

<b>ABIKOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	põhihariduse või põhiharidusnõudeta statsionaarses ja mittestatsionaarses õppes õppivatele õpilastele		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>1</b>	<b>MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ALUSED</b>	<b>2 EKAP</b>	Inge Rego Maie Üürike
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas	<p>Õppija</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid</li> <li>- leiab õppetöoks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist</li> <li>- kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid</li> <li>- nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad</li> <li>- nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele</li> <li>- kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks</li> </ul>		
2. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat</li> <li>- leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist</li> <li>- loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas</li> <li>- nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid</li> <li>- koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid</li> <li>- hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala</li> </ul>		

	- õpinguteks			
3.Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused</li> <li>- 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</li> <li>- nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi</li> <li>- loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid</li> <li>- kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist</li> <li>- kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu</li> <li>- leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele</li> </ul>			
4.Mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis</li> <li>- kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast</li> <li>- kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
1. Õppegrupiga tutvumine. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine.</li> <li>- Õpikeskkonnaga tutvumine</li> <li>- Abikoka ja koka õppekava sisu ja ülesehitus.</li> <li>- Õppetöö korraldus.</li> </ul>	8	2		Enesetutvustus küsimuste abil Eesmärkide ja ülesannete seadmine Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel

<p>2. Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus majutamise- ja toitlustamise valdkonnas</li> <li>- Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine</li> </ul>	10	6		<p>Interneti keskkonnas kutsestandarditega tutvumine</p> <p>Eneseanalüüs kutsestandardist lähtuvalt õpetaja töölehe alusel</p> <p>Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile</p> <p>Õpimeetodeid rakendavad tööülesanded õpetaja juhendite alusel</p> <p>Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed.</li> <li>- Majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine</li> </ul>				<p>Kõitev loeng</p> <p>Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile</p> <p>Rühmatöö iseseisvalt õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt.</p> <p>Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse</p> <p>Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi</p>
Tagasiside õpitule ja õppijatele	5			<p>Suuline tagasiside hindamisülesannetele õpetajatelt</p> <p>Suuline tagasiside mooduli eesmärkide täitmise ja valmisoleku kohta õppekava täitmiseks õppijalt</p>
Hindamine	<p>Mitteeristav kokkuvõttev hindamine</p> <p>Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine</li> <li>2. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitus MS Powerpoint esitlusena</li> <li>3. Koka kutsestandardi (ERK tase 3) põhjal kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel</li> </ol>			
sh hindekriteeriumid	Kõik kolm õpiülesannet on täidetud juhendite alusel tähtaegselt.			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõigile õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside			
sh hindamismeetodid	1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine –			

	raporti koostamine 2. Rühmatöö elukestva õppimise vajadusest toitlustuse valdkonnas - esitlus 3. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel – SWOT analüüs
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argokirjastus Sihtasutus INNOVE koduleht: <a href="http://www.innove.ee/et/kutseharidus">http://www.innove.ee/et/kutseharidus</a> Sihtasutus Kutsekoda koduleht: <a href="http://www.kutsekoda.ee/et/index">http://www.kutsekoda.ee/et/index</a> Eesti Hotellide ja Restoranide Liidu koduleht: <a href="http://www.ehrl.ee/">http://www.ehrl.ee/</a>

<b>ABIKOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	põhihariduse või põhiharidusnõudeta statsionaarses ja mittestatsionaarses õppes õppivatele õpilastele		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>2</b>	<b>KARJÄÄRI PLANEERIMINE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED</b>	<b>3 EKAP</b>	Maie Üürike Agni Laats
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppiija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi</li> <li>- seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega</li> <li>- leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta</li> <li>- leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta</li> <li>- koostab juhendi alusel elektroonilisi lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus</li> <li>- valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul</li> </ul>		

<p>2. Saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas toimimisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani</li> <li>- loetleb meeskonnatöona töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi</li> <li>- loetleb juhendi alusel tööandja ja töötajate põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab juhendi alusel riskianalüüsi olemust</li> <li>- tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel töökeskkonna põhilised ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks</li> <li>- tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatöona lähtuvalt seadustes sätestatust töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega</li> <li>- kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel</li> <li>- töökeskkonnas leiab meeskonnatöona juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutuse alast informatsiooni juhtumi näitel</li> <li>- leiab elektrooniliselt juhendamisel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta</li> <li>- võrdleb juhendamisel töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja vaatest</li> <li>- leiab juhendi alusel organisatsioonisisestest dokumentidest üles oma õigused, kohustused ja vastutuse</li> <li>- arvestab juhendamisel bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist</li> <li>- koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise seletuskirja ja e-kirja</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel isiklike dokumentide säilitamise olulisust</li> </ul>
<p>3. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist</li> <li>- kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava</li> <li>- selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid</li> <li>- kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel meeskonnatöona kultuurilisi erinevusi suhtlemisel</li> <li>- loetleb ja kirjeldab meeskonnatöona kliendikeskse teeninduse põhimõtteid</li> <li>- lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindusolukordi</li> </ul>
<p>4. Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatöona töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks</li> <li>- tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatöona lähtuvalt seadustes sätestatust töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega</li> <li>- kirjeldab meeskonnatöona tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas</li> <li>- leiab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest juhtumi</li> </ul>

