

## VÕRUMAA KHK KOKK, tase 4 ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Toitlustusvaldkonnas töötavad inimesed, kellel on vähemalt põhiharidus
Õppevorm	Töökohapõhine õpe

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht EKAP
1	<b>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused</b>		2
Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivad õpistrateegiaid.			
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>			
<b>Kontakttunde</b>			
<b>Teooria ja praktiline töö</b>		<b>Praktika</b>	<b>Iseseisev töö</b>
			52
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded
<ul style="list-style-type: none"> <li>mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>selgitab toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid</li> <li>selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest</li> </ul>	Kirjalik iseseisev töö	<p><b>Mooduli õpiväljundite saavutamine hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> Õpilane toob välja eneseanalüüsis oma töötamiskogemused antud valdkonnas, seostades seda turismimajanduse suundumustega Eestis. Õpilane toob välja oma digipädevused, oma töökoha äriideed ning annab hinnangu turismi mõjust paikkonna arengule ja mainele. Õpilane kirjeldab ennast kui õppijat ja toitlustusvaldkonna töötajat ning toob välja oma eripärad.</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele</li> <li>leiab lähteülesande põhjal õppetööga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused</li> </ul>	kirjalik iseseisev töö	
<ul style="list-style-type: none"> <li>kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära</li> <li>kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda õpistiilist</li> </ul>	Eneseanalüüs	
<ul style="list-style-type: none"> <li>kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid</li> <li>koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppeesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluste digivahendeid</li> </ul>	Iseseisev kirjalik töö	<b>Hindamine:</b> mitteeristav
<b>Teemad ja alateemad</b>	<p>SISSEJUHATUS KUTSEÕPINGUTESSE 1 EKAP  Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad. Kooli kodukord.  Kutsestandardid; Kutse taotlemine, kutsekvalifikatsioonieksam;  Kutse-eetika;  Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus;</p> <p>ARVUTIÕPETUS 1 EKAP  Arvuti baasteadmised ja e-õppekeskkond Moodle  Infootsing  Tekstitöötlus (nõuetekohane dokumendi vormistamine)  Kirjalike tööde koostamine ja vormistamine vastavalt nõuetele.</p>		
<b>Iseseisev töö moodulis:</b>	<b>Iseseisev kirjalik töö:</b> Kutseksamiks vajalike dokumentide koostamine, vormistamine ja esitamine.		

<i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	<p><b>Lävend:</b> Dokumendid on koostatud vastavalt juhendile, tuginedes kutsestandardile ning on vormistatud vastavalt nõuetele, digivahendeid kasutades. Esitatud tähtajaliselt.</p> <p><b>Hindamine:</b> mitteeristav</p>
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Hindamisülesanded</i></li> <li>● <i>Hindamiskorraldus</i></li> <li>● <i>Hindamisjuhend</i></li> <li>● <i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>	<p><b>Hindamisülesanded:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Kutseksamiks vajalike dokumentide nõuetekohane vormistamine ja esitamine</li> </ul> <p><b>Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Kirjaliku iseseisva töö esitamine ja positiivse hinnangu saamine</li> <li>● Aruteludes osalemine</li> <li>● Praktiliste ülesannete lahendamine</li> </ul> <p><b>Hindamine:</b> mitteeristav</p>
<p><b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b></p>	<p>Kooli õppetööd korraldavad dokumendid kooli koduleheküljel (<a href="http://www.vkhk.ee">www.vkhk.ee</a>) ja õppeinfosüsteemis</p> <p>Kutsestandardid majutus- ja toitlustusvaldkonnas</p> <p>Õppekava ja moodulite rakenduskavad</p> <p>Erialane õppekirjandus</p> <p><a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a></p>

Mooduli nr	MOODULINIMETUS		Maht õppenädalates /EKAP
2	Õpitee ja töö muutavas keskkonnas		5
<p><b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutavas keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest</p>			
<p><b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> puuduvad</p>			
Kontakttunde			Iseseisev töö
Teooria ja praktiline töö		Praktika	
			130
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamise meetodid ja hindamisülesanded
<ul style="list-style-type: none"> <li>● kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi,</li> </ul>	Iseseisev kirjalik töö	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p>

<p>sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;</p>	<p>sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid;</li> <li>• koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega;</li> </ul>		<p><b>Eneseanalüüs:</b> Õpilane analüüsib oma huvisid, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi- ja suhtlemis- ning koostöö oskusi seoses õpitava erialaga.</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks.</p> <p><b>Lävend:</b> Tööd on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektsed ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda;</li> <li>• selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi;</li> <li>• kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest;</li> <li>• valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli;</li> <li>• seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused;</li> </ul>	<p>Kirjalik iseseisev töö</p>	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks esimesele õpiväljundile eneseanalüüsis välja oma osa ühiskonna toimimises, meeskonnatöös oma ettevõtte näite põhjal.</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks.</p> <p><b>Lävend:</b> Tööd on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektsed ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p> <p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljundile eneseanalüüsis välja oma kohustused ja õigused, mis reguleerivad tema tööd. Õpilane analüüsib end organisatsiooni - ja enda isiklikele karjääri eesmärkidele</p>

