

KINNITATUD

Direktori

käskkiri nr. 30.01.2018 nr 1-2/15 p 3

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA ABIKOKK, TASE 3			
Sihtrühm	Haridusnõudeta		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
1	MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ALUSED	2 EKAP (52t)	Laida Reitmann
Nõuded mooduli alustamiseks	Puudub		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas	1. Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid. 2. Leiab õppetöoks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist. 3. Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad. 4. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele. 5. Kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid. 6. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.		
2) orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele	7. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutseetikat. 8. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni, tutvub tase 3 nõutavate kompetentsidega. 9. Loetleb rühmatööna erinevaid spetsialiseerumise võimalusi omal erialal. 10. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.		

	<p>11. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</p> <p>12. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid.</p>
<p>3) mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses, mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p>	<p>1. Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja</p> <p>15. toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</p> <p>16. Sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused.</p> <p>17. Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.</p> <p>18. Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.</p> <p>19. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi.</p> <p>20. Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele.</p>
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>1. ORIENTEERUB KUTSEÕPPEASUTUSE ÕPPEKESKKONNAS JA LÄHIPIIRKONNAS - 0,5 EKAP</p> <p>Õpikeskkonnaga tutvumine. Õppetöö korraldusega tutvumine Abikoka õppekava sisu ja ülesehitus. Toitlustus -,majutusettevõtete tutvumine lähipiirkonnas</p> <p>2. ORIENTEERUB VALDKONNA TÖÖTAJALE ESITATAVATES NÕUETES JA KUTSE OMISTAMISES NING SEAB EESMÄRGID ENDA ÕPINGUTELE- 0,5 EKAP</p> <p>Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine Eriala puudutava informatsiooni leidmine INNOVE, 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 ÄRIIDEESED - 0,5 EKAP</p> <p>Majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed Majutus- ja toitlustusettevõtete tutvumine</p>

Sh iseseisev töö	Leiab vastavalt juhendile õppetöös vajaliku informatsiooni erialastelt kodulehtedelt. Koostab abikoka kutsestandardi alusel kirjalikult kompetentside nimekirja
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Tööleht, iseseisev töö, õppekäik, esitlus, õpimapp
Hindamine	Mitteeristav hindamine Hindamise aluseks õpimapp, mis sisaldab kolme õpiülesannet: 1) koka kutsestandardi alusel kirjalik loetelu nõutavatest kompetentsidest 2) iseseisev töö vabalt valitud toitlustusettevõtte tutvustus-esitlus 3) õpikäik toitlustusettevõttesse ja õpetaja juhendi alusel kirjalik kokkuvõte
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid 1-3 on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasandil ja sooritatud iseseisev töö.
Sh hindamismeetodid	Kirjalik töö, iseseisev töö, ettekanne/esitlus, õppekäigu kokkuvõte.
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo kirjastus T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus www.innove.ee

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	KARJÄÄRI PLANEERIMINE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED	3 EKAP (78t)	Eve Rõuk Elo Kadastik Ester Altermann Eveli Laurson
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

<p>1) Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab juhendamisel enda isiksust, oma tugevusi ja nõrkusi; 2. Seostab juhendamisel kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; 3. Leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; 4. Leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta; 5. Koostab juhendamisel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus; 6. Osaleb juhendamisel näidistööintervjuul; 7. Seab juhendamisel endale karjäärieesmärke, koostab, sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani
<p>2) Selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes</p>	<ol style="list-style-type: none"> 8. Teeb juhendi alusel praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest ja ressursside piiratusest; 9. Leiab meeskonnatöona juhendi alusel informatsiooni õpitava valdkonna ettevõtte toote või teenuse hinna kohta turul, kasutades sama toodet või teenust pakkuvate ettevõtete kodulehti; 10. Nimetab iseseisvalt põhilisi endaga seotud Eestis kehtivaid makse; 11. Täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni; 12. Leiab juhendi abil informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutustes pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta;
<p>3) Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p>	<ol style="list-style-type: none"> 13. Kirjeldab meeskonnatöona juhendamisel ettevõtluskeskkonda Eestis, lähtudes õpitavast valdkonnast; 14. Võrdleb juhendamisel oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana; 15. Kirjeldab õppekäigu järel meeskonnatöona juhendi alusel õpitava valdkonna organisatsiooni kliendirühmi, tooteid ja töökorraldust; 16. Sõnastab meeskonnatöona juhendi alusel õpitava valdkonna ettevõtte äriidee;

