü koostamine ja valmistamine. Esitada õpimapp. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. jt (2008) *Toitlustuse alused.* Tallinn: Argo  Müller, V. (2012) *Sealiha. Suur kokaraamat.* Tallinn: TEA Kirjastus  Iburg, A. (2002) *Vürtsileksikon.* Tallinn: Maalehe Raamat  Rausch, A. (2002) *Maitsetaimede leksikon.* Tallinn: Maalehe Raamat  Kang, A. (2006) *Köögiviljaraamat.* Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  <https://toitumine.ee/>  <http://www.ampser.ee/> | | | | |

# **Pagari- ja kondiitritöö**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11** | **Pagari- ja kondiitritöö** | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Tiiu Tamsalu** | | | | Kursus I |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodul „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. mõistab** erialaseid pagari- ja  kondiitritöö termineid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 16  kokku: 24 | **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 | **Rühmatöö** teemal: „Tainaste valmistamise tehnoloogia“.  **IT:** Kirjeldada keemilisi protsesse, mis toimuvad taina segamisel, käärimisel, küpsetamisel. | mitteeristav  hindab  Tiiu Tamsalu | **PAGARI- JA KONDIITRITOODETE PÕHITOORAINED, TOODETE VALMISTAMINE JA SERVEERIMINE**   * Peamiste tainaste valmistamise tehnoloogiad * Tainas toimuvad keemilised protsessid segamisel, käärimisel, küpsetamisel * Taina kihitamine * Toodete vormimine | |
| **ÕV2. kirjeldab** pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 16  kokku: 22 | **HK 2.1. iseloomustab** pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele | **IT:** Iseloomustada pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende  kasutamisomaduste järgi. | mitteeristav  hindab  Tiiu Tamsalu | * Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad spetsiifilised toorained gruppide   kaupa, sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele | |
| **ÕV3. valmistab** ja **serveerib** tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi  Jaotus tundides:  praktiline töö: 32 | **HK 3.1. valmistab** tehnoloogilise kaardi alusel põhitainaid (pärmi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht- ja pärmilehttainas)  **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 | **Praktiline töö** õppeköögis. | mitteeristav  hindab  Tiiu Tamsalu | * Pärmitainas (saiad, pirukad) * Liivatainas (küpsised, koogid) * Pärmi- ja lehttainas(pirukad ja croissant) * Beseetainas, koogid, küpsetised * Biskviittainas, tordid * Kreemid, glasuurid * Keedutainas | |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, grupitöö, praktiline töö | | | | |
| **Iseseisev töö I kursusel** | **ÕV1.** Kirjeldada keemilisi protsesse, mis toimuvad tainaste segamisel, käärimisel, küpsetamisel.  **ÕV2.** Iseloomustada pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamisomaduste järgi. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Osalemine kõikides praktilistes tundides. Iseseisvad tööd on sooritatud. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Retseptide kogumik praktilistes tundides.  Toote valmistamise töölehed – tehnoloogia kaardid  Kiisman, E., Piirman, M. (2005) *Küpsetuskunst.* Tartu: Atlex  Tamkivi, M. (1986) *Jahuliste kondiitritoodete valmistamise tehnoloogia.* Tallinn: Eesti NSV Riiklik Kutsehariduskomitee | | | | |

# **Abikoka praktika**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **12** | **Abikoka praktika** | | | | **8 EKAP / 208 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero** | | | | Kursus I |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“ ja „Abikoka töö“. | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. planeerib** isikliku praktika eesmärke  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20  kokku: 26 | **HK 1.1. koostab** praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit  **HK 1.2. teeb** igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit | **IT:** Praktikaeesmärkide püstitamine, praktikapäeviku täitmine. | mitteeristav  hindab  rühmajuhataja | **SISSEJUHATAV SEMINAR**   * Praktika dokumentatsioon | |
| **ÕV2. tutvub** praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20  kokku: 26 | **HK 2.1. kirjeldab** praktikaettevõtte äriideed juhendi alusel  **HK 2.2. kirjeldab** juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust  **HK 2.3. kirjeldab** juhendi alusel toitlustusettevõtte töökorraldust | **Esitlus:** Kirjeldada juhendi alusel toitlustusettevõtte töökorraldust ja äriideed. | mitteeristav  hindab  rühmajuhataja | **PRAKTIKAETTEVÕTTE TÖÖKORRALDUS**   * Tööohutusalane instrueerimine * Praktikaettevõtte äriidee * Praktikaettevõtte ruumid * Praktikaettevõtte toimingud ja töökorraldus | |
| **ÕV3. töötab** praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte  töökorraldust  Jaotus tundides: Praktiline töö: 104 | **HK 3.1. valib** toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel  **HK 3.2. töötab** juhendamisel ning **teeb** planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks  **HK 3.3. järgib** töötamisel ergonoomia põhimõtteid  **HK 3.4. töötab** meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega  **HK 3.5. järgib** ettevõtte  sisekorraeeskirju  **HK 3.6. töötab** juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid  **HK 3.7. eeltöötleb** juhendamisel toiduaineid, **valmistab** ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel  **HK 3.8. teeb** puhastus- ja  korrastustöid  **HK 3.9. teenindab** juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid | Hindamisülesanne praktikajuhendaja juhendamisel.  Praktika sooritamine koolis alates kolmandast nädalast ja üks nädal sooritatakse köögi praktikat suurköögis. | mitteeristav  hindavad  rühmajuhataja  koostöös praktikajuhendajaga | * Toiduainete eel- ja kuumtöötlusvõtted * Säästlikkus. Ergonoomika * Toitude valmistamise põhitehnoloogiad * Töövahendid ja seadmed * Puhastustööd * Praktika ettevõtte menüü * Töögraafikud * Ettevõtte tööplaan | |
| **ÕV4. koostab** juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja **esitleb** selle  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 46  kokku: 52 | **HK 4.1. koostab** kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile  **HK 4.2. annab** hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele  **HK 4.3. esitleb** praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt | Praktikaaruanne ja suuline esitlus. | mitteeristav  hindab  rühmajuhataja | **PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE JA SELLE ESITLEMINE**   * Praktikaaruande koostamine ja esitlemine * Tagasiside moodulile * Mooduli hindamine | |
| **Õppemeetodid** | Arutelud, praktiline töö, analüüs, suuline esitlus | | | | |
| **Iseseisev töö** | Praktikaaruande koostamine, täitmine, esitluseks ettevalmistamine. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Praktikal osalemine. Praktikapäeviku täitmine, praktikaaruande koostamine, praktika kaitsmine koos esitlusega. | | | | |
| **Õppematerjalid** | <http://ametikool.ee/praktika>  <https://tahvel.edu.ee/> | | | | |

