

## Järvamaa Kutsehariduskeskus

### Abikokk (431 Kolmanda taseme kutseõpe) moodulite rakenduskava

direktori käskkiri nr 1-2/23/17 kinnitatud 29.03.2023

<b>Sihtrühm</b>	Haridusnõudeta
<b>Õppevorm</b>	stационаarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Sissejuhatus õpingutesse	2	Laida Reitmann
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	-		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
10 tundi		42 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid.</li> <li>2. Leiab õppetöoks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist.</li> <li>3. Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad.</li> <li>4. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</li> <li>5. Kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid.</li> <li>6. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutseeetikat.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine

	<p>8. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni, tutvub tase 3 nõutavate kompetentsidega.</p> <p>9. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</p> <p>10. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</p>	
<p>3. Mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses, mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p>	<p>11. Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtet, toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</p> <p>12. Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.</p> <p>13. Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast</p>	Mitteeristav hindamine

### Mooduli jagunemine

<p><b>Sissejuhatus õpingutesse</b>          Auditoorne õpe 10          Iseseisev õpe 42</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>1. ORIENTEERUB KUTSEÕPPEASUTUSE ÕPPEKESKKONNAS JA LÄHIPIIRKONNAS          Õpikeskkonnaga tutvumine.          Õppetöö korraldusega tutvumine          Abikoka õppekava sisu ja ülesehitus.          Toitlustus -,majutusettevõtetega tutvumine lähipiirkonnas</p> <p>2. ORIENTEERUB VALDKONNA TÖÖTAJALE ESITATAVATES NÕUETES JA KUTSE OMISTAMISES NING SEAB EESMÄRGID ENDA ÕPINGUTELE          Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine          Eriala puudutava informatsiooni leidmine HARNO, Kutsekoja ja EHRL kodulehtedelt.          Kutsestandardiga tutvumine.</p> <p>3. MÕISTAB TURISMI TÄHTSUST EESTI MAJANDUSES NING MAJUTUS- JA TOITLUSTUSETTEVÕTETE ROLLI TURISMIMAJANDUSES, MÕTESTAB MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ERINEVATE ETTEVÕTETE ÄRIIDEESEID          Majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed          Majutus- ja toitlustusettevõtetega tutvumine</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>          Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas          Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele          Mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses, mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p>
---	---	---

<b>Iseseisev töö</b>	Leiab vastavalt juhendile õppetööks vajaliku informatsiooni erialastelt kodulehtedelt. Koostab abikoka kutsestandardi alusel kirjalikult kompetentside nimekirja
<b>Hindamisülesanded</b>	Iseseisev töö, ettekanne/esitlus, õppekäigu kokkuvõte.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on arvestatud, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid.</li> <li>2. Leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist.</li> <li>3. Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad.</li> <li>4. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</li> <li>5. Kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid.</li> <li>6. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</li> <li>7. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutseeetikat.</li> <li>8. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni, tutvub tase 3 nõutavate kompetentsidega.</li> <li>9. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</li> <li>10. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</li> <li>11. Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtet, toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</li> <li>12. Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.</li> <li>13. Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast</li> </ol>

<b>Õppemeetodid</b>	Iseseisev töö, õppekäik, esitlus
<b>Hindamiseetodid</b>	Iseseisev töö, ettekanne/esitlus, õppekäigu kokkuvõte.
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul on arvestatud, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo kirjastus</li> <li>2. T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus</li> <li>3. <a href="https://harno.ee/">https://harno.ee/</a></li> <li>4. <a href="http://www.jkhk.ee">www.jkhk.ee</a></li> </ol>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Õpitee ja töö muutuvast keskkonnas	5	Elo Kadastik, Ester Altermann, Lili Saksing, Eveli Laurson
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
20 tundi		110 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga</li> <li>2. sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid</li> <li>3. koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. Saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid</li> <li>2. kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid</li> <li>3. kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi</li> <li>4. valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid</li> <li>5. kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
3. Kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas</li> <li>10. kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid</li> <li>11. kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust</li> <li>12. valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse</li> </ol>	Mitteeristav hindamine

	<p>probleemile</p> <p>13. koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks</p>	
<p>4. Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja töölase karjääri kujundamisel</p>	<p>14. kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega</p> <p>15. leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel</p> <p>16. koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid</p> <p>17. kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid</p> <p>18. kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

### Mooduli jagunemine

<p><b>Ettevõtluse alused</b></p> <p>Auditoorne õpe 4</p> <p>Iseseisev õpe 22</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ettevõtlus ja selle koht ning olulisus turumajanduses</li> <li>2. Ärikeskkonna osapooled ja regulatsioonid</li> <li>3. Vastutustundlik ettevõtlus</li> <li>4. Sotsiaalne ettevõtlus, selle olemus ja sisu</li> <li>5. Turg ja turundus</li> <li>6. Finantsid ettevõttes</li> <li>7. Ettevõtluse algus, areng ja ka lõpetamise võimalused</li> </ol>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>Kavandab juhendamisel omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>MINIUURIMUS: koostab juhendamisel uurimuse kuidas ettevõtte (2-3 ettevõtte näitel) rakendavad vastutustundliku ettevõtluse printsiipe</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS juhendamisel meeskonnatööna ühe vaadeldava ettevõtte kohta, millised probleemid võivad olla ettevõtjal ja millised töötajatel ning arutelu nende probleemide lahendamiseks ja abi saamiseks, juhendamisel ühe äriidee väljamõtlemine ja arutelu ning esitamine:(äriidee arenduse da`Vinci mäng jm loovustehnikad ideede väljamõtlemiseks), juhendamisel paaristööna sotsiaalse ettevõtte olemuse selgitamine ja näiteid 2-3 sotsiaalse ettevõtte kohta, kes juba turul tegutsevad; juhendamisel arutelu inimeste tulud, kulud ja oma eelarve koostamine ning kui palju erineb ettevõtete tulud - kulud ning miks ettevõtjad kasumi eesmärgil tegutsevad arutelu või kirjalik töö</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde</p>	<p>Teema hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel</p>	