<p>4) Saab aru õigustest ja kohustustest töökeskkonnas tegutsedes</p>	<p>17. Loetleb meeskonnatöona töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi; 18. Loetleb juhendi alusel tööandja ja töötajate põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab juhendi alusel riskianalüüsi olemust; 19. Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatöona töökeskkonna põhilised ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks; 20. Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatöona seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega; 21. Kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas; 22. Leiab meeskonnatöona juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni juhtuminäitel; 23. Leiab elektrooniliselt juhendamisel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta; 24. Võrdleb juhendamisel töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja vaatest; 25. Leiab juhendi alusel organisatsioonisisestest dokumentidest oma õigused, kohustused ja vastutuse; 26. Arvestab juhendamisel bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist 27. Koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise seletuskirja ja e-kirja 28. Kirjeldab juhendi alusel isiklike dokumentide säilitamise olulisust</p>
<p>5) Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p>	<p>29. Suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt tavapärestes suhtlemissituatsioonides sobivalt 30. Kasutab tavapärestes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava 31. Kirjeldab ja järgib tavapärestes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid 32. Lahendab meeskonnatöona juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapärestes töösituatsioonides 33. Kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel tööalast suhtlemist mõjutavaid kultuuriliste erinevuste aspekte 34. Väljendab selgelt ja arusaadavalt kliendina oma soove teenindussituatsioonis</p>
<p>teemad ja alateemad</p>	<p>1. KARJÄÄRITEE PLANEERIMINE Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: mina ja õpitav kutseala. Õppimisvõimaluste</p>

	<p>ja töömaailma tundmine ning selle tähtsus karjääriplaneerimisel: karjääri areng ja elukestev õppimine, tööturg. Isikliku karjääriplaani koostamine: lühi- ja pikaajaline karjääriplan</p> <p>2. MAJANDUSÕPETUS Majanduslikud valikud piiratud ressursside tingimustes Turu roll majanduse toimimises. Enda eluga seotud maksud, tuludeklaratsiooni koostamine. Säästmine, laenamine ja investeerimine.</p> <p>3. ETTEVÕTLUSE ALUSED Ettevõtliku inimese portree. Väliskeskond ja selle mõju ettevõtte tegevusele Töötamine ettevõttes Äriidee ja selle hindamine</p> <p>4. TÖÖKESKKOND Töökeskonna üldnõuded, töökeskonna ohutegurid. Tööandja ja töötaja õigused ja kohustused Riiklik töötervishoiu ja tööhutuse strateegia, tööhutuse ja töötervishoiualane seadusandlus, tervisekontroll, töötervishoiu- ja töökeskonnaalased teabematerjalid, riskianalüüs, tööõnnetus, käitumine tööõnnetuse korral. Tuleohutus. Tegutsemine tulekahju korral.</p> <p>5. TÖÖSEADUSANDLUS Töölepinguseadus. Töölepingu pooled, nende kohustused ja õigused. Töösuhteid reguleerivad lepingud, töö ja puhkeaeg , puhkuste liigid.</p> <p>6. ASJAAJAMINE e-kirja koostamine ja saatmine, seletuskirja koostamine ja vormistamine; isiklikud dokumendid ja nende säilitamine</p> <p>7. SUHTLEMISOSKUSED Suhtlemisoskused, meeskonnatöö, klienditeenindus</p>
sh iseseisev töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus; 2. Koostab isikliku tegevuskava oma karjääriplaanide teostamiseks pidades silmas nii pikema- kui lühemaajalisi eesmärke

	<ul style="list-style-type: none"> 3. Koostab juhendi alusel elektrooniliselt tuludeklaratsiooni A-vormi 4. Täidab ettevõtte vaatluslehe 5. Tutvub vastava eriala kasutus- ja ohutusjuhenditega 6. Õppija vormistab etteantud juhendi abil töölepingu 7. Lahendab juhendi alusel tavapärase teenindussituatsiooni
sh praktika	Puudub
Õppe- ja õpetamismeetodid	Analüüs. Arutelu. Õppekäik. Infootsing. Rollimängud. Lühiloeng. Praktilised harjutused. Kohtumine. Meeskonnatöö. Situatsioonülesannete lahendamine. Mõistekaart. Videotreening
Hindamine	<p>Mitteeristav hindamine. Õpiväljundid hinnatakse erinevate hindamisülesannetega, mis hõlmavad mitut hindamiskriteeriumi.</p> <p>Hindamisülesanne 1. Õpimapp. Õpilane esitab õpimapi, mis sisaldab <u>kirjaliku juhendi</u> alusel koostatud töid (elektroonilises keskkonnas Google Drive või Moodle)</p> <p>Hindamisülesanne 2. Näidisintervjuul osalemine</p> <p>Hindamisülesanne 3. Meeskonnatöona äriidee leidmine ja selle esitlus</p>
sh hindekriteeriumid	Hinne kujuneb kirjeldatud õpiväljundi kõigi õpiväljundite saavutamisel lävendi tasemel
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on arvestatud, kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel
sh hindamismeetodid	Intervjuu, rollimäng, õpimapp

Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Saavutuste logiraamat : materjale karjääriõpetuse läbiviimiseks 8.-12. klassides / [Sihtasutus Eesti Kutsehariduse Reform ; koostajad Alla Eenmaa ... jt.] [Tallinn] : Sihtasutus Eesti Kutsehariduse Reform, 2003 ([Tallinn] : Printon) 44 lk. : ill. ; 30 cm</u> 2. Tervis ja karjäär : inimese tervis – eriala valiku ja tööalase karjääri mõjutaja [Võrguteavik] / [koostanud: Annika Kүүdorf, Eda Merisalu, Mare Lehtsalu] Ilmunud Tallinn : Elukestva Õppe Arendamise Sihtasutus Innove, 2008 3. Vaatame koos tulevikku : grupidööde kogumik põhikooli ja gümnaasiumi kutsesuunitlejatele, aineõpetajatele, klassijuhatajatele ja karjäärinõustajatele / [koostajad Imbi Kuusik ... jt.] [Tallinn] : Sihtasutus Eesti Kutsehariduse Reform, 2003 ([Tabasalu] : Serica Disain) 74, [6] lk. : ill. ; 30 cm 4. Karjääriõppe sidumine praktikaga soovituslikud abimaterjalid / [Võrguteavik] : SA Innove karjääriteenuste arenduskeskus, Haridus- ja Teadusministeerium ; koostaja: Terje Paes 5. Internetileheküljed: www.eures.ee, 6. www.rmp.ee, 7. http://europa.eu/youth, 8. www.ti.ee, www.rajaleidja.ee, 9. www.mitteformaalne.ee 10. E-kursus Moodle keskkonnas „Karjääriõpetus autotehnikutele: https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=5824 11. Ettevõtluse alused SA Innove, Haridus- ja Teadusministeerium ; koostajad: Tiia Randmaa, Ester Raiend, Riina Rohelaan, Aive Kupp, Jane Mägi 2007 12. Ideest eduka ettevõtte SA Innove, Haridus- ja Teadusministeerium ;koostajad: Rein Sirkel, Kaire Uiboleht, Juhan Teder, Monika Nikitina-Kalamäe 2008 13. Füüsilisest isikust ettevõtja käsiraamat Kirjastus Ilo; Olavi Kärsna 2008 14. Internetileheküljed www.minuraha.ee, 15. www.eas.ee, 16. www.emta.ee
----------------	--

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
3	TOITLUSTAMISE ALUSED	15 EKAP (390t)	Sigrít Mäeots

			Marika Kasvand Karin Õunap
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud 1 -2 moodul		
Mooduli eesmärk	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 hügieeni - ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid. 2. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile. 3. Kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. 4. Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke. 5. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha. 6. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. 7. Kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit. 8. Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele. 9. Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi 10. tulenevalt toiduhügieeni nõuetest. 11. Põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele. 12. Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult. 13. Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme 		
2) kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus – ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest	<ol style="list-style-type: none"> 14. Loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid. 15. Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile. 16. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. 17. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. 18. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted. 19. Selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös . 20. Kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest. 21. Loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui 		

	<p>igapäevases elus.</p> <p>22. Arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.</p>
3) koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele ning lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest	<p>23. Koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest.</p> <p>24. Põhjustab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest.</p> <p>25. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi.</p>
4) selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral	<p>26. Selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes.</p> <p>27. Hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit.</p> <p>28. Annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.</p> <p>29. Toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt.</p> <p>30. Nimetab hädaabinumbri.</p>
Teemad, alateemad	<p>1. HÜGIEENI NÕUDED TOITLUSTUSETTEVÕTTES.</p> <p>Isiklik hügieen. Toiduainete sanitaarhügieen. Temperatuuri kontroll (toitude/ toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused). Viirused, bakterid, seened, parasiidid. Toidumürgitused ja –nakkused.</p> <p>2. TOIDUAINETE ÕPETUSE ALUSED.</p> <p>Toiduainete grupid ja nende säilitusviisid. Pakend. Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded. Toiduainete keemilise koostise tähtsus toiduvalmistamise protsessis.</p> <p>3. KESKKONNAKAITSE.</p> <p>Köögijäätmete sorteerimine. Säästlikkuse tähtsus.</p> <p>4. TOIDUVALMISTAMISE PÕHIALUSED.</p>

Kulinaarse töötlemise põhiviisid (kuum- ja külmtöötlemine).
Roagruppide osatähtsus, liigitus, põhivalmistamine ja serveerimine.
Puljongid, supid, vormitoidud, pasta, riisi, köögiviljatoidud ja lisandid, salatid, võileivad.
Munatoidud, pudrud.
Lihtsad magustoidud.