# **Suurköögi praktika**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **13** | **Suurköögi praktika** | | | | **13 EKAP / 338 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero** | | | | Kursus I |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“, „Abikoka töö“, „Teeninduse alused“ ja „Suurköögitöö“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. planeerib** isikliku praktika eesmärke, **tutvub** praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6/12  iseseisev töö: 20/20 kokku: 58 | **HK 1.1. koostab** materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit  **HK 1.2. koostab** praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit  **HK 1.3. teeb** igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades  praktikajuhendit  **HK 1.4. kirjeldab** praktikaettevõtte äriideed ja kodulehekülge juhendi alusel  **HK 1.5. kirjeldab** toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel  **HK 1.6. kirjeldab** praktikaettevõtte töökorraldust juhendi alusel | Praktika eesmärgid.  Ettevõttepraktika planeerimine.  Praktikapäeviku täitmine. | mitteeristav  hindavad  rühmajuhataja  Anne-Li Tilk | **SISSEJUHATAV SEMINAR / PRAKTIKA DOKUMENTATSIOON / ETTEVÕTTE TÖÖKORRALDUS**   * Arvuti AB * Praktikale asumiseks dokumentide vormistamine arvutil | |
| **ÕV2. töötab** praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte  töökorraldust  Jaotus tundides:  praktiline töö: 228  kokku: 228 | **HK 2.1. ladustab** kauba vastavalt toiduhügieeninõuetele  **HK 2.2. valib** toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel  **HK 2.3. töötab** juhendamisel ning **teeb** planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks **HK 2.4. järgib** töötamisel ergonoomia põhimõtteid  **HK 2.5. töötab** meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega  **HK 2.6. järgib** töötades ettevõttes kehtestatud tööhügieeninõudeid ja sisekorraeeskirju  **HK 2.7. kasutab** tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel  **HK 2.8. kasutab** vajadusel isikukaitsevahendeid  **HK 2.9. töötab** juhendamisel seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele  **HK 2.10. puhastab** töö lõppedes seadmed ja töökoha | Ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang tööle.  Enesehindamine. | mitteeristav  hindavad  rühmajuhataja  koostöös praktikajuhendajaga | **TÖÖTAMINE PRAKTIKAETTEVÕTTES**   * Toiduvalmistamiseks vajalike toorainete valimine * Töö planeerimine * Kaupade haldamine * Ergonoomia põhimõtete järgimine * Töö meeskonnaliikmena * Väikevahendite ja seadmete tundmine ja ohutu töö nendega * Tööhügieen * Isikukaitsevahendite kasutamine * Puhastustööd * Sisekorraeeskirjad * Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke | |
| **ÕV3. koostab** juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 44  kokku: 52 | **HK 3.1. koostab** kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile  **HK 3.2. annab** hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele  **HK 3.3. esitleb** praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt | Kirjalik praktikaaruanne ja suuline esitlus | mitteeristav  hindab  rühmajuhataja | **PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE JA ESITLEMINE**   * Tagasiside moodulile * Mooduli hindamine | |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, esitlus, praktiline töö | | | | |
| **Iseseisev töö** | Koostada kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruanne vastavalt etteantud juhendile ja anda hinnang praktikaeesmärkide saavutatusele. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Praktikal osalemine. Praktikapäeviku täitmine, praktikaaruande koostamine, praktika kaitsmine koos esitlusega. | | | | |
| **Õppematerjalid** | <http://ametikool.ee/praktika>  <https://tahvel.edu.ee/> | | | | |

