

VANA- VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija		
Õppevorm	Statsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1	Inge Rego
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija saavutab valmisoleku majutamise ja toitlustamise alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks õpinguteks		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
21 t	5 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ning eesmärgistab oma õppetegevust	- juhindub õppetöoga seotud tegevustes koolis kehtivatest eeskirjadest ja õppetööd reguleerivatest kordadest; - seab endale ja sõnastab õppe-eesmärgid õpingute järgnevateks etappideks lähtuvalt õppekavast; - loetleb edasiõppimise võimalusi oma valdkonnas	SISSEJUHATUS ERIALA ÕPINGUTESSE kooli ja õppekavaga tutvumine; õppetöö korraldus Vana- Vigala TTKs; õpilast puudutav dokumentatsioon; õpikeskkond; õpimeetodid (sh info hankimine) ja nende kasutamise oskuste arendamine	Iseseisev töö, infootsing, ülesanne/harjutus	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Töölehe täitmine õppetöoks vajaliku informatsiooni otsimisest ja leidmisest kooli koduleheküljelt ning õpiinfosüsteemist				
Lävend				
Õppija kasutab kooli ja õppetöö korraldust puudutavad töölehe täitmiseks kooli kodulehe võimalusi; kasutab kooli õpiinfosüsteemii; leiab iseseisvalt kooli õpiinfosüsteemist kodutöid ja õppetöö tulemuslikkust puudutavat infot; orienteerub kooli õpikeskkonnas, pakkudes lahendusi erinevatele probleemülesannetele; esitab töölehe tähtaegselt hindamisülesande juhendis toodud viisil				
Iseseisvad tööd				
Infootsing kooli koduleheküljelt ning õpiinfosüsteemist				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub valdkonna töötajatele esitatavates nõuetes ja kutse omistamises.	- selgitab ja põhjendab õpitava valdkonna töötajatele esitatavaid nõudeid ja ootusi; -kirjeldab õpitava valdkonna töötajale vajalikke isikuomadusi ning hoiakuid; -tunneb valdkonnapõhist kutse-eetikat	KUTSEALAL TÖÖTAJATELE ESITATAVAD NÕUDED valdkonna kutsestandardid; valitud elukutse ning kutse taotlemine; kutsekirjeldus; kutse-eesitika; erialased arenguvõimalused; kutsekvalifikatsioonieksam; EHRL; elukestva õppimise tähtsus ja vajadus	Loeng, arutelu, esitlus, õppekäik, eneseanalüüs, infootsing	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Eneseanalüüs "Mina kui toitlustusvaldkonna töötaja" , raport õppekäigust toitlustusettevõttesse

Hindamismeetod:

Enesehindamine
Analüüs

Lävend

Õppija annab hinnangu oma isikuomadustele ning nende arenguvajadustele lähtudes õpitava eriala kutsestandardist; hindab ja põhjendab oma valmisolekut erialaõpinguteks ja tööks valitud erialal; seab endale vähemalt ühe isikliku eesmärgi planeeritud õppeajaks; planeerib oma lähituleviku karjääri - soovitud praktika ettevõtte, võimalikud saavutused erialal jne; esitab enda koostatud hinnangu kokkulepitud ajal ja vormis rakendades olemasolevaid digikompetentse. Raport analüüsib vastavalt juhendile õppekäigu jooksul ettevõttes kogetut.

Iseseisvad tööd

Ülevaade õppekava aluseks olevast kutsestandardist ning vastava kutse taotlemisest. Info leidmine kutsekvalifikatsioonieksami korraldusest ning hindamiskriteeriumitest. Kutsestandardi ja õppekava alusel kirjalik enesehinnang. Raporti koostamine õppekäigust.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majutamise ja toitlustamise valdkonna tähtsust eesti majanduses	-kirjeldab majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust Eesti majanduses; -kirjeldab majutus- ja toitlustusettevõtete omavahelisi seoseid	turism kui majandusharu; turismivormid; majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seos turismiga; turism tulevikus; valdkonna ettevõtte	Paaristöö/rühmatöö, iseseisev töö, suuline esitlus	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kirjeldada rühmatööna turismi kui majandusharu, hinnata selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Anda hinnang turismi mõjust paikkonna arengule ja mainele. Esitleda rühmatöö.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Ettekanne/esitlus

Lävend

<p>Õppija kirjeldab turismi kui majandusharu olemust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis; kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohalt; osaleb rühmatöös aktiivse liikmena; viitab rühmatöö koostamisel kasutatud materjalidele ja allikatele; rühmatöö vormistatakse esitlusena, esitatakse ja kantakse ette tähtaegselt</p>	
<p>Iseseisvad tööd</p>	
<p>Paaristööna või rühmatööna valitud piirkonna erinevate turismimagnetitega tutvumine</p>	
<p>Hindamisülesanne: Töölehe täitmine õppetöökõks vajaliku informatsiooni otsimisest ja leidmisest kooli koduleheküljelt ning õpiinfosüsteemist</p>	<p>Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus</p>

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on lävendi tasemel hindamisülesannete sooritamise</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kutsestandardi ja kutse taotlemise kohta käiva iseseisva töö sooritamise. 2. Rühmatöö Turism kui majandusharu 3. Eneseanalüüs "Mina kui toitlustusvaldkonna töötaja" 4. Kirjalik raport õppekäigust toitlustusvaldkonna ettevõtetesse.
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Kooli õppetööd korraldavad dokumendid kooli koduleheküljelt ja õppeinfosüsteemis Kutsestandardid majutus- ja toitlustusvaldkonnas Õppekava ja moodulite rakenduskavad Erialane õppekirjandus Sihtasutus Kutsekoda. http://www.kutsekoda.ee/et/index Eesti Hotellide ja Restoranide Liit : http://www.ehrl.ee/</p>

VANA.VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4. taseme õppes õppja		
Õppevorm	Statsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	Maie Üürike Agni Laats Tiina Kalda
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
108 t	36 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis; käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<ul style="list-style-type: none"> -seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; -leiab iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; -leiab iseseisvalt informatsiooni praktika- ja töökohtade kohta; -kasutab situatsiooniga sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist; -kasutab eri suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; järgib üldtunnustatud käitumistavasid; -analüüsib juhendamisel oma isiksust ja kirjeldab oma tugevaid ning nõrku külgi; -selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi; -kirjeldab juhendi alusel 	<p>KARJÄÄRIPLANEERIMINE tutvumine kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; karjääriplaneerimisega seotud informatsiooni otsimine, sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta ning praktika- ja töökohtade kohta; endale karjäärieesmärkide seadmine, (sh elektrooniliselt) lühi- ja pikaajalise karjääriplaani koostamine;</p> <p>SUHTLEMINE suhtlemise olemus; verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine, aktiivne kuulamine; kehtestamine, erinevad käitumisviisid; kultuurilised erinevused suhtlemisel; meeskonnatöö; konfliktid ja konfliktide lahendamine; kliendikeskne teenindus</p>	Rollimängud, eneseanalüüs, juhtumianalüüsid, interaktiivne loeng, paaris- ja rühmatöö, arutelu, ajurünnak, töölehed, harjutused, testid

	meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel; -koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääri plaani; -valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul		
--	--	--	--

Hindamisülesanded ja hindamise meetodid	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Arutlus Enesehindamine Eneseanalüüsi koostamine Tööintervjuu simulatsioonis osalemine -töövestlusel osalemise eelduseks on kandideerimisdokumentide (CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus) ja lühi- ja pikaajalise karjääriplaani esitamine	Mitteeristav hindamine
Lävend: Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande	
Iseseisvad tööd 1. iseseisvalt otsida informatsiooni (sh elektrooniliselt) praktika- ja töökohtade kohta 2. koostada juhendamisel endale (sh elektrooniliselt) lühi- ja pikaajalise karjääriplaani, mida esitleda tööintervjuu simulatsiooni käigus 3. Eneseanalüüsi koostamine. Enesetundmine: isikutaju, eneseväljendus, mina- pilt, enesehinnang, rollid, rollikäitumine, eelarvamused ja hoiakud, väärtused. Eneseanalüüs: mina kui suhtleja	
Praktilised tööd Töövestlus: vestluseks valmistumine, käitumine töövestlusel ja vestluse analüüs. Töövestlusel osalemise eeldused: olemas on kandideerimisdokumendid (CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus) ning lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel	-loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel; -tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ning meetmeid nende vähendamiseks; -tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna õigusaktides sätestatud	TÖÖKESKKONNAOHUTUS: 1. Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted töökeskkonnas 2. Tööandja ja töötaja õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel 3. Töökeskkonna ohutegurid, riskianalüüs 4. Tööõnnetus, kutsehaigus ja selle ennetamise võimalused 5. Ohusituatsioonis käitumine TÖÖSEADUSANDLUS: 1. Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu sõlmimine, sisu, lõpetamining nende omavaheline võrdlemine. 2. Organisatsiooni töökorralduslikud dokumendid.	Juhtumianalüüsid, interaktiivne loeng, paaris- ja rühmatöö, arutelu, ajurünnak, töölehed, harjutused, testid

	<p>töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega; kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas;</p> <p>-leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest, sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutuse alast informatsiooni;</p> <p>-leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta; nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu peamisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest, soolise võrdõiguslikkuse seadusest ning võrdse kohtlemise seadusest tulenevaid töötaja ja tööandja õigusi, kohustusi ja vastutust;</p> <p>-koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente (CV, sh võrkeelse, motivatsioonikirja, sooviavalduse), lähtudes asjaajamise dokumentide vormistamise nõuetest ja heast tavast;</p> <p>-koostab ja vormistab juhendi alusel iseseisvalt elektrooniliselt algatus- ja vastuskirja ning e- kirja, sh allkirjastab selle digitaalselt; kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega</p>	<p>3. Töö- ja puhkeaeg, puhkus.</p> <p>4. Töötaja õigused-kohustused, vastutus.</p> <p>5. Töötasu ja töövõimetuse hüvitise arvutamine.</p> <p>ASJAAJAMINE:</p> <p>1. Kandideerimisdokumentide koostamine.</p> <p>2. Asjaajamine ja dokumendihaldus organisatsioonis, asjaajamiskord.</p> <p>3. E-kirjavahetus ja digiallkirjastamine.</p> <p>4. Dokumentide säilitamine organisatsioonis ja üksikisiku puhul.</p>	
--	--	---	--

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindmismeetodid	Hindekriteeriumid
--------------------------------------	-------------------

Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine Õpimapp sisaldab: 1. Töökeskkonna riskianalüüs (töökeskkonnaohutus); 2. Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus (tööseadusandlus); 3. Kandideerimisdokumentide viimistlemine (asjaajamine).	Mitteeristav hindamine
---	------------------------

Lävend:

Õpimapp ja selle osad (sh tiitelleht ja sisukord) on vormistatud korrektselt (sh keeleliselt) ja arusaadavalt. Õpimapi nõutavate osade sisu on ainealaselt õige ja piisavalt kajastatud. Materjalide valiku põhjendus ja kursuse eneseanalüüs on põhjalik, mitmekesine ja arengut analüüsiv. Kasutatud veebimaterjalid, ja esitatud illustratsioonid on asjakohased, korrektsed ja sisukad, õpimapp on esitatud õigeaegselt.

Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine:

1. Töökeskkonna riskianalüüsi koostamine (töökeskkonnaohutus);
2. Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus (tööseadusandlus) - iseseisvalt töölepinguseadusest töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta informatsiooni leidmine töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta; ülesande põhjal töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhiliste erinevuste kirjeldamine;
 1. Tööseadusandlusalase kaasuse lahendamine (tööseadusandlus) - ülesande põhjal töölepinguseadusest tulenevate töötaja õiguste, kohustuste ja vastutuse kirjeldamine;
 2. Kandideerimisdokumendid (CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus) - (asjaajamine).

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist; mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	-kirjeldab oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest ja ökonoomselt kasutamisest; koostab juhendi alusel elektrooniliselt oma leibkonna ühe kuu eelarve; -selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust; - loetleb Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse; -täidab juhendamisel etteantud andmete alusel	MAJANDUSE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED vajadused, ressursid; majandusringluse mudel; turumajandus; turg, nõudmine, pakkumine; isiklik ja pere eelarve, rahaasjade planeerimine; Eesti riigieelarve ja maksusüsteem; töötasu ja sellega seotud maksud ja maksed; ümbrikupalk; ettevõtja tulu – dividendid; palgaarvestus; raha ja finantsmajandus, pangandussüsteem; E-riik Ettevõtlus ja ettevõtlikkus, ettevõtluse roll majanduses; vastutustundlik ettevõtlus; Eesti ettevõtluskeskkond; ettevõtte alustamine; toode ja teenus, turunduse	Interaktiivne loeng, rühmatöö, ajurünnak, töölehed, harjutused (sh veebipõhised, sh palgaarvestus), õppe- või rollimängud,

	<p>elektronilise näidistuludeklaratsiooni;</p> <p>-leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta;</p> <p>-kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“;</p> <p>-kirjeldab meeskonnatöona ettevõtluskeskkonda Eestis oma õpitava eriala valdkonnas; võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast;</p> <p>-kirjeldab meeskonnatöona vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid ;</p> <p>-selgitab meeskonnatöona ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda;</p> <p>-kirjeldab meeskonnatöona kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele; arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava bruto- ja netotöötasu ning ajutise töövõimetuse hüvitist;</p> <p>-kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava eriala valdkonna näitel ning koostab juhendi alusel meeskonnatöona elektrooniliselt lihtsustatud äriplaani</p>	<p>põhimõisted; ettevõtte tulud ja kulud: muutuvad ja püsivad kulud, tasuvuspunkt ehk kasumilävi; äriidee ja äriplaani</p>	<p>ettevõtlusalase info otsing (www.eas.ee; www.eesti.ee); õpimapp</p>
--	--	--	--

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindmismeetodid	Hindekriteeriumid
<p>Iseseisev töö</p> <p>Enesehindamine</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Probleemülesande lahendamine (majanduslike vajaduste kirjeldamine ja ressursside piiratusega arvestamine, isikliku eelarve koostamine ning rahaplaneerimine, palgaarvestus ja maksud).</p> <p>Ärimudeli püstitamine, lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatöona või ettevõtlusprojektis osalemine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>.</p>

Lävend:

Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatöona juhendi alusel lihtsustatud äriplaani. Täidab äriplaani koostamise nõudeid ning sealhulgas kirjeldab majanduslikke vajadusi, koostab eelarve, hindab toote/teenuse nõudlust ja pakkumist ning teeb ostujõu ja finantsteenuste analüüsi koos infootsinguga