	<p>näitel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta</li> <li>- võrdleb iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi</li> <li>- loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente</li> <li>- arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist</li> <li>- kirjeldab meeskonnatööna asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis</li> <li>- koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt</li> <li>- kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega</li> </ul>			
5. Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi lähtuvalt ressursside piiratuselt</li> <li>- selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust</li> <li>- koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve</li> <li>- loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse</li> <li>- täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni</li> <li>- leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta</li> <li>- kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<p>Sissejuhatus moodulisse</p> <p>Karjääriplaneerimine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mina kui isiksus- tugevused ja nõrkused.</li> <li>- Vajadused, töö väärtused, võimed, motivatsioon</li> <li>- Erivõimed, oskused, vilumus</li> <li>- Elurollid, töötamist mõjutavad isiksuseomadused</li> <li>- Hea töötaja omadused õpitavas</li> </ul>	14	4	4	<p>Töölehtede ja enesekohaste küsimustike täitmine</p> <p>Õppekäik erialasesse töökeskkonda (seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega)</p> <p>Õppekäigujärgne arutelu (valdkonna tööjõuturu nõudlus ja pakkumine, konkurents, kutseriskid, töömotivatsioon, töötus, tööturuteenused, elukestev õpe)</p> <p>Teemakohased harjutusülesanded (leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste, praktika- ja töökohtade</p>

valdkonnas - Tööjõuturg ja selle muutumine õpitavas valdkonnas - Tööotsimise allikad - Avatud- ja varjatud tööturg - Töökoha sobivuse hindamine - Planeerimine ja otsustamine				kohta) Rollimäng tööintervjuu läbiviimine, tagasiside Iseseisev töö
Tööohutus ja töötervishoid - Tööseadusandlus - Asjaajamine	12	4		Rühmatöö, iseseisev töö arvutis Interaktiivne Loeng
Suhtlemise alused- - verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Suhtlemisvahendid, telefoni- ja internetisuhtlus. - Suhtlemissituatsioonid - Hea suhtlemise tavad - Kultuurilised erinevused suhtlemisel - Kliendikeskne teenindus, suhtlemis- ja teenindussituatsioonid.	10			Loeng Rollimängud Vaatlus Praktiline ettenäitamine
Töötervishoid ja tööohutus - Töötaja ja tööandja põhilised õigused ja kohustused - Riskianalüüs	8	2		Meeskonnatöö Probleemülesanded
Majanduse ja ettevõtluse alused - Majanduses osalejate majanduslik eesmärk ja ressursside piiratus - Maksusüsteem - Tööturg - Ettevõtluskeskkond	12	4	4	Loeng Arutelu Paaritöö, grupitöö Juhtumite lahendamine Ajurünnak
Õppemeetodid	Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, ajurünnak, SWOT-analüüs			
Hindamine	1. Õpimapi koostamine, milles on kohustuslikud järgmised osad: töölehed, küsimustike kokkuvõtted, kandideerimisdokumendid, karjääriplaan . 2. Praktikaettevõtte töökeskkonna analüüs (praktikaaruande osa)			

	3. Test maksu liikide ja maksumäärade kohta ja pere-eelarve koostamine
sh hindekriteeriumid	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik 3 moodulis olevat teemat.
sh hindamismeetodid	Õpimapp, analüüsi koostamine, test
Õppematerjalid	<p>Karjääriinfoportaal <a href="http://www.rajaleidja.ee">www.rajaleidja.ee</a></p> <p>Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011</p> <p>Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013</p> <p>Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004</p> <p>Naesseñ, L-O., Parema teenindamine. Tallinn.1997.</p> <p>Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013</p> <p>Ettevõtlusarendamise Sihtasutus <a href="http://www.eas.ee">www.eas.ee</a></p> <p>Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused <a href="http://www.eope.ee/download/euni_repository/file/2168/Ettevõtlus_2011%20-tekst.pdf">http://www.eope.ee/download/euni_repository/file/2168/Ettevõtlus_2011%20-tekst.pdf</a></p> <p>Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008</p> <p>Maksu- ja tolliamet <a href="http://www.emat.ee">www.emat.ee</a></p> <p>Äriseadustik <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063">https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063</a></p> <p>Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat <a href="http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf">http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf</a></p> <p>Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060">https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060</a></p> <p>Töölepingu seadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030">https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030</a></p> <p>Võlaõigusseadus <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009">https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009</a></p> <p>Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine</p> <p><a href="http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html">http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html</a></p>