# **Restoraniköögi praktika**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **14** | **Restoraniköögi praktika** | | | | **10 EKAP / 260 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“, „Abikoka töö“, „Teeninduse alused“ ja „Suurköögitöö“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. planeerib** isikliku praktika eesmärke, **tutvub** praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20 kokku: 26 | **HK 1.1. koostab** materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit  **HK 1.2. koostab** praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit  **HK 1.3. teeb** igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades  praktikajuhendit  **HK 1.4. kirjeldab** praktikaettevõtte äriideed ja kodulehekülge juhendi alusel  **HK 1.5. kirjeldab** toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel  **HK 1.6. kirjeldab** praktikaettevõtte töökorraldust juhendi alusel | Praktikaeesmärgid.  Ettevõttepraktika planeerimine.  Praktikapäeviku täitmine. | mitteeristav  hindab  rühmajuhataja | **SISSEJUHATAV SEMINAR / PRAKTIKA DOKUMENTATSIOON / PRAKTIKAETTEVÕTTE TÖÖKORRALDUS**   * Praktika dokumentatsioon * Ettevõttepraktika planeerimine * Praktikapäeviku koostamine | |
| **ÕV2. töötab** restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust  Jaotus tundides:  praktiline töö: 182  kokku: 182 | **HK 2.1. täidab** iseseisvalt enesekontrolli tegevusi  **HK 2.2. kasutab** restoraniköögitöös vajalikku dokumentatsiooni  **HK 2.3. valmistab** ette oma töökoha ja hoiab selle korras  **HK 2.4. planeerib** oma tööaega vastavalt menüüle, on valmis töötama meeskonnas  **HK 2.5. valmistab** toite vastavalt restoranimenüüle, lähtudes tehnoloogilistest kaartidest, **ajastab** toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile  **HK 2.6. kasutab** ja **puhastab** köögiseadmeid ning töövahendeid ning **hooldab** neid vastavalt kasutus-ja hooldusjuhendile igapäevaselt  **HK 2.7. teeb** puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile  **HK 2.8. täidab** kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõudeid | Praktikapäeviku täitmine ja aruande koostamine juhendi alusel.  Ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang tööle.  Enesehindamine. | mitteeristav  hindavad  rühmajuhataja  koostöös praktikajuhendajaga | **TÖÖTAMINE RESTORANIKÖÖGIS**   * Täidab iseseisvalt enesekontrollitegevusi, kasutab restoraniköögitöös vajalikku dokumentatsiooni. * Valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras. * Planeerib oma tööaega vastavalt menüüle, on valmis töötama meeskonnas. * Valmistab toite vastavalt restoranimenüüle, lähtudes tehnoloogilistest kaartidest. * Ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile. * Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid, hooldab neid vastavalt kasutus-ja hooldusjuhendile igapäevaselt. * Teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile. | |
| **ÕV3. koostab** juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 44  kokku: 52 | **HK 3.1. koostab** kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile  **HK 3.2. annab** hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele  **HK 3.3. esitleb** praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt | Kirjalik praktikaaruanne ja suuline esitlus. | mitteeristav  hindab  rühmajuhataja | **PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE JA ESITLEMINE**   * Tagasiside moodulile * Mooduli hindamine | |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, esitlus, praktiline töö | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | Koostada kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruanne vastavalt etteantud juhendile ja anda hinnang praktikaeesmärkide saavutatusele. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Praktikal osalemine. Praktikapäeviku täitmine, praktikaaruande koostamine, praktika kaitsmine koos esitlusega. | | | | |
| **Õppematerjalid** | <http://ametikool.ee/praktika>  <https://tahvel.edu.ee/> | | | | |

# **Kokatöö praktika**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **15** | **Kokatöö praktika** | | | | **12 EKAP / 312 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd köögis koostöös köögi meeskonnaga, täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“, „Abikoka töö“, „Teeninduse alused“ ja „Suurköögitöö“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.planeerib** isikliku praktika eesmärke  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20  kokku: 26 | **HK 1.1. koostab** materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit  **HK 1.2. koostab** praktikapäevikusse eesmärkide loetelu ja **teeb** igapäevased sissekanded praktikapäevikusse | Praktikaeesmärgid.  Ettevõttepraktika planeerimine.  Praktika päeviku täitmine. | mitteeristav  hindab  rühmajuhataja | **SISSEJUHATAV SEMINAR / PRAKTIKA DOKUMENTATSIOON / ETTEVÕTTE TÖÖKORRALDUS**   * Praktika dokumentatsioon * Ettevõttepraktika planeerimine * Praktika päeviku koostamine | |
| **ÕV2. tutvub** toitlustusettevõtte kui organisatsiooniga ning köögi ja teeninduse korraldusega ettevõttes  Jaotus tundides:  praktiline töö: 8  kokku: 8 | **HK 2.1. kirjeldab** praktikaettevõtte äriideed ja kodulehekülge juhendi alusel  **HK 2.2. kirjeldab** toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel  **HK 2.3. kirjeldab** praktikaettevõtte töökorraldust juhendi alusel | Esitada praktika ettevõtte äriidee, sellest tulenev menüü ja töökorraldus. | mitteeristav  hindab  rühmajuhataja | Praktika ettevõttega tutvumine | |
| **ÕV3. töötab** köögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid, **eeltöötleb** toiduaineid, **valmistab** ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke ning **teeb** puhastus ja korrastustöid  Jaotus tundides:  Jaotus tundides:  praktiline töö: 226  kokku: 226 | **HK 3.1. orienteerub** ettevõtte menüüs olevate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides  **HK 3.2. valib** toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid  **HK 3.3. töötab** juhendamisel ning **teeb** planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks | Praktika päeviku täitmine ja aruande koostamine juhendi alusel.  Ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang tööle.  Enesehindamine. | mitteeristav  hindavad  rühmajuhataja  koostöös praktikajuhendajaga | **TÖÖTAMINE PRAKTIKAETTEVÕTTES**   * Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust * Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid * Eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid | |
| **ÕV4. koostab** praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 44  kokku: 52 | **HK 4.1. koostab** kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile, **annab** hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele  **HK 4.2. esitleb** praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt | Kirjalik praktikaaruanne ja suuline esitlus. | mitteeristav  hindab  rühmajuhataja | **PRAKTIKAARUANDE KOOSTAMINE JA ESITLEMINE**   * Tagasiside moodulile * Mooduli hindamine | |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, esitlus, praktiline töö | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | Koostada kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruanne vastavalt etteantud juhendile ja anda hinnang praktikaeesmärkide saavutatusele. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Õpilane esitleb praktika dokumentatsiooni: praktikaaruanne (täidetav Tahvlis), praktikapäevik (täidetav Tahvlis), ettevõttepoolse juhendaja hindamisleht ning osaleb praktika kaitsmisel ja teeb kokkuvõtte praktikast. | | | | |
| **Õppematerjalid** | <http://ametikool.ee/praktika>  <https://tahvel.edu.ee/> | | | | |