kujunemine			
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: juhendamisel meeskonnatöona ühe vaadeldava ettevõtte kohta, millised probleemid võivad olla ettevõtjal ja millised töötajatel ning arutelu nende probleemide lahendamiseks ja abi saamiseks, juhendamisel ühe äriidee väljamõtlemine ja arutelu ning esitamine: (äriidee arenduse da`Vinci mäng jm loovustehnikad ideede väljamõtlemiseks), juhendamisel paaristööna sotsiaalse ettevõtte olemuse selgitamine ja näiteid 2-3 sotsiaalse ettevõtte kohta, kes juba turul tegutsevad; juhendamisel arutelu inimeste tulud, kulud ja oma eelarve koostamine ning kui palju erineb ettevõtete tulud - kulud ning miks ettevõtjad kasumi eesmärgil tegutsevad arutelu või kirjalik töö		
<b>Karjääriritee planeerimine</b> Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 22	<table border="1"> <tr> <td><b>Alateemad</b> ENESETUNDMINE TÖÖALASE KARJÄÄRI KUJUNDAMISEL 1. Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: mina ja õpitav kutseala. 2. Õppimisvõimaluste ja töömaailma tundmine ning selle tähtsus karjääriplaneerimisel: karjääri areng ja elukestev õppimine, tööturg. 3. Isikliku karjääriplaani koostamine: lühi- ja pikaajaline karjääriplan</td> <td><b>Seos õpiväljundiga</b> Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel</td> </tr> </table>	<b>Alateemad</b> ENESETUNDMINE TÖÖALASE KARJÄÄRI KUJUNDAMISEL 1. Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: mina ja õpitav kutseala. 2. Õppimisvõimaluste ja töömaailma tundmine ning selle tähtsus karjääriplaneerimisel: karjääri areng ja elukestev õppimine, tööturg. 3. Isikliku karjääriplaani koostamine: lühi- ja pikaajaline karjääriplan	<b>Seos õpiväljundiga</b> Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel
<b>Alateemad</b> ENESETUNDMINE TÖÖALASE KARJÄÄRI KUJUNDAMISEL 1. Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: mina ja õpitav kutseala. 2. Õppimisvõimaluste ja töömaailma tundmine ning selle tähtsus karjääriplaneerimisel: karjääri areng ja elukestev õppimine, tööturg. 3. Isikliku karjääriplaani koostamine: lühi- ja pikaajaline karjääriplan	<b>Seos õpiväljundiga</b> Mõistab oma vastutust enesearendamisel ja tööalase karjääri kujundamisel		
<b>Iseseisev töö</b>	TÖÖMAAILM: õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalused muutuv keskkonnas. Õpitava eriala töökohale oma sobivuse analüüs. Kandideerimisdokumentide koostamine		
<b>Hindamisülesanded</b>	NÄIDISINTERVJUUL OSALEMINE		
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine		
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel		
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija osaleb tööintervjuu simulatsioonil erinevates rollides ja analüüsib saadud kogemust, olles eelnevalt esitanud “Monitooringu”. Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel		
<b>Majanduse alused</b> Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 22	<table border="1"> <tr> <td><b>Alateemad</b> MAJANDUS, SELLE OLEMUS JA TOIMIMISE MEHHAANISMID 1. Majanduse terminid, mõisted ja toimimise mehhanismid 2. Eesti majandus ja vaba ettevõtlus 3. Turg ning selle osapooled 4. Arukas rahakasutus ja oma elu planeerimine 5. Töö ja tööturg. Tööjõud majanduses 6. Ettevõtluse tähtsus ühiskonnas ja selle vormid 7. Konkurents ja koostöö 8. Valitsuse ja riigieelarve roll majanduses</td> <td><b>Seos õpiväljundiga</b> Saab aru majanduse toimimisest, töandja ja töövõtja rollidest</td> </tr> </table>	<b>Alateemad</b> MAJANDUS, SELLE OLEMUS JA TOIMIMISE MEHHAANISMID 1. Majanduse terminid, mõisted ja toimimise mehhanismid 2. Eesti majandus ja vaba ettevõtlus 3. Turg ning selle osapooled 4. Arukas rahakasutus ja oma elu planeerimine 5. Töö ja tööturg. Tööjõud majanduses 6. Ettevõtluse tähtsus ühiskonnas ja selle vormid 7. Konkurents ja koostöö 8. Valitsuse ja riigieelarve roll majanduses	<b>Seos õpiväljundiga</b> Saab aru majanduse toimimisest, töandja ja töövõtja rollidest
<b>Alateemad</b> MAJANDUS, SELLE OLEMUS JA TOIMIMISE MEHHAANISMID 1. Majanduse terminid, mõisted ja toimimise mehhanismid 2. Eesti majandus ja vaba ettevõtlus 3. Turg ning selle osapooled 4. Arukas rahakasutus ja oma elu planeerimine 5. Töö ja tööturg. Tööjõud majanduses 6. Ettevõtluse tähtsus ühiskonnas ja selle vormid 7. Konkurents ja koostöö 8. Valitsuse ja riigieelarve roll majanduses	<b>Seos õpiväljundiga</b> Saab aru majanduse toimimisest, töandja ja töövõtja rollidest		
<b>Iseseisev töö</b>	KIRJELDAMINE: juhendamisel koostab ja kirjeldab oma isikliku eelarve ja oma majanduslikke võimalusi oma eriala valdkonnas		
<b>Hindamisülesanded</b>	ETTEVÕTLUSKESKKOND juhendamisel piirkonna ettevõtete (õpitavas valdkonnas) kaardistamine ja millises ettevõtluse vormis tegutsetakse; juhendamisel otsib pankade poolt pakutavaid teenusteid ja koos arutatakse võimalikke ohtusid rahaga käitumisel		

<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: juhendamisel piirkonna ettevõtete (õpitavas valdkonnas) kaardistamine ja millises ettevõtluse vormis tegutsetakse; juhendamisel otsib pankade poolt pakutavaid teenuseid ja koos arutatakse võimalikke ohtusid rahaga käitumisel	
<b>Tööõigus</b> Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 22	<b>Alateemad</b> TÖÖANDJA JA TÖÖVÕTJA ROLLID, ÕIGUSED JA KOHUSTUSED. TÖÖSEADUSANDLUS 1. Tööandja ja töövõtja roll, tema õigused ja kohustused 2. Tervisekontroll, töötervishoiu- ja töökeskkonnaalased teabematerjalid 3. Tööõnnetus, käitumine tööõnnetuse korral 4. Lepingulised suhted töö tegemisel. 5. Töö tasustamine ja sotsiaalsed tagatised	<b>Seos õpiväljundiga</b> Saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest
<b>Iseseisev töö</b>	Otsib juhendamisel olulist informatsiooni ette antud interneti lehtedelt (tööandja õigused ja kohustused / töövõtja õigused ja kohustused / tööleping / töökorraldus / puhkus)	
<b>Hindamisülesanded</b>	Arutelu juhendamisel, mis on töökorralduse eeskiri ja milleks seda ettevõttes nii tööandjale kui ka töötajale vaja on; juhendamisel ühe äriidee välja mõtlemine ja arutelu ning esitlus; juhendamisel ühe ettevõtte näitel tuuakse välja millised võimalused on erialal õppijal tööd teha, millistel tingimustel ja mis võib saada takistuseks (võimalused / piirangud / enda roll)	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Arutelu juhendamisel, mis on töökorralduse eeskiri ja milleks seda ettevõttes nii tööandjale kui ka töötajale vaja on; juhendamisel ühe äriidee välja mõtlemine ja arutelu ning esitlus; juhendamisel ühe ettevõtte näitel tuuakse välja millised võimalused on erialal õppijal tööd teha, millistel tingimustel ja mis võib saada takistuseks (võimalused / piirangud / enda roll)	
<b>Õpitee</b> Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 22	<b>Alateemad</b> ENESETUNDMINE JA SELLE TÄHTSUS ÕPITEE PLANEERIMISEL 1. Võimed, väärtused, oskused, isikuomadused ja käitumisviisid 2. Huvi ja hobitegevuse roll õpitee planeerimisel 3. Suhtlemis- ja koostööoskuste mõju elu-, õpi- ja töörollis 4. Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad	<b>Seos õpiväljundiga</b> Seab juhendamisel endale õpieesmäärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid
<b>Iseseisev töö</b>	ÕPITEE AJATELJE KOOSTAMINE: ajatelg alates õppimise alustamisest kuni kooli lõpetamiseni. Kirjuta iga aasta juurde vähemalt kolm sinu elus aset leidnud sündmust, mis on seotud õppimise ja tööga.	
<b>Hindamisülesanded</b>	ÕPITEE AJATELG	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Teema hinne kujuneb hindamisülesannete tulemuste alusel	

kujunemine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija esitab elektroonilises keskkonnas, Google Drive või Moodle, õpitee ajatelje, mille koostamisel on lähtunud dokumentide vormistamise heast tavast. Hinn “kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel.