			<p>tuginedes, lähtudes püstitatud eesmärkidest, võimalustest jms.</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Põhjenduses toob õpilane välja need regulatsioonid, mille alusel on temal tööandjaga töösuhe vormistatud ja mis seadused reguleerivad tema tööd. Lisa 2-le palun lisada tõendavad dokumendid.</p> <p><b>Lävend:</b> Tööd on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektsed ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas;</li> <li>• kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid;</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust;</li> <li>• valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile;</li> <li>• koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks;</li> <li>• Analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes;</li> </ul>	<p>Kirjalik iseseisev töö</p>	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljunditele eneseanalüüsis välja nii isiklikud kui ettevõtte poolt üles seatud väärtused, analüüsib keskkonnategureid ja toob välja probleemkohad seoses oma tööga. Analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes;</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundite kohta või põhjendada kirjalikult ettevõtte näitel kultuurilisi, sotsiaalseid väärtusi, analüüsides oma kutsealast arengut.</p>

			<b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud
<ul style="list-style-type: none"> <li>mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid;</li> <li>selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist;</li> <li>selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas;</li> </ul>	Kirjalik iseseisev töö	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljundile eneseanalüüsis välja oma oskused erinevate infoallikate kasutamisest ja rakendamisest.</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Põhjenduses toob õpilane välja ettevõtte poolse näitena välja, kuidas ettevõtte toetab töötaja arengut, karjääri ja õppimist.</p> <p><b>Lävend:</b> Tööd on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektsed ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>Mooduli teemad ja alateemad</li> </ul>	<p>ÕPITEE 1 EKAP  Õppija huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused.  Õppe eesmärgistamine, lähtudes eneseanalüüsist.</p> <p>ETTEVÕTLUSKESKKOND JA TÖÖSEADUSANDLUS 2 EKAP  Majanduslikud vajadused, ressursid. Turumajanduse olemus. Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid. Organisatsioonide vormid ja tegutsemisviisid.  Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused. Töölepingu sõlmimise üldised nõuded.</p> <p>MEESKONNATÖÖ JA KUTSEALANE ARENG 1 EKAP  Meeskonnas töötamine, õppimine ja probleemide lahendamine;</p> <p>KARJÄÄRI PLANEERIMINE 1 EKAP  Kutse- ja karjäärivalikud.  Õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas.  Infootsing ja e-teenused</p>
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b>  <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eneseanalüüsi koostamine ja isiklike õpieesmärkide seadmine.</li> <li>Meeskonnatööna töölepingu koostamine, vormistus</li> <li>Karjääriplaani vormistamine</li> <li>Kandideerimisdokumentide nõuetekohane vormistamine</li> <li>E-õigusallikate kasutamine</li> </ul>
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Hindamisülesanded</i></li> <li><i>Hindamiskorraldus</i></li> <li><i>Hindamisjuhend</i></li> <li><i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moodulis antud hindamisülesannete sooritamine ja esitamine positiivsetele tulemustele.</li> <li><b>Hindamine mitteeristav:</b> arvestatud/mittearvestatud</li> </ul>
<p><b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tulevikuoskused 2020. <a href="http://www.iff.org/futureworkskills/">http://www.iff.org/futureworkskills/</a></li> <li>Wolf, I. Head ärikombed. Odamees 2000</li> <li>Töölepingu seadus – riigiteataja.ee</li> <li>Võlaõigusseadus - riigiteataja.ee</li> </ul>

- Tooleu.ee - e-allikas
- Eesti 2035 töömaterjal: Paindlike ja inimesi vajadusi arvestavate õppimisvõimaluste loomine kogu elu jooksul.
- <https://www.opiq.ee/Kit/Details/223>

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht EKAP
3	Toitlustamine		14
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena toite ja jooke, sh enamlevinud Eesti rahvustoite, töötades säästlikult ja järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid			
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b>			
		<b>Kontakttunde</b>	<b>Iseseisev töö</b>
<b>Teooria ja praktiline töö</b>		<b>Praktika</b>	
92			272 (VÕTA)
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamiseetodid ja hindamisülesanded</b>

<p>1. planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest</li> <li>● käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani</li> <li>● valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist</li> <li>● eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid</li> </ul>	<p>Kaasav loeng, arutelu, harjutusülesanded teadmiste kontroll</p> <p>praktiline töö õppekeskkonnas</p>	<p><b>Õpiväljund hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks teistele õpiväljunditele eneseanalüüsis välja oma teadmised ja oskused planeerida oma tööd ja korraldada oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest; käidelda toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; valida ja mõõta toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöödelda toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundite kohta või põhjendada kirjalikult.</p> <p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<p>2. valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes</li> <li>● valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid</li> </ul>	<p>Kaasav loeng, arutelu, harjutusülesanded teadmiste kontroll</p> <p>praktiline töö õppekeskkonnas</p>	<p><b>Praktiline ülesanne koolis:</b> õpilane planeerib ja valmistab kahekäigulise toidukorra, valides toidud Eesti rahvusköögist</p> <p><b>Lävend:</b> valmistab kahekäigulise toidukorra, valmistab toidud vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kasutab toiduainete eel- ja kuumtöötlemisel asjakohaseid töövõtteid ja tehnikaid; kasutab toiduaineid ressursse säästvalt; korraldab ja korrastab töö käigus ning pärast tööd oma töökohta; kasutab</p>