# **VALIKÕPINGUTE MOODULID**

# **Restoraniteenindus**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **16** | **Restoraniteenindus** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Siiri Velve** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab restorani töökorraldust tulenevalt ettevõtte äriideest ja teenindab kliente rakendades erinevaid teenindusviise. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“, „Abikoka töö“, „Teeninduse alused“ ja „Suurköögitöö“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. mõistab** erinevate restoranide äriideid ja restoraniteeninduse  põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline: 12  iseseisev: 18  kokku: 30 | **HK 1.1. võrdleb** erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest  **HK 1.2. kirjeldab** erinevaid teenindusviise 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  hindab õp  Siiri Velve | **KLIENDITEENINDUS RESTORANIS**   * Restoranide äriideed ja tooted * Teenindusviisid * 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  hindab õp  Siiri Velve | **KLIENDITEENINDUS RESTORANIS**   * Valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist, arvestades portsjoni kompositsiooni, vormistamise ja kaunistamise võtteid * Arveldamine klientidega | |
| **Õppemeetodid** | Analüüs, praktiline töö, esitlus, arutlus | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV1.** Kaardistab kohalikud toitlustusettevõtted. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Osaleb praktilise töö tundides, sooritab iseseisva töö. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S; jt (2013) *Teenindamise kunst.* Tallinn: Argo  Rekkor, S; jt (2013) *Toitlustuse alused.* Tallinn: Argo  Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010) *Restoraniteenindus.* Tallinn: Argo | | | | |

# **Peoteenindus**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **17** | **Peoteenindus** | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Siiri Velve, Halliki Väli** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“, „Abikoka töö“, „Teeninduse alused“ ja „Suurköögitöö“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. planeerib** peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 12  kokku: 18 | **HK 1.1. koostab** vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati  **HK 1.2. koostab** kliendile pakkumiskirja, **esitleb** tooteid ja teenuseid juhendi alusel  **HK 1.3. planeerib** vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu vastavalt menüüle meeskonnatööna | **IT:** Ideekaart ürituse teema arendamiseks. | mitteeristav  hindab õp  Halliki Väli | **PEOTEENINDUSE PLANEERIMINE**   * Idee väljatöötamine * Menüü väljatöötamine * Peoteeninduse planeerimine | |
| **ÕV2. teostab** ettevalmistustöid peoteeninduse teenindusruumides, lähtudes kliendi vajadustest ja  soovidest  Jaotus tundides: teoreetiline töö:  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 12  kokku: 18 | **HK 2.1. planeerib** söögisaali, **paigutab** ruumis söögilaudu ja selvelaudu meeskonnatööna  **HK 2.2. linutab** ja **kaunistab** laudu ning **teeb** eelkatteid vastavalt menüüle | **Rühmatöö:** meeskonnatööna  planeerida söögisaal ja  paigutada ruumis söögilaudu või  selvelaudu.  **IT:** Peolaua visuaalne  väljatöötamine | mitteeristav  hindab õp  Siiri Velve | **ETTEVALMISTUSTÖÖD EINETE SERVEERIMISEKS**   * Laudade katmine | |
| **ÕV3. valmistab** ja **vormistab** kliendi  poolt tellitud road ja joogid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 14  iseseisev töö: 8  kokku: 24 | **HK 3.1. valmistab** roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle, järgides toiduohutuse põhimõtteid  **HK 3.2. vormistab** road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel | Praktiline köök ja tegevuse analüüs.  **IT:** Analüüs üritusest. | mitteeristav  hindab õp  Hallik Väli | **ROOGADE, JOOKIDE VALMISTAMINE**   * Meeskondade tööjaotus (köök ja teenindus) * Toitude praktiline väljatöötamine, katsetamine, peaproov, teostamine | |
| **ÕV4. teostab** peoteeninduse, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 8  iseseisev töö: 8  kokku: 18 | **HK 4.1. kasutab** erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest  **HK 4.2. kasutab** nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele  **HK 4.3. korraldab** meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd  **HK 4.4. järgib** teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid | Praktiline teenindus ja tegevuse analüüs.  **IT:** Analüüs üritusest. | mitteeristav  hindab õp  Siiri Velve | **TEENINDUS**   * Ürituse tehniline teostamine * Teenindamise põhitehnikad * Teeninduskäik * Analüüs, enesehindamine ja tagasiside | |
| **Õppemeetodid** | Projektõpe, rühmatöö. | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | **ÕV1.** Ideekaart ürituse teema arendamiseks menüü kaart ja meelelahutuse idee  **ÕV2.** Peolaua visuaalne väljatöötamine  **ÕV3.** ja **ÕV4.** Analüüs üritusest. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt.** Õpilane on osalenud rühmatöös projekti ettevalmistamisel, täitnud iseseisvad tööd ning osalenud sündmuse läbiviimisel. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Müristaja, H. (2011) *Sündmus- ja koosolekukorraldus.* Tallinn: Argo  Rekkor, S; jt (2013) *Teenindamise kunst.* Tallinn: Argo  Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010) *Restoraniteenindus.* Tallinn: Argo | | | | |