Iseseisvad tööd

Lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatöona

Iseseisev töö	<p>1) Eneseanalüüsi koostamine. (Enesetundmine: isikutaju, eneseväljendus, mina-pilt, enesehinnang, rollid, rollikäitumine, eelarvamused ja hoiakud, väärtused. Eneseanalüüs: mina kui suhtleja)</p> <p>2) Õpimapp, kuhu on lisatud:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Töökeskkonna riskianalüüs (töökeskkonnaohutus); - Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus (tööseadusandlus) -Tööseadusandlusalase kaasuse lahendamine (tööseadusandlus); -Kandideerimisdokumendid (CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus). <p>3) lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatöona</p>
Praktilised tööd	<p>1) Elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani koostamine,</p> <p>2) Töövestlus: vestluseks valmistumine, käitumine töövestlusel ja vestluse analüüs.</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli rakenduskavas kirjeldatud hindamisülesannete sooritamine ning kõikide õpiväljundite saavutamise lävendi tasemel.</p>
Mooduli hindamine	<p>mitteeristav hindamine</p>
Õppematerjalid	<p>www.rajaleidja.ee http://www.cvkeskus.ee/career Karjäärinõustamise töövihik: http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Abiks_valikutel_loplik_eesti.pdf Bolton, R. Igapäevaoskused; Kidron, A. Suhtlemispsühholoogia „Ettevõtlikkusest ettevõtluseni“ koos töövihiku CD-ga, www.eesti.ee www.looveesti.ee http://palk.crew.ee www.kalkulaator.ee www.minuraha.ee www.rmp.ee www.tootukassa.ee Töölepingu seadus Võlaõiguse seadus Tsiviilseadustiku üldosa seadus http://www.tooelu.ee Tööinspektsiooni kodulehekülg www.ti.ee e- riik keskkond https://www.eesti.ee/ Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee</p>

Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf

Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008

Maksu- ja tolliamet www.emat.ee

Äriseadustik <https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063>

Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat <http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf>

Töötervishoiu ja tööhutuse seadus. <https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060>

Töölepingu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030>

Võlaõigusseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009>

Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine

http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamise alused	13	Katrin Rand Inge Rego Maret Järv Riina Asumets
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena toite ja jooke töötades säästlikult ja järgides toiduja tööohutuse nõudeid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
100 t	65 t	173 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	valib ja käitleb toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb toiduaineid kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest, järgides enesekontrolliplaani ning käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest; kirjeldab ohuolukordades käitumist; teab esmaabi võtteid kergemate vigastuste korral;	TOIDUVALMISTAMINE toiduainete kvaliteet, toidukaupade pakendid ja märgistus, põhiliste toidukaupade hoiunõuded ja realiseerimisajad, toiduainete omadused ja nende kasutamine toiduvalmistamisel; toiduainete eel- ja kuumtöötlus, toitude maitsestamise põhimõtted; lihtsamate puljongite, suppide, kastmete, salatite, võileibade, tangainetest toitude, köögiviljatoitude, munatoitude, liha- ja kalatoitude, magustoitude, kuumade ja külmade jookide valmistamine; töövahendid ja seadmed köögis TOIDUHÜGIEEN Toiduhügieeni põhimõtted, isiklik hügieen, mikroorganismid ja nende vältimine, toidumürgitused ja -nakkused; toidukäitleja kohustused ja vastutus,	Loeng, arutelu, juhtumite lahendamine, analüüs, meeskonnatöö praktiline töö, eneseanalüüs, ajurünnak, teemakohased harjutusülesanded, mõistekaart

	<p>serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele;</p>	<p>hügieeninõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele, enesekontrolliplaan TÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE töökoha ettevalmistamine, tööaja planeerimine PRAKTILINE TOIDUVALMISTAMINE toiduainete kvaliteedi hindamine; erinevate töötlusvõtete kasutamine; lihtsamate roogade valmistamine erinevatest roagrupidest (puljongid, supid, salatid, võileivad, toidud tangainetest, köögiviljatodiud, munatodiud, liha- ja kalatodiud, magustodiud, külmad ja kuumad joogid); erinevate töövahendite ja seadmete kasutamine; oma töökoha korraldamine ning tööjaotus meeskonnas; toiduhügieeni ja tööohutuse nõuete järgimine TÖÖKESKKOND JA ESMAABI töökeskkond, töetervishoid, tööohutus, töökohale ja töövahendile esitatavad nõuded; ohutegurid, liigid ja iseloomustus; esmaabi töökohal</p>	
--	---	---	--

Hindamisülesanded ja hindmismeetodid	Hindekriteeriumid
Kirjalik hügieenitest	<p>Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija loetleb toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele esitatavaid toiduhügieeninõudeid; tunneb toiduhügieeni põhimõtteid; teab mikroorganisme ja nende kasvu ja paljunemist mõjutavaid tegureid; teab toidumürgituse tekkimise põhjuseid, toiduainete kaudu levivaid haiguseid ning infektsioone; teab toidu saastumise viise ja nende vältimist; teab toidu säilitamise viise ja tingimusi, temperatuuri kontrolli põhimõtteid; tunneb enesekontrolli põhimõtteid (isiklik hügieen, puhastusplaan, kahjuritõrje, jäätmete käitlemine) teab toidukäitleja kohustusi ja vastutust toiduhügieeni nõuete täitmisel;</p>

Praktiline töö Praktiliste tööde sooritamise vastavalt teemadele, tehtud töö analüüsimine	Mitmeeristav hindamine Lävend: Õppija valib tehnoloogilisele kaardile vastavaid toiduaineid ning käitleb neid sobival viisil Õppija vastab piisava täpsusega küsimustele valmistatava toidu juures kasutatavate valmistamisviiside, -võtete, toiduainete omaduste, toiduainete säilitamisvõtete kohta Õppija kasutab asjakohaseid valmistamisviise ja -võtteid toidu valmistamiseks Õppija kasutab asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid toidu valmistamiseks Õppija korraldab oma töökohta
--	--

Iseseisvad tööd

Õpimapp, mis sisaldab valmistatud toitade tehnoloogilisi kaarte ning analüüsi, piduliku 2 käigulise eine valmistamine, dokumenteerimine, esitluse koostamine.

Praktilised tööd

Praktilised tööd õppekõõgis. Praktiliste tööde teemad: puljongid, supid, eelroad, aedviljadest ja metsaandidest toidud (sh salatid ja võileivad), piimasaadustest ja munast toidud, lihtsad magustoidud, kuumad ja külmad joogid, töökooha korraldamine, töö planeerimine, roogade serveerimine, toiduhügieen, puhastustööd, säästlikkus

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
koostab menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest	koostab ettevõtte eripäralt vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest; vormistab menüü kasutades erialast terminoloogiat, sisult ja keeleliselt korrektset teksti ning digivõimalusi; põhjendab toitade valikut menüüs lähtuvalt toitumisalastest soovitudest ning kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile	MENÜÜ KOOSTAMISE ALUSED menüü koostamise põhimõtted, menüütüübid, toidukorrad, menüükaart ja selle koostamise põhimõtted TOITUMISE ALUSED tervisliku toitumise tähtsus, toidupüramiid, mikro- ja makrotoitained, tervisliku toitumise alused;	Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö

Iseseisev töö

keeleliselt korrektse menüü koostamine vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele ja etteantud kriteeriumitele

Lävend

Õppija koostab menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest; kasutab menüü vormistamisel erialast terminoloogiat, sisult ja keeleliselt korrektset teksti ning digivõimalusi; põhjendab toitade valikut menüüs lähtuvalt toitumisalastest soovitudest;

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
--------------	----------------------	------------------	--------------

koostab juhendamisel põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid ning arvutab tooraine vajaduse kasutades digivahendeid	koostab põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid juhendamisel; vormistab juhendi järgi tehnoloogilised kaardid kasutades digivahendeid; arvutab tooraine vajaduse vastavalt lähteülesandele	KALKULATSIOON mõisted, terminid; tehnoloogiline kaart, külm- ja kuumtöötluskaod, tehnoloogilise kaardi koostamine	Loeng, rühmatöö. Ilesisev töö
--	---	---	-------------------------------

Lävend
koostab menüüs kasutatud toitudele tehnoloogilised kaardid ja vormistab need sobilike digivahenditega; tehnoloogilised kaardid vastavad tehnoloogiliste kaartide koostamise nõuetele; planeerib koostatud tehnoloogiliste kaartide alusel menüü praktilise teostuse (tööplaani);

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
sooritab juhendamisel toitlustusettevõttes vajalikke puhastus- ja koristustöid	planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest, järgides enesekontrolli plaani; planeerib köögi puhastus- ja koristustööd vastavalt puhastusplaanile; käitleb prügi lähtudes juhendist; puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid ning peseb nõusid juhendamisel ja lähtudes puhastusplaanist	PUHASTUSTÖÖD KÖÖGIS puhastusplaani koostamise põhimõtted	Loeng , meeskonnatöö, ajurünnak, praktiline töö

Hindamisülesanded ja hindmismeetodid	Hindekriteeriumid
--------------------------------------	-------------------

<p>Praktiline töö 2 käigulise eine valmistamine vastavalt etteantud tehnoloogilistele kaartidele järgides hügieenireegleid. Toitude serveerimine</p>	<p>Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija valib tehnoloogilistele kaartidele vastavad toiduained ning käitleb neid sobival ja säästlikul viisil Õppija vastab ammendava täpsusega küsimustele valmistatava toidu juures kasutatavate valmistamisviiside, -võtete, toiduainete omaduste, toiduainete säilitamisvõtete kohta Õppija kasutab asjakohaseid valmistamisviise ja -võtteid toidu valmistamiseks Õppija kasutab planeeritud ja asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid toidu valmistamiseks Õppija korraldab oma töökohta ning hoiab selle korras ning puhtana Õppija töötab säästlikult, ohutult ja toiduhügieeninõudeid järgides Õppija töötab planeeritult ja peab kinni etteantud kellaegadest Valminud tooted on kvaliteetsed ja maitsvad, serveeritud sobival temperatuuril ja esteetiliselt, iseloomuliku maitse ja tekstuuriga</p>
--	---

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on toiduvalmistamise praktilise töö tundides osalemine. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on sooritatud hindamisülesanded: toiduhügieeni test iseseisev töö lähteülesandele vastava menüü koostamisest' praktiliste oskuste demonstratsioon - 2 käigulise eine valmistamine vastavalt etteantud tehnoloogilistele kaartidele järgides hügieenireegleid, toitude serveerimine Esitatud õpimapp</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>S Rekkor, Toitlustamise alused, Argo 2008 S. Rekkor Kulinaaria, Argo 2011 S. Rekkor, Praktiline kulinaaria, Argo 2013 Erialane õppekirjandus</p>

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppijad		
Õppevorm	statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teeninduse alused	4	Inge Rego Tiina Kalda
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise- ja toitlustamise valdkonna alused ja Toitlustamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija lahendab teenindusolukordi lähtuvalt toitlustusteeninduse põhiollemusest ja kasutab teeninduse põhitehnikaid		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
11 t	20 t	73 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel - kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel - kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatüüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel 	KLIENDITEENINDUSE ALUSED Suhtlemine ja klienditeenindus, klienditeeninduse ülesanded, kliendi ootused ja vajadused, kliendi teekond ettevõttes, kliendikeskse teenindus, teenindaja hoiakud, positiivne kliendikontakt, suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides TEENINDUSE ALUSED Teenindaja roll ja ülesanded ning vastutus, teenindusstandard, teeninduse liigid (selvelauad, iseteenindus, osaline teenindus, täisteenindus), lauakatmisvahendid, serveerimise põhitehnikad TOITLUSTUSTEENINDUS Toitlustusteenus ja toitlustusteenindus; teeninduse liigid ja laua tüübid toitlustuses; toitlustusteenindaja;	kaasav loeng, arutelu, harjutusülesanded, teadmiste kontroll, paaris- ja rühmatöö, videod, video analüüs -erinevad teenindussituatsioonid, rollimäng, töölehed	Mitteeristav

	- kirjeldab kliendi-teekonda kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast	teenindusstandard; teeninduses kasutatavad vahendid ja lauatuübid		
Hindamisülesanne: Teoreetiliste teadmiste kontroll probleemülesannetega		Hindamismeetod: Test		
Lävend				
Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele enamesinevatele teenindusolukordadele sobilikke lahendusi.				
Iseseisvad tööd				
Situatsioonülesannete lahendamine etteantud juhendi alusel				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb ettevalmistustöid ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serverimisvahendid kliendi teenindamiseks - valib teenindussituatsioonile sobivad lauakatmisvahendid – ja seadmed - koostab teenindussituatsiooniks vajalike tarvikute nimekirja - katab juhendamisel eri tüüpi lihtsamaid laudu - teenindab kliente juhendamisel lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest järgides hügieeninõudeid 	<p>TEENINDUSE ALUSED Serverimisvahendid, töökoha ettevalmistus, lauakatmine, teeninduse põhitehnikad, kliendikeskse teeninduse põhimõtete rakendamine teenindusprotsessis, menüü esitlemine, tagasiside võtmine klientidelt</p> <p>ETTEVALMISTUSTÖÖD Erinevad teeninduses kasutatavad töövahendid ja kohvivalmistamiseseadmed; saali üldine välimus ja laudade paigutused; töövahendite poleerimine ja komplekteerimine; laudade puhastamine ja linutamine; laudade eelkatted; õiged töövõtted ja teenindaja töö erinevad tehnikad; teeninduse põhi- ja eritehnikad</p> <p>TEENINDUSPROTSESS Klienditeeninduse põhimõtted; erinevad klienditüübid; teenindaja töö tehnika, õiged töövõtted ja teeninduse eritehnikad; tööde planeerimine; laudade broneeringud ja klientide vastuvõtt; klientide erisoovid ja erisused; lauda juhatamine; menüü ja jookide esitlemine, tutvustamine korrektses eesti keeles; klientide küsimustele vastamine ja küsimuste esitamine; toitude ja jookide soovitamise; erinevate kohvijookide</p>	Arutlus, praktiline töö, rühmatöö	Mitteeristav

	- kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	valmistamine ja serveerimine kliendile; toitude ja jookide serveerimine õigete töövõtetega (ka erinevate kohvijookide valmistamine ja serveerimine); erinevad tee- ja kohvijooigid; üldine klientidega suhtlemine ja hoiakud; puhastus- ja korrastustööd		
--	---	---	--	--

Hindamisülesanne: Praktiline lauakatmine ja kliendi teenindamine etteantud menüü alusel individuaalselt

Hindamismeetod: Praktiline töö

Lävend

Õppija valmistab ette teeninduseks vajaliku töökoha, teeb vastavalt lähteülesandele laua eelkatte, arvestab kliendi soovide ja vajadustega, on kliendisõbralik ja positiivne, kasutab serveerimisel õigeid ja ergonoomilisi töövõtteid ning järgib teeninduskäiku.
Õppija kasutab teenindusprotsessis korrektset eesti keelt ning erialast terminoloogiat, tutvustab korrektses eesti keeles menüüd, kasutab teenindusprotsessis sobilikke väljendeid ja kehakeelt.