			tehnoloogiatele vastavaid töövahendeid ja seadmeid; arvestab oma töös töö- ja toiduohutuse nõudeid.
3. serverib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta	<ul style="list-style-type: none"> <li>serverib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele</li> </ul>	Kaasav loeng, arutelu, harjutusülesanded teadmiste kontroll praktiline töö õppekeskkonnas	<p><b>Praktiline ülesanne koolis:</b> serverib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta</p> <p><b>Lävend:</b> serverib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
4. teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	<ul style="list-style-type: none"> <li>käitub juhendamisel teenindussituatsioonis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles</li> <li>kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile</li> </ul>	Kaasav loeng, arutelu, harjutusülesanded teadmiste kontroll praktiline töö õppekeskkonnas	<p><b>Praktiline ülesanne koolis:</b> teenindab kliente juhendamisel</p> <p><b>Lävend:</b> käitub juhendamisel teenindussituatsioonis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
Mooduli teemad ja alateemad	<p><b>TOIDUHÜGIEEN JA TÖÖKORRALDUS 1 EKAP</b> Toiduhügieeni põhimõtted, isiklik hügieen, hügieeninõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele, toidukäitleja kohustused ja vastutus, mikroorganismid ja nende vältimine, toiduohutus, enesekontrolliplaan, töökorralduse põhimõtted köögitöös, meeskonnatöö.</p> <p><b>TÖÖKESKKOND JA ESMAABI 1 EKAP</b> töökeskond, töötervishoid, tööohutus; isikukaitse ja ühiskaitsevahendid, ohutegurid, liigid ja iseloomustus, esmaabi töökohal</p> <p><b>KALKULATSIOON 1 EKAP</b> Kasutatav terminoloogia, põhimõisted, kaalu- ja mahuühikud, teisendused, tehnoloogilise kaardi koostamine ja vormistamine</p> <p><b>KÖÖGISEADMED JA TÖÖVAHENDID 1 EKAP</b> Peamised seadmed ja töövahendid köögis, nende ohutu kasutamine</p> <p><b>TOIDUVALMISTAMINE JA PUHASTUSTÖÖD KÖÖGIS 6 EKAP</b> Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid, toitude maitsestamise põhialused,</p> <p><b>EESTI RAHVUSKÖÖK 2 EKAP</b> Eesti toidukultuuri areng, toiduained, kasutatavad tehnoloogiad, Eesti rahvustoidud, tänapäevane Eesti köök</p>		

	KLIENDITEENINDUS 2 EKAP Klienditeeninduse põhimõtted, teeninduse põhitehnikad, teenindusprotsess,
<b>Iseseisev töö moodulis:</b> (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)	Vastavalt juhendile kahekäigulise toidukorra menüü koostamine valides toidud Eesti rahvusköögist, selle teostuse planeerimine ja teostamine.
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hindamisülesanded</li> <li>• Hindamiskorraldus</li> <li>• Hindamisjuhend</li> <li>• Hindekriteeriumid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on kõikide ülesannete esitus ja positiivne sooritus.</li> <li>• <b>Hindamine mitteeristav:</b> arvestatud/mittearvestatud</li> </ul>
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu (2010). Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo Rekkor, S. jt. (2011). Kulinaaria. Tallinn: Argo S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu (2013). Teenindamise kunst. Tallinn: Argo Aavik, Õ. (2011). Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo Rekkor, S, Kersna, A., Merits, M. Roosipõld, A. (2014) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo

Mooduli nr 4	MOODULI NIMETUS		Maht EKAP
	Menüü planeerimine		4
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid			
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b>			
		Kontakttunde ()	Iseseisev töö (töökohal)
<b>Teooria ja praktiline töö</b>		<b>Praktika</b>	
26			78
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamise meetodid ja hindamisülesanded
1. koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest</li> <li>• põhjendab toitute valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest,</li> </ul>	Loeng Arutelu Töö internetiga	<b>Iseseisev kirjalik ülesanne töökohal:</b> Kolmekäigulise erimenüü koostamine. <b>Lävend:</b> Õppija koostab eritoitumissoove arvestava kolmekäigulise menüü, mis vastab toitumissoovitustele ja esitab töö moodlesse õpetajale ülevaatamiseks, hindamiseks. .

	<p>kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi</li> </ul>		<b>Hindamine:</b> mitteeristav
2. arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase</li> <li>• koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest</li> </ul>	<p>Loeng</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Andmebaasidega töötamine</p>	<p><b>Praktiline ülesanne koolis:</b> Toitude toitainelise koostise arvutamine.</p> <p><b>Lävend:</b> töö on nõuetekohaselt vormistatud.</p> <p><b>Hindamine:</b> mitteeristav</p>
3. koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid kasutades digivahendeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab juhendamisel põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid</li> <li>• vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid kasutades tabeltöötamise digivahendeid</li> </ul>	<p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline ülesanne</p> <p>Töö internetiga</p>	<p><b>Praktiline ülesanne koolis:</b> Tehnoloogiliste kaartide koostamine.</p> <p><b>Lävend:</b> töö on vormistatud nõuetekohaselt ja erialast terminoloogiat kasutades.</p> <p><b>Hindamine:</b> mitteeristav</p>
4. arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes klientide arvust	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust</li> </ul>	<p>Loeng</p> <p>Praktiline ülesanne</p>	<p><b>Praktiline ülesanne töökohal:</b> Koostab tooraine tellimuse vastavalt klientide arvule.</p> <p><b>Lävend:</b> tooraine tellimus on esitatud vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning tellimus on säästlikult läbimõeldud. Töö esitada moodlesse õpetajale hindamiseks ja ülevaatamiseks.</p> <p><b>Hindamine:</b> mitteeristav</p>
Mooduli teemad ja alateemad	<p><b>MENÜÜ KOOSTAMINE 1 EKAP</b>  Menüü koostamise põhimõtted, terminid, mõisted, menüütüübid, toidukorrad, menüükaart ja selle koostamise põhimõtted</p> <p><b>TOITUMISE ALUSED 2 EKAP</b>  Toitumisõpetus (tervisliku toitumise tähtsus; toidupüramiid; toitained)  Eritoitlustus (ealised erisused; toidutalumatused; veganlus;)</p>		