# **Grillimine ja *barbecue***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **18** | **Grillimine ja *barbecue*** | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova, Halliki Väli, Lemmi Heero, Risto Laanet** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused välitingimustes erinevate grillseadmete kasutamiseks ning toidu valmistamiseks. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“ ja „Teeninduse alused“. | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. tunneb** grillimise põhimõtteid ja eripära  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  kokku: 6 | **HK 1.1. loetleb** grillseadmeid  **HK 1.2. kirjeldab** välitingimustes tööohutuse ja -korralduse põhimõtteid  **HK 1.3. kirjeldab** erinevate grillseadmete grillimise eripärasid toiduvalmistamisel | Grillimise põhimõtete tundmine ja arutelus osalemine. | mitteeristav  hindab õp | **GRILLIMISE PÕHIMÕTTED JA ERIPÄRAD**   * Grillimise põhimõtted ja eripärad | |
| **ÕV2. planeerib** ja **teostab** ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks  Jaotus tundides:  praktiline töö: 8  iseseisev töö: 14  kokku: 22 | **HK 2.1. planeerib** grillvahendid välitöödeks vastavalt menüüle  **HK 2.2. paigutab** seadmed ja töövahendid grillplatsil meeskonnatööna | Meeskonnatööna valmistada ette grilliplats. | mitteeristav  hindab õp | **ETTEVALMISTUSTÖÖD GRILLIMISEKS**   * Ettevalmistustööd välitingimustes toidu valmistamiseks * Grillseadmed | |
| **ÕV3. valmistab** grillroogasid erinevate grillseadmetega  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  praktiline töö: 16  iseseisev töö: 26  kokku: 50 | **HK 3.1. koostab** retsepte ja menüüsid vastavalt grillseadmele  **HK 3.2. valmistab** erinevate grillseadmetega toite, kasutades vastavale seadmele omaseid toiduvalmistamise tehnoloogiad, järgides toiduohutuse põhimõtteid  **HK 3.3. serveerib** toidud grillroogadele omasel viisil | **Praktiline töö:** Fantaasiaroa valmistamine grillseadmel vastavalt etteantud juhisele.  Esitlus. | mitteeristav  hindab õp | **GRILLROOGADE VALMISTAMINE**   * Menüü koostamine * Toitude valmistamine söegrillil välitingimustes * Toitude valmistamine BBQ ahjus välitingimustes | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, rühmatöö, arutlus. | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | Õppematerjali läbitöötamine ja uue info otsimine. Koostada esitlus teemal „Huvitav grillimine“, sh leida vähemalt üks grillitud fantaasiaroog. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Praktiline töö: grillroa valmistamine grillseadmel vastavalt enda koostatud retseptile. | | | | |
| **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 | | | | |

# **Kaunistamine ja serveerimine**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **19** | **Kaunistamine ja serveerimine** | | | | **1 EKAP / 26 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija teab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada toitude serveerimisel ning kaunistamisel. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“ ja „Teeninduse alused“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. teab** värvusõpetuse põhimõtteid ning **oskab** seda kasutada toitude  serveerimisel  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  kokku: 2 | **HK 1.1. kirjeldab** värvusõpetuse  põhimõtteid  **HK 1.2. tunneb** värviringi ja **teab** selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel |  | mitteeristav  hindab õp  Kaie Keskküla | **VÄRVIRING**   * Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine | |
| **ÕV2. teab** erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning **tunneb** kasutatavaid  toorained ja töövahendeid  Jaotus tundides:  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 7  kokku: 13 | **HK 2.1. valib** ja **käitleb** toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile  **HK 2.2. valib** ja **kasutab** töövahendeid vastavalt valmistatavale tootele  **HK 2.3. valmistab** erinevaid roa kaunistamise elemente, kasutades erinevaid taina-, šokolaadi-, karamellikaunistusi või fruktodisaini. | **IT:** Joonistada värviliselt 5 erinevat viisi magustoitude kaunistamiseks | mitteeristav  hindab õp  Irina Arhipova | **ROOGADE KAUNISTAMISE JA SERVEERIMISE VIISID**   * Fruktodisain * Tainakaunistused * Šokolaadikaunistused * Karamellkaunistused | |
| **ÕV3. teab** erinevaid toitude serveerimise  viise ja võimalusi  Jaotus tundides:  praktiline töö: 4  iseseisev töö: 7  kokku: 11 | **HK 3.1. valib** ja **käitleb** toiduained vastavalt etteantud juhendile  **HK 3.2. valmistab** roa komponendid vastavalt juhendile ja **paigutab** taldrikule | **IT:** Joonistada värviliselt 15 erinevat võimalust kastme paigutamiseks | mitteeristav  hindab õp  Irina Arhipova | * Põhitoidu paigutamise võimalused * Lisandite paigutamine taldrikule * Kastmete paigutamise võimalused * Vaagnatele serveerimine | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, õppevideo, praktiline töö, ideekaart | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | **ÕV2.** Joonistada värviliselt 5 erinevat viisi magustoitude kaunistamiseks  **ÕV3.** Joonistada värviliselt 15 erinevat võimalust kastme paigutamiseks | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Esitada iseseisvad loovtööd ja fotod praktilistest töödest. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Hobday, C., Denbury, J. (2011) *Garneerimise saladusi.* Tallinn: Tänapäev | | | | |