<b>Õppemeetodid</b>	Analüüs. Arutelu. Õppekäik. Infootsing. Rollimängud. Lühiloeng. Praktilised harjutused. Kohtumine. Meeskonnatöö. Situatsioonülesannete lahendamine. Mõistekaart.
<b>Hindamismeetodid</b>	<p>Hindamismeetodid:</p> <p>ÕV 1 Analüüs, arutelu, individuaalne vestlus juhendajaga, mõistete bingo, rühmatöö, tööleht, õppekäik</p> <p>ÕV 2 Õppeprotsessis osalemine (koostöö / arutlusest osavõtt / meeskonnatöös osalemine / julgus oma arvamuse esitamisel / erinevate võimaluste leidmine / eriarvamuste aktsepteerimine), töölehe täitmine, juhendamisel infootsing, julgust oma ideest rääkida ja arutleda, individuaalsete õpiülesannete tegemine juhendamisega</p> <p>ÕV 3 Õppeprotsessis osalemine (koostöö / arutlusest osavõtt / meeskonnatöös osalemine / julgus oma arvamuse esitamisel / erinevate võimaluste leidmine / eriarvamuste aktsepteerimine), tööleht, infootsing juhendamisel ja selle analüüs, esitlus juhendamisel, ajurünnak, rühmatöö</p> <p>ÕV 4 Intervjuu, rollimäng, õpimapp</p> <p>Hindamisülesanded:</p> <p>ÕV 1 ÕPITEE AJATELG Õppija esitab elektroonilises keskkonnas, Google Drive või Moodle, õpitee ajatelje, mille koostamisel on lähtunud dokumentide vormistamise heast tavast. Hinn “kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel</p> <p>ÕV 2 ETTEVÕTLUSKESKKOND juhendamisel piirkonna ettevõtete (õpitavas valdkonnas) kaardistamine ja millises ettevõtluse vormis tegutsetakse; juhendamisel otsib pankade poolt pakutavaid teenusteid ja koos arutatakse võimalikke ohtusid rahaga käitumisel; arutelu juhendamisel, mis on töökorralduse eeskiri ja milleks seda ettevõttes nii tööandjale kui ka töötajale vaja on; juhendamisel ühe äriidee välja mõtlemine ja arutelu ning esitlus; juhendamisel ühe ettevõtte näitel tuuakse välja millised võimalused on erialal õppijal tööd teha, millistel tingimustel ja mis võib saada takistuseks ( võimalused / piirangud / enda roll)</p> <p>ÕV 3 ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS juhendamisel meeskonnatöona ühe vaadeldava ettevõtte kohta, millised probleemid</p>

	<p>võivad olla ettevõtjal ja millised töötajatel ning arutelu nende probleemide lahendamiseks ja abi saamiseks, juhendamisel ühe äriidee väljamõtlemine ja arutelu ning esitamine: (äriidee arenduse da`Vinci mäng jm loovustehnikad ideede väljamõtlemiseks), juhendamisel paaristööna sotsiaalse ettevõtte olemuse selgitamine ja näiteid 2-3 sotsiaalse ettevõtte kohta, kes juba turul tegutsevad; juhendamisel arutelu inimeste tulud, kulud ja oma eelarve koostamine ning kui palju erineb ettevõtete tulud - kulud ning miks ettevõtjad kasumi eesmärgil tegutsevad arutelu või kirjalik töö?</p> <p>ÕV 4 NÄIDISINTERVJUUL OSALEMINE Õppija osaleb tööintervjuu simulatsioonil erinevates rollides ja analüüsib saadud kogemust, olles eelnevalt esitanud "Monitooringu". Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel
<b>sh lävend</b>	"A" saamise tingimus: Hindekriteeriumid esitatakse konkreetse hindamisülesande juures mooduli rakendumisel
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajatelje koostamise vahendid: <a href="https://tammegymnaasium.ee/tammedigi/toovahendid-ajatelje-tegemiseks/">https://tammegymnaasium.ee/tammedigi/toovahendid-ajatelje-tegemiseks/</a></li> <li>2. SA Kutsekoda kodulehel <a href="https://oska.kutsekoda.ee/wp-content/uploads/2016/04/Tulevikutrendid-1.pdf">https:// oska.kutsekoda.ee/wp-content/ uploads/2016/04/ Tulevikutrendid-1.pdf</a></li> <li>3. OSKA raport "Töö ja oskused 2025 <a href="https://epale.ec.europa.eu/et/resource-centre/content/too-ja-osku-sed-2025-0">https://epale.ec.europa.eu/et/resource-centre/content/too-ja-osku-sed-2025-0</a></li> <li>4. SA Kutsekoda video "Tulevikuoskused": <a href="https://www.youtube.com/watch?v=XLTIes-WrvU&amp;t=148s">https://www.youtube.com/watch?v=XLTIes-WrvU&amp;t=148s</a> ja <a href="https://www.youtube.com/watch?v=zEyFW6k8WsI">https://www.youtube.com/watch?v=zEyFW6k8WsI</a></li> <li>5. Video „Õppimise kolm vaala“ <a href="https://www.youtube.com/watch?v=k5O_plgF3kE">https://www.youtube.com/watch?v=k5O_plgF3kE</a></li> <li>6. Ettevõtlus. 4. taseme kutseõpe <a href="https://www.opiq.ee/Kit/Details/223">https://www.opiq.ee/Kit/Details/223</a></li> <li>7. Ettevõtlusõppe programm Edu&amp;Tegu <a href="https://ettevotlusope.edu.ee/">https://ettevotlusope.edu.ee/</a></li> <li>8. Töötukassa koduleht <a href="https://www.tootukassa.ee/content/teenused/evat-taotlemine-ja-kasutamine">https://www.tootukassa.ee/content/teenused/evat-taotlemine-ja-kasutamine</a></li> <li>9. Opiq keskkond: <a href="https://www.opiq.ee/Packages/Details?packageKey=TeacherHighSchoolPackage">https://www.opiq.ee/Packages/Details?packageKey=TeacherHighSchoolPackage</a></li> <li>10. Rahajutud: <a href="https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjlUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM">https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjlUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM</a></li> <li>11. Maksuameti koduleht: <a href="https://www.emta.ee/et">https://www.emta.ee/et</a></li> <li>12. Finantsaabits :<a href="https://www.minuraha.ee/et/publikatsioonid/finantsaabits">https://www.minuraha.ee/et/publikatsioonid/finantsaabits</a></li> <li>13. Finantsinspektsiooni poolt loodud leht: <a href="https://www.minuraha.ee/">https://www.minuraha.ee/</a></li> <li>14. Tööelu lehekülg: <a href="https://www.tooelu.ee/">https://www.tooelu.ee/</a></li> <li>15. Tööinspektsiooni koduleht:<a href="https://www.ti.ee/est/avaleht/">https://www.ti.ee/est/avaleht/</a></li> <li>16. Äriidee potentsiaali hindamine, turukõlblikkuse ja realiseeritavuse hindamine "Ajujaht seminari video": <a href="https://www.youtube.com/watch?v=PY68Oy23T4M&amp;t=7s">https://www.youtube.com/watch?v=PY68Oy23T4M&amp;t=7s</a></li> </ol>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Toitude valmistamine	17	Marika Kasvand, Anneli Allert
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud 1. moodul		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
22 tundi		106 tundi	314 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest	1. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha 2. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul 3. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel 4. Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha	Mitteeristav hindamine
2. Kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid	5. Kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist 6. Eeltötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest 7. Eeltötleb juhendamisel seeni, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest 8. Eeltötleb juhendamisel piimasaadusi 9. Eeltötleb juhendamisel kala ja lihasaadusi, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest 10. Kasutab toiduainete eeltöötlemisel asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid	Mitteeristav hindamine
3. Valmistab võileibu, salateid ja külmi enamlevinud eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel	11. Valmistab juhendamisel võileibu vastavalt tehnoloogilisele kaardile 12. Valmistab juhendamisel salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile 13. Valmistab juhendamisel erinevaid külmi eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile	Mitteeristav hindamine

4. Valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid	14. Valmistab juhendamisel erinevaid külmi ja kuumi suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile 15. Valib ja kasutab suppide valmistamisel sobivaid töövahendeid ja seadmeid	Mitteeristav hindamine
5. Valmistab külmkastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel	16. Valmistab juhendamisel erinevaid külmi kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile	Mitteeristav hindamine
6. Valmistab toite munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid	17. Valmistab juhendamisel munast erinevaid toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile 18. Valib ja kasutab munatoitude valmistamisel sobivaid töövahendeid ja seadmeid	Mitteeristav hindamine
7. Valmistab aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel	19. Valmistab juhendamisel aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile	Mitteeristav hindamine
8. Valmistab lihtsamaid pearoogasid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamise	20. Valmistab juhendamisel lihtsamaid pearoogasid vastavalt tehnoloogilisele kaardile	Mitteeristav hindamine
9. Valmistab lihtsamaid magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel	21. Valmistab juhendamisel lihtsamaid magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile	Mitteeristav hindamine
10. Valmistab külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamise	22. Valmistab juhendamisel külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile	Mitteeristav hindamine
11. Vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel	23. Vormistab juhendamisel vastavalt tehnoloogilisele kaardile toiduportsjonid ja erinevad vaagnad	Mitteeristav hindamine

### Mooduli jagunemine

<b>1. Hügieeninõuded toitlustusettevõttes</b> Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 20	<b>Alateemad</b> Isiklik hügieen. Toiduainete sanitaarhügieen. Temperatuuri kontroll (toitude/ toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused). Viirused, bakterid, seened, parasiidid. Toidumürgitused ja -nakkused.	<b>Seos õpiväljundiga</b> Valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest
<b>Iseseisev töö</b>	Individuaalsed tööd suursöögis	
<b>Hindamisülesanded</b>	Test	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui teema hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 1. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha	

	<p>2. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</p> <p>3. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel</p> <p>4. Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha</p>	
<p><b>2. Toiduvalmistamise põhialused</b></p> <p>Iseseisev õpe 86 Praktiline töö 314</p>	<p><b>Alateemad</b> TÖÖVAHENDID JA SEADMED Töövahendid ja materjalid. Eeltöötlemisseadmed. Kuumtöötlemisseadmed. Nõudepesuseadmed. Ohutu töö seadmetega.</p> <p>TÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE Kauba vastuvõtt ja ladustamine. Enesekontroll. Oma töökohta planeerimine. Oma tööaja planeerimine.</p> <p>TOIDUVALMISTAMINE Kulinaarse töötlemise põhiviisid (kuum- ja külmtöötlemine). Roagruppide osatähtsus, liigitus, põhivalmistamine ja serveerimine. Puljongid, supid, kastmed, vormitoidud, pasta, riisi, köögiviljatoidud ja lisandid, salatid, võileivad. Munatoidud, pudrud. Külmad joogid. Lihtsad magustoidud. Toiduportsjonite vormistamine.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b> Valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest Kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid Valmistab võileibu, salateid ja külmi enamlevinud eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel Valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid Valmistab külmkastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel Valmistab toite munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel ning</p>

		kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid Valmistab aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel Valmistab lihtsamaid pearoogasid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamise Valmistab lihtsamaid magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel Valmistab külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamise Vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel
<b>Iseseisev töö</b>	Individuaalsed tööd suurröögis	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktiline töö	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui teema hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 1. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha 2. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul 3. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel 4. Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha, 5. Kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist 6. Eeltötleb juhendamisel aed- ja teraviljatooteid, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest 7. Eeltötleb juhendamisel seeni, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest 8. Eeltötleb juhendamisel piimasaadusi 9. Eeltötleb juhendamisel kala ja lihasaadusi, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest	

	10. Kasutab toiduainete eeltöötlemisel asjakohaseid köögistö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid 11. Valmistab juhendamisel võileibu vastavalt tehnoloogilisele kaardile 12. Valmistab juhendamisel salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile 13. Valmistab juhendamisel erinevaid külmi eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile 14. Valmistab juhendamisel erinevaid külmi ja kuumi suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile 15. Valib ja kasutab suppide valmistamisel sobivaid töövahendeid ja seadmeid 16. Valmistab juhendamisel erinevaid külmi kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile 17. Valmistab juhendamisel munast erinevaid toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile 18. Valib ja kasutab munatoitude valmistamisel sobivaid töövahendeid ja seadmeid 19. Valmistab juhendamisel aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile 20. Valmistab juhendamisel lihtsamaid pearoogaid vastavalt tehnoloogilisele kaardile 21. Valmistab juhendamisel lihtsamaid magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile 22. Valmistab juhendamisel külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile 23. Vormistab juhendamisel vastavalt tehnoloogilisele kaardile toiduportsjonid ja erinevad vaagnad	
<b>3. Esmaabi</b> Auditoorne õpe 16	<b>Alateemad</b> Esmaabi korraldus ettevõttes. Hädaabinumber. Esmaabi kergemate vigastuste korral.	<b>Seos õpiväljundiga</b>
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktiline esmaabi ülesanne	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui teema hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud	

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, töö õpikuga, praktiline töö, õppefilmid, mõistekaart. Sooritatud oskuste demonstratsioon, rollimänguna esmaabikorraldus ettevõttes, rollimängu analüüs.
<b>Hindamismeetodid</b>	Iseseisev töö, test, praktiline töö
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul on arvestatud, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>Õppematerjalid</b>	1. Rekkor, S., Kersna, A. jt. Kulinaaria. Argo, 2011. 2. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008. 3. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010. 4. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Ö., Praktiline Kulinaaria. Argo kirjastus 2013

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Kaupade käitlemine	2	Aili Kendaru
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija juhendamisel võtab vastu ja ladustab kaupu, käitleb pakendeid ja taarat ning abistab inventuuri läbiviimisel		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
12 tundi		40 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel	1. Võtab juhendamisel vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele 2. Kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu 3. Hindab juhendamisel olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele	Mitteeristav hindamine
2. Käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele	4. Käitleb juhendamisel pakendeid ja taarat	Mitteeristav hindamine
3. Abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele	5. Inventeerib juhendamisel laoseisu vastavalt kehtestatud töökorraldusele	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Kaupade käitlemine</b> Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 40	<b>Alateemad</b> Kauba vastuvõtmine ja ladustamine Kauba kvaliteedi kontroll, realiseerimistähtaegade jälgimine Kauba koguse hindamine, vajaliku tooraine olemasolu tagamine Pakendite ja taara käitlemine Laoseisu inventeerimine	<b>Seos õpiväljundiga</b> Abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel Käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele Abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele
<b>Iseseisev töö</b>	Õppematerlide läbitöötamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktiline ülesanne	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on arvestatud, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel	

sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Võtab juhendamisel vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>2. Kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu</li> <li>3. Hindab juhendamisel olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele,</li> <li>4. Käitleb juhendamisel pakendeid ja taarat,</li> <li>5. Inventeerib juhendamisel laoseisu vastavalt kehtestatud töökorraldusele</li> </ol>
----------------------	---

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, iseseisev töö, praktilised ülesanded
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline ülesanne
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul on arvestatud, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>Õppematerjalid</b>	

