

ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KOKK, TASE 4			
Sihtrühm	keskharidus		
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe		
Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
1	MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ALUSED	2 EKAP	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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 7. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna 8. töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutseetikat. 9. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni, tutvub tase 3 nõutavate 10. kompetentsidega. 11. Loetleb rühmatööna erinevaid spetsialiseerumise võimalusi omal erialal. 12. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. 13. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid. 		

	14. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid.
3) mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses;	15. Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja 16. toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused. 17. 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. 18. Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.
4) mõttestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid	19. Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid. 20. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi. 21. Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele.
Teemad, alateemad	1. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas Õpikeskkonnaga tutvumine. Õppetöö korraldusega tutvumine Abikoka õppekava sisu ja ülesehitus. Toitlustus -,majutusettevõtete tutvumine lähipiirkonnas 2. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine Eriala puudutava informatsiooni leidmine INNOVE, Kutsekoja ja EHRL kodulehtedelt. Kutsestandardiga tutvumine. 3. Mõistab turismi tähtsust eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses, Majutus- ja toitlustusettevõtete tutvumine 4. Mõttestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid Majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed
Sh iseseisev töö	Leiab vastavalt juhendile õppetööks 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	6 EKAP	Eve Rõuk Eveli Laurson Maili Rannas Ester Altermann Elo Kadastik
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 sätestatust 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 juhtumi näitel; 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 tavapärastes suhtlemissituatsioonides sobivalt 30. Kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava 31. Kirjeldab ja järgib tavapärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid 32. Lahendab meeskonnatöona juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapärastes 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. Väliskeskkond ja selle mõju ettevõtte tegevusele Töötamine ettevõttes Äriidee ja selle hindamine</p> <p>4. Töökeskkond Töökeskkonna üldnõuded, töökeskkonna ohutegurid. Tööandja ja töötaja õigused ja kohustused Riiklik töötervishoiu ja tööhutuse strateegia, tööhutuse ja töötervishoiualane seadusandlus, tervisekontroll, töötervishoiu- ja töökeskkonnaalased 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. Suhtlemine 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 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	Mitteeristav hindamine. Õpiväljundid hinnatakse erinevate hindamisülesannetega, mis hõlmavad mitut hindamiskriteeriumi. Hindamisülesanne 1. Õpimapp. Õpilane esitab õpimapi, mis sisaldab <u>kirjaliku juhendi</u> alusel koostatud töid (elektroonilises keskkonnas Google Drive või Moodle) Hindamisülesanne 2. Nädisintervjuul osalemine Hindamisülesanne 3. Meeskonnatöona äriidee leidmine ja selle esitlus
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 karjääriõustajatele / [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	ABIKOKA TÖÖ	12 EKAP	Mare Teesalu

			Kati Adul Sigrít Mäeots
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööhutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid	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. Annab oma tööle enesehinnangu		
2) käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikult	8. Mõistab toiduhügieeni põhimõtteid lähtudes Toiduseadusest. 9. Mõistab ettevõtte enesekontrolliplaani sisu ja sellega seotud tegevusi köögis. 10. Selgitab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamise vajadust 11. Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast		
3) teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutusaja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööhutusnõuetest ja puhastusplaanist	12. Valib ja kasutab eesmärgipäraselt asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile 13. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööhutusnõuetest 14. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted		
4) ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainetegruppide hoiunõuetele	15. Ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet 16. Ladustab kauba, arvestades erinevate toiduainetegruppide hoiunõudeid 17. Abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele 18. Kirjeldab toiduaineid lähtudes toidutoorme ja toidu sortimendist, kvaliteedist, maitseomadustest ja kasutamisevõimalustest		
Teemad, alateemad	1. Toitude ja jookide põhivalmistamisviisid 2. Tehnoloogilise kaardi kasutamine toitude ja jookide valmistamisel.		

	<p>3. Töö planeerimine köögis.</p> <p>4. Aed- ja teraviljatoodete eeltöötlemine.</p> <p>5. Toitude valmistamine etteantud retseptuuri järgi (lihtsaid salateid; suppe; aedvilja- ja pastalisandeid; munatoite)</p> <p>6. Toiduhügieeni põhimõtted</p> <p>7. Toiduseadus</p> <p>8. Isikliku hügieeni nõuded</p> <p>9. Ettevõtte enesekontrolliplaan</p> <p>10. Ressursside säästlik kasutamine</p> <p>11. Keskkonnaprobleemid. Jäätmetehooldus. Jäätmete liigid. Kahjuritõrje</p> <p>12. Köögiseadmed (ÕV3) 12 tundi</p> <p>1. Köögiseadmete kasutamine ja puhastamine.</p> <p>2. Töövahendid ja GN nõud (mõõtevahendid, eeltöötlusvahendid, kuumtöötlusvahendid)</p> <p>3. Ettevalmistusseadmed (köögiviljalõikur, kaalud, koorimismasin)</p> <p>4. Kül- ja kuumsäilitusseadmed</p> <p>5. Kuumtöötlusseadmed</p> <p>6. Nõudepesumasinad</p> <p>13. Puhastustööd (ÕV3) 18 tundi</p>
Sh iseseisev töö	Individaalsed tööd suursöögis
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, arutlus, praktiline õpe, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kõikide hindamisülesannete teostamine lävendi tasemel.</p> <p>Moodulhindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab</p> <p>a) Sooritatud hügieeni test</p> <p>b) Sooritatud praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja eneseanalüüsiga</p> <p>c) Õppeköögi puhastusplaan</p> <p>d) Töend läbitud esmaabi koolituse kohta</p>
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, õpimapp, praktilised tööd, test

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. 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	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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. 8. Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras. 		