	Menüü ja retseptide kohandamine sobivaks vastavalt klientide erivajadustele. ARVUTI 1 EKAP Tabelitöötlus (valemid ja funktsioonid).
<b>Iseseisev töö moodulis:</b> (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)	<b>Iseseisev kirjalik töö:</b> Õppija koostab eritoitumissoove arvestava kolmekäigulise menüü, mis vastab toitumissoovitustele. <b>Hindamine:</b> mitteeristav <b>Lävend</b> Õppija koostab klientide eritoitumissoove arvestava kolmekäigulise menüü, mis vastab menüü koostamise põhimõtetele; Praktilistes ülesannetes arvutab menüüs olevate roogade toitainelise koostise ning tooraine tellimuse.
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Hindamisülesanded</li> <li>● Hindamiskorraldus</li> <li>● Hindamisjuhend</li> <li>● Hindekriteeriumid</li> </ul>	<b>Hindamisülesanded:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Kolmekäigulise eritoitumise soove arvestava menüü koostamine;</li> <li>● Tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamine IKT vahendeid kasutades</li> <li>● Tooraine tellimus</li> </ul> <b>Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Kirjaliku iseseisva töö esitamine ja positiivse hinnangu saamine</li> <li>● Praktilistes tundides osalemine</li> <li>● Praktiliste ülesannete lahendamine.</li> </ul> <b>Hindamine:</b> mitteeristav
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused. 2008 Argo Rekkor, S. jt Toiduvalmistamine suurköögis. 2010 Argo Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011 Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria 2013 Argo www.ehrl.ee www.toitumine.ee www.nutridata.ee www.riigiteataja.ee/akt/13360799 www.terviseinfo.ee/valdkonnad/toitumine/toitlustamine-lasteasutustes www.tervisekaitse.ee

<b>Mooduli nr 5</b>	<b>MOODULI NIMETUS</b>	<b>Maht EKAP</b>
---------------------	------------------------	------------------

	<b>Praktiline töö suurköögis</b>		<b>11</b>
<b>Eesmärk</b> õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurköögitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena			
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b>			
<b>Kontakttunde ( tundi)</b>			<b>Iseseisev töö</b>
<b>Teooria ja praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>		
<b>74</b>			<b>212</b>
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamise meetodid ja hindamisülesanded</b>
1. planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid</li> <li>alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest</li> <li>järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid</li> </ul>	Praktiline töö	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljunditele eneseanalüüsis välja oma oskused planeerida juhendi alusel oma tööd ja korralda oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid; alustada ja lõpetada tööd planeeritud ajal, pidada kinni tööde ajakavast osaleda meeskonnatöös, võttes vastutust kohustuste eest; järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundite kohta või põhjendada kirjalikult.</p> <p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
2. valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaarti alusel	<ul style="list-style-type: none"> <li>eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist kasutades sobivaid köögistö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid</li> </ul>	Praktiline töö	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljunditele eneseanalüüsis välja oskuse eeltöödelda</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani</li> <li>• valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes</li> <li>• serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele</li> </ul>		<p>toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; käitleda toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani; valmistada toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; serveerida toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundite kohta või põhjendada kirjalikult.</p> <p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<p>3. teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• teeb puhastus- koristustöid köögis ja saali nõudepesus järgides puhastusplaani</li> <li>• käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi</li> </ul>	<p>Praktiline töö</p>	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljunditele eneseanalüüsis välja oskused teha puhastus-koristustöid köögis ja saali nõudepesus järgides puhastusplaani; käitleda juhendamisel köögis tekkivat prügi.</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundite kohta või põhjendada kirjalikult.</p> <p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile.</p>

			<b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud
4. teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest	<ul style="list-style-type: none"> <li>teenindab juhendamisel kliente väljastusletis lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles</li> </ul>	Praktiline töö	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljunditele eneseanalüüsis välja oskused teenindada kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundite kohta või põhjendada kirjalikult.</p> <p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
5. töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades</li> <li>analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele</li> </ul>	Praktiline töö	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljunditele välja oskuse vastutada enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tulla toime juhendamisel ohuolukordades; analüüsida enda tegevust vastavalt tagasisidele ja anda hinnangut oma tööle</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundite kohta või põhjendada kirjalikult.</p>