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Puhastamine ja koristamine	8	Rita Vaher, Karin Õunap
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab hoida elu- ja töökeskkonna puhtana nõutaval tasemel ja teeb juhendamisel erinevaid puhastustöid		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
20 tundi		104 tundi	84 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Puhastab seadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist	<p>1. Kasutades juhendi alusel ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid puhastab köögiseadmed ja töövahendid lihtsamalt eemaldatavast mustusest</p> <p>2. Valib juhendi alusel vastavalt mustusele puhastusaine</p> <p>3. Kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid</p> <p>4. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest</p> <p>5. Valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted</p> <p>6. Teab juhendi alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös</p>	Mitteeristav hindamine
2. Käitleb prügi, lähtudes juhendist	<p>7. Järgib ohutusnõudeid, kasutades isikukaitsevahendeid ja abivahendeid</p> <p>8. Teab juhendi alusel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi</p>	Mitteeristav hindamine
3. Peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist	<p>9. Valib juhendi alusel nõude pesemiseks sobiliku puhastusaine</p> <p>10. Kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid</p> <p>11. Kasutab ergonoomilisi töövõtteid saali ja toiduvalmistamise nõude pesemisel</p>	Mitteeristav hindamine
4. Puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud	12. Märkab ja hindab mustust lähtudes	Mitteeristav hindamine

<p>ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid</p>	<p>puhastatavast pinnast  13. Selgitab mustuse liike, kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid  14. Eristab juhendamisel enam levinud pinnakattematerjale ja puhastab vastavalt nende eripäralt  15. Valib vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi  16. Valib juhendamisel vastavalt mustusele kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud  17. Valmistab koristustarvikud tööks ette, kasutab ja puhastab neid  18. Teab köögi, saali ja muude ruumide korrashoiunõudeid ja puhastustöid</p>	
---	--	--

### Mooduli jagunemine

<p><b>Puhastamine ja koristamine 1k</b>  Auditoorne õpe 20  Iseseisev õpe 104  Praktiline töö 84</p>	<p><b>Alateemad</b>  1. MUSTUS:  Mustuse märkamine. Mustuse liigid. PH. Pinnakattematerjalid. Pindade puhastamine.  2. KORISTUSAINED.  Valmisdoseeritud puhastus- ja koristusainete kasutamine ja hoidmine. Vee ja koristusainete säästlik kasutamine.  3. KORISTUSMEETODID.  Koristustööde järjekord. Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Köögiseadmete ja vahendite puhastamine. Toidunõude, saali ja toiduvalmistamise nõude puhastamine. Seinte puhastamine. Põrandate puhastamine.  Erineva otstarbega ruumide hoolduskoristus. Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Ohutus puhastustöödel.  4. TÖÖOHUTUS KÖÖGIS  Tööohutus. Ergonoomilised töövõtted. Ohutus puhastustöödel.  Töö- ja puhkeaeg. Töö kvaliteet ja selle hindamine. Isikukaitsevahendid.  5. ERGONOOMIKA.  Ergonoomilised töövõtted. Isikukaitsevahendid. Koristustarvikud, nende kasutamine ja hooldamine.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b>  Puhastab seadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist  Käitleb prügi, lähtudes juhendist  Peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist  Puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid</p>
<p><b>Iseseisev töö</b></p>	<p>Individuaalsed tööd suurköögis</p>	
<p><b>Hindamisülesanded</b></p>	<p>Iseseisev töö, õpimapp, praktilised ülesanded</p>	
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ja saavutanud õpiväljundid
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kasutades juhendi alusel ergonoomilisi töövõtteid ja järgides ohutusnõudeid puhastab köögiseadmed ja töövahendid lihtsamalt eemaldatavast mustusest</li> <li>2. Valib juhendi alusel vastavalt mustusele puhastusaine</li> <li>3. Kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid</li> <li>4. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest</li> <li>5. Valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted</li> <li>6. Teab juhendi alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös</li> <li>7. Järgib ohutusnõudeid, kasutades isikukaitsevahendeid ja abivahendeid</li> <li>8. Teab juhendi alusel erialases töös kasutatavate lahuste ja teiste puhastusainete omadusi</li> <li>9. Valib juhendi alusel nõude pesemiseks sobiliku puhastusaine</li> <li>10. Kasutab võimetekohaseid ja otstarbekaid puhastusmeetodeid</li> <li>11. Kasutab ergonoomilisi töövõtteid saali ja toiduvalmistamise nõude pesemisel</li> <li>12. Märkab ja hindab mustust lähtudes puhastatavast pinnast</li> <li>13. Selgitab mustuse liike, kasutades vajadusel alternatiivseid kommunikatsioonivahendeid</li> <li>14. Eristab juhendamisel enam levinud pinnakattematerjale ja puhastab vastavalt nende eripäradele</li> <li>15. Valib vastavalt mustusele sobiva puhastusmeetodi</li> <li>16. Valib juhendamisel vastavalt mustusele kaitse- ja abivahendid ning koristustarvikud</li> <li>17. Valmistab koristustarvikud tööks ette, kasutab ja puhastab neid</li> <li>18. Teab köögi, saali ja muude ruumide korrashoiu nõudeid ja puhastustöid</li> </ol>

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, arutelu, iseseisev töö, praktiline töö, õppefilmid/ e-õppematerjalid, mõistekaart, sooritatud oskuste demonstratsioon.
<b>Hindamismeetodid</b>	Iseseisev töö, õpimapp, praktilised ülesanded
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne “A” (arvestatud) on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis ning on saavutanud vajalikud õpiväljundid.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Töötervishoiu ja tööohutuse seadus.</p> <p>Schumann, S.; Lapp, S.; Alt, H. (2000) Koristaja ABC. Tallinn. Kirjastus „Koristamine see on lihtne“ õppefilm</p> <p>Kuura, E. (2003) Puhastusteenindus. Tallinn kirjastus. Ilo.</p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Teenindamine	4	Marike Reedla
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	
38 tundi		66 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjeldab juhendi alusel teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</li> <li>2. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</li> <li>3. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</li> <li>4. Kirjeldab kliendi teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast.</li> <li>5. Valib juhendamisel suhtlemisrolle ja -tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest.</li> <li>6. Kasutab juhendamisel teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.</li> <li>7. Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.</li> <li>8. Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras.</li> <li>9. Valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele.</li> <li>10. Kasutab juhendamisel korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiprotsessis.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. Katab ja koristab juhendamisel laudu	11. Koostab juhendamisel korrektses erialases	Mitteeristav hindamine

	keeles toiduvalmistamiseks ja serverimiseks vajalike vahendite nimekirja. 12. Katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu. 13. Serveerib juhendamisel toite ja jooke ning katab laudu. 14. Valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serverimisvahendid kliendi teenindamiseks. 15. Teenindab kliente juhendamisel lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.	
--	--	--

### Mooduli jagunemine

<p><b>Teeninduse alused</b>          Auditoorne õpe 38          Iseseisev õpe 66</p>	<p><b>Alateemad</b>  <b>1. KLIENDITEENINDUSE ALUSED - 0,5 EKAP</b>          Kliendikeskne teenindus toidlustuses.          Teeninduse mõiste ja olemus.          Teeninduse kvaliteet.          Teeninduslik mõttelaad.          Kliendikeskne teenindus.          Klientide vajadused ja ootused.          Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi.          Klientide turvalisus ja hügieen.</p> <p><b>2. KUTSEALANE EESTI KEEL - 0,5 EKAP</b>          Kutsealase informatsiooni hankimine.          Töölased keelekasutuse situatsioonid.          Kutsealane terminoloogia.          Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult.          Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult.</p> <p><b>3. TEENINDUS JA MÜÜK - 0,5 EKAP</b>          Klientide tagasiside hankimine.          Toidlustusteenindajale esitatavad nõuded.          Toidlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus.          Toidlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud.</p>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p>
--	--	----------------------------------