# **Moodne Eesti köök**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **20** | **Moodne Eesti köök** | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Irina Arhipova, Halliki Väli** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused kaasaegsest tehnoloogiast ajalooliste toitude valmistamisel ja kodumaise tooraine kasutamisel ning kasutab vastavalt roale stiilseid serveerimisviise ja võimalusi. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“, „Suurköögitöö“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. teab** toidukultuuri traditsioone, arengut ja muutusi toitude valmistamisel ja serveerimisel  Jaotus tundides: teoreetiline töö:2  praktiline töö 16  iseseisev töö: 21  kokku: 39 | **HK 1.1. kirjeldab** moodsat Eesti kööki toitude valmistamisel, arvestades tänapäeva inimese elustiili  **HK 1.2. oskab** kasutada kaasaegseid köögitöövõtteid klassikaliste Eesti köögi toitude valmistamisel ja serveerimisel | Praktilisest õppeköögist osavõtt. | mitteeristav  hindab  kokaõpetaja | **TRADITSIOONILISTE EESTI KÖÖGI TOITUDE VALMISTAMINE JA SERVEERIMINE**   * Kaasaegsed köögitöövõtted ja seadmed   + Üks praktiline õppeköök | |
| **ÕV2. valmistab** kodumaisest toorainest klassikalisi Eesti köögi toite, kasutades vastavalt roale stiilseid serveerimisviise ja võimalusi  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 16  iseseisev töö: 21  kokku: 39 | **HK 2.1. valmistab** Eesti köögi traditsioonilisi toite kasutades kaasaegset tehnoloogiat  **HK 2.2. serveerib** stiilselt valmistatud roa  **HK 2.3. kasutab** puhtaid ja kodumaiseid tooraineid Eesti köögi toitude valmistamisel | **IT:** Õpilane kavandab, valmistab ja serveerib ühe klassikalise toidu, kasutades kaasaegset tehnoloogiat ja stiilset serveerimisviisi vastavalt roale. | mitteeristav  hindab  kokaõpetaja | **KAASAEGNE TEHNOLOOGIA EESTI TOITUDE VALMISTAMISEL**   * Stiilne serveerimine * Kodumaine tooraine   + Kaks praktilist õppekööki | |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, praktiline töö, planeerimine, rühmatöö | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV2.** Kavandada, valmistada ja serveerida üks klassikaline, kasutades kaasaegset tehnoloogiat ja stiilset serveerimisviisi vastavalt roale. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Iseseisva töö ja praktiliste tööde sooritamine. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Demjanov, D. (2011) Eesti *a`la carte*. Tallinn: Eesti Kulinaaria Instituut  Kirikal, S. (2006) Eesti *gourmet* kokaraamat. Tallinn: Eesti Ekspressi Kirjastus  Toiduajakirjad Köök, Oma Maitse  Kersna, A., Rekkor, S. jt (2004/2006) *Eesti rahvusköök*. Tallinn: Maalehe Raamat | | | | |

# **Rahvus- ja regionaalköögid**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **21** | **Rahvus- ja regionaalköögid** | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Irina Arhipova, Halliki Väli, Siiri Velve** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköökide eripäradest. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“, „Suurköögitöö“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. mõistab** Eesti rahvusköögi  eripära ja **kirjeldab** selle kaasajastamise võimalusi  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 10  kokku: 16 | **HK 1.1. loetleb** eesti rahvustoite, **kirjeldab** nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel | **IT:** Regionaalne Eesti köök ja tuntumad road.  Esitlus. | mitteeristav  hindavad  kokaõpetaja | **EESTI RAHVUSKÖÖK**   * Eesti rahvusköök * Eesti rahvusköögi kujunemine * Eesti köögi toorained ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiad * Regionaalne Eesti köök ja tuntumad road | |
| **ÕV2. tunneb** enamlevinud rahvusköökide eripärasid ning religiooni mõju toitumistavadele  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 12  kokku: 20 | **HK 2.1. loetleb** erinevate rahvusköökide rahvustoite, **kirjeldab** nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel  **HK 2.2. kirjeldab** religioonist tingitud toitumistavade eripärasid juhendi alusel | Rühmatööna maailma rahvaste köögid: **komplektmenüü** ühest rahvusköögist | mitteeristav  hindavad  kokaõpetaja | **MAAILMA RAHVASTE KÖÖGID**   * Prantsuse, Itaalia, Vene, India, Hiina, Jaapani, Saksa jt * Religiooni mõju toitumistavadele | |
| **ÕV3. valmistab** ja **serveerib** Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  praktiline töö: 12/10  iseseisev töö: 14  kokku: 42 | **HK 3.1. koostab** retsepte ja menüüsid vastavalt rahvusköögile  **HK 3.2. valmistab** erinevate rahvusköökide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiad, järgides toiduohutuse põhimõtteid  **HK 3.3. serveerib** toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil | Rühmatööna valminud **komplektmenüü praktiline teostus**, selle esitlus ja analüüs. | mitteeristav  hindavad  kokaõpetaja ja  õp Siiri Velve | **ERINEVATE RAHVUSKÖÖKIDE ROOGADE JA JOOKIDE VALMISTAMINE / SERVEERIMINE**   * Eesti rahvusköögi tuntumate roogade valmistamine * Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine * Praktiline rahvusköök | |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, rühmatöö, esitlus, analüüs | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | **ÕV1.** Regionaalne Eesti köök ja tuntumad road.  **ÕV2.** Rühmatööna maailma rahvaste köögid: komplektmenüü ühest rahvusköögist. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Rühmatööna valminud komplektmenüü praktiline teostus, selle esitlus ja analüüs. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Kalvik, S. (1981) *Eesti rahvatoite.* Tallinn: Valgus  Kalvik, S. (1998) *Pühade ja tavanditoidud.* Tallinn: Maalehe Raamat  Kersna, A. jt (2004) *Eesti rahvusköök.* Tallinn: Maalehe Raamat  Mikk, M. (2012) *Eesti rahvustoidud.* Tallinn: Kirjastus Tulip  <http://www.eestitoit.ee>  Eesti Vabaõhumuuseum: <http://www.evm.ee> | | | | |