			<p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<b>Mooduli teemad ja alateemad</b>	<p><b>TÖÖKORRALDUS SUURKÖÖGIS 1 EKAP</b> Töö planeerimine, töö ajastamine, töökoha korraldamine ja korrashoid, isikliku hügieeni ja toiduhügieeni järgimine, tööohutus ja ergonoomia</p> <p><b>TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS 8 EKAP</b> Erinevate suurköögis valmistatavate roogade ja jookide valmistamine, erinevate seadmete ja töövahendite kasutamine, tehnoloogilise kaardi järgimine</p> <p><b>PUHASTUS JA KORRASTUSTÖÖD SUURKÖÖGIS 1 EKAP</b> Puhastus- ja korrastustööd tootmisruumides, nõudepesu korraldus, materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine, puhastusvahendite ja puhastusainete otstarbekas kasutamine, Jäätmekäitlus tootlustusettevõttes.</p> <p><b>KLIENDITEENINDUS SUURKÖÖGIS 1 EKAP</b> Klienditeeninduse põhimõtted, erinevate lauatüüpide katmine teenindamine, roogade ja jookide väljapanek ja serveerimine, teeninduse järeltoimingud, klientide tagasiside, enesehinnang ja hinnang meeskonnatöele.</p>		
<b>Iseseisev töö moodulis:</b> <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	Iseseisvaks tööks on VÕTA dokumentide koostamine		
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mooduli hinde kujunemise aluseks on praktika eneseanalüüsi esitamine lävendi tasemel</li> <li>● <b>Hindamine mitteeristav:</b> arvestatud/mittearvestatud</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Hindamisülesanded</i></li> <li>● <i>Hindamiskorraldus</i></li> <li>● <i>Hindamisjuhend</i></li> <li>● <i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>			

<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu (2010). Toiduvalmistamine suurröögis. Tallinn: Argo Rekkor, S. jt. (2011). Kulinaaria. Tallinn: Argo Aavik, Ö. (2011). Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo Rekkor, S, Kersna, A., Merits, M. Roosipõld, A. (2014) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo
--	---

<b>Mooduli nr 6</b>	<b>MOODULI NIMETUS</b>	<b>Maht EKAP</b>
	<b>Menüü koostamine ja kalkulatsioon</b>	<b>6</b>

**Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte

**Nõuded mooduli alustamiseks:**

<b>Kontaktunde ( tundi)</b>		<b>Iseseisev töö</b>
<b>Teooria ja praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>	
<b>40</b>		<b>116(töökohal)</b>

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamiseetodid ja hindamisülesanded</b>
1. koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripäradest ja ning õigusaktide nõuetest	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab tellitavate toitade (à la carte) menüü arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid</li> <li>annab menüüs olevate toitade toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest</li> </ul>	Loeng Arutelu Töö internetiga	<p><b>Praktiline ülesanne koolis:</b> Õppija koostab oma töökoha sihtrühma arvesse võttes kolmekäigulise <i>à la carte</i> menüü, koos sobilike jookidega.</p> <p><b>Lävend:</b> Menüü on nõuetekohaselt vormistatud ning sobivus põhjendatud.</p> <p><b>Hindamine:</b> mitteeristav</p>
2. koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumise iseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus) klientidele</li> <li>koostab juhendi alusel toitadele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna</li> </ul>	Loeng Praktiline töö ettevõttes Töötamine meeskonnas	<p><b>Praktiline iseseisev töö ettevõttes:</b> Kohandab ettevõtte tehnoloogilisi kaarte nii, et menüüvalikus oleks roogasid toitumise iseärasustega klientidele, arvutab ka toitade maksumuse.</p> <p><b>Lävend:</b> Tehnoloogilised kaardid on nõuetekohaselt vormistatud, koos kalkuleeritud hindadega ja IKT vahendeid kasutades.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades erialast sõnavara</li> </ul>		<b>Hindamine:</b> mitteeristav (tagasiside ettevõttelt)
3. vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles kasutades digivõimalusi	<ul style="list-style-type: none"> <li>tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat</li> <li>vormistab menüüsid kasutades digivõimalusi</li> </ul>	Töö internetiga Praktiline ülesanne	<p><b>Praktiline ülesanne koolis:</b> Ettevõtte menüükaardi arvutis kujundamine ning selle tõlkimine võõrkeelde.</p> <p><b>Lävend:</b> Menüü on nõuetekohaselt koostatud, arvutis kujundatud ja kasutatud on erialast võõrkeelset terminoloogiat.</p> <p><b>Hindamine:</b> mitteeristav</p>
<b>Mooduli teemad ja alateemad</b>	<p><b>MENÜÜ KOOSTAMINE 2 EKAP</b> Tervisliku tasakaalustatud menüü koostamine (toiduenergia vajadus, toidu toitainelise koostise ja energeetilise väärtuse arvutamine; menüüde koostamine ealistest iseärasustest tulenevatele klientidele; menüüde koostamine erivajadustega klientidele) Toitude ja jookide omavaheline sobivus Menüü tõlkimine võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde, kasutades erialast terminoloogiat A la carte menüü koostamise põhimõtted</p> <p><b>KALKULATSIOON 2 EKAP</b> Tehnoloogiliste- ja kalkulasioonikaartide kirjalik ja elektrooniline koostamine tabelarvutusprogrammi kasutades; Matemaatilised tehted kalkulasioonikaardil; Toitudele ja jookidele omahinna arvutamine ja müügihinna kujundamine</p> <p><b>ERIALANE VÕÕRKEEL 2 EKAP</b></p>		
<b>Iseseisev töö moodulis:</b> (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)	<p><b>Praktiline iseseisev töö ettevõttes:</b> Kohandab ettevõtte tehnoloogilisi kaarte nii, et menüüvalikus oleks roogasid toitumise iseärasustega klientidele, arvutab ka toitude maksumuse.</p> <p><b>Lävend:</b> Tehnoloogilised kaardid on nõuetekohaselt vormistatud, koos kalkuleeritud hindadega ja IKT vahendeid kasutades.</p> <p><b>Hindamine:</b> mitteeristav (tagasiside ettevõttelt)</p>		
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hindamisülesanded</li> <li>Hindamiskorraldus</li> </ul>	<p><b>Hindamisülesanded:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ettevõtte sihtrühma arvestava <i>à la carte</i> menüü koostamine.</li> <li>Ettevõtte tehnoloogiliste kaartide kohandamine, hinnakalkulatsioon.</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hindamisjuhend</i></li> <li>• <i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtte menüükaardi kujundamine ja võõrkeelde tõlkimine</li> </ul> <p><b>Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjaliku iseseisva töö esitamine ja positiivse hinnangu saamine</li> <li>• Tundides osalemine</li> <li>• Praktiliste ülesannete lahendamine</li> </ul> <p><b>Hindamine:</b> mitteeristav</p>
<p><b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b></p>	<p>Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused. 2008 Argo  Rekkor, S. jt. Toiduvalmistamine suursöögis. 2010 Argo  Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011 Argo  Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria 2013 Argo  www.ehrl.ee  www.toitumine.ee  www.nutridata.ee  www.riigiteataja.ee/akt/13360799  www.terviseinfo.ee/valdkonnad/toitumine/toitlustamine-lasteasutustes  www.tervisekaitse.ee</p>