Praktilised tööd

Laua katmine etteantud menüü alusel, eelkatete tegemine, kliendi teenindamine lauas

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesannetele	<ul style="list-style-type: none"> - valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest - pakub kliendi probleemile lahenduse lähtuvalt teenindusstandardist ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 	<p>KLIENDITEENINDUSE ALUSED</p> <p>Suhtlemisrollid, klient ja tema ootused ning vajadused, soovid, teenindusprotsess, erinevate probleemsete olukordade lahendamine</p>	Loeng, iseseisev töö, grupitöö, arutelu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Erinevate probleemsete teenindussituatsioonide lahendamine, teenindusprotsessis käitumine ja sellele enesehinnangu andmine			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	

Lävend
Õppija lahendab probleemsituatsiooni lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning teenindaja rollist, ülesannetest ja vastutusest. Õppija põhjendab juhendamisel lähtuvalt kliendi ootustest ja soovidest valikuid. Õppija pakub kliendi probleemile lahenduse, mis sobib nii kliendile kui teenindusettevõttele.
Praktilised töö Erinevate probleemsete olukordade lahendamine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väljendab end teenindusolukorras arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektses eesti keeles	<ul style="list-style-type: none"> - väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras - kasutab korrektset erialast terminoloogiat toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis 	TEENINDUSE ALUSED Eneseväljendus, väljendid, erialane terminoloogia, suhtluskeel	Arutlus, harjutusülesanded, rühmatöö, praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanded ja hindamise meetodid	Hindekriteeriumid
Salvrättide voltimisviisid ja eelkatete tegemine juhendi järgi	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija planeerib vastavalt ülesandele ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks; teeb eelkatte vastavalt etteantud menüüle; valib eelkattele sobilikud salvrättide voltimisviisid; voldib salvrätid valitud viisil
Praktilised ülesanded teenindusprotsessi kohta	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija planeerib juhendamisel oma tööd ja kogu teenindusprotsessi; võtab kliendi vastu, tervitab ja juhatab lauda järgides teenindusstandardit; oskab soovitada ja serveerida erinevaid toite ning jooke järgides klienditeeninduse põhimõtteid; teenindab kliente lähtuvalt teenindusstandardist, -viisidest ja –tehnikatest; oskab valmistada ning serveerida erinevaid kohvijooke; loob kliendiga positiivse kontakti, arvestab kliendi erisustega; järgib teenindajalikku hoiakut ja suhtumist kogu teenindusprotsessi vältel; kasutab õigeid töö- ja teenindusvõtteid; kasutab korrektset eesti keelt ja viisakaid väljendusviise; arveldab korrektselt kliendiga teenindusprotsessi lõpus; võtab vastu ja edastab kliendi tagasisidet meeskonnale väljendades end arusaadavalt eesti keeles; korrastab oma töökoha

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on teeninduse praktilise töö tundides osalemine. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb hindamisülesannete põhjal. Kõik hindamisülesanded sooritatakse mooduli käigus.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S. Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits „Toitlustuse alused“ Tallinn 2008, Argo. S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm "Teenindamise kunst". Tallinn 2013, Argo. M. Kotkas, A. Roosipõld "Restoraniteenindus". Tallinn 2010, Argo.

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija		
Õppevorm	statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Koka praktilise töö alused	10	Katrin Rand Tiina Lehtsalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud Toitlustuse alused moodul		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena menüüs olevaid toite ja jooke ning järgib toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktilisi tunde	
	50t	210t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
valmistab juhendamisel erinevateks söögikordadeks kvaliteedinõuetele vastavaid toite, planeerides oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid	valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb toiduaineid kasutades asjakohaseid köögitoote tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; valmistab toite ja jooke erinevatest roagrupidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid; käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani	PRAKTILINE TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS tehnoloogilise kaardi lugemine ja järgimine, erinevate tavapäraselt suursöögis valmistatavate roagrupidest roogade ja jookide valmistamine (puljongid, supid, kuumad põhikastmed ja nende tuletised ning külmad kastmed, köögiviljatoidud ja -lisandid, teravilja- ja kaunviljaroad ning -lisandid, kohupiimatoidud, munatoidud, lihatooidud, kalatoidud, magustoidud, võileivad, salatid, külmad suupisted, kuumad- ja külmad joogid), seadmete ja töövahendite kasutamine, hinnangu andmine valmistatud roogadele ja jookidele;

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid	planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid; peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest; kasutab toiduaineid ja abimaterjale, vee- ja energiaressursse säästlikult; täidab tööülesandeid järgides koka kutseala head tava ning eetilisi töökspidamisi, töötades tulemuslikult pingelises olukorras ning kontrollides enda emotsioone	TÖÖKORRALDUS SUURKÖÖGIS oma töö planeerimine, töökohta korraldamine ja korrashoid, töö ajastamine, tööohutus ja ergonoomia; isikliku hügieeni ja toiduhügieeni nõuete järgimine;

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
teeb puhastus- ja korrastustöid oma töökohal ja ettevõtte ruumides lähtudes ettevõtte enesekontrolliplaanist	teeb puhastus- koristustöid köögis ja saali nõudepesus järgides puhastusplaani; hooldab ja puhastab kasutatavaid töövahendeid ja seadmeid järgides puhastusplaani; käitleb nõuetekohaselt köögis tekkivat prügi	PUHASTUS- JA KORRASTUSTÖÖD tootmisruumide puhastus- ja koristustööd, puhastusainete ja puhastusvahendite otstarbekas ja ohutu kasutamine; materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine; nõudepesu korraldus; jäätmekäitlus toitlustusettevõttes

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
teenindab toitlustusettevõtte kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ning järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid	serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele; loob kliendiga positiivse kontakti, soovib kliendile tema soovidele ja vajadustele vastavaid toite ja jooke, väljendades end arusaadavalt eesti keeles; lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt; kasutab ettevõtte eripäralt vastavaid teenindusviise ja – tehnikaid; valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele;	PRAKTILINE KLIENDITEENINDUS SUURKÖÖGIS klienditeeninduse põhimõtted, roogade ja jookide väljapanek ja serveerimine, erinevate lauatuüpide katmine ja teenindamine vastavalt ettevõtte äriideele; teeninduse järeltoimingud; klientidelt tagasiside kogumine ja edastamine; enesehinnang ja hinnang meeskonnatöele

	väljendab ennast teenindusolukorras korrektset erialases keeles võtab ja edastab tagasisidet enda tööle ning langetab asjakohaseid otsuseid;	
--	---	--

Õppemeetod	Praktiline töö, individuaalne töö, meeskonnatöö, enesehinnang, arutelu
-------------------	--

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamiseetodid	Hindekriteeriumid
Praktiliste oskuste demonstratsioon suurköögi tootmis- ja teenindussituatsioonides	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija kasutab oma töös vastavas tehnoloogilises kaardis kirjeldatud toiduaineid; jälgib toiduainete kvaliteeti ja järgib nende säilitamistingimusi ja realiseerimisaegu; kasutab oma töös toiduaineid tehnoloogilises kaardis toodud kogustes, järgib toiduainete bruto- ja netokaalu; kasutab toiduainete eeltöötlemisel valmistatavale kogusele kohaseid töövahendeid ja seadmeid; kasutab toiduainete eeltöötlemisel ohutult asjakohaseid ja eesmärgipäraseid köögitöö tehnikaid; valmistab erinevate roagruppide toite ja jooke vähesel juhendamisel; valmistatud tooted on tootegrupile vastava iseloomuliku maitse, tekstuuri, välimuse ja lõhnaga; töötab nii individuaalselt kui meeskonnas; tegutseb aktiivse ning meeskonnakaaslasena arvestava meeskonnaliikmena; planeerib ja korraldab oma töökoha nii enne tööd, töö ajal kui pärast tööd; peab kinni tööde ajakavast; hoiab oma töökoha puhtana; järgib nii toiduainete käitlemisele kui toiduainete käitlejale esitatavaid hügieeninõudeid; täidab enesekontrolliplaanist tulenevaid ülesandeid kutseõpetaja juhendamisel; järgib ettevõtte puhastusplaani, sooritab puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile või vastavalt vajadusele; märkab puhastus- ja koristustööde vajaduse tekkimist; osaleb saali nõudepesus tagades hügieenilised nõud; töötab ohutult tagades nii enda kui meeskonnakaaslaste turvalisuse; kirjeldab esmaseid käitumisjuhiseid ohuolukordades; kasutab toiduaineid säästlikult vältides asjatut jäätmete teket; kasutab vee- ja energiaressursse säästlikult; kasutab puhastusaineid ja -vahendeid eesmärgipäraselt ning põhjendatult; järgib oma töös koka kutseala head tava; käitub eetilisel viisil nii klientide kui meeskonnakaaslaste suhtes; säilitab rahu pingelises olukorras; hoiab meeskonna töömotivatsiooni; serveerib valmistatud tooted tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele vastavalt; prügi ja jäätmete tekkimisel sorteerib ja kõrvaldab need vastavalt ettevõttes kehtestatud korrale; osaleb klienditeenindusprotsessis klienditeenindajana; suhtleb kliendiga andes selgitusi pakutavate toodete kohta; kasutab kliendiga suhtlemisel korrektset eesti keelt ja viisakat suhtlusviisi; selgitab välja kliendi soovid ja vajadused, vajadusel nõustab teda; lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt kogudes tagasisidet osutatud teenindusest;
Enesehinnang oma teadmiste ja oskuste arengule praktilise töö tulemusena	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija eesmärgistab oma praktilist tööd; annab hinnangu oma eesmärkide saavutamisele; annab hinnangu oma tugevamatele külgedele ning toob välja arenguvajadused; annab endale hinnangu mooduli õpiväljundite saavutusest ning annab hinnangu meeskonna tegevusele praktilise töö käigus

Iseseisev töö	Enesehinnang oma teadmiste ja oskuste arengule praktilise töö tulemusena
Praktilised tööd	Toitlustusettevõtte tootmis- ja teenindustööga seotud praktilised tööd kooli sööklas
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on söökla praktilise töö tundides vastavalt töögraafikule osalemine. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste oskuste demonstratsiooni ning praktilise töö lõppemisel koostatud eneseanalüüsi tulemuste põhjal.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S. Rekkor jt. Praktiline Kulinaaria Argo, 2013 S Rekkor jt. Toitlustuse alused, Argo, 2008 S. Rekkor jt. Toiduvalmistamine suurröögis Sööklas kasutatavad tehnoloogilised kaardid Söökla enesekontrolliplaan ning töökorralduse-eeskiri

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Eesti rahvuskök	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab Eesti toidukultuuri arengut ja tal on teadmised Eesti rahvusköögi eripärast ja oskused valmistada enamlevinud roogi Eesti rahvusköögist		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktilisi tunde	
14	10	28	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
õppija kirjeldab eestlaste toidukultuuri eripärasid	iseloomustab Eesti toidukultuuri ja traditsioonilist ning tänapäevast rahvuskööki; kirjeldab Eesti rahvustoitade iseloomulikke toiduaineid ja kasutatavaid tehnoloogiaid	EESTI TOIDUKULTUUR Eesti toidukultuuri areng ja toidupärand. Eesti toidu eripära; piirkonniti levinud Eesti rahvusköögi toidud; tähtpäevatoidud; söömiskombed 19. saj lõpus ja 20. saj alguses; toidukultuuri arendamine	Loeng, arutelu, rühmatöö, õppekäik

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
õppija tunneb ja oskab kasutada eesti rahvusköögi peamiseid tooraineid ja toidu valmistamisel kasutatavaid tehnoloogiaid	loetleb eesti rahvustoite; kirjeldab Eesti rahvustoitade valmistamisel kasutatavaid iseloomulikke toiduaineid, tehnoloogiaid; kirjeldab rahvustoitade traditsioonilist serveerimist	EESTI TOIDUKULTUUR Toidud Eesti rahvusköögis, toiduained, kasutatavad tehnoloogiaid; tänapäevane Eesti köök	Loeng, arutelu,

Praktilised tööd
Rühmatöö - tootearendus tuntuma rahvustoidu kohta

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
õppija valmistab ja serveerib meeskonnatöona levinumaid eesti rahvusköögi roogi	valmistab juhendamisel ja juhendi järgi Eesti köögi traditsioonilisi toite ja jooke; käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul; serveerib juhendamisel toidud ja joogid Eesti köögile omasel viisil; töötab juhendamisel meeskonnaliikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele; korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid	EESTI RAHVUSTOIDUD Teraviljatoidud., kamatoidud; rahvuslikud joogid; lihatoidud ja–supid; kalatoidud ja –supid; köögiviljatoidud ja –supid; piimatoidud sõir, kohupiimatoidud; magusroad; küpsetised.	Praktiline töö

Praktilised tööd
Meeskonna liikmena Eesti köögi traditsiooniliste toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine

Õppemeetod	loeng, arutelu, rühmatöö, õppekäik, praktiline töö
-------------------	--

Hindamisülesanded	
Hindamisülesanded ja hindmismeetodid	Hindekriteeriumid

<p>Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus Ettekande koostamine ühe Eesti piirkonna toitumistavade kohta, esitlus</p>	<p>Mitteeristav hindamine Lävend: Ettekanne on koostatud eelnevalt jagatud teema kohta ja iseloomustab Eesti ühe piirkonna toidukultuuri, piirkonnas kasutatud iseloomulikke toiduaineid, toidu valmistamise viise ning tuntumaid rahvusroogi. Ettekandes on esitatud vastava piirkonna toidukultuurile vastav menüü ja kuni 3 retsepti praktilises tunnis teostamiseks. Esitatud retseptid on vormistatud vastavalt toitlustusettevõttes kasutatavate kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide nõuetele. Ettekanne on esitatud eelnevalt kokkulepitud tähtjaks ning kokkulepitud viisil. Ettekande sisu on tutvustatud auditooriumis eelnevalt kokkulepitud ajal</p>
<p>Rühmatöö - tootearendus tuntuma rahvustoidu kohta,</p>	<p>Mitteeristav hindamine Lävend: Rühmatöös on kasutatud Eesti erinevate piirkondade toidukultuuride, kasutatavate toorainete ja traditsiooniliste tehnoloogiate kohta saadud teavet. Tootearenduses on lähtutud Eesti rahvusköögi peamistest roogadest ja jookidest. Rühmatöö on esitletud auditooriumis kokkulepitud ajal</p>
<p>Praktiline töö Enesehindamine Arvestustöö Eesti rahvusköögile omaste roogade valmistamine, teoreetiliste teadmiste rakendamine praktikas</p>	<p>Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija on osalenud kõikides praktilise töö tundides. Praktilise töö sooritamisel kasutab õppija säästlikult tooraineid ja töövahendeid. Praktilise töö käigus valmistatud road on Eesti rahvusköögile iseloomuliku valmistusviisiga ja rahvusköögile omaselt serveeritud. Praktilise töö käigus järgib õppija tööohutuse ja hügieeninõudeid, hoiab korras oma töökoha. Praktilise töö käigus käitub õppija meeskonnaliikmena ja järgib kokkulepitud töö korraldust</p>