5. TÖÖVAHENDID JA SEADMED.

Töövahendid ja materjalid.
Eeltöötlemisseadmed.
Kuumtöötlemisseadmed.
Nõudepesuseadmed.
Ohutu töö seadmetega.

6. TÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE.

Kauba vastuvõtt ja ladustamine.
Enesekontroll.
Oma töökoha planeerimine.
Oma tööaja planeerimine.

7. PUHASTUS- JA KORRASTUSTÖÖD.

Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted.
Mustus, vee kasutamine puhastustöödel.
Puhastusplaan.
PH mõiste.
Puhastuslahuste valmistamine.
Ohutus puhastustöödel.

8. TOITUMISÕPETUS.

Toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine.
Toidupüramiid, taldrikureegel.
Söögikorrad.
Tervisliku toitumise põhimõtted.

	<p>Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus.</p> <p>9. MENÜÜ KOOSTAMINE. Menüüde tähtsus, põhisöögikordade menüüd. Erialane terminoloogia. Menüüde koostamise põhimõtted. Hommikusöögimenüüd. Lihtsa menüü koostamine.</p> <p>10. ESMAABI 16t Esmaabi korraldus ettevõttes. Hädaabinumber. Esmaabi kergemate vigastuste korral.</p>
Sh iseseisev töö	Individaalsed tööd suurköögis
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, analüüs, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid/ e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine. Sooritatud oskuste demonstratsioon, Rollimänguna esmaabikorraldus ettevõttes, rollimängu analüüs
Hindamine	<p>Mitteeristav</p> <p>Hindamise aluseks kolm õpiülesannet:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Koostab lihtsa lõunasöögi menüü lähtuvalt toitlustusettevõtte äriideest, toitumisõpetuse põhimõtetest, kliendi soovidest ning vajadustest ning esitleb kaasõpilastele. 2) Lahendab etteantud juhendi alusel juhtumipõhise ülesande paaristööna, ülesanne hõlmab puhastus- ja korrastustöid, tööohutust ja esmaabi. 3) Koostab õpimapi lähtuvalt juhendist (sooritatud testid, ülesanded, analüüsid, retseptid, tehnoloogilised kaardid)
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid 1-4 on saavutatud lävendi tasandil ehk „Arvestatud“ ja sooritatud on iseseisev töö ning õpiülesanded
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, õpimapp, õpiülesanne paaristööna

Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A. jt. Kulinaaria. Argo, 2011. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurröögis. Argo, 2010. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Ö., Praktiline Kulinaaria. Argo kirjastus 2013 Õpimapi koostamise juhend. Aavik, Ö. Kalkulatsiooniõpetus. Argo, 2011. Kängsepp, I. Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile. Ilo, 2008 Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. Schumann, S.; Lapp, S.; Alt, H. (2000) Koristaja ABC. Tallinn. Kirjastus K., „Koristamine see on lihtne“ õppefilm Kuura, E. (2003) Puhastusteenindus. Tallinn kirjastus. Ilo.
----------------	---

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
4	TEENINDUSE ALUSED	4 EKAP (104t)	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1 ja 3		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	1. Kirjeldab juhendi alusel teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel. 2. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel. 3. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel. 4. Kirjeldab kliendi teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast.		
2) lahendab juhendamisel teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele, väljendab ennast arusaadavalt	5. Valib juhendamisel suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest 6. Kasutab juhendamisel teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. 7. Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.		

	<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 korrektselt erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis</p>
<p>3) teeb ettevalmistused ning teenindab kliente iseteenindusliinis, selvelaudades ja istumisega laudades vastavalt koka korraldustele</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>
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>1. KLIENDITEENINDUSE ALUSED - 0,5 EKAP Kliendikeskne teenindus toitlustuses. 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>2. KUTSEALANE EESTI KEEL - 0,5 EKAP Kutsealase informatsiooni hankimine. Töölased keelekasutuse situatsioonid. Kutsealane terminoloogia. Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult.</p> <p>3. TEENINDUS JA MÜÜK - 0,5 EKAP Klientide tagasiside hankimine.</p>

	<p>Toitlustusteenindajale esitatavad nõuded. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud. Toitlustusteenindaja kuvand.</p> <p>4. ETTEVALMISTUSTÖÖD TEENINDAMISEKS - 1,5 EKAP</p> <p>Ruumide ja laudade kaunistamine. Lauad, lauapesu (laudade linutamise ja linade ära korjamise tehnilised võtted). Salvrättide voltimine. Laua- ja serveerimisnõud, söögiriistad ja serveerimisvahendid. Eelkatete liigid. Ettevalmistustööd saalis. Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted). Eelkatte toimingud. Selvelauad. Iseteenindusliin. Roogade ja jookide serveerimise tehnika. Portioneeritud toitude serveerimine. Vaagnalt serveerimine. Kandikult serveerimine. Jookide serveerimine. Kasutatud nõude ja laua koristamine.</p>
Sh iseseisev töö	Referaat „Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi“
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, probleemülesannete lahendamine, esitlus, ideekaart, erinevad teenindussituatsioonid, rollimäng, õppefilmid. Töö õpikuga vastavalt juhendile, Iseseisev töö, praktilised tööd
Hindamine	<p>Mitteeristav</p> <p>Hindamise aluseks kolm õpiülesannet:</p> <p>1) Teostab positiivse kliendikontakti alustamist ja lõpetamist, on teenindusvalmis ja kasutab kliendiga suhtlemisel klienditeeninduse aluseid.</p>