	<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 müügiprotsessis</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 serverimiseks vajalike vahendite nimekirja.</p> <p>12. Katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu.</p> <p>13. Serverib juhendamisel toite ja jooke ning katab laudu.</p> <p>14. Valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serverimisvahendid 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 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 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 Klientide tagasiside hankimine. Toitlustusteenindajale esitatavad nõuded. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud. Toitlustusteenindaja kuvand.</p>

	<p>4. Ettevalmistustööd teenindamiseks</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> <ol style="list-style-type: none"> 1) Teostab positiivse kliendikontakti alustamist ja lõpetamist, on teenindusvalmis ja kasutab kliendiga suhtlemisel klienditeeninduse aluseid. 2) Rakendab praktilises töös positiivse kliendisuhete printsiipe. 3) Teostab praktilisi töid (nt laudade paigutamine ruumis, salvrättide voltimine, laudade linutamine jne)
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud läveni ehk „Arvestatud“ tasemel, sooritatud on iseseisev töö

	(referaat) ja praktilised tööd
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktilised tööd
Õppematerjalid	<p>Esmamulje teeninduses - http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Kelneri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</p> <p>Klientide rühmitamine - http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus.</p> <p>Lauakatmine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</p> <p>Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused.</p> <p>Salvrättide voltimine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</p> <p>Teeninduskett - http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/ - VANKeR programmi raames</p> <p>Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale - http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/ - VANKER programmi raames</p> <p>Toitlustuse alused 2 AP (E-kutsekool, Vanker programmi raames) 2009.a.</p> <p>Veaolukorrad teeninduses - http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/ - VANKeR programmi raames</p>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
5	SUURKÖÖGITÖÖ	10 EKAP	Marika Kasvand Sigrít Mäeots
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ning jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasustest ning klientide vajadustest ja ootustest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) valmistab juhendamisel toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke,	1. Kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid 2. Kasutab juhendi alusel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid		

tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	3. Valmistab juhendamisel suurköögitoite ja jooke suurtes kogustes, kasutades tehnoloogilisi kaarte, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest 4. Vastutab väljastatavate roogade õige portsjonkaalu eest, vältides üle- ja puudujääke 5. Käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele, 6. Arvestab tooraine vajadust ja kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid
2) iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid	7. Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest 8. Selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele 9. Iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende omadustest ja põhitoitainelisest koostisest
3) koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest	10. Koostab juhendi alusel söögikorra menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest 11. Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest 12. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi 13. Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü
4) koostab põhisöögikordade toitutele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogiaja kalkulatsioonikaardid, arvutab tooraine vajaduse ja kaloraaži	14. Koostab toitute ja jookide tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid nii kirjalikku kui elektroonilist etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades. 15. Teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid 16. Arvutab tooraine kg ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast 17. Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast 18. Arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust 19. Arvutab protsentuaalselt ja koguseliselt abitabelite toel tooraine külm- ja kuumtöötlemiskaod 20. Arvutab põhisöögikorra kaloraaži kasutades selleks abitabeleid
5) planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta suurköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast ning tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest	21. Planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha 22. Planeerib juhendi alusel köögis tööülesannetesooritamiseks piisava ajavaru, toorained ning sobiva võimsusega seadmed 23. Kasutab tööks suurköögiseadmeid ja väiketöövahendeid, arvestades ohutusnõudeid
Teemad, alateemad	1. Toiduvalmistamise alused ja koka praktiline töö Suurköögi toidud/teemad: supid, kastmed, teraviljatoidud, köögiviljaroad, hakklihatoitud, hautatud lihatoitud, munaroad, lihtsamad kalaroad, lihtsamad magustoidud 2. Toiduainete grupid, nende toitaineline koostis. 3. Liha ja lihaliigid, erinevad tootmisviisid.