<p>Iseseisev töö</p>	<p>Uurida vastavalt juhendile Eesti ühele piirkonnale omaseid rahvustoite ja-jooke, nende toitide valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid ja tehnoloogiad. Koostada iseloomulik, näitlikustatud ettekanne esitluseks. Koostada vastavalt juhendile Eesti ühe piirkonna menüü ja kuni 3 retsepti praktiliseks tunniks. Iseseisev töö hinnatakse mitteeristavalt.</p>
<p>Praktilised tööd</p>	<p>Rühmatöö - tootearendus tuntud rahvustoidu kohta Meeskonna liikmena juhendamisel Eesti köögi traditsiooniliste toitide ja jookide valmistamine ja serveerimine</p>
<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on mooduli hindamisülesannete ja iseseisvate tööde õigeaegne esitamine ja esitlemine, praktiliste tööde tundidest osavõtt ja aktiivne osalemine meeskonnatöös.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>S. Rekkor, Toitlustused alused, Argo 2014 S. Rekkor, Kulinaaria, Argo, 2011 S. Rekkor, Praktiline kulinaaria, Argo 2013 erialane õppekirjandus www.eestitoit.ee</p>

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija		
Õppevorm	statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Toiduvalmistamine	12	Katrin Rand Inge Rego
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud moodul Toitlustamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradest ning klientide soovide, vajadustest ja ootustest		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
98 t	60 t	154 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Tunneb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevate toiduainete sortimenti, omadusi ning kasutamisevõimalusi; teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> - Iseloomustab toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid lähtudes nende kvaliteedinäitajatest, toiteväärtusest, säilitamistingimustest. - Kirjeldab üldtuntud toiduainete kasutamisevõimalusi ja kasutamist toitlustusettevõttes. 	TOIDUAINETE ÕPETUS kvaliteedinäitajad, toiteväärtus, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused toorainegrupiti ja erandid, realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel	Kaasav loeng, Töölehed, Harjutusülesanded, Õpimapp Ideekaardid	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Teoreetiliste teadmiste kontroll Iseseisev töö- õpimapp toiduainetest vastavalt etteantud juhendile	Hindamismeetod: Iseseisev töö Test
--	---

Lävend

Iseseisev töö on vormistatud korrektselt, kasutades korrektset eesti keelt ja infotehnoloogilisi võimalusi

Iseseisvad tööd

Õpimapp

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest	<ul style="list-style-type: none"> - koostab juhendi alusel söögikorra menüü lähtuvaltmenüüde koostamise alustest - koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervislikutoitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest - kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi - koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliseltkorrektse menüü 	<p>Menüü mõiste ja menüüdes kasutatav terminoloogia. Menüü koostamist mõjutavad tegurid. Tervisliku toitumise tähtsus ja vajadus. Toidukorrad, toidukordade menüüde koostamine erinevatele kliendirühmadele. Toiduportsjonide koostamise alused. Erinevate toitumisvajadustega kliendid. Menüü koostamine erinevateleelannikkonna rühmadele. Menüü analüüsimine. Toidukaart, selle koostamise ja kujundamise põhimõtted, tüübid. Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustegaarvestamine</p>	Loeng, arutamine, e-õpe, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu

Iseseisvad tööd

Koostada juhendi alusel keeleliselt korrektne menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele ja ette antud kliendirühmadele.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
koostab põhisoögikordade toitule ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja	<ul style="list-style-type: none"> - Koostab toitule ja jookide tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid nii kirjalikku kui 	Kalkulatsioon, oma- ja müügihinna arvutamine, kalorraaži arvutamine bruto ja neto, külm ja	probleemülesannet e lahendamine, näitlikustatud loeng,

kalkulatsioonikaardid, arvutab tooraine vajaduse ja kaloraaži	elektroonilist etteantud vormi ning erialast terminoloogiat <ul style="list-style-type: none"> - kasutades. - teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutadesabitabeleid - arvutab tooraine kg ja liitri hinna lähtudes pakendisuurusest ja hinnast - arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudesetteantud hinnakirjast - arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst jainimeste arvust - arvutab protsentuaalselt ja koguseliselt abitabelitetoel tooraine külm- ja kuumtöötlemiskaod - arvutab põhisöögikorra kaloraaži kasutades selleks abitabeleid 	kuumtöötlemiskaod, eisendamine, %-arvutused, suhtarvu kasutamine toiduvalmistamisel, kg, l ja tükihinna arvutamine, tehnoloogilise kaardi vormistamine kaloraaži arvutamine abitabelite toel, toiduainete asendamine retseptis tellimislehe koostamine, omahinna arvutamine	iseseisev töö.
---	---	---	----------------

Hindamisülesanne:

Vormistada korrektses eesti keeles arvutil oma koostatud menüüle kalkulatsioonikaardid, kaloraaž, tellimusleht.

Lävend

Toitude ja jookide kalkulatsiooni kaartide koostamisel on: - kasutatud toiduainete nimetused arusaadavad ja üheselt mõistetavad; - külm- ja kuumtöötlemiskaod kalkulatsioonikaartidel välja toodud; - väljatulekutes on arvestatud kuumtöötlemis- ja serveerimiskadudega; - välja arvutatud tooraine bruto- ja netokogused; - korrektselt välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal; - külm- ja kuumtöötlemisvõttes tehnoloogias välja toodud; - portsjonite serveerimine kirjeldatud. Toitude ja jookide hindade kalkuleerimisel on: - kasutatud käibemaksuta ühiku hindu; - arvutatud ühe portsjoni omahind ja kujundatud müügihind mis vastab ettevõttes kehtestatud müügikatteprotsendile. Toiduenergia ja toitainete koostamisel on: - arvutatud välja kolme roa toiduenergia kcal-tes; valgud, rasvad ja süsivesikud g-des. Toiduainete tellimuse koostamisel on: - esitatud tooraine vajadus vastavuses menüü ja klientide arvuga

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Eeltöötleb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid erinevate tehnoloogiliste võtetega;	1) Eeltöötleb tooraineid kasutades õigeid jaajakohaseid külm- ja kuumtöötlemisvõttes järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid. 2) Käitleb toidutooret teadlikult, säästlikult, tuues välja toidutoorme iseloomulikud maitse ja omadused.	TOIDUVALMISTAMINE külm- ja kuumtöötlemine ja nende alaliigid; kombineeritud töötlemisvõttes; praktiline töö, tööohutus köögis, toidu- ja tööhügieen KÖÖGISEADMED JA TÖÖVAHENDID eriotstarbelised seadmed ja väiketöövahendid, seadmete kasutuse planeerimine	Kaasav loeng, Arutelu, Diskussioon, Harjutusülesanded, Praktiline töö õppekeskkonnas, Ideekaardid	Mitteeristav
Hindamisülesanne:			Hindamismeetod:	

Teoreetiliste teadmiste kontroll	Praktiline töö Test
Lävend	
<p>Praktilises töös jälgib õpilane tehnoloogiliste võtete sooritamise korrektsust, hindab organoleptiliselt ja visuaalselt serveeritavaid roogi ja jooke (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), järgib praktilise töö käigus tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>	
Praktilised tööd	
Toitude valmistamine	

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valmistab roogi ja jooke toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevatest toiduainetest erinevate tehnoloogiliste võtetega;	<ul style="list-style-type: none"> - Valmistab standardretseptuuri alusel toite, arvestades klientide vajadusi ning tehes vajadusel vastavaid muudatusi. - Kasutab oma töös erinevaid vajaminevaid ning sobivaid töövahendeid, seadmeid arvestades ohutusnõudeid. - Valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist ja traditsioonidest (eelroad, selged supid, kreem- ja veloute supid, puljongid, dessertsupid, rahvuslikud supid, kastmete tuletised, võikastmed, emulsioonkastmed, argipäevased ja a la carte road lihast, linnulihast, kalast, mereandidest, aedviljaroad ja metsaannid, lisandid ja põhirood tangainetest, kohupiimaja munaroad, külmad, külmutatud 	<p>TOIDUVALMISTAMINE</p> <p>tehnoloogilised võtted toitude valmistamisel, toitlustusettevõttes valmistatavad joogid, nende valmistamine ja serveerimine; toitude maitsestamine; eesti rahvuslik ja tänapäevane köök, rahvuslikud toidud;</p> <p>SEADMETE ÕPETUS</p> <p>eriotstarbelised seadmed ja töövahendid, eritehnoloogiad</p> <p>ERIALANE KEEMIA JA FÜÜSIKA peamised füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamisel, füüsikalised nähtused toiduvalmistamisel</p>	Kaasav loeng, Arutelu, Diskussioon, Hharjutusülesanded, Praktiline töö õppekeskkonnas	Mitteeristav

	ja kuumad magusroad, taignatooted). - 4) Selgitab toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvaid keemilisi ja füüsilisi muutusi tuues sellekohaseid näiteid igapäevatööst ning pakkudes välja ideid muutuste kasutamisest teistsugustes olukordades.			
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

Praktiline töö

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Test

Lävend

Praktilises töös jälgib õpilane tehnoloogiliste võtete sooritamise korrektsust, hindab organoleptiliselt ja visuaalselt serveeritavaid roogi ja jooke (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), järgib praktilise töö käigus tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripäradest ning tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest	<ul style="list-style-type: none"> - planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökohta • planeerib juhendi alusel köögis tööülesannete - sooritamiseks piisava ajavaru, toorained ning sobiva võimsusega seadmed - kasutab tööks köögiseadmeid ja väiketöövahendeid, arvestades ohutusnõudeid - järgib köögis töötades tööohutuse ja ergonoomikapõhinõudeid - annab hinnangu enese töökorraldusele jameeskonnatöösse panustamisele lähtuvalt oma tööülesandest - võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; 	<p>Töö eesmärkide planeerimine Koka töökohta planeerimine Töövahendite ja toorainete varumine. Köögis kasutatavad töövahendid ja köögiseadmeid Koka töökohta tööohutus ja ergonoomia. Abivahendid ergonoomilise keskkonna loomiseks. Meeskonnatöö põhimõtted Eesti õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele Kaubavarude haldamine köögis.</p>	Loeng, e-õpe, mõtlemisülesanded, arutelu, iseseisev töö, probleemsituatsiooni lahendamine

	kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib - realiseerimisaegu; hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele		
--	---	--	--

Hindamisülesanne:

Koostada tööplaani tööde teostamiseks köögis oma koostatud menüü alusel.

Hindamiskriteeriumid	Kirjalik töö on vormistatud arvutil korrektselt sisaldades kõiki ettenähtud osi (menüü, menüü põhjendus, kalkulatsioonikaardid, tööplaani, tooraine tellimus, töövahendite nimekiri, toitude klaoraaž) Õppija teostab mooduli lõputööna 3 käigulise piduliku lõuna
Hindamismeetod	Praktiline töö Enesehindamine
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
<p>Iseseisev töö on vormistatud korrektselt, kasutades õigekirja. Iseseisva töö erinevate osade vormistamisel on kasutatud infotehnoloogilisi võimalusi. Iseseisva tööna koostatud mitmekäiguline menüü vastab menüü koostamise nõuetele, koostatud kalkulatsioonikaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaani, ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane tellimusleht, toitudele on koostatud kaloraaž.</p> <p>Praktilise töö käigus õpilane eeltötleb tooraineid kasutades õigeid ja asjakohaseid külmi- ja kuumtöötlusvõtteid järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid, käitleb toidutooret teadlikult, säästlikult, tuues välja toidutoorme iseloomulikud maitse ja omadused, valmistab tehnoloogiliste kaartide järgi toidud ning serveerib need vastavalt etteantud ajagraafikule, kasutab oma töös erinevaid vajaminevaid ning sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid;</p>	
Iseseisev töö	Iseseisva töö eesmärgiks on mitmekäigulise lõunasöögi menüü koostamine, menüü põhjendamine, menüü teostamiseks vajalike tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide vormistamine, vajamineva tooraine koondtellimuse koostamine, tööplaani koostamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtve hindamine on mitte-eristav. Moodul hindamise eelduseks on õpimapp ja vormistatud mooduli kirjalik lõputöö Mooduli lõputöö praktiline teostamine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Õppematerjalid	Sirje Rekkor jt. Kulinaaria kirjastus Argo 2011 Sirje Rekkor jt. Toiduvalmistamine suurköögis kirjastus Argo 2010 Iina Kalbri Toitumisõpetus kirjastus Ilo 2007 Õile Aavik Kalkulatsiooniõpetus kirjastus Argo 2011 Heldi Kikas jt. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat kirjastus Ilo 2004 Sirje Rekkor jt. Praktiline kulinaaria kirjastus Argo 2013 http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/tootmistoo_korraldus_toitlustusettevottes/
-----------------------	---

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Eritoitlustus	3	Katrin Rand Inge Rego
Mooduli eesmärk	õppijal on teadmised ja oskused erinevate vajadustega klientidele toitumissoovitustele vastava menüü koostamiseks ja teostamiseks		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktilisi tunde	
7	15	56	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära	<ul style="list-style-type: none"> - selgitab ealistest iseärasustest ja füüsilisestkoormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel - selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel - selgitab taimetoitluse erinevaid liike janendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel 	<ul style="list-style-type: none"> - Ealised iseärasused toitumisel: lasteaialapsed, koolilapsed, eakad, toitlustamine hooldekodudes. - Toidutalumatused ja toiduallergiad: laktoosi-, kaseiini-, gluteenitalumatus, jm. toidutalumatused - Taimetoitlus 	Loeng, rühmatöö, iseseisev töö, õppekäik.	Mitteeristav

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel, meeskonnatöona kirjeldada toitumisprobleemi, koostada vastavale probleemile sobiv menüü, tehnoloogilised kaardid, kaubatellimus, meeskonna tööplan, teostada menüü praktiliselt

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
õppija koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus ja toiduallergiad)	kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele; koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud tehnoloogilised kaardid juhendi alusel.	<ul style="list-style-type: none">- Tsöliaakia ja gluteenitundlikkus.- Laktoosi- ja kaseiinitalumatus.- Toiduallergiad- Ealised iseärasused	Mitteeristav

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
õppija valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke	<ul style="list-style-type: none">- valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke.- kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust - rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid- korraldab oma töökohta iseseisvalt	<ul style="list-style-type: none">- Valmistab toite, arvestades erinevate toitumiseärasustega klientidega.- Lasteailastele ja vanuritele sobivad toidud- Taimetoitlastele sobivad toidud- Arvestustöö, moodulhindamine.	Mitteeristav