	2) Rakendab praktilises töös positiivse kliendisuhete printsiipe. 3) Teostab praktilisi töid (nt laudade paigutamine ruumis, salvrätide voltimine, laudade linutamine jne)
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid 1-3 on saavutatud läveni ehk „Arvestatud“ tasemel, sooritatud on iseseisev töö (referaat) ja praktilised tööd
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktilised tööd
Õppematerjalid	Esmamulje teeninduses - http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/ - VANKeR programmi raames Kelneri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ Klientide rühmitamine - http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/ - VANKeR programmi raames Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoranteenindus. Lauakatmine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused. Salvrätide voltimine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ Teeninduskett - http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/ - VANKeR programmi raames Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale - http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/ - VANKER programmi raames Toitlustuse alused 2 AP (E-kutsekool, Vanker programmi raames) 2009.a. Vealukorrad teeninduses - http://cmsimple.e-ope.ee/vealukorrad/ - VANKeR programmi raames

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
5	ABIKOKA PRAKTILISE TÖÖ ALUSED	12 EKAP (312t)	Marika Kasvand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
<p>1) valmistab juhendamisel toite ja jooki, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid, töötab juhendamisel meeskonnaliikmena</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valmistab juhendamisel toite ja jooki. 2. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. 3. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid järgides. 4. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. 5. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. 6. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. 7. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest. 8. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorraldusepõhimõtetele, 9. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. 10. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast. 11. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.
<p>2) töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides</p>	<ol style="list-style-type: none"> 12. Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. 13. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest. 14. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. 15. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles.
<p>Teemad, alateemad</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. SISSEJUHATAV OSA - 0,5 EKAP Köögitöö töökorraldus. Seadmed ja ohutustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus. 2. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKESKKONNAS 8,5 EKAP Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. Praktiline teenindus õppekeskkonnas. Homniku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted.

	Teenindus –osaline, selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis
Sh iseseisev töö	Õpimapp (retseptuurid ja tööjuhendid)
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, näitlikustamine, praktiline töö juhendamisel, Oskuste demonstratsioon, meeskonnatöö, õpimapp, iseseisev töö, enesehinnang.
Hindamine	Mitteeristav Hindamise aluseks õpiülesannete sooritamine ja iseseisva töö esitamine. Õpiülesanded: Serveerib juhendamisel valminud road koos sobivate jookidega kliendile, luues positiivse kliendikontakti suheldes korrektses eesti keeles, töötades ergonoomiliselt.
Sh hindamiskriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud praktilised tööd ja iseseisev töö.
Sh hindamismeetodid	Õpimapp, praktiline töö
Õppematerjalid	Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst.

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
6	ABIKOKA PRAKTIKA	15 EKAP (390t)	Marika Kasvand, Laida Reitmann
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul 1 –Sissejuhatus erialasse Moodul 2 -Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused Moodul 3- Toitlustamise alused Moodul 4 - Teeninduse alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitide valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

1) planeerib isikliku praktika eesmäärke	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit. 2. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.
2) tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ol style="list-style-type: none"> 3. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. 4. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. 5. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.
3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<ol style="list-style-type: none"> 6. Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. 7. Valib toitute 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 sisekorraeeskirju.
4) töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid	<ol style="list-style-type: none"> 12. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel. 13. Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel. 14. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel. 15. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. 16. Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.
5) eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	<ol style="list-style-type: none"> 17. Eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest. 18. Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt. 19. Tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. 20. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. 21. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel. 22. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.
6) teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	<ol style="list-style-type: none"> 23. Teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti. 24. Tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke. 25. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. 26. Teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid.
7) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande	<ol style="list-style-type: none"> 27. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. 28. Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. 29. Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. 30. Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast. 31. Esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane

	töölaseks arenguks.
Teemad, alateemad	1. Praktika dokumentatsioon – avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded. 2. Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne.
Sh iseseisev töö	Praktika aruande koostamine
Sh praktika	10 õn
Õppemeetodid	Praktikaettevõtte äriideega ja sellest tuleneva menüü, töökorralduse jne tutvumine, praktiline töö. Praktika aruande koostamine, analüüs, esitlus, arutelu.
Hindamine	Mitteeristav Kasutab ülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasaegset infotehnoloogilist riist- ja tarkvara ning vormistamisel korrektset õppekeelt ja erialast terminoloogiat, samuti võõrkeelset. Annab hinnangu oma tegevusele ja arengule praktikaprotsessis, koostab praktika aruande
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktiline töö ettevõttes, praktika aruanne
Õppematerjalid	Järvamaa KHK kirjalike tööde vormistamise juhend http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeode-koostamise-juhend.php Kooli veebilehel dokumendid õppijale ja praktika dokumendid http://jkhk.ee/media/Dokumendid/Oppekorralduseeskiri.pdf http://jkhk.ee/pages/praktika.php.jkhk.ee

VALIKÕPINGUD 9 EKAP

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
1	ERITOITLUSTUS	2 EKAP (52t)	Mare Teesalu
Nõuded mooduli	moodul 1 Sissejuhatus erialasse		

alustamiseks	moodul 3 Toitlustamise alused
Mooduli eesmärk	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
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
1) kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. 2. Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. 3. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. 4. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.
2) kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	5. Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.
3) koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja 4) toitumissoovitustega	<ol style="list-style-type: none"> 6. Menüü koostamine toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. 7. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.
5) valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke	<ol style="list-style-type: none"> 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. 11. Korraldab oma töökohta juhendamisel.
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 1. ERINEVATE TOITUMISALASTE ISEÄRASUSTEGA KLIENTIDE TOITUMISE ERIPÄRA - 0,25 EKAP 2. MENÜÜ KOOSTAMINE ARVESTADES KLIENDIRÜHMADE TOITUMISALAST OMAPÄRA - 0,25 EKAP 3. TOITUMISALASTE ISEÄRASUSTEGA KLIENTIDELE SOBILIKKE ROOGADE JA JOOKIDE PRAKTILINE VALMISTAMINE - 1 EKAP

Sh iseseisev töö	Lihtsa menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, arutelu, iseseisev töö, praktilised tööd.
Hindamine	Mitteeristav Valmistab koostatud menüü alusel road koos sobivate jookidega, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaartitest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja –seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult. Esitleb koostatud menüü kaasõppijatele selgitades konkreetse kliendi vajadusi ning põhjendades
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud läveni tasemel, Iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktilised tööd
Õppematerjalid	Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007. Rekkor, S. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2006. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo, 2007. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo, 2010 Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011. Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008. Tehnoloogilised kaardid

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
2	EESTI KÖÖK	2 EKAP (52t)	Mare Teesalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud: moodul 1 – Sissejuhatus erialasse moodul 3 – toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija õpiks tundma ja väärtustama Eesti rahvuslikku toidukultuuri, tõstaks enese kultuuriteadlikkust, omandaks vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused rahvuslike roogade valmistamiseks.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

1) kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab kasutatavaid põhitooraineid ja valmistusviise. 2. Selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist. 3. Selgitab tervislikust seisundist tulenevaid toitumisalaseid erisusi (tsöliaakia, laktoos jne). 4. Oskab leida asendustooraineid ja -valmistusviise toidutalumatus korral. 5. Oskab soovitada Eesti rahvustoite. 6. Teab Eesti päritolu roogi.
2) valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke	<ol style="list-style-type: none"> 7. Valmistab juhendi alusel enamlevinud eesti roogi. 8. Valmistab juhendi alusel enamlevinud rahvuslikke jooke. 9. Serveerib juhendi alusel valmistatud road ja joogid. 10. Kohandab menüü vastavalt kliendi toitumisalastele vajadustele. 11. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. 12. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 1. EESTI TOIDUKULTUUR - 0,5 EKAP Kultuuri tähendus; Toiduained eestlaste toidulaual; Toiduvalmistamise viisid, söögiajad; Eesti rahvustoidud; Tavanditoidud; Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused 2. EESTI KÖÖK - 1 EKAP 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.
Sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. Praktilised tööd, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav Koostab rahvusliku menüü lähtuvalt juhendis toodud informatsioonist kliendi vajaduste osas ja

	ettevõtte eripärast. Praktilised tööd köögis
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasandil ehk „Arvestatud“, praktilised tööd ja iseseisev töö sooritatud.
Sh hindamismeetodid	
Õppematerjalid	Eesti toit. www.eestitoit.ee . Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kulinaaria. Argo, 2011. www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/7_kaasaegne_eesti_kk.html .