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Subproduktid ja lihatooted. 5. Kala ja kalatooted, mereannid. 6. Toidurasvad 7. Vähemtuntud puu-ja köögiviljad 8. Lisaained toidus 9. Menüü mõiste ja menüüdes kasutatav terminoloogia. 10. Menüü koostamist mõjutavad tegurid. 11. Tervisliku toitumise tähtsus ja vajadus. 12. Toidukorrad, toidukordade menüüde koostamine erinevatele kliendirühmadele. 13. Toiduportsjonite koostamise alused. 14. Erinevate toitumisvajadustega kliendid. Menüü koostamine erinevatele elanikkonna rühmadele. Menüü analüüsimine. Toidukaart, selle koostamise ja kujundamise põhimõtted, tüübid. 15. Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine 16. Kalkulatsioon, oma- ja müügihinna arvutamine, kaloraaži arvutamine 17. Bruto ja neto, külm ja kuumtöötlemiskaod. 18. Teisendamine, % -arvutused, suhtarvu kasutamine toiduvalmistamisel 19. kg, l ja tükihinna arvutamine 20. tehnoloogilise kaardi vormistamine 21. kaloraaži arvutamine abitabelite toel 22. toiduainete asendamine retseptis 23. tellimislehe koostamine omahinna arvutamine 24. Köögitööde planeerimise tasandid. 25. Töö eesmärkide planeerimine 26. Oma töö planeerimine 27. Igapäevase töö planeerimine 28. Kasutegurid 29. Koka töökoha planeerimine Töövahendite ja toorainete varumine. Tööplaani koostamine.
Sh iseseisev töö	Õpimapp (retseptuurid ja tööjuhendid), Is töö 1: Tehnoloogilise kaardi koostamine etteantud juhendi alusel. Is töö 2: Teisendamise ülesanded ja % ülesanded IS töö 3: Tellimislehe

	koostamine etteantud retseptide alusel.
Sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine
Õppemeetodid	Loeng, praktiline töö, töölehed, ideekaart, meeskonnatöö, tehnoloogiline kaart, õpimapp valmistatud roogadega, esitlus
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindekriteeriumid	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, test, esitlus
Õppematerjalid	<p>S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu; Toiduvalmistamine suursöögis; ARGO 2010; Tallinn</p> <p>H. Kikas. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. Ilo 2004</p> <p>Maailma toiduainete entsüklopeedia. TEA Kirjastus 2006</p> <p>E. Mihkels. Poodi kalale. Ajakirjade kirjastus 2010</p> <p>V. Müller. Sealih. Suur kokaraamat. TEA Kirjastus 2012</p> <p>A. Iburg. Vürtsileksikon. Maalehe Raamat 2002</p> <p>A. Rausch. Maitsetaimede leksikon. Maalehe Raamat 2002</p> <p>A. Kang. Köögiviljaraamat. Ajakirjade Kirjastus 2006</p> <p>http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf</p> <p>http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend</p> <p>http://www.tallegg.ee</p> <p>http://www.tere.ee</p> <p>http://www.agri.ee</p> <p>www.dansukker.com</p> <p>www.toitumine.ee</p> <p>www.wikipedia.org</p> <p>Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik"</p> <p>Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011</p> <p>Soovitatav kirjandus:</p> <p>Kokassaar, U.; Vihalemm, T & Zilmer, M. 2006. Normaalne söömine. (olemas raamatukogus).</p> <p>Urmas Kokassaare ja Mihkel Zilmeri artiklid erinevates ajakirjades („Rohuteadlane“, Tervisplus“ ; „Eesti Loodus“ jne)</p>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
6	RESTORANI KÖÖGI ALUSED	4 EKAP	Marika Kasvand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest ja vajadustest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	1. Eeltötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid kül- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni; 2. Valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitöö tehnikaid, kül- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes; 3. Valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi; 4. Vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitude kohta		
2) selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös	5. Kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist; 6. Iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist.		
3) kirjeldab klassikalise restoraniköögi toitude ja jookide valmistamise tehnoloogiaid ning koostab lõunarestorani 4-käigulise menüü lähtudes menüü koostamise põhimõtetest ja toitlustusettevõtte eripärast	7. Kirjeldab klassikalise restoraniköögi toitude ja jookide valmistamise tehnoloogiaid; 8. Koostab lõunarestorani 4-käiguluse menüü lähtudes menüü koostamise põhimõtetest ja toitlustusettevõtte eripärast.		

Teemad, alateemad	<p>1. Koka praktiline töö</p> <p>2. Valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</p> <p>3. Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, linnulihast ja kalast, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid.</p> <p>4. Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, või biskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</p> <p>5. Valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</p> <p>6. Protsessid kulinaarsel töötlemisel.</p> <p>7. Toiduvalmistamisel toimuvad kasulikud ja kahjulikud muutused toiduainetes.</p> <p>8. Süsivesikud. Ehitus ja omadused. Süsivesikute muutumine kulinaarsel töötlemisel. Käärimine.</p> <p>9. Rasvad. Ehitus ja omadused. Rasvade muutumine kulinaarsel töötlemisel.</p> <p>10. Valgud. Ehitus ja omadused. Lihavalgud. Kalavalgud.</p> <p>11. Liha ja kala valkude muutumine kulinaarsel töötlemisel.</p> <p>12. Piimavalgud. Munade ja köögiviljade valgud.</p> <p>13. Lisaainete lisamise keemiline põhjendus.</p> <p>14 Klassikalised restoraniköögi toidud ja joogid: soojad ja külmad eelroad, supid, pearoad lihast, linnulihast ja kalast, kastmed ja lisandid pearoogadele, desserdid ja soojad ning külmad joogid.</p> <p>15. Lõunasöögi restorani menüü koostamise põhimõtted</p>
Sh iseseisev töö	Õpimapp (retseptuurid ja tööjuhendid)
Sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine
Õppemeetodid	Loeng, näitlikustamine, praktiline töö. oskuste demonstratsioon, meeskonnatöö, õpimapp, iseseisev töö, enesehinnang. arutelu
Hindamine	Mitteeristav Hindamise aluseks õpiülesannete sooritamine ja iseseisva töö esitamine.

Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud praktilised tööd ja iseseisev töö.
Sh hindamismeetodid	Õpimapp, iseseisvad tööd, praktiline töö
Õppematerjalid	Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Maie Kotkas; Anne Roosipõld Restoraniteenindus. Argo Kirjastus 2010

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
7	ERITOITLUSTUS	3 EKAP	Sigrit Mäeots Eveli Volmre
Nõuded mooduli alustamiseks	moodul 1 Sissejuhatus erialasse moodul 3		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära	<ol style="list-style-type: none"> Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest kooremusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel. 		
2) kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	<ol style="list-style-type: none"> Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; Koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud tehnoloogilised kaardid juhendi alusel. 		
3) õppija valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja	<ol style="list-style-type: none"> Valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. Kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja 		

jooke	<p>maitsestust</p> <p>10. Rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid</p> <p>11. Korraldab oma töökohta iseseisvalt</p>
4) koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi	<p>12. Koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi;</p> <p>13. Koostab ja kohandab menüüd vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi</p>
Teemad, alateemad	<p>1. Ealised iseärasused toitumisel: lasteaialapsed, koolilapsed, eakad, toitlustamine hooldekodudes.</p> <p>2. Toidutalumatused ja toiduallergiad: laktoosi-, kaseiini-, gluteenitalumatus, jm. toidutalumatused</p> <p>3. Taimetoitlus</p> <p>4. Tsöliaakia ja gluteenitundlikkus.</p> <p>5. Laktoosi- ja kaseiinitalumatus.</p> <p>6. Toiduallergiad</p> <p>7. Ealised iseärasused</p>
Sh iseseisev töö	Lihtsa menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, arutelu, iseseisev töö, praktilised tööd.
Hindamine	<p>Mitteeristav</p> <p>Valmistab koostatud menüü alusel road koos sobivate jookidega, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaartidest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja –seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.</p> <p>Esitleb koostatud menüü kaasõppijatele selgitades konkreetse kliendi vajadusi ning põhjendades</p>
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	<p>Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007.</p> <p>Rekkor, S. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2006.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo, 2007.</p> <p>Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008</p> <p>Jaansoo, S. jt. Menüüd ja retseptid lastele. TAI, 2008</p>

	Rekkor, S.,M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suursöögis. 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.
--	--

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
8	EESTI TOIDUKULTUUR	1 EKAP	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud: moodul 1 – Sissejuhatus erialasse		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab Eesti toidukultuuri arengut ja kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende, kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid	1. Kirjeldab Eesti toidukultuuri trende		
2) kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut, võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega	2. Võrdleb eesti toidukultuuri teiste köögikultuuridega		
Teemad, alateemad	1. Eesti toidukultuur Kultuuri tähendus; Toiduained eestlaste toidulaual; Toiduvalmistamise viisid, söögiajad; Eesti rahvustoidud; Tavanditoidud; Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused 2. Rahvusvaheline toidukultuur (euroopa ja aasia riigid)		

Sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. ,meeskonnatöö, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasandil ehk „Arvestatud“,
Sh hindamismeetodid	Õpimapp , meeskonnatöö
Õppematerjalid	Eesti toit. www.eestitoit.ee . www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/7_kaasaegne_eesti_kk.html Maailmatoidud .

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
9	PAGARI- JA KONDIITRITEHNOLOOGIA	3 EKAP	Marika Kasvand Sigrít Mäeots
Nõuded mooduli alustamiseks	moodul 1 Sissejuhatus erialasse		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmisi pagaritoodete toorainetest, enamlevinud taignate ning nendest pooltoodete ja toodete valmistamiseks.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid	1. Selgitab pagaritöö terminoloogiaid 2. Selgitab kondiitritöö tehnoloogiaid		
1) valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taignatest	3. Valmistab juhendamisel erinevatest taignatest valikpagaritooteid 4. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele 5. Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele 6. Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule 7. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul 8. Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid 9. Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest		

2) töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	10. Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele. 11. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. 12. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.
Teemad, alateemad	1. Pagari ja kondiitritoodete põhitoorained. 2. Taigna temperatuur, konsistents, väljatulek, segamine, kobestamine. 3. Taigna vead. 4. Küpsetamise vead. 5. Pagari- ja kondiitritoodete lisandid: täidised, puisted, võõbad, kreemid.
Sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. Mõistekaart. Praktiline töö, meeskonnatöö
Hindamine	Mitteeristav Eeltöötleb ja valmistab juhendi alusel erinevaid taigaid Valmistab lisandeid, vormib ja küpsetab tainast tooteid juhendamisel Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid Annab juhendamisel hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist ja küpsetamise järel Annab juhendamisel hinnangu enda ja meeskonna tegevusele praktilistes harjutustes
Sh hindakriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasandil, praktilised ja iseseisev töö sooritatud
Sh hindamismeetodid	Meeskonna töö, praktiline töö, enesehindamine
Õppematerjalid	Pagariõppe põhikursus. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ . Kondiitri tehnoloogia. http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf .

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
10	ABIKOKA PRAKTIKA	8 EKAP	Kati Adul Mare Teesalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul 1 –Sissejuhatus erialasse Moodul 2 -Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitute		

	valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
1) planeerib isikliku praktika eesmärgid	1. Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit. 2. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.
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.
3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	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	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) eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	17. Eeltöötleb 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) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande	23. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. 24. Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. 25. Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. 26. Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast. 27. Esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.

Teemad, alateemad	<p>1. Praktika dokumentatsioon avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded.</p> <p>2. Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne.</p>
Sh iseseisev töö	Praktika aruande koostamine
Sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine
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 hindakriteeriumid	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

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
11	SUURKÖÖGI PRAKTIKA	8 EKAP	Marika Kasvand Sigrít Mäeots
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul 1 –Sissejuhatus erialasse Moodul 2 -Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude		

valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
1) planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koostab materjali praktikale asumiseks (avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit 2. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit 3. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit
2) tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ol style="list-style-type: none"> 4. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. 5. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. 6. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.
3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<ol style="list-style-type: none"> 7. Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. 8. Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel. 9. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. 10. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. 11. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. 12. Järgib ettevõtte sisekorraeskirju.
4) töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	<ol style="list-style-type: none"> 13. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel. 14. Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel. 15. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel. 16. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. 17. 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"> 18. Eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest. 19. Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt. 20. Tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. 21. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. 22. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel. 23. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.
6) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande	<ol style="list-style-type: none"> 24. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. 25. Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. 26. Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. 27. Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast.

	28. Esitleb suuliselt praktilisel saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.
Teemad, alateemad	3. Praktika dokumentatsioon avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded. 4. Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne.
Sh iseseisev töö	Praktika aruande koostamine
Sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine
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 hindakriteeriumid	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-opilastoeede-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

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
12	RESTORANIKÖÖGI TÖÖ	8 EKAP	Marika Kasvand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1		

Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppiija valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest ja vajadustest.
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
1. valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eeltöötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid kül- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, 2. Realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni; 3. Kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja – võtteid; 4. Valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitooteid, kül- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes; 5. Valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi; 6. Vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitude kohta.
2) arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest	<ol style="list-style-type: none"> 7. Arendab meeskonnas uusi tooteid, lähtuvalt juhendist 8. Kirjeldab valdkonnas toimuvaid uuendusi ja uusi tooteid 9. Loetleb info allikaid, kust leiab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta
3) kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid	<ol style="list-style-type: none"> 10. Planeerib toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt nende kasutusjuhendile ja tööülesandele 11. Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt ja järgib tööohutusnõudeid 12. Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid, lähtuvalt hooldusjuhendist ja puhastusplaanist 13. Valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained ning teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toiduvalmistamine restoraniköögis (teooria ja praktiline) 2. Valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid 3. Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaadidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid. 4. Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, või biskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid

	<p>5. Valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</p> <p>6. Uute toidutrendide tutvustus</p> <p>7. Toodete arendus</p> <p>8. Restoraniköögiseadmete sihipärane kasutamine praktilistes tundides.</p> <p>9. Väikevahendid ja köögiseadmeid restoraniköögis.</p> <p>10. Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad)</p> <p>11. Kuumtöötlusseadmed (induktsioonseade, tarvikud;</p> <p>12. Kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud; fritüürid;</p> <p>13. Grillseadmed</p> <p>14. Baariseadmed</p> <p>15. Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid)</p> <p>16. Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine</p>
Sh iseseisev töö	Õpimapp (retseptuurid ja tööjuhendid)
Sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine
Õppemeetodid	Loeng, näitlikustamine, praktiline töö, oskuste demonstratsioon, meeskonnatöö, iseseisev töö, enesehinnang. arutelu
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindakriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud praktilised tööd ja iseseisev töö.
Sh hindamismeetodid	Õpimapp, iseseisvad tööd, praktiline töö
Õppematerjalid	Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Maie Kotkas; Anne Roosipõld Restoraniteenindus. Argo Kirjastus 2010

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
13	KÖÖGITÖÖ KORRALDUS	2 EKAP	Sigrit Mäeots
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud: moodul 1 – Sissejuhatus erialasse		

Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija täidab ettevõtte enesekontrolliplaanist tulenevaid tegevusi köögis, planeerib ja korraldab juhendi alusel enda ja abikokkade tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid.
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
1) mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kontrollib kauba vastuvõtul ja töö käigus kauba kvaliteeti ja kogust, realiseerimisaega, vastavust dokumentatsioonile 2. Ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele arvestades laomajanduse põhimõtteid 3. Hindab olemasolevat kaubakogust lähtuvalt tööülesandest 4. Koostab kaubatellimuse lähtuvalt juhendist 5. Käsitleb ja säilitab kauba- ja taaradokumentatsiooni lähtuvalt juhendist 6. Inventeerib juhendamisel laoseisu vastavalt juhendile Fikseerib vastavale vormile enesekontrolliplaanis nõutud näidud 7. Järgib köögitöös isikliku hügieeni nõudeid 8. Valmistab ette oma töökohta ja hoiab selle korras tööaja vältel lähtuvalt tööülesandest ja koostatud tööplaanist järgides toiduhügieeni nõudeid
2) planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid	<ol style="list-style-type: none"> 9. Planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökohta vastavalt tööplaanile 10. Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid 11. Lähtub oma töö planeerimisel tehnoloogilisest kaardist ja etteantud tellimustest
3) mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega	<ol style="list-style-type: none"> 12. Juhendab ja korraldab meeskonna tööd köögis lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega, jälgides ja kontrollides enda ja teiste töö kvaliteeti ning võttes vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest 13. Kogub, analüüsib, täpsustab, tõlgendab ja edastab tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni lähtuvalt tööülesandest 14. Loob positiivse tööõhkkonna, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades erialaste kompetentside arengut, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist 15. Vastab kaastöötajate küsimustele lähtuvalt tööülesandest
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Laoruumide jaotus. Toidukauba vastuvõtt ja ladustamine ning säilitamine 2. Nõuded laoruumidele. 3. Säilitamise kaod