Õppemeetod

probleemülesande lahendamine, iseseisev töö, referaadi koostamine, loeng, ideekaart, analüüs, arutelu, diskussioon, esitlus, rühmatöö, praktiline töö

Praktiline töö

Rühmatöona koostatud menüü erivajadustega kliendile praktiline teostamine

Iseseisev töö	Referaadi koostamine etteantud teemal eritoitumisvajadusega kliendi toitlustamiseks
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunamise aluseks on moodulis kirjeldatud hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel ning praktilistest tundides osalemine
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p> www.toitumine.ee www.diabeet.ee www.tsoliaakia.ee www.taimetoit.ee </p> <p> Aro, A. 100 küsimust toidust ja toitumisest, 2004 Grün-Ots, I. Kui toit teeb lapsehaigeks, 2009 Jalak, R. jt. Teadmisi sportlase toitumisest, 2001 Kasemets, S. Kahe nädala menüü lasteaialapsele, 2009 Liebert, T. Toitumine: müüdid ja tegelikkus, 2008 Pöldma, A. Kahe nädala menüü kooliõpilasele, 2010 Teesalu, S. Seedimine, toitumine, dieetid, 2001 Teesalu, S. Toitumine tõhusalt ja individuaalselt igas eas, 2006 Tervise Arengu Instituut, Eesti toitumis- ja toidusoovitused Zilmer, M. Normaalne söömine, 2004 </p>

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija		
Õppevorm	statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Menüü koostamine	2	Inge Rego Kai Herman
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Toitlustamise alused ja Eritoitlustus		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevat tüüpi menüüsid lähtudes sihtrühmast		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
32	10 t	10	
Teemad ja alateemad	<p>MENÜÜ KOOSTAMINE Tervisliku tasakaalustatud menüü koostamine (sh kehalise aktiivsusega arvestamine); toiduenergia vajadus, toidu toitainelise koostise ja energeetilise väärtuse arvutamine; menüüde koostamine ealistest iseärasustest tulenevatele klientidele; menüüde koostamine erivajadustega klientidele; toitude ja jookide omavaheline sobivus; menüü tõlkimine võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde kasutades erialast terminoloogiat</p>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid
koostab erinevat tüüpi menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast, õigusaktide nõuetest ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitustest	koostab menüüd arvestades enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitustest; tõlgib menüü teksti emakeelest ühte sõõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde, kasutades erialast terminoloogiat

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid
---------------------	-----------------------------

õppija koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi	koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi
Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid
arvutab toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse ja annab neile hinnangu arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi	arvutab toitade toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitade keemilise koostise andmebaasi; annab toidu toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, arvestades kliendi vajadusi, õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi.

Õppemeetod	Loeng, töölehtede täitmine, mõistekaart, rühmatöö, arutelu, iseseisev töö, praktiline töö
-------------------	---

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindmismeetodid	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus Kahe nädala menüü koostamine lasteaialastele või koolilastele arvestades ealisi iseärasusi ning kehtivat seadusandlust	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija koostatud menüü arvestab kliendirühma ealisi iseärasusi ja Sotsiaalministri 15.01.2008. a määrust nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis”; koostatud menüüs on välja arvatud nädala keskmine toiduenergia, valkude, rasvade, süsivesikute vitamiinide A, D, B12 ja C hulk; Menüü koostamisel ja menüü põhjendamisel on: - lähtutud menüü koostamisel valitud kliendirühma vajadustest ja soovidest ning arvestades vähemalt ühe kliendi eritoitumisvajadusega; - menüüs kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid, korrektsed toitade ja toiduainete nimetused; - menüü esitatud lisaks eesti keelele ühes võõrkeeles; - menüükaart kujundatud IT-lahendusi rakendades.; - toiduainete nimetused on arusaadavad ja üheselt mõistetavad; Praktiline töö: - koostatud kahe nädala lasteaia menüü vastab õigusaktidele ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitustele; - toiduenergia ja toitainete vajadus vastab lasteaialaste ealistele iseärasustele.
Iseseisva tööna koostada juhendi järgi kolmekäiguline menüü klientidele, kellest vähemalt ühel on eritoitumisvajadus Mooduliteülene ühine hindamisülesanne	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija koostab klientide eritoitumissoove arvestava kolmekäigulise menüü, mis vastab menüü koostamise põhimõtetele; kujundab vastava menüükaardi nii eesti kui ühes võõrkeeles; põhjendab menüü valikut; koostab antud menüü toitade tooraine- ja hinnakalkulatsioon, kasutades etteantud arvutustabelit; koostab toorainetellimuse vastavalt klientide arvule; arvutab kolmele käigule toiduenergia ja toitainelise koostise (valgud, rasvad ja süsivesikud), arvestades heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi; esitab iseseisva töö kokkulepitud ajal ja viisil

Iseseisev töö	Koostada kolmekäiguline menüü klientidele, kellest vähemalt ühel on eritoitumisvajadus.
Praktilised tööd	Praktilised tööd (sh IKT vahenditega)
	1. Tehnoloogiliste ja kalkulatsiooni kaartide vormistamine IKT vahendite abil 2. Toiduenergia ja toitainelise koostise arvutamine kasutades IKT vahendeid
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktilise töö tundides osalemine Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on kahe nädala menüü koostamine koos retseptidega kliendirühmale arvestades ealisi iseärasusi ning kehtivat seadusandlust.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused. 2008 Argo Rekkor, S. jt Toiduvalmistamine suurröögis. 2010 Argo Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011 Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria www.ehrl.ee www.ampser.ee www.nutridata.ee www.riigiteataja.ee/akt/13360799 www.terviseinfo.ee/valdkonnad/toitumine/toitlustamine-lasteasutustes www.tervisekaitse.ee

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	4.taseme õppes õppija		
Õppevorm	statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Pagari- ja kondiitritoode tehnoloogia	4	Elle Pool- Juhkanson
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud on Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused ,Toiduvalmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoode valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
14	20	70	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid	<ul style="list-style-type: none"> - iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele, - iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi, - iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure 	TOORAINED Pagari- ja kondiitritoode valmistamisel kasutatavad toorained; pagari- ja kondiitritoode kaunistamisel kasutatavad pooltooted	Kõitev loeng, probleemülesande lahendamine, diskussioon	Mitteeristav
Hindamisülesanne: teoreetiliste teadmiste kontroll		Hindamismeetod: Test		

Lävend

Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ettetulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid	<ul style="list-style-type: none">- kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiaid ja kasutamise võimalusi,- iseloomustab peamisi köögis valmistatavaid taignaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht- ja pärmilehttaigen) ja nende kasutusvõimalusi tootlustusettevõtte menüü rikastamisel- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel põhitaignaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, mure-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) kasutades asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid ning järgides toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure,- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi- serveerib valmistatud tooted vastavalt toote kasutamisele	PÕHITAIGNAD JA -KREEMID NING LISANDID Põhitaignate valmistamise tehnoloogiad, kasutamisevõimalused, põhitaignate valmistamine pärimi-, biskviit-, keedu-, besee-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted neist; lihtsamad kreemid ja glasuurid; toodete kaunistused šokolaadist ja martsipanist/suhkrumassist	Loeng, arutelu, esitlused, praktilised tööd	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Pagari- ja kondiitritoote valmistamine ja serveerimine vastavalt tehnoloogilisele kaardile , praktilise töö analüüs			Hindamismeetod: Praktiline töö Intervjuu	

Lävend
Valmistatud toode on tootegrupile ja kasutatud taigale/kaunistustele omaste tunnustega ja maitsega, presenteerimisel esteetilise välimusega Toote valmistamisel on kasutatud taigate valmistamisel kasutatavaid põhitehnoloogiaid Toote valmistamisel ja presenteerimisel on järgitud toiduhügieeninõudeid Toodete kvaliteedile on enne küpsetamist ja küpsetamise järel antud hinnang
Iseseisvad tööd
Õpimapp –retseptikogu, Ideekaart toitlustusettevõtte menüü rikastamisest pagari- ja kondiitritoodetega
Praktilised tööd
Erinevad põhitaigad (pärimi-, biskviit-, keedu-, mure-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen), lihtsamad kreemid ja glasuurid, kaunistused šokolaadist ja martsipanist

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb mooduli hindamisülesande sooritamisest ning iseseisvast tööst. Mooduli hindamisülesandeks on tehnoloogilise kaardi järgi toote valmistamine, kaunistamine ja presenteerimine. Praktilise töö käigus vastab õpilane küsimustele, mis puudutavad valmistatava toote valmistamiseks kasutatavaid tooraineid.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Õppematerjalid	Programmi "Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013" raames välja antud õppematerjalid: Pagariõppe põhikursus http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ Rekkor, S. jt. "Kulinaaria" Tallinn: Argo, 2013 Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I.; Animägi, L.; Muuga, Õ.; "Praktiline kulinaaria" Tallinn: Argo, 2013 Kiisman, E; Piirman, M., "Küpsetuskunst", Tartu: Atlex 2005
-----------------------	--

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Koka praktiline töö	13	Katrin Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbimisel või läbitud moodul Toiduvalmistamine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib tellimuse alusel toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades toitlustusettevõtte tootmisruume.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktilisi tunde	
16 t	65 t	257 t	
Teemad ja alateemad	<p>PRAKTILINE TOIDUVALMISTAMINE RESTORANIKÖÖGIS tehnoloogilise kaardi lugemine ja järgimine, erinevate eel- ja kuumtöötlusvõtete kasutamine; erinevate roagruppide roogade ja jookide valmistamine, eesmärgipäraste seadmete ja töövahendite kasutamine, hinnangu andmine valmistatud roogadele ja jookidele</p> <p>KAUPADE KÄITLEMINE kaupade laoseisu jälgimine, kaupade realiseerimisajad, pooltoodete realiseerimisajad, valmistoodangu säilitamine, kauba vastuvõtt ja ladustamine, pakendite ja taara käitlemine, inventeerimine</p> <p>TÖÖ PLANEERIMINE oma töö planeerimine, töökoha korraldamine ja korrashoid, töö ajastamine, tööohutus ja ergonoomia, meeskonnatöö, tööjaotus</p> <p>PUHASTUS- JA KORISTUSTÖÖD tootmisruumide puhastus- ja koristustööd, koristusvajaduse määramine, puhastusainete ja puhastusvahendite otstarbekas kasutamine, koristusmeetodid, nõudepesu korraldus, jäätmekäitlus toitlustusettevõttes</p> <p>PRAKTILINE KLIENDITEENINDUS RESTORANIS klienditeeninduse põhimõtted, roogade ja jookide väljapanek ja serveerimine, erinevate lauatuüpide katmine ja teenindamine vastavalt ettevõtte äriideele, klientidelt tagasiside kogumine ja edastamine</p>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid
valmistab tellimuse alusel toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tehnoloogilise kaardi alusel ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust	valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile; vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale; annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist;
Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid
käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust	võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele; käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; inventeerib laoseisu vastavalt kehtestatud töökorraldusele;
Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid
planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest	ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile; planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele; valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest;
Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid
teeb tootmisruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist	käitleb prügi vastavalt juhendile; teeb tootmisruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist ning hooldab puhastustarvikuid. puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist; peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid
teenindab kliente, kasutades serverimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	nõustab klienti ja soovib kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires; katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest; kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid

Õppemeetod	Praktiline töö, individuaalne töö, meeskonnatöö, enesehinnang, arutelu
-------------------	--

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindmismeetodid	Hindekriteeriumid
Praktiline töö Praktiliste oskuste demonstratsioon	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija valmistab juhendamisel menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile; vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kasutab seadmeid ja vahendeid säästlikult vastavalt toidu valmistamiseks kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale; annab hinnangu enda valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist; võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu, kasutab töös sobivat kaupa, järgib kauba märgistamisel toiduhügieeni põhimõtteid ja ettevõtte enesekontrolliplaanis kehtestatud nõudeid; hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele andes kauba laoseisust teada vastutavale isikule; käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; inventeerib laoseisu vastavalt kehtestatud töökorraldusele; ajastab toitute ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile tagades toidu kvaliteedi ja õigeaegse valmimise; planeerib oma tööaega meeskonna liikmena, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele; valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; teeb juhendamisel tootmisruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist ning hooldab puhastustarvikuid. puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist ja ohutusnõuetest; peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; nõustab klienti ja soovib kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires; katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest; kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet klientidelt ning langetab asjakohaseid otsuseid
Enesehindamine iseseisva tööna enesehinnang oma teadmiste ja oskuste arengule praktilise töö tulemusena	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija eesmärgistab oma praktilist tööd (kaardistab oma senised oskused ja teadmised ning planeerib oskuste taseme praktilise töö lõppemise ajahetkel) Õppija annab hinnangu oma eesmärkide saavutamisele Õppija annab hinnangu oma tugevamatele külgedele ning toob välja arenguvajadused Õppija annab endale hinnangu mooduli õpiväljundite saavutatusest ning annab hinnangu meeskonna tegevusele praktilise töö käigus üldiselt

Iseseisev töö	Ohutus- ja kasutusjuhenditega eelnevalt tutvumine Enesehinnang
Praktilised tööd	Toitlustusettevõtte tootmis- ja teenindustöoga seotud praktilised tööd kooli õppetöökojas
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on töökoja praktilise töö tundides vastavalt töögraafikule osalemine. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste oskuste demonstratsiooni ning praktilise töö lõppemisel koostatud eneseanalüüsi tulemuste põhjal.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011 Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria Erialane kirjandus