Mooduli nr 7	MOODULI NIMETUS		Maht EKAP
	Toiduvalmistamine		14
<p><b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid</p>			
<p><b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b></p>			
Kontakttunde ( tundi)			Iseseisev töö
Teooria ja praktiline töö	Praktika		
92			272
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamiseetodid ja hindamisülesanded
<p>1. planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse</li> </ul>	<p>Praktiline töö, individuaalne töö, enesehinnang, meeskonnatöö,</p>	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p>

	<p>eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid</li> </ul>		<p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljunditele eneseanalüüsis välja oskused planeerida ja korraldada juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid; eeltöötleda aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundite kohta või põhjendada kirjalikult.</p> <p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<p>2. valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</li> <li>• valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</li> <li>• valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</li> <li>• valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele</li> </ul>	<p>Praktiline töö, individuaalne töö, enesehinnang, meeskonnatöö, arutelu</p>	<p><b>Hindamisülesanne koolis:</b></p> <p>Õpilane valmistab juhendi järgi, tellimuse alusel kolme käigulise toidukorra (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele.</p> <p><b>Lävend:</b> õpilane on arvestanud toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi, vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>

	<p>kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</li> <li>• valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</li> <li>• valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile</li> <li>• valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</li> <li>• soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid</li> <li>• valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi</li> </ul>		
<p>3. serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele</li> </ul>	<p>Praktiline töö, individuaalne töö</p>	<p><b>Hindamisülesanne koolis:</b></p> <p>Õpilane serveerib tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi.</p> <p><b>Lävend:</b> õpilane serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele</p>

<p>4. kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid</li> <li>• kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid</li> </ul>	<p>Praktiline töö, individuaalne töö, enesehinnang, meeskonnatöö, arutelu</p>	<p><b>Hindamisülesanne koolis:</b></p> <p>Õpilane puhastab eelpool sooritatud praktiliste ülesannete järel oma töökoha ja töövahendid, vastavalt hooldusjuhenditele ja tööohutusnõudeid järgides.</p> <p>Lävend: Õpilane on kasutanud ja puhastanud restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<p><b>Mooduli teemad ja alateemad</b></p>	<p>TOIDUVALMISTAMINE 13 EKAP  Tellimuse alusel valmistatavate toitade toorainete eel- kuumtöötlus; toitade maitsestamine, puljongite, suppide, kastmete, salatite, võileibade suupistete, tangainetest toitade, köögiviljaroogade, metsaadidest toitade, munatoitude, liha-, linnuliha- ja kalatoitude, külmade, külmutatud ja kuumade magustoitude valmistamine, pagari- ja kondiitritoodete valmistamine, külmade ja kuumade jookide valmistamine, toiduainete säilitusvõtted, roogade kohandamine, toitumise iseärasustega klientidele, erinevate seadmete ja töövahendite kasutamine, töökorraldus meeskonnas, tööetappide planeerimine, tööde järjekord ja ajastamine, tööohutus, ergonoomika, puhastusplaani- ja enesekontrolliplaani rakendamine</p> <p>KUTSEALANE KEEMIA 1 EKP  Toiduvalmistamisel toiduainetes toimuvad keemilised ja füüsilised muutused.</p>		
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b> (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Eneseanalüüsi koostamine ja iseseisev õppematerjalide omandamine</p>		
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hindamisülesanded</i></li> <li>• <i>Hindamiskorraldus</i></li> <li>• <i>Hindamisjuhend</i></li> </ul>	<p>Mitteeristav hindamine  Mooduli hinne kujuneb läbi praktiliste oskuste demonratsiooni ja eneseanalüüsi põhjal</p>		