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
3	PAGARI- JA KONDIITRITÖÖD	2 EKAP (52t)	Sigrit Mäeots
Nõuded mooduli alustamiseks	moodul 1 Sissejuhatus erialasse moodul 3 Toitlustamise alused		
Mooduli eesmärk	Omandada teadmisi pagaritoodete toorainetest, enamlevinud taignate ning nendest pooltoodete ja toodete valmistamiseks.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taignatest	1. Valmistab juhendamisel erinevatest taignatest valikpagaritooteid 2. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele 3. Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele 4. Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule 5. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul 6. Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid 7. Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest		
2) töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	8. Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele. 9. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. 10. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.		
Teemad, alateemad	1. PAGARITOODETE PÕHITOORAINED.		

	<p>2. TAIGNA TEMPERATUUR, KONSISTENTS, VÄLJATULEK, SEGAMINE, KOBESTAMINE.</p> <p>3. TAIGNA VEAD.</p> <p>4. KÜPSETAMISE VEAD.</p> <p>5. PAGARITOODETE LISANDID: TÄIDISED, PUUSTED, VÕÕBAD, KREEMID.</p>
Sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. Mõistekaart. Praktiline töö, meeskonnatöö
Hindamine	<p>Mitteeristav</p> <p>Eeltötleb ja valmistab juhendi alusel erinevaid taignaid</p> <p>Valmistab lisandeid, vormib ja küpsetab tainast tooteid juhendamisel</p> <p>Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid</p> <p>Annab juhendamisel hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist ja küpsetamise järel</p> <p>Annab juhendamisel hinnangu enda ja meeskonna tegevusele praktilistes harjutustes</p>
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasandil, praktilised ja iseseisev töö sooritatud
Sh hindamismeetodid	Meeskonna töö, praktiline töö, enesehindamine
Õppematerjalid	<p>Pagariõppe põhikursus. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/.</p> <p>Kondiitri tehnoloogia. http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf.</p>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	PEOTEEININDUS	2 EKAP (78t)	Marika Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud toiduhügieen		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

1) Planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati. 2. Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid. 3. Planeerib meeskonnatöona vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu. 4. Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega.
2) Teostab meeskonnatöona ettevalmistustöid teenindusruumides	<ol style="list-style-type: none"> 5. Planeerib meeskonnatöona söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. 6. Katab laud linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.
3) Teostab juhendamisel peoteenindust	<ol style="list-style-type: none"> 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 meeskonnatöona sündmuse lõppedes korrastustööd. 11. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 1. ERINEVAT TÜÜPI LAUAD TOITLUSTUSTEENINDUSES 2. EINETE SERVEERIMISEKS KASUTATAVAD LAUAD JA NENDE PAIGUTAMINE RUUMI 3. SELVELAUAD <p>Kasutamine, menüü, laua katmine, arveldamine, korraldajad, külalised, teenindaja</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. BANKETID, PEOLAUAD, VASTUVÕTUD NING NENDE KORRALDAMINE 5. TEENINDUS <p>Teeninduse liigid, ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine, roogade ja jookide serveerimise tehnika, erinevate roogade serveerimine, klientide teenindamisprotsess</p>
sh iseseisev töö	Peoteenuse planeerimine ja rakendamine
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Aktiivne loeng, praktiline töö, diskussioon klassis, ideekaart, meeskonna töö, probleemsituatsiooni lahendamine, iseseisev töö, analüüs (eneseanalüüs).

Hindamine	Mitteeristav Hindamine toimub kujundava hindamisena. Eelduseks õpimapp, mis sisaldab töölehti, rollimängude tulemusel enesehinnangut Õpiülesanded: peolaudade teenindamine ja õpimapp
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis, teostanud peolaudade teenindamise praktilised ülesanded ja iseseisvad tööd
sh hindamismeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö, probleemsituatsiooni lahendamine
Õppematerjalid	M. Kotkas, A. Roosipõld „Restoraniteenindus“ Kirjastus Argo, 2010 S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu „Teenindamise kunst“, Kirjastus Argo, 2013 Õpetaja koostatud foto-, teemakonspektid, õppematerjalid

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
5	ERIPUHAUSTÖÖD	3 EKAP (78t)	Karin Õunap
Nõuded mooduli alustamiseks	Teema puhastus		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja viib läbi eripuhastustöid järgides ergonoomilise ja ohutu töö põhimõtteid.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Puhastab erinevaid põrandakatteid ning vajadusel viib läbi kaitsetöötlust;	1. Selgitab vahetatavate põrandate erinevaid puhastamise tehnoloogiaid, 2. Teostab süvapesu vahaga kaitstavatele põrandatele, katab puhta ja kuiva põranda vahaga 3. Selgitab erinevaid kivipindade puhastamise tehnoloogiaid, ja viib läbi süvapesu erinevatele kivipindadele, vajadusel teostab sobiva kaitsetöötlust 4. Selgitab erinevaid tekstiilkatete ja vaipade erinevaid puhastusviise ja puhastab vaiba või tekstiilkatte sobival viisil, vajadusel viib läbi kaitsetöötlust 5. Selgitab erinevaid puitpõrandate puhastamise tehnoloogiaid ja puhastab puitpõranda sobival viisil, vajadusel viib läbi kaitsetöötlust		