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4. taseme õppes õppija		
Õppevorm	statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Praktika	30	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane täidab koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid tootlustusettevõtte tootmisprotsessis		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
	8	772 t	
Teemad ja alateemad	<p>ABIKOKA PRAKTIKA (7 EKAP) praktika eesmärkide püstitamine, praktika dokumentatsioon, suhtlemine praktikaettevõtte ja praktikajuhendajatega; individuaalne töö juhendaja juhendamisel ja töö meeskonnas; tööaja planeerimine; toiduhügieeni järgmine; toiduainete eeltöötlemine; lihtsamate roogade (köögiviljaroad, supid, salatid, vormiroad jmt) valmistamine juhendi järgi; valmistatud roogade serveerimine; puhastus- ja korrastustööde tegemine vastavalt ettevõtte puhastusplaanile; praktika sisu ja tulemuslikkuse analüüs; enesehindamine ja tagasiside; praktika kokkuvõtete tegemine, aruande koostamine ja praktika kaitsmine</p> <p>KOKA PRAKTIKA SUURKÖÖGIS (7 EKAP) praktika eesmärkide püstitamine, praktika dokumentatsioon, suhtlemine praktikaettevõtte ja praktikajuhendajatega; individuaalne töö juhendamisel ja töö meeskonnas; tööaja planeerimine; toiduhügieeni järgmine; toiduainete eeltöötlemine; suurköögi erinevate roagrühmade roogade valmistamine juhendi järgi; valmistatud roogade serveerimine ja teenindus iseteenindusliinis; puhastus- ja korrastustööde tegemine vastavalt ettevõtte puhastusplaanile; praktika sisu ja tulemuslikkuse analüüs; enesehindamine ja tagasiside; praktika kokkuvõtete tegemine, aruande koostamine ja praktika kaitsmine</p> <p>KOKA PRAKTIKA RESTORANIKÖÖGIS (16 EKAP) praktika eesmärkide püstitamine, praktika dokumentatsioon, suhtlemine praktikaettevõtte ja praktikajuhendajatega; individuaalne töö juhendamisel ja töö meeskonnas; tööaja planeerimine; toiduhügieeni järgmine; toiduainete eeltöötlemine; restoraniköögi erinevate roagrühmade roogade valmistamine juhendi järgi; erinevate taiginate valmistamine kasutamine toiduvalmistamisel; Eesti rahvusköögi iseloomulike roogade valmistamine; säilitusvõtete (soolamine, kuivatamine, marineerimine, hapendamine)</p>		

	kasutamine toidu valmistamisel; valmistatud roogade serveerimine; puhastus- ja korrastustööde tegemine vastavalt ettevõtte puhastusplaanile; praktika sisu ja tulemuslikkuse analüüs; enesehindamine ja tagasiside; praktika kokkuvõtete tegemine, aruande koostamine ja praktika kaitsmine
--	--

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid
planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit ja kasutades digipädevusi; planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit; sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid;

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid
töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid	töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks;

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid
planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid	järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid; täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi;

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid
valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi kokk tase 4 kutsestandardis loetletud toidurühmadest toite ja jooke kasutades sobivaid vahendeid ning erinevaid köögitöö tehnikaid	arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel; eeltötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid; valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihade, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite; serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale;

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid
---------------------	-----------------------------

teostab tootmisruumide puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta ja köögiseadmed ja töövahendid ja peseb nõusid juhendamisel ning ettevõtte puhastusplaanist	korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile;
---	---

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid
analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendamisel ja juhendi järgi praktika praktikaaruande	analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktika ettevõttes; esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid

Õppemeetod	Praktiline töö, arutelu, aruande koostamine, enesehinnang
-------------------	---

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamise meetodid	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Enesehindamine Ettekanne/esitlus Praktika aruanne ja selle esitlemine	Mitteeristav hindamine Lävend: Aruanne on koostatud lähtudes eelnevalt antud juhendist Aruanne on stuktureeritud ning kergesti jälgitav Aruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt Aruanne on koostatud ja esitatud digivahendeid kasutades Aruanne on koostatud ja esitatud kokkulepitud ajaks Aruande esitamisega koos on esitatud ka kõik sellega kaasnevad dokumendid (tulevalt kooli praktika korrast) Aruande kaitsmine ja esitlemine on ülevaatlik, korrektne ja arusaadav

Iseseisev töö	Praktikaks ettevalmistumine (eesmärkide püstitamine, praktikakoha leidmine, läbirääkimised praktikaettevõttega) Praktika aruande koostamine ja esitluseks valmistumine
Praktika	erinevate koka kutsestandardist tulenevate tööülesannete täitmine erineva äriideega toitlustusettevõtetes
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on praktika mooduli kõigi teemade kohaste praktikaetappide läbimine. Praktikaetapid lõpevad ettevõttes sooritatava proovitööga ning vastava etapi kohta aruande koostamise ja selle kaitsmisega. Praktika mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad vähemalt lävendi tasemel sooritatud kõik praktikaetapid.
Mooduli hindamine	eristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhendid Praktikakorraldust reguleerivad seadusandlikud aktid Praktika dokumentatsiooni näidised

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA VALIKÖPINGUTEMOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4. taseme õppes õppija		
Õppevorm	statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	PUHASTUS- JA KORRASTUSTÖÖD KÖÖGIS	2	Riina Asumets
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja teeb puhastus- ja korrastustöid köögis vastavalt kehtivatele nõuetele		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktilise töö tunde	
12	10	30	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
Kasutab puhastus meetodeid ja puhastusaineid vastavalt vajadusele	<ul style="list-style-type: none"> - Kirjeldab tootmisruumides kasutatavaid puhastusaineid vastavalt PH tasemele - Doseerib puhastusaineid ohutult - Valib tootmisruumi puhastamiseks sobivaima puhastusmeetodi 	Puhastusmeetodid ja ained Tootmisruumide puhastamise töövahendid	Aktiivne loeng Rühmatöö Ajurünnak
Iseseisvad tööd			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------

Puhastab tootmisruume vastavalt puhastusplaanile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest.	<ul style="list-style-type: none"> - Koostab rühmatööna õppekõogi ruumide puhastusplaani - Analüüsib söökla tootmisruumide puhastusplaani - Kirjeldab kahjurite tõrje ennetamiseks vajavaid toiminguid - Selgitab jäätmehooldust toitlustusettevõttes 	Tootmisruumide puhastamine Toitlustusettevõtte puhastusplaani	Rühmatöö Praktiline töö
--	---	--	----------------------------

Iseseisev töö

Õppekõogi puhastusplaani koostamine rühmatööna vastavalt juhendile

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
Selgitab nõude hoolduse planeerimist vastavalt sööjate ja kasutatavate nõude arvule	<ul style="list-style-type: none"> - Kirjeldab nõudepesu planeerimist, nõudepesu etappe - Selgitab masinpesu korraldamist sööklas 	Nõudepesu planeerimine Nõude hooldus Jäätmehooldus	Rühmatöö Praktiline töö
Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
Hooldab tööriideid vastavalt nõuetele	<ul style="list-style-type: none"> - Peseb tööriideid vastavalt etiketile, triigib ohutult - Kirjeldab tööjalatsite puhastamist 	Eririiete hooldus	Praktiline töö

Mooduli hinde kujunemine	Praktiliste tööde teostamine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/puhastustood/index.html http://ope.khk.tartu.ee/~maarja/Mustus/ http://ope.khk.tartu.ee/~maarja/Koristusmeetodid/ http://www.hkhk.edu.ee/majapidamistestid/index.html

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Rahvus- ja regionaalköögid	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on Toitlustamise alused moodul		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused rahvusköövide eripärast		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
12 t	10 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab juhendi alusel rahvusköövide eripärasid	loetleb juhendi lausel rahvusköövide rahvustoite, nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist kirjeldab juhendi alusel religioonist tingitud toitumistavade eripärasid	RAHVUSKÖÖGID JA NENDE ERIPÄRAD: erinevad rahvusköögid, põhitoorained, peamised rahvusroad ja nende olemus ERINEVATE RELIGIOONIDE TOITUMISALASED PIIRANGUD JA REEGLID kristlus, judaism, budism, hinduism, islam; üldised reeglid ja piirangud seoses toitumisega; peamiselt kasutatavad toiduained ja põhilised toidud	Kõitev loeng, arutelu, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ettekande koostamine vastavalt etteantud teemale, esitlus Religioonist tingitud toitumistavade eripärade kirjeldamine ja kohandamine vastavalt lähteülesandele - rühmatöö			Hindamismeetod: Rühmatöö Arutlus Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus	

Lävend
Iseseisev töö. Iseloomustab erinevate rahvusköökide toidukultuure, rahvusköökide iseloomulikke toiduaineid, toidu valmistamise viise ning tuntumaid rahvusroogi. Õpija iseloomustab maailmausundite toitumistavasid, selle piiranguid ja reegleid.
Iseseisvad tööd
Uurida ühe rahvuse toidukultuuri ning koostada põhjalik, iseloomulik, näitlikustatud ettekanne esitluseks. Lisaks koostada vastavalt juhendile uuritava rahvusköögi menüü ja kuni 3 retsepti tuntumate rahvusroogade kohta praktiliseks tunniks. Iseseisev töö hinnatakse mitteeristavalt. Töö tuleb koostada vastavalt toodud juhiste, vormistada esitluse esitatavatele nõuetele.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke	koostab vastavalt juhendile rahvusköögi retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile; valmistab juhendi alusel erinevate rahvusköökide toite ja jooke kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid ja järgib toiduohutuse põhimõtteid; serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil	ERINEVATE RAHVUSKÖÖKIDE TOITUDE JA JOOKIDE VALMISTAMINE - valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rahvusköökidele omaste roogade valmistamine, tehnoloogilise kaardi lugemise oskus, teoreetiliste teadmiste rakendamine praktikas.			Hindamismeetod: Praktiline töö	

Lävend
Demonstratsiooni käigus valmistatud road on rahvusköögile iseloomuliku valmistusviisiga ja rahvusköögile omaselt serveeritud. Roogade valmistamisel on järgitud etteantud tehnoloogilist kaarti, on järgitud tööohutuse ja hügieeninõudeid. Praktilise töö käigus on tehtud meeskonnatööd ja õpilane on töötanud aktiivse meeskonnaliikmena.
Praktilised tööd
Praktilised toiduvalmistamise tunnid, kus õpilane valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköökide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele meeskonnatöona. Valitud rahvusköögi toitude praktiline valmistamine ja toitude esitlemine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde kujunemise aluseks on iseseisva töö õigeaegne esitamine ja plaanijärgne ettekandmine ning praktiliste tööde tundide osavõtt, ja aktiivne osalemine meeskonnatöös. Iseseisev töö tuleb koostada vastavalt juhendis toodud juhiste, vormistada esitluse esitatavatele nõuetele.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S. Rekkor, Toitlustused alused, Argo 2014 S. Rekkor, Kulinaaria, Argo, 2011 S. Rekkor, Praktiline kulinaaria, Argo 2013 erialane õppekirjandus

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA VALIKMOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija		
Õppevorm	statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Fruktodisain	1	
Nõuded mooduli alustamiseks	mooduli alustamise eelduseks on hügieenikoolituse läbimine		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel.		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
5	21		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib fruktodisainiks sobivaid köögi-, juur- ja puuvilju ja valib sobivaid töövahendeid fruktodisaini teostamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	selgitab erinevate köögi, juuri ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid	FRUKTODISAINI TÖÖVAHENDID	interaktiivne loeng, praktiline töö, õpimapp kui tööde kogu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: demonstratsioon			Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend				

õpilase saab enda poolt organiseeritud töökohal ergonoomiliselt ja sujuvalt töötada õpilane järgib töötamisel hügieenireegleid
 õpilane kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid
 õpilane valib praktilise töö sooritamiseks sobivad viljad/materjalid
 õpilane viimistleb oma praktilise töö tulemuse nõuetekohaselt
 õpilane esitleb oma praktilise töö tulemust kompositsiooni reeglite kohaselt

Praktilised tööd

sobivate toorainete ja töövahendite valik, harjutusülesanded

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab valmistada puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel Jaotus tundides: praktiline töö: 32 iseseisev töö: 14 kokku: 46	kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele valmistab ette töökoha teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni esitleb valmis-kompositsiooni jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid	FRUKTODISAINIS KASUTATAVAD TOORAINED/MATERJAL FRUKTODISAINIS KASUTATAVAD TÖÖVÕTTED VALMISTOODETE SÄILITAMINE JA VIIMISTLEMINE	interaktiivne loeng, praktiline töö, õpimapp kui tööde kogu	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
 demonstratsioon;
 õpimapp, sh iseseisev töö kompositsiooni planeerimisest ja teostamisest

Hindamismeetod:
 Iseseisev töö
 Õpimapp/portfoolio
 Ülesanne/harjutus

Lävend

Praktilise ülesande lahendamine: õpilane saab enda poolt organiseeritud töökohal ergonoomiliselt ja sujuvalt töötada, õpilane järgib töötamisel hügieenireegleid, õpilane kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid, õpilane valib praktilise töö sooritamiseks sobivad viljad/materjalid, õpilane viimistleb oma praktilise töö tulemuse nõuetekohaselt, õpilane esitleb oma praktilise töö tulemust kompositsiooni reeglite kohaselt
 Õpimapp parimatest töödest: sisaldab vähemalt kolme õpilase poolt paremini õnnestunuks loetud harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust (fotona, slaidina vmt), lisatud analüüsides on kirjeldatud nende kasutatavust erinevates erialastes situatsioonides (st kus saaks sarnast kompositsiooni rakendada)
 Iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud, jäädvustatud kompositsioon: kompositsioonis kasutatud viljad ja kaunistatav toode sobivad omavahel, kompositsioonis on rakendatud kompositsioonireegleid, kompositsiooni loomisel on rakendatud minimaalselt õpetaja poolt nõutud arv tundides õpitud töövõtteid

Iseseisvad tööd

Iseseisvaks tööks on vastavalt iseseisva töö juhendis toodud kriteeriumitele vastava kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine. Iseseisva töö eesmärk on kinnistada teema raames omandatud teadmisi ja oskusi ning nende loomingu kasutamine

Praktilised tööd

sobivate toorainete ja töövahendite valik, harjutusülesanded

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on osalemine vähemalt pooltes kontakttundides Hinnatakse praktilise ülesande lahendamist, õpimappi sooritatud (parimatest) töödest, sh iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud ja jäädvustatud kompositsioon Hindamisülesanded on hindamisel võrdse osakaaluga
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Biller, R. Garneerimine 1997 Mishina, A.V. Karving, master-klass Moskva 2010 Õppevideo – Carving Kužnetsova, M. Buketõ iz ovošei Moskva Lynch, F.T. Garnishing New York 1987 Õpetaja jaotmaterjal

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA VALIKMOODULITE RAKENDUSKAVA			
Sihtrühm	4.taseme õppes õppija		
Õppevorm	statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	HOIDISTE VALMISTAMINE	1	Inge Rego Katrín Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Toitlustamise alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse et õppija teab erinevaid konserveerimisviise ja oskab valmistada hoidiseid		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktilise töö tunde	
6	5	15	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
1. Eristab konserveerimisviise, tunneb hoidistamise protsessi	<ul style="list-style-type: none"> - Valib sobivaima konserveerimisviisi vastavalt etteantud toorainele - teab millistest etappidest koosneb hoidistamise protsess ning planeerib oma töö 	<ul style="list-style-type: none"> - Siisejuhatuse, konserveerimise ajalugu - Konserveerivad ained, konserveerimisviisid 	Interaktiivne loeng Rühmatöö
Iseseisvad tööd			
Hoidiste retseptide valmine vastavalt juhendile			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------