<b>ABIKOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	põhihariduse või põhiharidusnõudeta statsionaarses ja mittestatsionaarses õppes õppivatele õpilastele		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>3</b>	<b>TOITLUSTAMISE ALUSED</b>	<b>15 EKAP</b>	Inge Rego Maret Järv Riina Asumets Katrín Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiast, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab menüü alusel toitade ja jookide põhivalmistamisviise ja -võtteid</li> <li>- valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile</li> <li>- kasutab menüüsolevate toitade ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid</li> <li>- valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke</li> <li>- planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha</li> <li>- käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest</li> <li>- kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli</li> <li>- kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele</li> <li>- selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest</li> <li>- põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele</li> <li>- kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult</li> <li>- loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast</li> <li>- annab oma tööle enesehinnangu</li> </ul>		
2. Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid</li> <li>- valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile</li> <li>- valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt</li> <li>- puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest</li> <li>- valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustööriistad ja -tööriistad</li> <li>- selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest</li> <li>- loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus</li> <li>- arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks</li> </ul>			
3. Koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest</li> <li>- koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest</li> <li>- kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi</li> <li>- koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü</li> </ul>			
4. Selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral	<ul style="list-style-type: none"> <li>- selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes</li> <li>- hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit</li> <li>- annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral</li> <li>- toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt</li> <li>- nimetab hädaabinumbreid</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
Sissejuhatus moodulisse Toiduhügieen <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hügieeni nõuded toitlustusettevõttes</li> <li>- Isiklik hügieen</li> <li>- Toiduainete sanitaarhügieen</li> <li>- Temperatuuri kontroll</li> <li>- Viirused, bakterid, seened, parasiidid</li> <li>- Toidumürgitused ja -nakkused</li> </ul> Keskkonnakaitse <ul style="list-style-type: none"> <li>- Köögijäätme sorteerimine</li> </ul>	102	30	132	Näitlikustatud loeng Probleemõpe Rühmatöö Praktiline töö

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Säätlikkuse tähtsus</li> </ul> <p>Toiduainete õpetuse alused</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toiduainete grupid ja nende säilitusviisid</li> <li>- Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded</li> <li>- Toiduainete keemilise koostise tähtsus toiduvalmistamise protsessis (keemia)</li> </ul> <p>Toiduvalmistamise põhialused</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kulinaarse töötlemise põhiviisid (kuum- ja külmtöötlemine)</li> <li>- Roagruppide osatähtsus, liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine</li> <li>- Puljongid, supid, vormitoidud, pasta, riisi, köögiviljatoidud ja lisandid, salatid, võileivad</li> <li>- Munatoidud, pudrud</li> <li>- Lihtsad magustoidud</li> <li>- Kuumad ja külmad joogid</li> </ul>				
<p>Töövahendid ja seadmed</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Töövahendid ja materjalid</li> <li>- Eeltöötlemisseadmed</li> <li>- Kuumtöötlemisseadmed</li> <li>- Nõudepesuseadmed</li> <li>- Ohutu töö seadmetega</li> <li>- Puhastustööd</li> </ul>	10		16	Näitlikustatud loeng Praktiline töö
<p>Toitumisõpetus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine</li> <li>- Toidupüramiid, taldrikureegel</li> </ul>	25	5	10	Loeng Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile Probleemülesande lahendamine

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Söögikorrad</li> <li>- Tervisliku toitumise põhimõtted</li> <li>- Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus</li> </ul> <p>Menüüde koostamine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Menüüde tähtsus, põhisöögikordade menüüd</li> <li>- Menüüde koostamise põhimõtted</li> <li>- Hommikusöögimenüüd</li> <li>- Lihtsa menüü koostamine lähtuvalt kliendisihtrühmast</li> <li>- Erialane eesti keel, õigekiri (menüü)</li> </ul>				
<p>Töökorralduse alused toitlustusettevõttes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Töökoha planeerimine</li> <li>- Oma tööaja planeerimine</li> <li>- Kauba vastuvõtt ja haldamine</li> </ul> <p>Esmaabi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esmaabi korraldus ettevõttes</li> <li>- Hädaabinumber</li> <li>- Esmaabi kergemate vigastuste korral</li> </ul>	25		15	Näitlikustatud loeng praktiline töö
<p>Moodulit kokkuvõttev tund</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tagasiside moodulile</li> <li>- Õppijate hinnangud oma tööle</li> </ul>	5	5	1	Praktiline töö
Õppemeetodid	Interaktiivne loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, rühmatöö, paaritöö, praktiline töö, ideekaart, päeviku pidamine projektitööna, õpimapp kui tööde kogu, analüüs, esitlus			
Hindamine - Mooduli hindamine	Moodulhindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab: Sooritatud hügieenitest, esmaabi testi Sooritatud praktiliste tööde töölehed koos enesehinnanguga Moodulihindamine: 1. Koostab juhendamisel 2- käigulise eine menüü etteantud juhendi alusel lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ja tervislikust toitumisest			

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Valib ja käitleb toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile õppekõrgis</li> <li>3. Koostab tööplaani, valib sobilikud seadmed ja töövahendid tehnoloogiliste kaartide alusel</li> <li>4. Valmistab ja serveerib juhendi järgi 2 rooga juhendamisel</li> <li>5. Koristab ja puhastab töökoha ja köögi</li> </ol>
sh hindekriteeriumid	Koostatud menüü vastab kliendi vajadustele ning menüü koostamise põhimõtetele. Praktiliselt on valmistatud müügikõlbulik 2- käiguline eine ettenähtud ajaga (3 tundi), kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitud tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, täidetud hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise reegleid, kasutatud õigeid koristus- puhastusvahendeid ja võtteid.
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne – mitteeristav, praktiline töö
sh hindamise meetodid	Praktiline töö
Õppematerjalid	Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend Õpik Toitlustuse alused, Anne Kersna, Maire Merits, Sirje Rekkor, Anne Roosipõld, kirjastus Argo, 2008 Õpiobjekt Toitlustuse alused <a href="http://eope.ehte.ee/toitlustus/">http://eope.ehte.ee/toitlustus/</a>