	Selgitab vähemlevinud, eriotstarbeliste, katseainetega mittetöödeldavate (näiteks kumm, kork, laminaat, ESD jne) pinnakatete puhastamise tehnoloogiat ja puhastab valikulise pinnakatte, vajadusel viib läbi kaitsetöötlust
2. Puhastab mööbli ja esemed ning vajadusel viib läbi kaitsetöötlust;	<p>6. Selgitab kuivade ruumide puhastamise eripära lähtuvalt mustusest ja pinnakattematerjalist, puhastab kõvakattega esemed ja mööbli mustusest, mida ei saa eemaldada hoolduskoristusega, vajadusel töötleb pinnad kaitseainega</p> <p>7. Selgitab märgade ja eriotstarbeliste ruumide puhastamise eripära lähtuvalt mustusest ja pinnakattematerjalist ning puhastab põhjalikult ruumide (näiteks saun, suurkööök) mööblit ja esemeid, vajadusel viib läbi kaitsetöötlust</p> <p>Selgitab pehme mööbli erinevaid puhastuse viise ja etappe, lähtuvalt mustusest ja pinnakattematerjalist ja puhastab mööbli vastavalt materjalile ja ehituslikule eripärale mustusest, mida ei saa eemaldada hoolduskoristusega, vajadusel viib läbi kaitsetöötlust</p>
3. Puhastab seinad (sh kõik vertikaalsed pinnad) ning vajadusel viib läbi kaitsetöötlust	<p>8. Selgitab seinte jt vertikaalsete pindade puhastuslikke erisusi tulenevalt pinnakattematerjalist ja mustusest ning puhastab vett-taluvaid seinu jt vertikaalseid tasapindu mustusest, mis ei ole eemaldatav hoolduspuhastusega</p> <p>Selgitab akende puhastamise viise, kirjeldab kasutatavaid abivahendeid, mehhanisme ja ohutegureid, peseb aknaid kasutades erinevaid tarvikuid ja abivahendeid</p>
4. Puhastab laed ja muud kõrgemad tasapinnad	<p>9. Selgitab lagede jt kõrgete pindade puhastamise eripära tulenevat ohutust tööst, mustusest, pinnakattematerjalist, puhastab laed jt kõrged tasapinnad kasutades reguleeritavaid tarvikuid</p> <p>10. Annab selgitusi puhastamise kohta arvestades mustuse ja pinnakatte eripära ning puhastusprotsessi võimalikku mõju pinnakattele</p> <p>11. Kasutab eripuhastustöödel sobilikke koristusmasinaid, –tarvikuid ja abivahendeid</p> <p>12. Töötab tervist, keskkonda ja vahendeid säästvalt, rakendab ergonoomilisi töövõtteid ning sooritab oma eriala kutsetöö spetsiifikast lähtuvaid sobilikke rühi-, koordinatsiooni ja võimlemisharjutusi</p> <p>13. Analüüsib igapäevaselt oma töö tulemusi ja teeninduskäitumist</p>
Teemad, alateemad	<p>1. ERIPUHAUSTUSTÖÖDE TÄHTSUS</p> <p>1.1. Koristusained</p> <p>1.2. Tarvikud/masinad</p> <p>2. PINNAKATTEMATERJALIDE LIIGITUS, EHITUS, OMADUSED</p> <p>2.1. Pinnakattematerjalide kaitsetöötlust</p> <p>2.2. Kõvamööbli puhastamine ja kaitsmine</p> <p>2.3. Pehme mööbli puhastamine, kaitsetöötlust.</p>

	3. SEINTE JA LAGEDE PUHASTAMINE
Sh iseseisev töö	Suurpuhastuse plaani koostamine
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, iseseisev töö, praktilised tööd, kirjalik objekti analüüs
Hindamine	Mitteeristav Hindamise aluseks kolm õpiülesannet: 1) Test puhastustehnoloogia ja erinevate pinnakatete omaduste kohta . 2) Erinevate pinnakatete puhastamine ja vajadusel kaitsmine (praktiline töö) 3) Mööbli ja esemete puhastamine ja hooldus
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid 1-4 on saavutatud läveni ehk „Arvestatud“ tasemel, sooritatud test ja praktilised tööd
Sh hindamismeetodid	Test, praktilised tööd, vestlus
Õppematerjalid	1. Koristusvaldkonna sõnavarastandard EVS 900:2009 2. Eripuhastustööd https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4078 3. Koristustööde planeerimine ja arendamine https://moodle.e-ope.ee/course/view.php?id=4079