Oskab valmistada hoidiseid	<ul style="list-style-type: none"> - järgib hoidistamisel hügieenireegleid - Kasutab õigeid töövahendeid - Eeltöötleb toorainet ja valib vastavalt toorainele parima hoidistamisviisi 	Hoidiste praktiline valmistamine ja säilitamine.	Praktiline töö
Lävend			
Õppija valmistab hoidiseid järgides hügieenireegleid. Valminud hoidised on õige konsistentsiga			

Hindamisülesanne	Valmistada juhendamisel hoidiseid
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktilise töö käigus on valmistatud kolme erineva konserveerimisviisiga hoidist
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Zilmer, M., Vihalemm, T., Kokassar, U. (1999) Toiduainete säilitusviisid ja tervis. Tartu. Barysiené, V. (toim) (2009) Kööginurk. Hoidised. Eriväljaanne 4/2009. Kirjastus UAB „Septyni menai“ Lehari, G (2002) Puuviljade ja marjade säilitamine : mahlad, moosid, kompotid Lehari, G.(2010) Toiduainete säilitamine : hoidistamine, külmutamine, kuivatamine, suitsutamine. Sinisukk

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA VALIKMOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija
Õppevorm	statsioonarne

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Värvusõpetus ja lilleseade	2	Katrin Rand Tiina Kalda
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane rakendab värvusõpetuse põhimõtteid praktilises töös lilleseade valmistamisel ning laua üldmulje kujundamises		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
15	10	27 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid praktiliste tööde kujundamisel Jaotus tundides:	<ul style="list-style-type: none"> - Visandab erinevaid lahendusiklassikalisele roale - Analüüsib roogade väljapanekuidkompositsiooni ja värvusõpetuse seisukohtadelt 	Sissejuhatus õppeainesse. Värvusõpetus Värvid meie elus. Värvide osa erialatöös. Värviteooria. Põhivärvid ja vastandvärvid. Värvide kasutamine. Värvide kasutamine erialatöös. (roogade kujundamise põhialused, portsjonroogade vormistamine, vaagnate vormistamine Kavandi koostamine	Interaktiivne loeng Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				

Iseseisvad tööd
õpimapp
Praktilised tööd
Värvikavandite koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpilane valmistab erinevaid lauakaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> - Valib sobiva taimse materjaliruumide kaunistamiseks - Valmistab vastavalt teemale jalaukattele sobiva lilleseade 	<p>Sissejuhatus lilleseadesse. Lilleseade põhimõtted, elemendid, materjalid.</p> <p>Erinevad stiilid kimpudes ja seadetes.</p> <p>Kimbud: spiraalkimp, karkasskimp</p> <p>Lauaseade. Seade oaasisesse. Seinakaunistus. Taimevaip.</p> <p>Kimbu ja vaasi sobivus</p> <p>Tähtpäevalised seaded</p>	<p>Interaktiivne loeng</p> <p>Praktiline töö</p>	Mitteeristav

Iseseisvad tööd
Õpimapp
Praktilised tööd
Valmistab erinevates stiilides kimpe ja seadeid.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõigile praktilistele töödele on saadud õpetaja tagasiside
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>S. Rekkor jt. Kulinaaria, Argo 2011</p> <p>Erialane õppekirjandus</p> <p>Taimeseaded, Ülle Tismus & Pille Vilde, Maalehe Raamat, 2003</p>

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA VALIKMOODULITE RAKENDUSKAVA			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Cartering- teenindus	2	Katrin Rand, Inge Rego
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud: moodul majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, toitlustamise alused, teeninduse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool statsionaarset ettevõtet ja teenindusruume		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
18 t	10 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	<ul style="list-style-type: none"> - Koostab menüü, arvestadeskliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta - Kirjeldab ja analüüsib eesti köögiarengut ja seostab teiste euroopa riikide köögikultuuridega juhendi alusel - Seostab toiduainete tänapäevastkasutamist ajaloolise traditsiooniga juhendi alusel - Planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel - Koostab kliendile pakkumiskirja juhendi alusel 	Catering ürituse planeerimine.	kirjalik töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Analüüs				
Iseseisvad tööd				

Catering ürituse planeerimine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles (osaleb vestluses, kasutab fraase ja väljendeid, täidab vajalikke dokumente, koostab lihtsama kirja)	<ul style="list-style-type: none"> - Õppija väljendab ennastvõõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt - Oskab kirjutada teateid jalihtsamaid mitteametlikke kirju juhendi alusel - Oskab teha märkmeid loetu jakuulatu põhjal juhendi alusel - Oskab kirja panna olulist infot kuulates telefonikõnet juhendi alusel - Teab õigekirja ja kirjavahemärke, vajadusel oskab neid kontrollida teatmeteoste abil. 	Catering ürituse planeerimine.	Kirjalik töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamismeetod: Arutlus Analüüs				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
loeb võõrkeelset kirjandust, vaatab filme ja telesaateid ning kuulab raadiosaateid	<ul style="list-style-type: none"> - Mõistab funktsionaalstiiliterinevaid tekste, sh mitmesuguseid kasutamishiseid - Oskab leida tekstist vajalikku võiteda huvitavat informatsiooni juhendi alusel - Oskab jälgida raadio- ja tvuudiseid ning –teateid, et saada vajalikku infot juhendi alusel - Oskab eristada kuulatu detaile ja järjestada sündmusi juhendi alusel 	<ul style="list-style-type: none"> - Mõistab funktsionaalstiililt erinevaid tekste, sh mitmesuguseidkasutamishiseid - Oskab leida tekstist vajalikku või teda huvitavat informatsioonijuhendi alusel - Oskab jälgida raadio- ja tv-uudiseid ning –teateid, et saadavajalikku infot juhendi alusel - Oskab eristada kuulatu detaile ja järjestada sündmusi juhendialusel 	kirjalik töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamismeetod: Arutlus Analüüs				

Iseseisvad tööd

Catering ürituse planeerimine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab ettevalmistustöid cateringteeninduseks Jaotus tundides: praktiline töö: 8 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none">- Komplekteerib ja pakendab söögija serverimisnõud transpordiks juhendamisel- Valmistab catering-menüüsesobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid juhendi alusel - Pakendab valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid juhendamisel - Planeerib ja korraldab ruumid catering-teeninduseks juhendamisel	Catering ürituse teostamine	Praktiline töö, analüüs	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö Arutus				
Praktilised tööd				
- Planeerib ja korraldab ruumid catering-teeninduseks				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab catering-teenindust Jaotus tundides: praktiline töö: 8 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none">- Kasutab erinevaid teenindusviisesõltuvalt sündmuse olemusest juhendamisel- Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid- Pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks juhendamisel	- Catering ürituse teostamine, järgides teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	praktiline töö, analüüs	Mitteeristav

Hindamismeetod: Praktiline töö
Praktilised tööd
Teenindab, kasutades erinevaid teenindusviise

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teostab catering-teeninduse järeltööd	<ul style="list-style-type: none"> - Korraldab sündmuse lõppedeskorrastustööd ning logistika cateringteeninduse pakkumise kohas juhendamisel - Korraldab ja teostab järeltöödstationaarses ettevõttes juhendamisel 	Catering ürituse järeltööd ja tagasiside	praktiline töö, analüüs	Mitteeristav

Hindamismeetod: Praktiline töö
Iseseisvad tööd
Kokkuvõtte tegemine üritusest
Praktilised tööd
Järeltööde teostamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Cateringi ürituse planeerimine ja osalemine meeskonnaliikmena
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Reelika Eerik, Tiiu Parm, Allan Vainu „Teenindamise kunst“ Argo 2013

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA VALIKMOODULITE RAKENDUSKAVA				
Sihtrühm	4.taseme õppes õppija			
Õppevorm	statsionaarne			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad	
19	Erialane prantsuse keel	1	Luc Johannes Saffre	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad			
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab enamkasutatavat kulinaaria alast prantsuse keelset terminoloogiat ning seostab neid erialaainetega			
Auditoorseid tunde		Iseseisva töö tunde		
21 t		5 t		
Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

<p>hääldab ja kirjutab toiduainete, roogade ja jookide nimetusi prantsuse keeles</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 1 kokku: 7</p>	<p>- Hääldab korrektselt peamiste toiduainete prantsusekeelseid nimetusi, oskab neid kirjutada - Hääldab korrektselt tuntumate roogade ja jookide nimetusi - nimetab enamlevinud töövahendeid prantsuse keeles</p>	<p>1. Hääldamine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kirjapilt ja hääldus, hääldamisreeglid - reeglid - „La liason“ ehk sõnade sidumine <p>2. Sissejuhatus grammatikasse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Artiklid: sugu/mitmus, Aseõnad, eesõnad être, avoir, tegusõnade käändamine, osastav de la, du de'la <p>3. Suhtlemine (tervitamine, viisakusväljendid, kehakeel, tellimine kohvikus.)</p>	<p>Suulised hääldamisharjutused</p> <p>videod, laulmine, videotreening</p> <p>Loeng</p> <p>Harjutused</p> <p>Autentsed videod</p> <p>rollimängud, dialoogid</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamismeetod:</p> <p>Test</p> <p>Arutlus</p> <p>Tööleht</p>				
<p>Lävend</p>				
<p>1. Õpilane loeb lihtsat menüüd korrektselt hääldades.</p> <p>2. Õpilane seletab prantsuse keelset kulinaaria põhiterminoloogiat eesti keeles.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Õpimapp, sõnade õppimine</p>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

mõistab ja kasutab prantsuse keelset erialast sõnavara Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 3 kokku: 19	<ul style="list-style-type: none"> - Teab prantsuse keelseidtoiduvalmistamise põhitõid - Tõlgib õppematerjali abil prantsuskeelse menüü teksti eesti keelde - Tõlgib lihtsamate toitudevalmistamise juhiseid prantsuse keelest eesti keelde kasutades sõnastikke - saab aru ja mõistab kulinaaria terminoloogia seoseid 	<p>1. Üldine sõnavara</p> <ul style="list-style-type: none"> - Omadussõnad - Värvid - Numbrid - Kellaaeg jt. - ööpäev, nädal, kuud, aasta-ajad - riigid - Isikuandmed <p>2. Erialane sõnavara - Köögis: toiduained, köögitööriistad ja seadmed, toiduvalmistamise terminoloogia, roagrupid, toidud ja joogid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teeninduses: lauakatmisvahendid - Menüüde lugemine 	Mängud, viktoriinid, testid valikvastusdega	Mitteeristav
---	--	---	---	--------------

Lävend

3. Õpilane tõlgib õppematerjali abil prantsuse keelest eesti keelde lihtsamate roogade valmistamise tehnoloogiat.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesannetele on saadud õpetaja poolt tagasid
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Bonjour Paris, prantsuse keele õpik ja töövihik: Eva Toulouise, „Prantsusekeelne kokkade õpik: klassikalised retseptid“ Prantsuse-Eesti restoraniköögi ja –teeninduse sõnastik http://www.hkhk.edu.ee/aili/

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA VALIKMOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija		
Õppevorm	statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Peoteenindus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, toitlustamise alused, Teeninduse alused, Abikoka praktilise töö alused, Toiduvalmistamise alused ja Abikoka praktika		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
6 t	10 t	36 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega	Sündmuse planeerimine Menüü koostamine Pakkumiskirja koostamine Eesti köögi areng Kultuurilugu	Rühmatöö Arutus Harjutusülesanded Esitlus	Mitteeristav

	Seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga			
Hindamisülesanne: Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb kliendile tooteid ja teenuseid		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Suuline esitus		
Lävend				
Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati. Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid. Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu. Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega. Seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga				
Iseseisvad tööd				
Koostab menüü vastavalt juhendile				
Praktilised tööd				
Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles	Väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja	Asjaajamise alused LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEGA: erialane võõrkeel	Loeng, arutelu, grupitöö, iseseisev töö, töö õpiku ja sõnastikuga, teemakohased harjutusülesanded ja rollimängud	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja. Koostab kliendile peoteeninduse pakkumise võõrkeeles.		Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset. Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju. Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal. Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet. Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja.				
Iseseisvad tööd				
Koostab kliendile peoteeninduse pakkumise võõrkeeles				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

Teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides	planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu katab laudad linaladega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle	Söögilaudade ja selvelaudade paigutus söögisaalis. Laudade linutamine. Eelkatted. Laudade kaunistamine.	Praktiline töö	Mitteeristav
--	---	--	----------------	--------------

Hindamisülesanne:

Õppija planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab laudad linaladega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Praktiline töö

Lävend

Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab laudad linaladega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.

Praktilised tööd

Praktiline töö juhendi alusel- söögisaali planeerimine, lauda linutamine, laudade kaunistamine, eelkatete tegemine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Valmistab ja vormistab vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid	valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel	Roogade ja jookide valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel vastavalt menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid Roogade ja jookide serveerimine . Töökorraldus restoranis	Praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiline töö- vastavalt menüüle toitade ja jookide valmistamine ja serveerimine

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid. Vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel.