<b>ABIKOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	põhihariduse või põhiharidusnõudeta statsionaarses ja mittestatsionaarses õppes õppivatele õpilastele		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>4</b>	<b>TEENINDUSE ALUSED</b>	<b>4 EKAP</b>	Tiina Kalda Inge Rego
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1, 3		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Mõistab juhendamisel toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel</li> <li>- kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel</li> <li>- kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel</li> <li>- kirjeldab kliendi- teekonda kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast</li> </ul>		
2. Lahendab juhendamisel	- valib suhtlemisrolle ja -tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja		

teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele.	soovidest - kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist - pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel			
3. Väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt	- väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras - valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele - kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis			
4. Teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades	- kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid etteantud juhendi alusel - valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest - koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles - katab igapäevasemaid selvelaudu juhendi alusel - serveerib toite ja jooke ning katab laudu arvestades värvide sobivust - valmistab ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks juhendi alusel - teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid - koostab arveid ja arvutab müügi hinnast maha käibemaksu juhendi alusel			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
Sissejuhatus moodulisse  Kliendikeskne teenindus toitlustuses - Klient, teenindaja ja klienditeenindus - Teeninduse mõiste ja olemus. Teeninduse kvaliteet. - Teeninduslik mõttelaad. - Kliendikeskne teenindus. - Klientide vajadused ja ootused. - Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi. - Klientide turvalisus ja hügieen  Teeninduse liigid - Selvelaad - Iseteenindus	11	2		Loeng Individuaalne ülesanne juhendi alusel (teenindaja jälgimine kliendi rollis), esitlus kaasõppuritele Ideekaart Info analüüs Video analüüs - erinevad teenindussituatsioonid Rollimäng

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Osaline teenindus</li> <li>- Täisteenindus</li> </ul> <p>Toitlustusteenindajale esitatavad nõuded</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus</li> <li>- Toitlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud</li> <li>- Toitlustusteenindaja kuvand</li> </ul>				
<p>Klientide teenindamisprotsess</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laudade paigutamine ruumi.</li> <li>- Laudade linutamise ja linade ära korjamise tehnilised võtted.</li> <li>- Salvrättide voltimine.</li> <li>- Lauanõud ja söögiriistad, klaasid, serveerimisnõud ja – vahendid -äratundmine, sobivate vahendite valik, pesemine, poleerimine, ladustamine, transportimine.</li> <li>- Lauakatmine hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted.</li> <li>- Teenindus ja müük. Klientide tagasiside hankimine</li> <li>- Erinevate roogade serveerimine</li> </ul>			10	<p>Praktiline töö</p> <p>Simulatsioon – paaristöö probleemülesande lahendamine vastavalt konkreetsele teenindusolukorrale</p>
Mooduli hindamine 4tundi				
Hindamine	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Praktiline ülesanne- Praktilise tööna planeerib ja teostab rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teematilise eine teenindamise</li> <li>2. Õpimapp ( töölehed ja enesehinnangud)</li> <li>3. Esitlus rühmatööna religiooni traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile</li> </ol>			

	4. Praktiline tööna planeerib ja teostab rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise
sh hindekriteeriumid	Praktiline töö- Õppija väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras, valib teenindusolukorrale sobiva teeninduslase sõnavara ja kehakeele, kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toidlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiprotsessis, teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest .
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hinnatud kirjalikud tööd</li> <li>• Teostatud ja esitletud rühmatöö</li> <li>• Sooritatud praktilised ülesanded</li> </ul>
sh hindamismeetodid	Praktiline töö
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused. Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Lauakatmine <a href="http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/">http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</a> Kelneri töövõtted <a href="http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/">http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</a> Salvrättide voltimine <a href="http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/">http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</a>

<b>ABIKOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	põhihariduse või põhiharidusnõudeta statsionaarses ja mittestatsionaarses õppes õppivatele õpilastele		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	<b>ABIKOKA PRAKTILISE Töö ALUSED</b>	<b>12 EKAP</b>	Katrin Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul 1- Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke		



Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab juhendamisel toite ja jooke</li> <li>- kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>- käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides</li> <li>- säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>- korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</li> <li>- järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</li> <li>- annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest</li> </ul>			
2. töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides	<ul style="list-style-type: none"> <li>- töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele</li> <li>- suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt</li> <li>- annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast</li> <li>- kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast</li> </ul>			
3. töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist</li> <li>- töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest</li> <li>- valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele</li> <li>- väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
1. Sissejuhatus moodulisse 2. - Köögitöö töökorraldus, seadmed ja ohutustehnika köögis. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tööohutusala juhendamine. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. - Puhastusplaani tutvustus.</li> <li>- Toiduainete käitlemine.</li> <li>- Toitlustusettevõtte töökorralduse</li> </ul>	6		120	Näitlikustamine Praktiline töö

põhimõtted - Tagasiside praktilisele tööle				
<b>2. Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid</b> - Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. - Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus - Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis - Õppija hinnang oma tööle ning füüsilisele aktiivsusele			120	Praktiline töö Õpimapp
<b>3. Teenindamise põhitehnikad</b> - Toiduhügieen - Töökorralduse põhimõtted - Teenindusalane sõnavara, kehakeel Moodulit kokkuvõttev hindamine	6	14	46	Praktiline töö Õpimapp
Õppemeetodid	Praktiline töö, õpimapp, meeskonnatöö			
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine: valitud tööde esitlus, praktiline sooritus. Hindamisele pääsemise eelduseks on kõikidest praktilise töö tundidest osavõtt ja sooritatud kõik ettenähtud ülesanded. Hindamisülesanded: 1. Praktiliste köögitöö ülesannete juhendamisel täitmine 2. Praktiliste saalitöö ülesannete juhendamisel täitmine			
sh hindekriteeriumid	Sooritatud praktilised töö			

Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013 e-õppe materjalid Õpimapi koostamise juhend
----------------	---

<b>ABIKOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	põhihariduse või põhiharidusnõudeta statsionaarses ja mittestatsionaarses õppes õppivatele õpilastele		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>6</b>	<b>ABIKOKA PRAKTIKA</b>	<b>15 EKAP</b>	Katrin Rand Tiina Lehtsalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid : Moodul 1 -Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, moodul 3- Toitlustamise alused, moodul 4 - Teeninduse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. planeerib isikliku praktika eesmäärke	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit</li> <li>- koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit</li> <li>- teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit</li> </ul>		
2. tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel</li> <li>- kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel</li> <li>- kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel</li> </ul>		

3. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<ul style="list-style-type: none"> <li>- orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel</li> <li>- valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel,</li> <li>- töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks</li> <li>- järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid</li> <li>- töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega</li> <li>- järgib ettevõtte sisekorraeeskirju</li> </ul>			
4. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel</li> <li>- järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel</li> <li>- kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel</li> <li>- töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele</li> <li>- puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile</li> </ul>			
5. eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid</li> <li>- valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust</li> <li>- täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi</li> <li>- korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel</li> <li>- teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile</li> </ul>			
6. teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale ja juhendamisel</li> <li>- tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel</li> <li>- serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale</li> <li>- teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid</li> </ul>			
7. koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele</li> <li>- annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele</li> <li>- kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks.</li> <li>- esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt</li> <li>- annab suulisel esinemisel edasi erialast infot</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
- Praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu,	12	2		Analüüs, arutelu  Iseseisev töö juhendi alusel

praktikapäeviku täitmise nõuded				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peamised eeltöötlusvõtted , säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine</li> <li>- Praktikaettevõtte menüü</li> <li>- Töögraafikud</li> <li>- Ettevõtte (igapäevane) tööplaan</li> </ul>			362	Praktiline töö
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas, teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas</li> </ul>				Praktiline töö
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine</li> </ul>	10	4		Iseseisev töö juhendi alusel
Õppemeetodid	Kogemusõpe, praktiline töö			
Hindamine	Mooduli hindamine on mitteeristav. Positiivse lõpptulemuse saavutamiseks tuleb sooritada praktilise töö kõik osad, esitada õpimapp/näidiste mapp, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet. Praktikaaruande hindamiskriteeriumid õppekava Lisas nr 2			
sh hindekriteeriumid	Lisa 1			
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikajuhend õppijale -<a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc</a></li> <li>• Praktikaaruande koostamise juhend</li> <li>• Tööohutuse ja töttervishoiu alased juhendmaterjalid</li> <li>• Praktikaleping, Praktikapäevik</li> </ul>			

- Tagasisideleht praktika juhendajalt

LISA 1

Hindamismeetod	Hindamisülesanne	Hindamiskriteeriumid
1. Praktika aruande koostamine	Koostada praktikajuhendist lähtuvalt praktika teostamise kohta aruanne ja anda õpiväljundite kohta hinnangud, järgides korrektset eesti keelt kirjakeeles ja arvutiga vormistamise nõudeid.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid.</li> <li>- Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud.</li> <li>- Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse.</li> <li>- Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel.</li> <li>- Praktika aruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt.</li> <li>- Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele.</li> <li>- Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas.</li> </ul>
2. Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt.	Koostada praktika aruande alusel esitlus. Suuline aruande presenteerimine. Kaitsmiskomisjoni ja kuulajate küsimustele vastamine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus.</li> </ul>
3. Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside kirjaliku tagasisidelehe alusel.	Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktikajuhendaja tagasisidelehe keskmine hinnang.</li> </ul>

**ABIKOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA**

Sihtrühm	põhihariduse või põhiharidusnõudeta statsionaarses ja mittestatsionaarses õppes õppivatele õpilastele		
Õppevorm	Stationaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>7</b>	JOOGIÕPETUS I EHK MITTEALKOHOOLSED JOOGID	<b>1</b>	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on teemad: toiduhügieen ja tööohutus		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
- Kirjeldab juhendamisel erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhnedamisel ja juhendi alusel</li> <li>- nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted</li> <li>- nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel</li> <li>- kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel</li> <li>- kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel</li> <li>- selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel</li> </ul>		
- Planeerib juhendi alusel mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel</li> <li>- täidab juhendi alusel kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi</li> <li>- kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel</li> <li>- kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel</li> </ul>		
- Tutvustab ja soovitab juhendamisel joogikaardis olevaid jooke vastavalt	<ul style="list-style-type: none"> <li>- tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel</li> <li>- soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku</li> </ul>		

toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele	sobivuse põhimõtetest			
- Võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele	<ul style="list-style-type: none"> <li>- selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse</li> <li>- võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele</li> <li>- Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel</li> </ul>			
- valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel</li> <li>- valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist</li> <li>- saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamise juhistest</li> </ul>			
- valmistab ja serveerib juhendamisel lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid</li> <li>- valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega</li> <li>- serveerib valmistatud jooke juhendi alusel</li> <li>- täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel</li> <li>- puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alkoholivabade jookide sortiment, valmistuspiirkonnad</li> <li>- Kuumad joogid</li> <li>- Alkoholivabade jookide serveerimine</li> <li>- Joogikaardi koostamise põhimõtted</li> </ul>	4	2		Näitlikustatud loeng
- Kaubatellimuse vormistamine			3	Praktiline töö
- Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted	3			Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted
- Klienditellimuse vormistamine			2	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Töövahendite ja joogikomponentide tundmine</li> <li>- Seadmete tundmine</li> <li>- Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine</li> </ul>			2	Praktiline töö
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine</li> <li>- Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine</li> <li>- Seadmete ja töökoha puhastamine</li> </ul>		2	6	Praktiline töö



- Mooduli hindamine			2	
Hindamine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine. Õppija valmistab juhendamisel lihtsamaid mittealkohoolseid jooke valides selleks juhendi alusel õiged joogikomponendid, töövahendid ja seadmed. Õppija korrastab ja puhastab töökoha ning seadmed.			
sh hindekriteeriumid	Juhendi alusel on õpilane valinud mittealkohoolsete jookide valmistamiseks õiged joogi komponendid, töövahendid ning seadmed. Jook vastab nimetusele, on talle iseloomuliku maitsega			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teostatud praktiline töö			
sh hindamise meetodid	Praktiline töö			
Õppematerjalid	Õpiobjekt Mittealkohoolsed joogid <a href="http://web.zone.ee/tammeniit/mittealko/">http://web.zone.ee/tammeniit/mittealko/</a> Õpiobjekt Kylmät ja kuumat juomat <a href="http://eope.ehte.ee/best/soomekeel1/?AVALEHT">http://eope.ehte.ee/best/soomekeel1/?AVALEHT</a> Õpiobjekt Toitlustuse alused Õpik „Toitlustuse alused“, Anne Kersna, Maire Merits, Sirje Rekkor, Anne Roosipõld, Kirjastus Argo 2008			

### ABIKOKA ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse või põhiharidusnõudeta statsionaarses ja mittestatsionaarses õppes õppivatele õpilastele		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	<b>VALIKPAGARITOOTED PÄRMITAIGNAST</b>	2	Elle Pool-Juhkanson
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 - Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused; moodul 3 – Toitlustamise alused.		

Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena pärmitaignast valikpagaritooteid.			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid pärmitaignast	Õppija <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valmistab juhendamisel pärmitaignast valikpagaritooteid</li> <li>- Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>- Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>- Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>- Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul</li> <li>- Sooritab lihtsamaid matemaatilisi tehteid</li> <li>- Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest</li> </ul>			
2. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele</li> <li>- Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid</li> <li>- Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	Õppemeetodid
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sissejuhatus moodulisse</li> <li>- Pärmitaigna tehnoloogia, kasutusvõimalused</li> <li>- Valikpagaritoodete lisandid: täidised, puisted, võõbad, kreemid.</li> <li>- Töövahendid ja seadmed</li> <li>- Puhastustööd</li> </ul>	6	4	20	Videofilm pärmitaigna valmistamisest, küsimustele vastamine  Mõistekaart põhitoorainete ja toorainete ettevalmistamise kohta  Mõistekaardi alusel praktiline töö  Töölehe täitmine õppematerjali abil, juhendamisel ja iseseisvalt õpiobjekti uurides.
<ul style="list-style-type: none"> <li>- töö planeerimine, ergonoomia põhimõtted tööohutusnõuded</li> <li>- mooduli hindamine, tagasiside</li> </ul>	2	4	16	

moodulile				
Õppemeetodid	Miniloeng, iseseisev töö õppematerjaliga, mõistekaart, paaristöö, õppeotstarbeline videofilm, praktiline töö			
Hindamine	Hinne – mitteeristav, arvestatud kui täidetud hindamiskriteeriumi punktid			
sh hindekriteeriumid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eeltötleb ja valmistab juhendi alusel pärmitaigna</li> <li>• Valmistab lisandeid, vormib ja küpsetab pärmitaignast tooteid juhendamisel</li> <li>• Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid</li> <li>• Annab hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist ja küpsetamise järel</li> <li>• Annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele praktilistes harjutustes</li> </ul>			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav kokkuvõtlik hinne kujuneb: <ul style="list-style-type: none"> <li>• õpimapp: täidetud töölehed, enesehinnang</li> <li>• praktiliste oskuste demonstratsioon lähteülesandele vastavalt</li> </ul>			
sh hindamise meetodid	Abimaterjalidega kirjalik töö, praktiline harjutus, õpimapp.			

### ABIKOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse või põhiharidusnõudeta statsionaarses ja mittestatsionaarses õppes õppivatele õpilastele		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	<b>CATERING TEENINDUS</b>	2	Inge Rego
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool statsionaarset ettevõtet ja teenindusruume		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

1. Planeerib juhendamisel catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab menüü juhendamisel, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta</li> <li>- kirjeldab ja analüüsib eesti köögi arengut ja seostab teiste euroopa riikide köögikultuuridega juhendi alusel</li> <li>- seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga juhendi alusel</li> <li>- planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel</li> <li>- koostab kliendile pakkumiskirja juhendi alusel</li> </ul>			
2. Teostab juhendamisel ettevalmistustööd catering teeninduseks	<ul style="list-style-type: none"> <li>- komplekteerib ja pakendab söögi- ja serveerimisnõud transpordiks juhendamisel</li> <li>- valmistab catering-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid juhendi alusel</li> <li>- pakendab valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid juhendamisel</li> <li>- planeerib ja korraldab ruumid catering-teeninduseks juhendamisel</li> </ul>			
3. Teostab juhendamisel catering-teenindust	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest juhendamisel</li> <li>- järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid</li> <li>- pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks juhendamisel</li> </ul>			
4. Teostab juhendamisel catering-teeninduse järeltööd	<ul style="list-style-type: none"> <li>- korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas juhendamisel</li> <li>- korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sissejuhatus moodulisse</li> <li>- Catering ürituse planeerimine menüü koostamise põhialused</li> <li>- kliendile pakkumiskirja koostamine</li> </ul>	4		10	rühmatöö, arutelu, praktiline töö, loeng, probleemülesannete lahendamine
- Catering- teeninduse ettevalmistustööd		4	10	Praktiline töö, probleemülesannete lahendamine
- Praktiline catering teenindus			14	Praktiline töö
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Catering- teeninduse järeltööd sh. puhastustööd</li> <li>- Tagasiside moodulile</li> <li>- Hindamine. Õppija hinnang oma tööle</li> </ul>	2		8	
Hindamine	Hinne – mitteeristav, arvestatud kui täidetud hindamiskriteeriumi punktid			

sh hindekriteeriumid	Õppija planeerib rühmatööna juhendamisel catering ürituse teostab rühmatööna juhendamisel catering ürituse koostab juhendamisel aruande annab hinnangu enda ja rühmatööle
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev positiivne hinne kujuneb siis kui on saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel. Õppijal tuleb osaleda juhendamisel meeskonnaliikmena vähemalt 1 catering- ürituse planeerimisel, ettevalmistustöödel, teenindusel, järeltööde teostamisel. Projektülesanne.
sh hindamismeetodid	Praktiline töö
Õppematerjalid	Õpiobjekt Toitlustuse alused Catering- teenused: <a href="http://eope.ehte.ee/toitlustus/?10. Catering-teenused">http://eope.ehte.ee/toitlustus/?10. Catering-teenused</a>

#### ABIKOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhihariduse või põhiharidusnõudeta statsionaarses ja mittestatsionaarses õppes õppivatele õpilastele		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>10</b>	<b>RAHVUS JA RAHVUSLIKUD KÖÖGID</b>	<b>2 EKAP</b>	Katrin Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Moodul1 - Majutamise ja toitlustamise alused Moodul 2 - Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused Moodul 3 - Toitlustamise alused Moodul 5 – Abikoka praktilise töö alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste enamlevinud rahvusköövide eripärast .		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid			
1. õppija kirjeldab juhendi alusel Eest toidukultuuri eripärasid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loetleb ja süstematiseerib juhendamisel juhendi alusel roarühmade kaupa Eesti rahvustoite;</li> <li>- kirjeldab juhendamisel juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist;</li> <li>- tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad</li> </ul>			
2. õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendamisel ja juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja toite	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile kasutab juhendamisel Eesti toitute ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid</li> <li>- valmistab juhendamisel etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna</li> <li>- planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha</li> <li>- käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>			
3. õppija kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loetleb ja süstematiseerib juhendamisel roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvuste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite;</li> <li>- kirjeldab juhendi alusel ja juhendamisel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist</li> </ul>			
4. õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendamisel ja juhendi alusel teiste rahvuskökide roogasid ja jooke	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile</li> <li>- kasutab juhendamisel asjakohaseid töövahendeid</li> <li>- valmistab etteantud juhendi järgi ja juhendamisel teiste rahvuskökide roogasid, jooke meeskonnatööna</li> <li>- planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas</li> <li>- korraldab juhendi alusel oma töökoha</li> <li>- käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest</li> </ul>			
Teemad, alateemad, sh iseseisev töö	Auditoorne töö tundides	Iseseisev töö tundides	Praktiline töö tundides	õppemeetodid