• <i>Hindekriteeriumid</i>	
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	Rekkor, S. jt. (2011). Kulinaaria. Tallinn: Argo S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu (2013). Teenindamise kunst. Tallinn: Argo Aavik, Ö. (2011). Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo Rekkor, S, Kersna, A., Merits, M. Roosipõld, A. (2014) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo

<b>Mooduli nr 8</b>	<b>MOODULI NIMETUS</b>	<b>Maht EKAP</b>
	Praktiline töö restoranis	<b>13</b>

**Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume

**Nõuded mooduli alustamiseks:**

<b>Kontakttunde ( tundi)</b>		<b>Iseseisev töö</b>
<b>Teooria ja praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>	
<b>86</b>		<b>252</b>

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamismeetodid ja hindamisülesanded</b>
1. planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest	<ul style="list-style-type: none"> <li>planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele</li> <li>valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest</li> <li>hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest</li> </ul>	Praktiline töö Arutelu	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljunditele eneseanalüüsis välja oma tööaja planeerimis- ja korraldamisoskused lähtuvalt töökoormusest ja meeskonna tööjaotusest; oskusest valmistada ette oma töökohta, lähtudes tööohutusest, ergonoomia põhimõtetest ja hügieeninõuetest</p>

			<p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundite kohta või põhjendada kirjalikult.</p> <p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<p>2. valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile</li> <li>● vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile</li> <li>● ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile</li> <li>● kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale</li> <li>● annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist</li> </ul>		<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljunditele eneseanalüüsis välja oskused valmistada menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile; vormistada toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile; ajastada toitude ja jookide valmimine vastavalt tööplaanile; kasutada seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale; analüüsida valmistatud toitude ja jookide kvaliteeti lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest konsistentsist.</p>

		<p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundite kohta või põhjendada kirjalikult ettevõtte näitel</p> <p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<p>3. käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>● kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu</li> <li>● hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele</li> <li>● käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile</li> <li>● inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele</li> </ul>	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljunditele eneseanalüüsis välja oskuse võtta vastu, kontrollida ja ladustada kaupa vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollida juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgida realiseerimisaegu; hinnata olemasolevat kaubakogust; käitleda prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; inventeerida laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundite kohta või põhjendada kirjalikult ettevõtte näitel</p>

			<p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<p>4. teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid</li> <li>● valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist</li> <li>● puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist</li> <li>● peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist</li> </ul>		<p><b>Hindamisülesanne koolis:</b></p> <p>Õpilane sooritab praktilise puhastustöö loosi alusel saadud teemal.</p> <p>Lävend: Õpilane on praktilist tööd sooritades kasutanud etteantud puhastusvahendeid, valmistanud õige lahuse, lähtudes juhendist.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>

<p>5. teenindab kliente, kasutades serverimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles</li> <li>• lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires</li> <li>• katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest</li> <li>• kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid</li> </ul>		<p><b>Hindamisülesanne koolis:</b></p> <p>Õpilane teenindab kliente, järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid ja lahendab vajadusel probleemi. Õpilane analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohase otsuse oma vastutusala piires.</p> <p><b>Lävend:</b> Õpilane on simulatsiooniülesande kliendikeskse teenindamise põhimõtteid jälgides lahendanud.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<p><b>Mooduli teemad ja alateemad</b></p>	<p>TÖÖ PLANEERIMINE 1 EKAP Töö planeerimine, töökoha korraldamine ja korrashoid, töö ajastamine, tööohutus ja ergonoomia, meeskonnatöö, tööjaotus</p> <p>KAUPADE KÄITLEMINE 1 EKAP</p>		

	<p>Kauba vastuvõtt ja ladustamine, kaupade laoseisu jälgimine, kaupade realiseerimisajad, inventeerimine, pakendite ja taara käitlemine</p> <p><b>PRAKTILINE TOIDUVALMISTAMINE RESTORANIKÖÖGIS 7 EKAP</b> Erinevate eel- ja kuumtöötlusvõtete kasutamine, erinevate roagruppide ja jookide valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile, seadmete ja töövahendite eesmärgine kasutamine</p> <p><b>PUHASTUS JA KORISTUSTÖÖD 2 EKAP</b> Koristusvajaduse määramine, puhastusainete ja puhastusvahendite otstarbekas kasutamine, koristusmeetodid, jäätmekäitlus toitlustusettevõttes</p> <p><b>KLIENDITEENINDUS RESTORANIS 2 EKAP</b> Erinevate roogade ja jookide väljapanek ja serveerimine, erinevate lauatuüpide katmine ja teenindamine, tagasiside kogumine ja edastamine</p>
<b>Iseseisev töö moodulis:</b> <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eneseanalüüsi koostamine ja iseseisev õppematerjalide omandamine</li> </ul>
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hindamisülesanded</i></li> <li>• <i>Hindamiskorraldus</i></li> <li>• <i>Hindamisjuhend</i></li> <li>• <i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mooduli hinde kujunemise aluseks on eneseanalüüsi esitamine lävendi tasemel</li> <li>• <b>Hindamine mitteeristav:</b> arvestatud/mittearvestatud</li> </ul>
<b>Kasutatav õppekirjandus</b> <b>/õppematerjal</b>	<p>Rekkor, S. jt. (2011). Kulinaaria. Tallinn: Argo</p> <p>S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu (2013). Teenindamise kunst. Tallinn: Argo</p> <p>Aavik, Õ. (2011). Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S, Kersna, A., Merits, M. Roosipõld, A. (2014) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p>