	<p>Toitlustusteenindaja kuvand.</p> <p>4. ETTEVALMISTUSTÖÖD TEENINDAMISEKS - 1,5 EKAP</p> <p>Ruumide ja laudade kaunistamine. Lauad, lauapesu (laudade linutamise ja linade ärakorjamise tehnilised võtted). Salvrättide voltimine. Laua- ja serverimisnõud, söögiriistad ja serverimisvahendid. Eelkatete liigid. Ettevalmistustööd saalis. Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted). Eelkatte toimingud. Selvelauad. Iseteenindusliin. Roogade ja jookide serverimise tehnika. Portioneeritud toitude serverimine. Vaagnalt serverimine. Kandikult serverimine. Jookide serverimine. Kasutatud nõude ja laua koristamine.</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Referaat „Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi“	
<b>Hindamisülesanded</b>	<p>1) Teostab positiivse kliendikontakti alustamist ja lõpetamist, on teenindusvalmis ja kasutab kliendiga suhtlemisel klienditeeninduse aluseid.</p> <p>2) Rakendab praktilises töös positiivse kliendisuhte printsiipe.</p> <p>3) Teostab praktilisi töid (nt laudade paigutamine ruumis, salvrättide voltimine, laudade linutamine jne)</p>	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui teema hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjeldab juhendi alusel teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</li> <li>2. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</li> <li>3. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</li> <li>4. Kirjeldab kliendi teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast.,</li> <li>5. Valib juhendamisel suhtlemisrolle ja -tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest.</li> <li>6. Kasutab juhendamisel teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.</li> <li>7. Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.</li> </ol>	

	<p>8. Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras.</p> <p>9. Valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele.</p> <p>10. Kasutab juhendamisel korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiotsustamisel.</p> <p>11. Koostab juhendamisel korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja.</p> <p>12. Katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu.</p> <p>13. Serveerib juhendamisel toite ja jooke ning katab laudu.</p> <p>14. Valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks.</p> <p>15. Teenindab kliente juhendamisel lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.</p>
--	--

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, probleemülesannete lahendamine, esitlus, ideekaart, erinevad teenindussituatsioonid, rollimäng, õppefilmid. Töö õpikuga vastavalt juhendile, Iseseisev töö, praktilised tööd
<b>Hindamismeetodid</b>	Iseseisev töö, praktilised tööd
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud läveni ehk „Arvestatud“ tasemel, sooritatud on iseseisev töö (referaat) ja praktilised tööd
<b>sh lävend</b>	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud läveni tasemel</p> <p>1) Teostab positiivse kliendikontakti alustamist ja lõpetamist, on teenindusvalmis ja kasutab kliendiga suhtlemisel klienditeeninduse aluseid.</p> <p>2) Rakendab praktilises töös positiivse kliendisuhete printsiipe.</p> <p>3) Teostab praktilisi töid (nt laudade paigutamine ruumis, salvrätide voltimine, laudade linutamine jne)</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>1. Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus.</p> <p>2. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst.</p> <p>3. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused.</p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Abikoka praktika	13	Marika Kasvand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		
<b>Praktika</b>			
338 tundi			

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Planeerib isikliku praktika eesmärgid	1. Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit. 2. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.	Mitteeristav hindamine
2. Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	3. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. 4. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. 5. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.	Mitteeristav hindamine
3. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldus	6. Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. 7. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel. 8. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. 9. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. 10. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. 11. Järgib ettevõtte sisekorraeskirju.	Mitteeristav hindamine
4. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	12. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel. 13. Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel. 14. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid	Mitteeristav hindamine

	<p>juhendamisel.</p> <p>15. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele.</p> <p>16. Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.</p>	
<p>5. Eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p>	<p>17. Eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest.</p> <p>18. Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt.</p> <p>19. Tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p> <p>20. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</p> <p>21. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.</p> <p>22. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>6. Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p>	<p>23. Teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti.</p> <p>24. Tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke.</p> <p>25. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.</p> <p>26. Teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>7. Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande</p>	<p>27. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>28. Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.</p> <p>29. Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

### Mooduli jagunemine

<p><b>Abikoka praktika</b> Praktika 338</p>	<p><b>Alateemad</b></p> <p>1. Planeerib isikliku praktika eesmärgid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit.</li> <li>• Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.</li> </ul>	<p><b>Seos õpiväljundiga</b></p> <p>Planeerib isikliku praktika eesmärgid</p> <p>Tutvub praktikaettevõtte</p>
---	--	---

	<p>2. Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel.</li> <li>• Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel.</li> <li>• Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.</li> </ul> <p>3. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.</li> <li>• Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.</li> <li>• Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks.</li> <li>• Järgib töötamisel ergonoomia põhimõteteid.</li> <li>• Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</li> <li>• Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.</li> </ul> <p>4. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel.</li> <li>• Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel.</li> <li>• Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel.</li> <li>• Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele.</li> <li>• Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.</li> </ul> <p>5. Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest.</li> <li>• Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt.</li> <li>• Tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</li> <li>• Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</li> <li>• Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.</li> <li>• Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</li> </ul> <p>6. Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõteteid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti.</li> <li>• Tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke.</li> <li>• Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.</li> <li>• Teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõteteid.</li> </ul> <p>7. Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</li> <li>• Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.</li> <li>• Esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane</li> </ul>	<p>kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega</p> <p>Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldus</p> <p>Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p> <p>Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p> <p>Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõteteid</p> <p>Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande</p>
--	--	---

	töölaseks arenguks.	
<b>Iseseisev töö</b>	Praktika aruande koostamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktika aruanne ja esitlus	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui teema hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit.</li> <li>2. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.</li> <li>3. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel.</li> <li>4. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel.</li> <li>5. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel</li> <li>6. Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.</li> <li>7. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.</li> <li>8. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks.</li> <li>9. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.</li> <li>10. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</li> <li>11. Järgib ettevõtte sisekorraeskirju.</li> <li>12. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel.</li> <li>13. Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel.</li> <li>14. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel.</li> <li>15. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele.</li> <li>16. Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.</li> <li>17. Eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest.</li> <li>18. Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt.</li> <li>19. Tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</li> <li>20. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</li> <li>21. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.</li> <li>22. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</li> <li>23. Teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti.</li> <li>24. Tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke.</li> <li>25. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.</li> <li>26. Teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</li> <li>27. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</li> <li>28. Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.</li> <li>29. Esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane töölaseks arenguks.</li> </ol>	

<b>Õppemeetodid</b>	Praktikaettevõttega ja selle töökorralduse jne tutvumine, praktiline töö. Praktika aruande koostamine, esitlus
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktika aruanne ja esitlus
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, täita praktikapäevik, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Praktika on sooritatud ja esitletud
<b>Õppematerjalid</b>	1. Järvamaa KHK kirjalike tööde vormistamise juhend <a href="https://jkhk.ee/sites/jkhk.ee/files/dokumendid/juhend_opilastood.doc">https://jkhk.ee/sites/jkhk.ee/files/dokumendid/juhend_opilastood.doc</a>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Eritoitlustus	2	Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kohandab juhendamisel tavapärase menüü toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks, juhendamisel valmistab toitumise iseärasustele sobivate valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
6 tundi		34 tundi	12 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära	1. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel. 2. Selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel. 3. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel. 4. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisealaseid vajadusi juhendi alusel.	Mitteeristav hindamine
2. Kohandab tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisealaste iseärasustega klientidele sobivaks	5. Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisealastele spetsiifilistele vajadustele.	Mitteeristav hindamine
3. Koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisealaste iseärasuste ja toitumissoovitustega	6. Menüü koostamine toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. 7. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.	Mitteeristav hindamine
4. Valmistab toitumisealaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke	8. Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. 9. Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. 10. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.	Mitteeristav hindamine