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sissejuhatus moodulisse</li> <li>- Eesti toidukultuur</li> <li>- Toiduained eestlaste toidulaual;</li> <li>- Toiduvalmistamise viisid, söögiajad;</li> <li>- Eesti rahvustoidud;</li> <li>- Tavanditoidud;</li> <li>- Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused; Kaasaegne Eesti toit.</li> </ul>	10	2		<p>Interaktiivne loeng;  Esitluse koostamine ja ettekandmine;  Mõistekaardi koostamine;  Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine;  Suunatud vaatamine (television, õppevideod), Rühmatöö; Kirjalikud testid;  Õppekäik Eesti toidukultuuri viljelevasse ettevõttesse</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine</li> <li>- Hinnangu andmine oma tööle</li> </ul>			20	Praktiline töö
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine.</li> <li>- Prantsuse toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule;</li> <li>- Itaalia toidukultuur ja selle populaarsuse põhjused;</li> <li>- Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris;</li> <li>- Hiina toidukultuur</li> <li>- Mehhiko toidukultuur</li> </ul>	6	4		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rahvusköövide roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine</li> <li>- Puhastustööd</li> <li>- Enesehinnang</li> </ul>	2		8	Praktiline töö

- Mooduli hindamine, tagasiside moodulile				
<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng; Esitluse koostamine ja ettekandmine; Mõistekaardi koostamine; Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine; Rühmatöö; Kirjalikud testid; Praktiline töö.			
Hindamine	Mitteeristav hindamine			
Mooduli hindamise eeldused	Positiivsele tulemusele sooritatud õppeülesanded ja praktilised tööd.			
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Planeerib ja teostab juhendamisel meeskonnatööna kolmekäigulise Eesti köögi toitudest toidukorra koos visuaalse mõistekaardiga			
Mooduli hindamismeetodid	Projektülesanne – praktiline meeskonnatöö			

<b>ABIKOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
Sihtrühm	põhihariduse või põhiharidusnõudeta statsionaarses ja mittestatsionaarses õppes õppivatele õpilastele		
Õppevorm	Stationaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
<b>11</b>	<b>ERITOITLUSTUS</b>	<b>2 EKAP</b>	Inge Rego Katrín Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul1 – Majutamise ja toitlustamise alused Moodul 3 – Toitlustamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		



2. Kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära	<ul style="list-style-type: none"> <li>- selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel</li> <li>- selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel</li> <li>- selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel</li> <li>- selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi- juhendi alusel</li> </ul>			
2. Kohandab juhendamisel toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	- kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele			
3. Koostab juhendamisel menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi</li> <li>- arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid.</li> </ul>			
1. Valmistab juhendamisel toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke.</li> <li>- kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust</li> <li>- rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid</li> <li>- korraldab oma töökohta juhendamisel</li> </ul>			
Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö	Õppemeetodid
	tundides	tundides	tundides	
- Sissejuhatus moodulisse	8	6		Loeng, arutelu, analüüs, iseseisev töö
- Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära				
- Toitlustusettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	3			Loeng, lauamäng, diskussioon, rühmatöö
- menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast	5			Rühmatöö, arutelu

omapära				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine</li> <li>- Tagasiside moodulile , õppija enesehinnang, mooduli hindamine</li> </ul>	2		28	Praktiline töö
Õppemeetodid	Loeng, analüüs, ideekaardi koostamine, praktiline töö			
Hindamine	Mitteeristav			
sh hindekriteeriumid	Õppija on teostanud õpiülesanded, praktilise töö ja iseseisva töö( Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".) Õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel.			
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Jälgimine praktilise töö käigus			
sh hindamismeetodid	Praktiline töö			
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 Õpiobjekt Toitlustuse alused <a href="http://eope.ehte.ee/toitlustus/?5. Energiavajadus%2C allergiad ja toitumine:Erinevate toitumisvajadustega kliendid">http://eope.ehte.ee/toitlustus/?5. Energiavajadus%2C allergiad ja toitumine:Erinevate toitumisvajadustega kliendid</a> Õpiobjekt Eakate toitumine <a href="http://web.zone.ee/objekt/vanurid/eakate toitumine.html">http://web.zone.ee/objekt/vanurid/eakate toitumine.html</a> Toitumis- ja toidusoovitused noortele <a href="http://www.kliinikum.ee/attachments/article/523/toitumis ja toidusoovitused noortele.pdf">http://www.kliinikum.ee/attachments/article/523/toitumis ja toidusoovitused noortele.pdf</a> Õpiobjekt Toitumisõpetus : <a href="http://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine suurkoogis/toitumisopetus/eritoitumine.html">http://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine suurkoogis/toitumisopetus/eritoitumine.html</a>			