	4. Varustamise korraldus. 5. Laodokumentatsioon. 6. Arve-saatelehe vormistamine 7. Lattu toidukauba arvele võtmine 8. Laost toidukauba maha kandmine 9. Taaramajandus. 10. Inventuur-mõiste, eesmärk 11. Ettevõtte enesekontrolliplaan 12. Toidu kuumtöötlemine, jahutamine ja müümine. 13. Isiklik hügieen 14. Töökorralduse põhimõtted restoraniköögis, tööde järjekord ja ajastamine 15. Koka töökoha korraldamine. Mise en place 16. Ergonoomiline töökeskkond ja töövõtted. 17. Ametijuhendid. 18. Tööaeg, - graafik 19. Kaastöötajate juhendamine
Sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. projektitöö, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasandil ehk „Arvestatud“, praktilised tööd ja iseseisev töö sooritatud.
Sh hindamismeetodid	Test, õpimapp, iseseisvad tööd, projekt
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kulinaaria. Argo, 2011.

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
14	MENÜÜ KOOSTAMINE	2 EKAP	Marika Kasvand

Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud: moodul 1 – Sissejuhatus erialasse
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid, koostab juhendi alusel à la carte menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
1) koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid	1. Koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogiaja kalkulasioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades 2. Arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust 3. Vormistab tehnoloogilise kaardi ja toiduainete tellimuse lähtuvalt juhendist
2) koostab juhendi alusel à la carte menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest	4. Koostab menüü pakkumise konkreetsele sihtrühmale vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid
Teemad, alateemad	1. Kalkulasiooniõpetus 2. Koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogia- kalkulasioonikaardid 3. Arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust 4. Vormistab tehnoloogilise kaardi ja toiduainete tellimuse lähtuvalt juhendist 5. A la carte menüü koostamine 6. Pakkumise koostamine kliendile 7. Toitlustusettevõtete eripäradega tutvumine 8. Lastemenüü koostamise põhimõtted 9. Eriliste vajadustega klientidele menüü kohandamine
Sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng., iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav Õppija koostab à la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulasiooni kaardid. Arvutab lähtuvalt menüüst toidu omahinna ja müügihinna. Koostab menüü pakkumise vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid

Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasandil ehk „Arvestatud“, praktilised tööd ja iseseisev töö sooritatud.
Sh hindamismeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kulinaaria. Argo, 2011.

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
15	RESTORANIKÖÖGI PRAKTIKA	9 EKAP	Marika Kasvand
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul 1 –Sissejuhatus erialasse Moodul 2 -Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	1. Koostab materjali praktikale asumiseks (avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit 2. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit 3. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit		
2) töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	4. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. 5. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.		
3) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle	6. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. 7. Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutamisele. 8. Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. 9. Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast. 10. Esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.		

Teemad, alateemad	<p>1. Praktika dokumentatsioon avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded.</p> <p>2. Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne., praktika aruanne</p>
Sh iseseisev töö	Praktika aruande koostamine
Sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine
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

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
16	KOKATÖÖ PRAKTIKA	13 EKAP	Marika Kasvand Sigrid Mäeots Kati Adul Mare Teesalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul 1 –Sissejuhatus erialasse Moodul 2 -Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused		

Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd köögis koostöös köögi meeskonnaga, täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis.
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
1) planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	1. Koostab materjali praktikale asumiseks (avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit 2. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit 3. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit
2) õppija tutvub toitlustusettevõtte kui organisatsiooniga ning köögi ja teeninduse korraldusega ettevõttes	4. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. 5. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.
3) õppija töötab köögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni – ja tööohutusnõudeid, eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid	6. Valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitoote tehnikaid, külm- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsilisi muutusi toiduainetes; 7. Valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi; 8. Vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele
4) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle	9. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. 10. Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. 11. Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. 12. Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast. 13. Esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.
Teemad, alateemad	3. Praktika dokumentatsioon avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded. 4. Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne., praktika aruanne
Sh iseseisev töö	Praktika aruande koostamine
Sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine

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 (EKAP)	Õpetajad
1	PEOTEENINDUS	4 EKAP	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
2	JOOGIÕPETUS	4 EKAP	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Abikoka töö		
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkoholseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkoholseid jooke.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) mõistab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi leides informatsiooni erialasest kirjandusest	1. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti. 2. Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist. 3. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. 4. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid. 5. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.		