Praktilised tööd

Praktiline töö- vastavalt menüüle toitade ja jookide valmistamine ja serveerimine.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Teostab juhendamisel peoteenindust	kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	Teenindusviisid. Nõude kandmise võtted. Korrastustööd. Kliendikeskne teenindus. Töökorraldus restoranis	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendamisel			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest. Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisile. Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.				
Praktilised tööd				
Praktiline teenindus vastavalt juhendile ja menüüle, korrastustööd				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Moodul kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded vähemalt lävendit tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Argo, 2010. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst. Argo, 2013. Lauakatmine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Kelneri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Salvrättide voltimine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ . Laua katmine, toitude ja jookide serveerimine http://eope.ehte.ee/toitlustus/?9._Laua_katmine%2C_toitute_ja_jookide_serveerimine . Müristaja, H Sündmus- ja koosolekukorraldus. ARGO kirjastus Tallinn 2011

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA VALIKMOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija
Õppevorm	statsionaarne

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Dessertide valmistamine ja serveerimine	2	Katrin Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilane on eelnevalt läbinud Toiduvalmistamise mooduli		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena kombineeritud desserte		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
10	10	32	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab dessertide valmistamise termineid ja tunneb tooraineid.	- Kirjeldab peamisi restoraniköögis valmistatavaid dessertide valmistamise tehnoloogiaid; - Eristab dessertide valmistamisel kasutatavaid kaunistusi;	-Magusad kastmed -Vahud ehk moussed ja kreemid -Tärglisepõhised kreemid (keedukreem ehk crème pâtissière) -Segatud kreemid (inglise kreem ehk crème anglaise, baieri kreem ehk crème bavaroise) -Küpsetatud/kuumutatud kreemid (crème caramel, crème brûlée) -Pudingud -Sufleed - uudsed vütted (molekulaargastronoomia, souse vide)	Loeng Ajurünnak	Mitteeristav

Iseseisvad tööd Tutvumine erialase kirjandusega

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib kombineeritud desserte ja koostab juhendi alusel dessertide tehnoloogiakaardid	- Koostab tehnoloogilised ja kalkulasioonikaardid lähtuvalt Eesti õigekirja nõuetest; - Sooritab kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted	Kalkulasioonikaardi koostamine kombineeritud desserdile	Loeng Ajurünnak Praktiline harjutus töö Suuline esitlus	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
teostanud kõik praktilised tööd				
Iseseisvad tööd				
Desserdi kavandamine				
Praktilised tööd				
Desserdi kavandamine, kalkulasioonikaardi koostamine, serveerimise kavandamine joonisel				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>valmistab, garneerib ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena kombineeritud desserte</p>	<p>- Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel desserte koos sobiliku garneeringuga; - Kasutab dessertide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid;</p> <p>- Valmistab desserte ressursisäästlikult, kasutab sobivaid ja asjakohaseid tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid pidades kinni toiduhügieeni ja tööohutusnõuete reeglitest;</p> <p>- Ajastab dessertide valmimise vastavalt ajaressursile;</p>	<p>Külmutatud desserdid Jäätised Sorbetid, parfeed Granitad Šokolaadi kasutamine Ganache</p> <p>Tempereerimine Käsitöökommide valmistamine Kombineeritud desserdid Mitmest komponendist koosnevate dessertide kavandamine, valmistamine ja serveerimine meeskonnatöona ja individuaalselt</p>	<p>Intervjuu – suuline vestlus Mõistekaardi koostamine (ideekaart) Loeng (jooniste kavandamine)</p>	<p>Mitteeristav</p>
--	---	---	---	---------------------

Hindamismeetod:

Praktiline töö
 Arutus

Lävend

- Tehnoloogilise kaardi koostamine
- Joonise kavandamine
- Praktiline töö
- Suuline esitlus

Iseseisvad tööd

tutvumine erialase kirjandusega

Praktilised tööd

Valmistab erinevaid kombineeritud magustoite

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Planeeritud ja teostatud praktiline hindamisülesanne Kujundatakse arvestuslikust hindamisülesandest: Koostada ,valmistada ja serveerida individuaalselt kombineeritud dessert

Mooduli hindamine

mitteeristav hindamine

Õppematerjalid	S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, D. Aarma, Õ. Aavik, E. Kärblane, Ü. Kruuda, L. Animägi „Toiduvalmistamine“ 2011 S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, L. Animägi, Õ. Muuga „Praktiline kulinaaria“ 2013 R. Liiva, I Vanaveski „Kondiitritoodete tehnoloogia praktilised tööd ja ülesanded“ 2011 T. Vänt, J. Taar „Šokolaadi kasutamine kondiitritoodete valmistamisel ja kaunistamisel“ vastavalt mooduli teemadega seotud erialane kirjandus
-----------------------	---

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA VALIKMOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija
Õppevorm	statsionaarne

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Joogiõpetus	1	Peep Peetersoo
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke, valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
6 t	5 t	15 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
---------------------	-----------------------------	-------------------------	---------------------	------------------

kirjeldab erinevate mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab alkoholivabade jookidesortimenti juhendi alusel - kirjeldab alkohoolsete jookide sortimenti juhendi alusel - Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist. - kirjeldab meeskonnatöönamittealkohoolseid jooke juhendi alusel - kirjeldab jookideserveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel - selgitab juhendi alusel joogikaardikoostamise põhimõtteid 	1. Sissejuhatus moodulisse - Alkoholivabade ja alkohoolsete jookide klassifikatsioon - Tee- ja kohvijoogid	Kõitev loeng Arutelu Videoloeng	Mitteeristav
---	---	---	---------------------------------------	--------------

Hindamismeetod:
Arutlus
Ettekanne/esitlus

Iseseisvad tööd

Tutvumine erialase kirjandusega

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaupad ja vahendid ning valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> - Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel - Täidab kaubatellimise lehe jookidekoostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi - Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel - Kontrollib kaupaderealiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel 	<ul style="list-style-type: none"> - Veinide liigitus, tuntumad viinamarjasordid. - Veinide säilitamine, serveerimine. - Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus. 	Kõitev loeng Arutelu Videoloeng	Mitteeristav

Hindamismeetod:
Arutlus

Iseseisvad tööd

Tutvumine erialase kirjandusega

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovib jaotada vastavalt toitumise ja jookide sobivuse põhimõtetele	<ul style="list-style-type: none">- Tutvustab klientidele joogikaardisolevaid jooke juhendi alusel- Soovib kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest	<ul style="list-style-type: none">- Kangete alkoholidel päritolu, valmistamisviisid, kasutamise võimalused.- Joogikaardi koostamine.	Kõitev loeng Arutelu Videoloeng	Mitteeristav
Hindamismeetod: Arutus				
Iseseisvad tööd				
Tutvumine erialase kirjandusega				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 1 kokku: 7	<ul style="list-style-type: none">- Selgitab kliendiga suheldes eestija võõrkeeles tellimuse- Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest- Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele- Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel	<ul style="list-style-type: none">- Töökohal vajaminevad kaubad ja vahendid.- Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted, tellimuse vormistamine	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Iseseisvad tööd				
Tutvumine erialase kirjandusega				
Praktilised tööd				

Kliendile tellimuse vormistamine ja kliendi teenindamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid	- Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. - Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. - Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks.	- Segujookide valmistamine. - Segujookide serveerimine. - Tee- ja kohvijookide valmistamine ja serveerimine	Praktiline töö	Mitteeristav

Hindamismeetod:
Praktiline töö

Praktilised tööd

Segujookide valmistamine ja serveerimine Tee- ja kohvijookide valmistamine ja serveerimine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujunemise eelduseks on iseseisva töö esitamine. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks sooritab õppija praktilise töö: Õppija valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	M.Kotkas, A.Roosipõld Restoranteenindus, kirjastus Argo 2010 Kaubandusala toidukaupade õpik Veinietikett http://www.e-oop.ee/download/euni_repository/file/2370/veinietikett.zip/index.html Kuumad ja külmad mittealkohoolsed joogid

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA VALIKMOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija
Õppevorm	statsionaarne

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Restoranitöö korraldus	3	Katrin Rand Heljor Hunt
Nõuded mooduli alustamiseks			
Mooduli eesmärk	. Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest ja vajadustest		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
20	15	43	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	<p>-eeltötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid külmi- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni; -valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitehnikaid, külmi- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes;</p> <p>-valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi;</p> <p>-vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitute kohta</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid • valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, linnulihast ja kalast, lisandi aedviljadest või metsaadidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid. • valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, võibiskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid • valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid 	Praktiline töö juhendi järgi ja juhendamisel, loeng, arutlus, iseseisev töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne

Praktiline töö

Iseseisev töö

Koostada õpimapp restoraniköögitehnikast ja praktikalistest töödest

Praktilised tööd

Restoranimenüü koostamine, kalkulatsioonikaardid, töö planeerimine, teostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

kirjeldab klassikalise restoraniköögi toitute ja jookide valmistamise tehnoloogiaid ning koostab restorani 4-5 käigulise menüü, lähtudes menüü koostamise põhimõtetest ja toitlustusettevõtte eripärast	kirjeldab klassikalise restoraniköögi toitute ja jookide valmistamise tehnoloogiaid; koostab restorani 4-käiguluse menüü	Klassikalised restoraniköögi toidud ja joogid: soojad ja külmad eelroad, supid, pearoad lihast, linnuliha ja kalast, kastmed ja lisandid pearoogadele, desserdid ja soojad ning külmad joogid. Lõunasöögi restorani menüü koostamise põhimõtted	Loeng, arutlus, iseseisev töö, õppekäik	Mitteeristav
---	--	--	---	--------------

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Teostab rühmatööna planeeritud restoranimenüü, teenindab kliente	Eeltötleb tooraineid kasutades asjakohaseid külma- ja kuumtöötlemismeetodeid, järgides toiduhügieeni; -valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitehnoloogiaid, külma- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid -valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi; -vormistab portsjonid	Töö korraldamine restoraniköögis, A la carte toitute valmistamine ja serveerimine Klientide teenindamine restoranis	Praktiline töö	Mitteeristav
Iseseisev töö Restoraniköögitehnoloogia analüüs				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks teostab õppija rühmatööna kavandatud restoranimenüü, teenindab kliente ja analüüsib enda ja rühmatööd
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA VALIKMOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija		
Õppevorm	statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Grillimine	2	Katrin Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Toiduvalmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib grillitud ja bargeque toitusid lähtudes ressursisäästlikkusest, toiduhügieeni nõuetest ja toitlustusettevõtte töökorraldusest		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
8	10	34	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid	kirjeldab juhendi alusel grillimise ja barbeque traditsioone kasutades õppematerjale; koostab juhendamisel grillimise ja barbeque töö korraldamise plaani; loetleb toidukäitleja isikliku hügieeni nõuded; kirjeldab rühmatööna toidu- ja tuleohutuse tagamise korraldust toitlustusettevõttes; kirjeldab rühmatööna enesekontrolli plaani järgimise põhimõtteid	GRILLIMINE grillimise ja BBQ ABC ja mõisted; grillimiseks vajaminevad grilliseadmed, töövahendid ja abivahendid; tule süütamise erinevad vahendid, tööohutusvõtted.	loeng, arutelu, test, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanded

Juhendamisel grillimise töö korraldamise plaani koostamine

Lävend:

Õppija koostab juhendamisel grillimise ja barbeque töö korraldamise plaani; arvestab plaani kootamisel isikliku hügieeni nõudeid; arvestab plaani koostamisel toiduohutuse tagamise nõudeid; arvestab plaani koostamisel tuleohutuse tagamise nõudeid; esitab plaani kokkulepitud ajal ja viisil

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest	koostab juhendi alusel toitlustusettevõttele grillitud ja barbeque toitude menüüsid erialaselt korrektsete väljenditega, lähtudes äriideest, kliendi vajadustest ja ootustest ning menüü koostamise põhimõtetest	MENÜÜ KOOSTAMINE grillitud ja barbeque toitude menüüde koostamine; kasutatavad terminid ja menüü õigekiri; menüü kujundamine ja vormistamine	Näitlikustatud loeng, iseseisev töö

Hindamisülesanded

Lähtuvalt juhendist kahe- või kolmekäigulise grill menüü koostamine	Õppija koostab juhendamisel grillitud toitude ja sinna sobivate lisanditega menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest; arvestab klientide vajadustega; peab silmas menüü koostamise põhimõtteid; vormistab menüü keeleliselt õigesti; kasutab korrektseid erialaseid termineid; vormistab menüü digivahendite abil; esitab menüü kokkulepitud ajal ja viisil
---	--

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
planeerib vastavalt grillitud toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed ja toitude serveerimine	koostab juhendi alusel grupitööna toitude valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökoha köögis; nimetab vajalikud väikevahendid ja seadmed vastavalt planeeritud menüüle; arvutab tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja küllastajate arvuse ning koostab tellimuse; kirjeldab planeeritavate toitude valmistamiseks köögitööde järjekorra ja planeerib selleks kuluva aja; teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele; planeerib valmistatavate toitude serveerimise vastavalt ettevõtte äriideele ja klienditeenindusele	GRILLMINE toorained grillimiseks; vajalikud väikevahendid ja seadmed; grill- ja barbeque seadmete puhastus ja hooldus; tööplaani koostamine, töökoha planeerimine, köögitööde järjekord, ajakava; tehnoloogilised kaardid, tooraine vajaduse arvutamine; toitude serveerimine	test, näitlikustatud loeng, iseseisev töö, , arutelu

Iseseisvad tööd

Koostab juhendi alusel grupiööna toitute valmistamiseks tööplaani ja tööajakava, planeerib oma töökoha ning valib vajalikud väikevahendid ja seadmed.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamismeetod
valmistab juhendi järgi I grillitud toitusid	kirjeldab toitute valmistamiseks sobilikke külm- ja kuumtöötlemise meetodeid; valmistab toitu säästlikult, arvestades erivajadustega küllastajaid, kasutab sobivaid ja ajakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid, pidades kinni toiduhügieeni nõuetest; loeb ja kasutab toidu valmistamisel olemasolevaid tehnoloogilisi kaarte ja jälgib retseptis olevaid tooraine koguseid; ajastab toitute valmistamise vastavalt ajaressersile ja teenindussituatsioonile; serveerib toidu vastavalt tehnoloogilises kaardis märgitud kogusele ja ettenähtud temperatuuril; serveerib toidu sobivatele nõudele, arvestades küllastajate arvu ja serveerimisega	PRAKTILINE TÖÖ GRILLIMISEL külm- ja kuumtöötlemise meetodid; toiduhügieeni nõuded grillimisel; tehnoloogilised- ja kalkulatsioonikaardid; toitute serveerimine; töövahendite, seadmete ja nõude pesemine ja hooldamine	praktiline töö	Mitteeristav hindamine

Hindamisülesanded

Praktiliste oskuste demonstratsioon	meeskonna moodustamine; koostab grillitava tooraine ja lisandide kohta tehnoloogilise kaardi; valmistab ette toorained, seadmed, grillid; valmistab juhendi alusel grillitud ja barbeque toitusid kasutades õigeid ja ajakohaseid külm- ja kuumtöötlemise meetodeid, on töötlemisel säästlik ning peab kinni toiduhügieeni nõuetest ja ajakavast; serveerib toidud sobivatelt nõudelt; korrastab töökoha ja töövahendid ning grilliseadmed
-------------------------------------	--

Praktilised tööd

Praktiline grillimine ja BBQ

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hindamiseks peab õpilane olema sooritanud kõik mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

VANA-VIGALA TTK KOKA ÖPPEKAVA VALIKMOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	4.taseme õppes õppija		
Õppevorm	statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Ettevalmistus koka kutseksamiks	2	Katrin Rand
Mooduli eesmärk	Ettevalmistus kutseksamiks koondab kokku õppija õppeajal kogutud teadmised ja oskused ja aitab luua terviklikku ning süsteemse pildi. Moodul aitab õppijal valmistuda kutseksami sooritamiseks nii teoreetiliselt kui praktiliselt.		
Iseseisva töö tunde		Praktiline töö	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid
Oskab koostada kokk tase 4 kutseksamil nõutatavat tööplaani	Tööplaan on koostatud etteantud kriteeriumite järgi ja loogilise ülesehitusega

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid
Valmistab 3 käigulisi eined järgides hügieenireegleid	Toidud on kvaliteetsed ja vastavad nimetusele. Hügieenireeglitest ei ole kõrvalekaldeid Toidud on serveeritud ja esitletud õigeaegselt

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid
Koristab oma töökoha ja köögi	Kasutab õigeid töövõtteid ja töövahendeid töökoha ja köögi koristamisel

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde teostamise põhjal.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Kokk tase 4 kutsestandard www.kutsekoda.ee
	Kokk tase 4 hindamisstandard: www.ehrl.ee