# 

# **Joogiõpetus**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **22** | **Joogiõpetus** | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Ülle Tamsalu** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised erinevate mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide ajaloost, liigitusest, koostisest, valmistamisest ning serveerimisest; tutvustab ja soovitab joogikaardil olevaid mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ning serveerib neid. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“, „Suurköögitöö“ | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1. mõistab** erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  praktiline töö: 14  iseseisev töö: 18  kokku: 38 | **HK 1.1. kirjeldab** juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti  **HK 1.2. kirjeldab** vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist  **HK 1.3. kirjeldab** juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisvõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust  **HK 1.4. kirjeldab** juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja **valib** joogile sobivaid klaase  **HK 1.5. kirjeldab** juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid  **HK 1.6. koostab** ja **vormistab** joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt | **IT:** Õppija kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist.  **Rühmatöö:** õppijad koostavad rühmatööna joogikaardi.  **IT:** Referaat teemal „Destilleeritud alkohol“. | mitteeristav  hindab õp  Ülle Tamsalu | **JOOKIDE LIIGITUS**   * Veinide liigitus, tuntumad viinamarjasordid * Veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine * Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus * Veinimaad, veinitraditsioonid * Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused * Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamisvõimalused * Joogikaardi koostamine | |
| **ÕV2. planeerib** tööks vajaminevad kaubad ja vahendid vastavalt etteantud juhendile  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  kokku: 4 | **HK 2.1. koostab** ja **vormistab** juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja  **HK 2.2. koostab** kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate klaaside nimekirja  **HK 2.3. kontrollib** juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu  **HK 2.4. kontrollib** vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure | **Rühmatöö:** koostada ja vormistada juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekiri. | mitteeristav  hindab õp  Ülle Tamsalu | **TÖÖKS VAJAMINEVAD KAUBAD JA VAHENDID**   * Klaasid baaritöös * Serveerimisvahendid * Kokteili kaunistused * Kaupade realiseerimisajad, ladustamine ja serveerimistemperatuurid | |
| **ÕV3. tutvustab** ja **soovitab** kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  kokku: 6 | **HK 3.1. tutvustab** juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke  **HK 3.2. soovitab** kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest | Vastavalt juhendile kirjeldada toidu ja joogi sobivust. | mitteeristav  hindab õp  Ülle Tamsalu | **KLIENTIDEGA SUHTLEMINE**   * Toidu ja joogi sobivuse põhimõtted | |
| **ÕV4. valib** sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6  kokku: 6 | **HK 4.1. selgitab** vestlusel kliendi valikut  **HK 4.2. võtab** vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest  **HK 4.3. vormistab** tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele |  | mitteeristav  hindab õp  Ülle Tamsalu | **TÖÖVAHENDID JOOKIDE**  **VALMISTAMISEKS**   * Töökoha ettevalmistamine * Töövahendid * Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine | |
| **ÕV5. valmistab** ja **serveerib** erinevaid jooke, kasutades sobivaid töövõtteid ning **täidab** tööohutuse- ja hügieeninõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 4  iseseisev töö: 16  kokku: 24 | **HK 5.1. valmistab** ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele  **HK 5.2. valib** juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks  **HK 5.3. valib** lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks  **HK 5.4. valmistab** segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid  **HK 5.5. serveerib** juhendi alusel valmistatud jooke  **HK 5.6. täidab** juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid | **IT:** õpilane mõtleb välja ühe segujoogi ja selle valmistusviisi ning serveerimise, valmistab selle ja serveerib kliendile. | mitteeristav  hindab õp  Ülle Tamsalu | **SEGUJOOKIDE VALMISTAMINE JA**  **SERVEERIMINE**   * Toorainete tundmine * Segujookide valmistamine * Segujookide serveerimine * Tööohutus- ja hügieeninõuded | |
| **Õppemeetodid** | Iseseisev töö, rühmatöö, esitlus | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | **ÕV1.** Referaat teemal „Destilleeritud alkohol“.  **ÕV5.** Õpilane mõtleb ise ühe segujoogi, selle valmistusviisi ja serveerimise. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist. | | | | |
| **Õppematerjalid** | [Cracknell](https://www.google.com/search?rlz=1C1GCEU_etEE820EE820&q=toidud,+joogid+ja+serveerimine:+k%C3%A4siraamat+restoranijuhile,+kokale,+kelnerile,+baarmenile+...+ja+n%C3%B5udlikule+kliendile+h.+cracknell&stick=H4sIAAAAAAAAAOPgE-LVT9c3NEzONTVNtzQtU-LSz9U3MC1LyzNI15LJTrbST8rPz9YvL8osKUnNiy_PL8q2SiwtycgvAgBeLksrOwAAAA&sa=X&ved=2ahUKEwjklY6444DgAhXMFywKHQu_CyMQmxMoATAOegQIABAH), H., [Nobis](https://www.google.com/search?rlz=1C1GCEU_etEE820EE820&q=toidud,+joogid+ja+serveerimine:+k%C3%A4siraamat+restoranijuhile,+kokale,+kelnerile,+baarmenile+...+ja+n%C3%B5udlikule+kliendile+gianfranco+nobis&stick=H4sIAAAAAAAAAOPgE-LVT9c3NEzONTVNtzQtU4JyDSrycsyNMrRkspOt9JPy87P1y4syS0pS8-LL84uyrRJLSzLyiwBYwdaQPgAAAA&sa=X&ved=2ahUKEwjklY6444DgAhXMFywKHQu_CyMQmxMoAjAOegQIABAI), G. (2001) *Toidud, joogid ja serveerimine*. Tallinn: Tea  Rekkor, S. jt (2013) *Teenindamise kunst*. Tallinn: Argo  Otspere, U. (2010) *Kokteil – segujookide kuningas.* Tallinn: Argo  Mölstad, M. (2003) *Minu esimene veiniraamat*. Tallinn: Varrak  Keskküla, K. (2008) *Uus veinijuht*. Tallinn: Eesti Ekspress Kirjastus  Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. (2006) *Vein ja toit*. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Otspere, U. (2003) *Joogiraamat – särav kuld klaasis*. Habaja: Kirjastus Kentaur  Ugandi, U., Zastserinski, R. (2008) *Vein ja toit 2. Vana Maailm*. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus | | | | |

# **Toidufotograafia**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **23** | **Toidufotograafia** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Anželika Toll** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õpilane teab toidufotograafia põhitõdesid, õpib kasutama foto-, digikaamera ja/või mobiiltelefoni seadeid ning teab, kuidas kasutada valgust, taustasid ja rekvisiite toitude pildistamisel. | | | | | |
| **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  praktiline töö: 2  kokku: 6 | **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  hindab õp  Anželika Toll | **SISSEJUHATUS FOTOGRAAFIASSE**   * Foto- ja digikaamerad, kaamera ehitus ja funktsioonid * Fotoaparaadi käsitsemine (avad, särid, tundlikkused, fookuskaugused, kuidas käes hoida, hooldus) * Mobiiltelefoniseaded ja kasutusvõimalused | |
| **ÕV2. järgib** roogade pildistamisel ja fotode avaldamisel  seadusandlust ning eetikareegleid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 4  iseseisev töö: 7  kokku: 13 | **HK 2.1. peab** kinni seadusandlusest ja eetikareeglitest foto-, digikaamera ja/või mobiiltelefoniga roogade pildistamisel ja fotode avaldamisel | **Arutelu/analüüs:** õppija esitleb rühmakaaslastele varem tehtud toidufotosid ja analüüsib neid juhendi alusel. | mitteeristav  hindab õp  Anželika Toll | * Eetikareeglid * Seadusandlus | |
| **ÕV3. planeerib** praktilise roogade pildistamise erinevate taustade ja valgusega ruumides ning teostab võrdleva analüüsi  Jaotus tundides:  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 7  kokku: 13 | **HK 3.1. kasutab** roogade pildistamisel kompositsioonireegleid, erinevaid fototöötlemise võtteid ja pildistatava objekti omapära | **IT:** Kompositsiooni planeerimine ette antud juhendi alusel.  **Praktiline töö:** 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  hindab õp  Anželika Toll | **KOMPOSITSIOONIREEGLID**  **PILDISTAMISEL**   * Tööprotsessi jäädvustamine töökeskkonnas, valgusega arvestamine * Kaamerate eripärad ja erinevad optikad * Sügavusteravus ja fookuskaugus * Valgusega arvestamine | |
| **ÕV4. pildistab** foto-, digikaamera ja/või  mobiiltelefoniga erinevaid roogasid ja **valmistab** pildid ette fototöötluseks ning printimiseks  Jaotus tundides:  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 14  kokku: 20 | **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  hindab õp  Anželika Toll | **FOTOTÖÖTLUS JA PRINTIMINE**   * Fotode ülevaatus ja analüüs * Fotode arhiveerimine, esmane töötlus vabavaraliste programmidega Picasa, Canva, Googlefoto | |
| **Õppemeetodid** | Praktilised, iseseisev töö, meeskonnatöö, analüüs | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | Õpilane paneb kokku oma tehtud fotodest õpimapi, arvestades kõiki fotograafiaalaseid teadmisi. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Õpilane osaleb praktilise õppe tundides ja harjutab fotografeerimisega seotud tegevusi. Esitleb õpimappi ja analüüsib fotosid. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Pihelgas, A. (2014) *Praktiline fotograafia.* Tallinn: Varrak | | | | |

# 

# **Trühvlite valmistamine**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **24** | **Trühvlite valmistamine** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: kokaõpetajad** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse. | | | | | |
| **Nõuded mooduli**  **alustamiseks** | Läbitud moodulid „Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused“, „Suurköögitöö“ | | | | |
| **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 | **Praktiline töö:** koostab suhkrusiirupist valmistatud trühvli retsepti, valmistab  suhkrusiirupist trühvleid juhendi alusel.  **IT:** koostab suhkrusiirupist valmistatud trühvli retsepti. | mitteeristav  hindab kokaõpetaja | **SUHKRUSIIRUPIST JA KAKAOST**  **TRÜHVLITE VALMISTAMINE**   * Trühvlite valmistamise ajalugu * Toorained * Trühvlid suhkrusiirupist: suhkrusiirup, trühvlipuru * Viimistlusmaterjalid | |
| **ÕV2. valmistab** ganachest trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 9  kokku: 17 | **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 ganachest trühvleid juhendi alusel. | mitteeristav  hindab kokaõpetaja | **GANACHEST TRÜHVLITE**  **VALMISTAMINE**   * Ganache * Šokolaad * Kuvertüür * 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 | **Praktiline töö:** koostab meeskonnatööna täidisega valmistatud kommide retsepti.  Valmistab täidisega komme juhendi alusel. | mitteeristav  hindab kokaõpetaja | **TÄIDISTEGA TRÜHVLITE**  **VALMISTAMINE**   * Küpsetatud täidised * Puuviljad, pähklid, küpsised * Täidised * Korpuste valmistamine | |
| **Õppemeetodid** | Rühmatöö, iseseisev töö, meeskonnatöö, praktiline töö. | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | **ÕV1.** Koostada suhkrusiirupist valmistatud trühvli retsept.  **ÕV2.** Koostada ganachest valmistatud trühvli retsept. | | | | |
| **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 | | | | |