	6. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.
2) planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid vastavalt etteantud juhendile	7. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. 8. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. 9. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. 10. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure.
3) tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele	1. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. 2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. 3. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt
4) valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	4. Selgitab vestlusel kliendi valikut. 5. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. 6. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele
5) valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööhutuse- ja hügieeninõudeid	7. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. 8. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. 9. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks. 10. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid. 11. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. 12. Täidab juhendi alusel tööhutus- ja hügieeninõudeid.
Teemad, alateemad	1. Jookide liigitus , tuntumad viinamarjasordid. 2. Veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine. 3. Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus. 4. Veinimaad, veinitraditsioonid. 5. Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused. 6. Kangete alkoholidel päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamise võimalused. 7. Joogikaardi koostamine 8. Tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. 9. Kliendi tellimuse täitmiseks vajalike toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine.

	<p>10. Kaupade realiseerimisajad, ladustamine ja serverimistemperatuurid</p> <p>11. Joogikaart</p> <p>12. Toitude ja jookide sobivus.</p> <p>13. Klientidega suhtlemine.</p> <p>14. Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine</p> <p>15. Töövahendid.</p> <p>16. Toorainete tundmine.</p> <p>17. Segujookide valmistamine.</p> <p>18. Segujookide serverimine.</p> <p>19. Tööohutus- ja hügieeninõuded.</p>
Sh iseseisev töö	Klientide teenindamine pidulikel üritustel
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Praktiline töö, loeng, test, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Õpiväljundid on saavutatud lävendi põhiselt, sh on sooritatud hindamisülesanded, praktilised tööd ja iseseisvad ülesanded</p> <p>Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.</p>
Sh hindamismeetodid	Test, õpilase iseseisev töö, praktiline töö
Õppematerjalid	<p>Heldi Kikas, Epp Koger Toidukaubad. ILO;</p> <p>Roosipõld, Kotkas. Restoraniteenindus 2010; www.veinimaailm.ee;</p> <p>Õppefilm http://www.e-ope.ee/download/euni_repository/file/2370/veinetikett.zip/ppefilm.html</p> <p>Õppefilmid http://www.youtube.com/watch?v=LEs_fJo7Jzo</p> <p>www.piccolokoolitus.ee</p> <p>Toidud, joogid ja serverimine, Tea 2001</p> <p>Teenindamise kunst, Argo 2013</p> <p>Kokteil.Segujookide kuningas, Argo 2010</p> <p>Mölstad, M. Minu esimene veiniraamat.Varrak, 2003</p> <p>Keskküla, K. Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008</p> <p>Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus, 2006</p> <p>Otspere, U. Joogiraamat - Särav kuld klaasis. Kirjastus Kentaur, 2003</p>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
3	GRILLIMINE JA BARBEQUE	2 EKAP	Vakantne
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Abikoka töö		
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused välitingimustes erinevate grillseadmete kasutamiseks ning toidu valmistamiseks		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid	1. Loetleb ja kirjeldab grillseadmeid 2. Kirjeldab välitingimustes tööohutuse ja -korralduse põhimõtteid 3. Kirjeldab üldiselt erinevate grillseadmete grillimise eripärasid toiduvalmistamise		
2) planeerib ja teostab ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks	4. Planeerib grillvahendid välitöödeks vastavalt etteantud menüüle 5. Paigutab seadmed ja töövahendid grillplatsil meeskonnatööna		
3) valmistab erinevate grillseadmetega grillroogasid	6. Koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt grillseadmele 7. Valmistab erinevate grillseadmetega toite, kasutades vastavale seadmele omaseid toiduvalmistamise tehnoloogiaid järgides toiduohutuse põhimõtteid 8. Serveerib toidud grillroogadele omasel viisil		
Teemad, alateemad	1. Grillimise põhimõtted ja eripärad 2. Ettevalmistustööd välitingimustes toidu valmistamiseks 3. Toitude valmistamine söegrillil välitingimustes 4. Toitude valmistamine BBQ ahjus välitingimustes		
Sh iseseisev töö	Õpimapp, osaleb praktilises rühmatöös väli tingimustes		
Sh praktika	Puudub		
Õppemeetodid	Praktiline töö, loeng , iseseisev töö		
Hindamine	Mitteeristav hindamine		
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad		

Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi põhiselt, sh on sooritatud hindamisülesanded, praktilised tööd ja iseseisvad ülesanded Praktiline töö: roa valmistamine grillseadmel vastavalt etteantud juhisele
Sh hindamismeetodid	iseseisev töö, praktiline töö
Õppematerjalid	Grillfest. http://www.grilliportaal.ee/portal/moisted.html E. Tobreluts jt. Grillimine ja barbecue. Ajakirjade kirjastus 2005 H. Ilves. Grillime aasta ringi. Ajakirjade kirjastus 2008 S. Pitelkov jt. Grill ja barbecue. Toit elaval tulel. Ajakirjade kirjastus 2012