**Mooduli jagunemine**

<b>1. Eritoitlustus (teooria)</b> Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 20	<b>Alateemad</b> ERINEVATE TOITUMISALASTE ISEÄRASUSTEGA KLIENTIDE TOITUMISE ERIPÄRA MENÜÜ KOOSTAMINE ARVESTADES KLIENDIRÜHMAD TOITUMISALAST OMAPÄRA	<b>Seos õpiväljundiga</b> Kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära Kohandab tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks Koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega
<b>Iseseisev töö</b>	Lihtsa menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumiseärasustest omapära.	
<b>Hindamisülesanded</b>	Esitleb koostatud menüü kaasõppijatele selgitades konkreetse kliendi vajadusi ning põhjendades	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui teema hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: 1. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumiseärasusi erisusi juhendi alusel. 2. Selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumiseärasusi erisusi juhendi alusel. 3. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatega tulenevaid toitumiseärasusi erisusi juhendi alusel. 4. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumiseärasusi vajadusi juhendi alusel., 5. Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumiseärasustele spetsiifilistele vajadustele., 6. Menüü koostamine toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel arvestades kliendirühma toitumiseärasusi. 7. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradega ja toitumissoovitustega.	
<b>2. Eritoitlustus (labor)</b> Iseseisev õpe 14 Praktiline töö 12	<b>Alateemad</b> TOITUMISALASTE ISEÄRASUSTEGA KLIENTIDELE SOBILIKE ROOGADE JA JOOKIDE PRAKTILINE VALMISTAMINE	<b>Seos õpiväljundiga</b> Valmistab toitumiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke
<b>Iseseisev töö</b>	Lihtsa menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumiseärasustest omapära.	
<b>Praktiline töö</b>	TOITUMISALASTE ISEÄRASUSTEGA KLIENTIDELE SOBILIKE ROOGADE JA JOOKIDE PRAKTILINE	

	VALMISTAMINE
<b>Hindamisülesanded</b>	Valmistab koostatud menüü alusel road koos sobivate jookidega, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaartitest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja -seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui teema hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <p>8. Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke.</p> <p>9. Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust.</p> <p>10. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.</p> <p>11. Korraldab oma töökohta juhendamisel.</p>

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, arutelu, iseseisev töö, praktilised tööd.
<b>Hindamismeetodid</b>	Iseseisev töö, praktilised tööd
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007.</li> <li>2. Rekkor, S. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2006.</li> <li>3. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo, 2007.</li> <li>4. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo, 2010</li> <li>5. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Ö., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011.</li> <li>6. Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008.</li> <li>7. Tehnoloogilised kaardid</li> </ol>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Eesti köök	2	Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija õpiks tundma ja väärtustama Eesti rahvuslikku toidukultuuri, tõstaks enese kultuuriteadlikkust, omandaks vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused rahvuslike roogade valmistamiseks.		
<b>Auditoorne õpe</b>		<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>
6 tundi		34 tundi	12 tundi

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjeldab kasutatavaid põhitooraineid ja valmistusviise.</li> <li>2. Selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist.</li> <li>3. Selgitab tervislikust seisundist tulenevaid toitumisalaseid erisusi ( tsöliaakia, laktoos jne).</li> <li>4. Oskab leida asendustooraineid ja -valmistusviise toidutalumatus korral.</li> <li>5. Oskab soovitada Eesti rahvustoite.</li> <li>6. Teab Eesti päritolu roogi.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valmistab juhendi alusel enamlevinud eesti roogi.</li> <li>2. Valmistab juhendi alusel enamlevinud rahvuslikke jooke.</li> <li>3. Serveerib juhendi alusel valmistatud road ja joogid.</li> <li>4. Kohandab menüü vastavalt kliendi toitumisalastele vajadustele.</li> <li>5. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel.</li> <li>6. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel</li> </ol>	Mitteeristav hindamine

#### **Mooduli jagunemine**

<b>1. Eesti Köök (teooria)</b> Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 20	<b>Alateemad</b> EESTI TOIDUKULTUUR Kultuuri tähendus	<b>Seos õpiväljundiga</b> Kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning
--	---	--

	Toiduained eestlaste toidulaual Toiduvalmistamise viisid, söögiajad Eesti rahvustoidud Tavanditoidud Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused	valmistusviise
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapi koostamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Koostab rahvusliku menüü lähtuvalt juhendis toodud informatsioonist kliendi vajaduste osas ja ettevõtte eripärast.	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui teema hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjeldab kasutatavaid põhitooraineid ja valmistusviise.</li> <li>2. Selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist.</li> <li>3. Selgitab tervislikust seisundist tulenevaid toitumisalaseid erisusi (tsöliaakia, laktoos jne).</li> <li>4. Oskab leida asendustooraineid ja -valmistusviise toidutalumatus korral.</li> <li>5. Oskab soovitada Eesti rahvustoite.</li> <li>6. Teab Eesti päritolu roogi.</li> </ol>	
<b>2. Eesti köök (labor)</b> Iseseisev õpe 14 Praktiline töö 12	<b>Alateemad</b> <b>EESTI KÖÖK</b> Road teraviljadest – karaskid, leivavahud ja –supid, kali, pudrud, kama, jne. Road piimasaadustest – sõir, hapupiimaroad, jne. Road köögiviljadest – mulgikapsad, porgandi-, herne- ja kaalikatambid, pirukad jne. Verest road. Road siseelunditest. Rahvuslikud supid ja küpsetised.	<b>Seos õpiväljundiga</b> Valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapi koostamine	
<b>Praktiline töö</b>	Eesti rahvustoitude valmistamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktilised tööd köögis	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui teema hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valmistab juhendi alusel enamlevinud eesti roogi.</li> <li>2. Valmistab juhendi alusel enamlevinud rahvuslikke jooke.</li> <li>3. Serveerib juhendi alusel valmistatud road ja joogid.</li> <li>4. Kohandab menüü vastavalt kliendi toitumisalastele vajadustele.</li> </ol>	

	5. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. 6. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel
--	---

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, praktilised tööd, iseseisev töö
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasandil ehk „Arvestatud“, praktilised tööd ja iseseisev töö sooritatud
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>Õppematerjalid</b>	1. Eesti toit. <a href="http://www.eestitoit.ee">www.eestitoit.ee</a> . 2. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. 3. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kulinaaria. Argo, 2011. 4. Tänapäevane Eesti köök. Varrak 2018.

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Pagari- ja kondiitritööd	2	Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Omandada teadmisi pagaritoodete toorainetest, enamlevinud taignate ning nendest pooltoodete ja toodete valmistamiseks.		
<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>	
6 tundi	32 tundi	14 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taignatest	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valmistab juhendamisel erinevatest taignatest valikpagaritooteid</li> <li>2. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>3. Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>4. Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>5. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul</li> <li>6. Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid</li> <li>7. Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest</li> </ol>	Mitteeristav hindamine
2. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele.</li> <li>9. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</li> <li>10. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</li> </ol>	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>1. Pagari- ja kondiitritööd (teooria)</b> Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 20	<b>Alateemad</b> 1. PAGARITOODETE PÕHITOORAINED. 2. TAIGNA TEMPERATUUR, KONSISTENTS, VÄLJATULEK, SEGAMINE, KOBESTAMINE.	<b>Seos õpiväljundiga</b> Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid

	3. TAIGNA VEAD. 4. KÜPSETAMISE VEAD. 5. PAGARITOODETE LISANDID: TÄIDISED, PUISTED, VÕÕBAD, KREEMID.	valikpagaritooteid erinevatest taiginatest
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapi koostamine	
<b>Hindamisülesanded</b>	Hinnatakse praktiliste töödega	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui teema hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valmistab juhendamisel erinevatest taiginatest valikpagaritooteid</li> <li>2. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>3. Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>4. Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>5. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul</li> <li>6. Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid</li> <li>7. Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest</li> </ol>	
<b>2. Pagari- ja kondiitritööd (labor)</b> Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 14	<b>Alateemad</b> 1. PAGARITOODETE PÕHITOORAINED. 2. TAIGNA TEMPERatuur, KONSISTENTS, VÄLJATULEK, SEGAMINE, KOBESTAMINE. 3. TAIGNA VEAD. 4. KÜPSETAMISE VEAD. 5. PAGARITOODETE LISANDID: TÄIDISED, PUISTED, VÕÕBAD, KREEMID.	<b>Seos õpiväljundiga</b> Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taiginatest Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest
<b>Iseseisev töö</b>	Õpimapi koostamine	
<b>Praktiline töö</b>	Praktilised pagari- ja kondiitritööd	
<b>Hindamisülesanded</b>	Praktilised pagari- ja kondiitritööd	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui teema hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Valmistab juhendamisel erinevatest taiginatest valikpagaritooteid</li> <li>2. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> </ol>	

	<p>3. Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</p> <p>4. Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</p> <p>5. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul</p> <p>6. Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid</p> <p>7. Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest,</p> <p>8. Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele.</p> <p>9. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</p> <p>10. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</p>
--	---

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng. Mõistekaart. Praktiline töö.
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, praktilised ja iseseisev töö sooritatud
<b>sh lävend</b>	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele
<b>Õppematerjalid</b>	1. Pagariõppe põhikursus. <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a> .

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Peoteenindus	2	Marike Reedla
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks		
<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>	
6 tundi	32 tundi	14 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	<p>1. Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati.</p> <p>2. Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid.</p> <p>3. Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu.</p> <p>4. Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega.</p>	Mitteeristav hindamine
2. Teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides	<p>5. Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu.</p> <p>6. Katab lauad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.</p>	Mitteeristav hindamine
3. Teostab juhendamisel peoteenindust	<p>7. Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest.</p> <p>8. Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele.</p> <p>9. Serveerib juhendamisel jooke ja roogi kasutades õigeid tehnikaid</p> <p>10. Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd.</p> <p>11. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.</p>	Mitteeristav hindamine

**Mooduli jagunemine**

<b>Peoteenindus 1.k</b> Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 32 Praktiline töö 14	<b>Alateemad</b> 1. ERINEVAT TÜÜPI LAUAD TOITLUSTUSTEENINDUSES 2. EINETE SERVEERIMISEKS KASUTATAVAD LAUAD JA NENDE PAIGUTAMINE RUUMI 3. SELVELAUAD Kasutamine, menüü, laua katmine, arveldamine, korraldajad, külalised, teenindaja 4. BANKETID, PEOLAUAD, VASTUVÕTUD NING NENDE KORRALDAMINE 5. TEENINDUS Teeninduse liigid, ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine, roogade ja jookide serveerimise tehnika, erinevate roogade serveerimine, klientide teenindamisprotsess	<b>Seos õpiväljundiga</b> Planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele Teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides Teostab juhendamisel peoteenindust
<b>Iseseisev töö</b>	Peoteenuse planeerimine ja rakendamine	
<b>Praktiline töö</b>	Teeninduse liigid, ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine, roogade ja jookide serveerimise tehnika, erinevate roogade serveerimine, klientide teenindamisprotsess	
<b>Hindamisülesanded</b>	Peolaudade teenindamine ja õpimapp	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui teema hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 1. Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati. 2. Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid. 3. Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu. 4. Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega., 5. Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. 6. Katab lauad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle., 7. Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest. 8. Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele. 9. Serveerib juhendamisel jooke ja roogi kasutades õigeid tehnikaid 10. Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd. 11. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.	
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, praktiline töö, diskussioon klassis, ideekaart, meeskonna töö, probleemsituatsiooni lahendamine, iseseisev töö.	
<b>Hindamismeetodid</b>	Praktiline töö, iseseisev töö, probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis, teostanud peolaudade teenindamise praktilised ülesanded ja iseseisvad tööd	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele	

<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. M. Kotkas, A. Roosipõld „Restoraniteenindus“ Kirjastus Argo, 2010</li><li>2. S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu „Teenindamise kunst „ Kirjastus Argo, 2013</li><li>3. Õpetaja koostatud foto-, teemakonspektid, õppematerjalid</li></ol>
-----------------------	---

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Toitumisõpetus	3	Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane tunneb toiduaineid ja toitumisõpetuse aluseid		
	<b>Auditoorne õpe</b>	<b>Iseseisev õpe</b>	
	18 tundi	60 tundi	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
1. Tunneb toiduaineid ja teab nende kvaliteedinõudeid	1. Kirjeldab toiduaineid ja nende ja kvaliteedi nõuded 2. Selgitab toiduainete pakendeid ja märgistust 3. Kirjeldab toidukaupade hoiunõudeid ja realiseerimisaegu 4. Nimetab toiduainete grupid sh mittealkohoolsed joogid ja nende säilitusviisid 5. Kirjeldab toiduainete toitainelist koostist	Mitteeristav hindamine
2. Teab toiduvalmistamisel toitumisõpetuse põhimõtteid	6. Kirjeldab toidupüramiidi ja taldrikureeglit 7. Kirjeldab toitaineid ja arvutab toitainete vajaduse 8. Selgitab tervisliku toitumise põhimõtted 9. Nimetab erinevaid söögikordasid	Mitteeristav hindamine

<b>Mooduli jagunemine</b>		
<b>Toitumisõpetus</b> Auditoorne õpe 18 Iseseisev õpe 60	<b>Alateemad</b> 1. TOIDUAINETE ÕPETUSE ALUSED Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded toiduvalmistamise protsessis (keemia) Toiduainete pakendid ja märgistus Toidukaupade hoiunõuded ja realiseerimisajad Toiduainete grupid sh mittealkohoolsed joogid ja nende säilitusviisid Toiduainete toitaineline koostis  2. TOITUMISÕPETUS Toidupüramiid, taldrikureegel Toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine Tervisliku toitumise põhimõtted	<b>Seos õpiväljundiga</b> Tunneb toiduaineid ja teab nende kvaliteedinõudeid Teab toiduvalmistamisel toitumisõpetuse põhimõtteid

	Söögikorrad Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus	
<b>Iseseisev töö</b>	Õppematerjalide läbitöötamine, õpimapp	
<b>Hindamisülesanded</b>	Test, vestlus	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema on arvestatud, kui teema hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjeldab toiduaineid ja nende ja kvaliteedi nõuded</li> <li>2. Selgitab toiduainete pakendeid ja märgistust</li> <li>3. Kirjeldab toidukaupade hoiunõuded ja realiseerimisaegu</li> <li>4. Nimetab toiduainete grupid sh mittealkohoolsed joogid ja nende säilitusviisid</li> <li>5. Kirjeldab toiduainete toitainelist koostist,</li> <li>6. Kirjeldab toidupüramiidi ja taldrikureeglit</li> <li>7. Kirjeldab toitaineid ja arvutab toitainete vajaduse</li> <li>8. Selgitab tervisliku toitumise põhimõtted</li> <li>9. Nimetab erinevaid söögikordasid</li> </ol>	

<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, iseseisev töö, õpimapp	
<b>Hindamismeetodid</b>	Test, vestlus	
<b>Mooduli hindamine</b>	Mitteeristav hindamine	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, sooritatud test ja praktilised tööd	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele	
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008.</li> <li>2. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010.</li> </ol>	