<b>Mooduli nr 9</b>	<b>MOODULI NIMETUS</b>	<b>Maht EKAP</b>
	<b>Praktika</b>	<b>30</b>

**Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes.

Nõuded mooduli alustamiseks:			
		Kontakttunde ( tundi)	Iseseisev töö
Teooria		Praktika	
16		768	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamise meetodid ja hindamisülesanded
1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi</li> <li>planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit</li> <li>sõlmib ettevõttega eelkõkkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid</li> </ul>	Kirjalik iseseisev töö Praktiline töö	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljunditele eneseanalüüsis välja isiklikud praktika eesmärgid, lähtudes praktika juhendist oskuse koostada kirjalik materjal, rakendades digipädevusi</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundite kohta või põhjendada kirjalikult ettevõtte näitel</p> <p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning	<ul style="list-style-type: none"> <li>töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks</li> </ul>	Kirjalik iseseisev töö Praktiline töö	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljunditele eneseanalüüsis välja oskuse teha</p>

<p>toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid</li> <li>• täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi</li> </ul>		<p>tööd ettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutada võetud kohustuste täitmise eest arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks; järgides tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorra eeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid; juhendamisel täita enesekontrolli tegevusi</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundite kohta või põhjendada kirjalikult ettevõtte näitel</p> <p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<p>3. planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arvutab toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel</li> <li>• eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid</li> </ul>	<p>Kirjalik iseseisev töö Praktiline töö</p>	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane analüüsib oma oskust arvutada toitade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel; eeltöödelda toiduaineid säästlikult</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia</p>

			<p>koolitustunnistusi antud õpiväljundi kohta või põhjendada kirjalikult ettevõtte näitel</p> <p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<p>4. valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihade, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite</li> <li>• serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale</li> </ul>	<p>Kirjalik iseseisev töö Praktiline töö</p>	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob eneseanalüüsis välja oma oskused valmistada juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihade, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite; serveerida juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundite kohta või põhjendada kirjalikult ettevõtte näitel</p>

			<p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
5. teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid järgides toitlustusettevõtte töökorraldust</li> <li>• korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile</li> <li>• käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisele vastavalt ettevõtte puhastusplaanile</li> </ul>	Kirjalik iseseisev töö Praktiline töö	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane toob lisaks eelmistele õpiväljunditele välja ettevõttes tehtavad puhastus ja korrastustööd, käitleb prügi vastavalt ettevõtte puhastusplaanile analüüsib oma tegevusi ettevõttes</p> <p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundi kohta või põhjendada kirjalikult ettevõttes tehtut.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab ja juhendi järgi praktikaaruande	<ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktika ettevõttes</li> <li>• esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid</li> </ul>	Kirjalik iseseisev töö Praktiline töö	<p><b>Moodul hinnatakse läbi VÕTA dokumentide, arvestades õpilase töötamist koka erialal:</b></p> <p><b>Eneseanalüüs:</b> õpilane analüüsib oma tööd ettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle,</p>

			<p>praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutamisele</p> <p><b>Lisa 2-</b> selgitus, põhjendus VÕTA arvestamiseks. Õpilane võib lisada siia koolitustunnistusi antud õpiväljundi kohta või põhjendada kirjalikult ettevõttes analüüsid oma kutsealast arengut</p> <p><b>Lävend:</b> Eneseanalüüs on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning esitatud VÕTA komisjonile.</p> <p><b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<b>Mooduli teemad ja alateemad</b>	<p>PRAKTIKA PLANEERIMINE ? Praktika eesmärgistamine, dokumentatsioon, vormistamine, suhtlemine praktika ettevõtte ja praktika juhendajaga</p> <p>PRAKTIKA ETTEVÕTTES Praktika eesmärkidest tulenevate ülesannete täitmine, individuaalne töö juhendamisel ja töö meeskonnas, tööaja planeerimine, toiduhügieeni järgimine, erinevate roagruppide roogade valmistamine juhendi alusel, roogade serveerimine, puhastus ja korrastustööd</p> <p>PRAKTIKA ANALÜÜS JA HINDAMINE Praktika analüüs, enesehindamine, tagasiside, praktika kokkuvõtte tegemine, aruande koostamine ja praktika kaitsmine</p>		
<b>Iseseisev töö moodulis:</b> <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Praktika analüüsi ja aruande koostamine</li> </ul>		
<b>Mooduli hinde kujunemine:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mooduli hinde kujunemise aluseks on praktika eneseanalüüsi esitamine lävendi tasemel</li> <li>● <b>Hindamine mittearvestav:</b> arvestatud/mittearvestatud</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Hindamisülesanded</i></li> <li>● <i>Hindamiskorraldus</i></li> <li>● <i>Hindamisjuhend</i></li> </ul>			

<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Hindekriteeriumid</i></li></ul>	
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• praktikadokumendid</li><li>• praktikajuhendid</li></ul>