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
4	KAUNISTAMINE JA SERVEERIMINE	2 EKAP	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpetusega taotletakse, et õppija teab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada toitade serveerimisel ning kaunistamisel		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitade	1. Kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid 2. Tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel		
2) teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid toorained ja töövahendeid	3. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile 4. Valib ja kasutab töövahendid 5. Valmistab erinevaid roa kaunistamise elemente		
3) teab erinevaid toitade serveerimise viise ja võimalusi	6. Valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile 7. Valmistab roa komponendid vastavalt juhendile ja paigutab taldrikule		
4) teab molekulaargastronoomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaargastronoomilisi võtteid	8. Valmistab lihtsamaid molekulaargastronoomilisi elemente roa kaunistamiseks		

Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Värviring 2. Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine 3. Frukto-disain 4. Taignakaunistused 5. Šokolaadikaunistused 6. Karamellkaunistused 7. Roa komponentide paigutamine taldrikule, 8. Kastmete paigutamise võimalused 9. Molekulaargastronoomia olemus ja kasutamise võimalused
Sh iseseisev töö	Õpimapp,
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Praktiline loov töö, loeng, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi põhiselt, sh on sooritatud hindamisülesanded, praktilised tööd ja iseseisvad ülesanded
Sh hindamismeetodid	iseseisev töö, praktiline loov töö
Õppematerjalid	<p>C.Hobday ja J.Denbury, 2011, Tänapäev, Garneerimise saladusi</p> <p>Dr. Oetker, 2011, Sinisukk, Garneerimine ,kaunistamine, Dekoreerimine</p> <p>E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidas kaunistada toite (vene keeles)</p> <p>E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidas kaunistada magustoite (vene keeles)</p> <p>Ajakirjad "Cake Decorating", "Cake and sugargraft"</p> <p>Erialased artiklid ajakirjades ja internetis</p>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
5	RAHVUS-JA REGIONAALKÖÖGID	4 EKAP	Mare Teesalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköökid e eripäradest		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
1) mõistab Eesti rahvusköögi eripära ja kirjeldab selle kaasajastamise võimalusi	1. Loetleb eesti rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel 2. Eesti toidu kaasajastamine läbi kaasaegsete toiduvalmistamise – ja serveerimisviisidega
2) tunneb enamlevinud rahvusköökide eripärasid ning religiooni mõju toitumistavadele	3. Loetleb erinevate rahvusköökide rahvustoite, 4. Kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel
3) valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil	9. Koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile 10. Valmistab erinevate rahvusköökide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid järgides toiduohutuse põhimõtteid 11. Serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil
Teemad, alateemad	1. Eesti rahvusköök - Eesti rahvusköögi kujunemine - Eesti köögi toorained ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiad - Regionaalne Eesti köök ja tuntumad road - Kaasaegne Eesti toit 2. Maailma rahvaste köögid: - Prantsuse, Itaalia, Vene, India, Hiina, Jaapani, Saksa jt - Religiooni mõju toitumistavadele 3. Eesti rahvusköögi tuntumate roogade valmistamine 4. Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine
Sh iseseisev töö	Õpimapp,
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Praktiline töö, loeng, iseseisev töö, rühmatöö
Hindamine	Mitteeristav hindamine Hindamisülesanne: Rühmatööna valminud komplektmenüü praktiline teostus, selle esitus ja analüüs
Sh hindamiskriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi põhiselt, sh on sooritatud hindamisülesanded, praktilised tööd ja iseseisvad ülesanded
Sh hindamismeetodid	iseseisev töö, praktiline töö
Õppematerjalid	Kalvik, S. Eesti rahvatoite. Valgus, 1981;

	Kalvik, S. Pühade ja tavanditoidud. Maalehe Raamat, 1998; Kersna, A. jt. Eesti rahvusköök. Maalehe Raamat, 2004; Mikk, M. Eesti rahvustoidud. Tulip OÜ, 2012; Rekkor, S jt; Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011; http://www.eestitoit.ee Eesti Vabaõhumuuseum: http://www.evm.ee
--	---

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
6	ETTEVALMISTUS KOKA KUTSEEKSA MIKS	2 EKAP	Marika Kasvand Sigrid Mäeots
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on kõik moodulid		
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul Ettevalmistus kutseeksami koondab kokku õppija õppeajal kogutud teadmised ja oskused ja aitab luua terviklikku ning süsteemset pildi. Moodul aitab õppijal valmistuda kutseeksami sooritamiseks nii teoreetiliselt kui praktiliselt.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) teab ja tunneb koka eriala kutseeksami nõudeid/ hindamiskriteeriume koostab tööplaani kolmekäigulise menüü teostamiseks rakendades õppekava täitmisel omandatud teadmisi ja oskusi	1. Valmistab iseseisvalt tehnoloogiliste kaartide alusel kolmekäigulise eine ja serveerib vastavalt etteantud ajakavale, teeb koristus-ja puhastustööd köögis vastavalt puhastusplaanile		
Teemad, alateemad	Praktilised tööd köögis		
Sh iseseisev töö	Õpimapp,		
Sh praktika	Puudub		
Õppemeetodid	Praktiline töö		
Hindamine	Mitteeristav hindamine Hindamisülesanne: kutseeksami ülesanne		
Sh hindamiskriteeriumid	Puuduvad		
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde teostamise põhjal		

Sh hindamise meetodid	Praktiline töö
Õppematerjalid	Kokk tase 4 kutsestandard www.kutsekoda.ee Kokk tase 4 hindamisstandard: www.ehrl.ee