

MOODULITE RAKENDUSKAVA

VANEMKOKK 244263

ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA	
Sihtrühm	Keskhariduse baasil õppijad
Õppekava vorm	Statsionaarne õpe – töökohapõhine õpe Mittestatsionaarne õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Kertu Pehlak
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane juhib oma tööalast karjääri tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Õpilane kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi • analüüsib ennast ja oma õpiteed ning sõnastab oma õpieesmärgid 		

	<ul style="list-style-type: none"> koostab eesmärgipärase isiklike õpitegevuste plaani, arvestades oma ressursside ja erinevate keskkonnateguritega
2. Õpilane analüüsib ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi, lähtudes jätkusuutlikkuse põhimõtetest	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> analüüsib meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid analüüsib meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi analüüsib organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest
3. Õpilane hindab oma panust enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning selgitab probleeme ja jätkusuutlikke võimalusi analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna kompleksse probleemi ühiskonnas kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid analüüsib meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust valib ja põhjendab meeskonnatööna sobivaima lahenduse probleemile koostab meeskonnatööna tegevuskava ja eelarve valitud lahenduse elluviimiseks hindab enda kui meeskonnaliikme panust väärtusloomes
4. Õpilane koostab ennastjuhtiva õppijana isikliku lühi- ja pikaajalise karjääriplaani	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> valib oma karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning selgitab selles enda võimalikku rolli analüüsib oma kutsealast arengut, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes valib ja kasutab asjakohaseid infoallikaid koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid analüüsib tegureid, mis mõjutavad karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtub analüüsil oma eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist

	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib oma oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas
Teemad, alateemad	<p>ÕPITEE (1 EKAP)</p> <p>Õpitav valdkond ja õpitav eriala. Õpitava valdkonna minevik, arengud täna ja homme. Seotus teiste valdkondadega, minu võimalikud rollid tööturul, töövõimaluste kaardistamine. Elukestev õpe. Eneseanalüüs ja enesejuhtimine. Ametliku (veebi)suhtluse alused, eneseväljendus, sh erinevad suhtlustehnikad õpi- ja töösituatsioonis. Individuaalse õpitee kujundamine (VÕTA-süsteem, õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad, kooli infosüsteem, õppetegevust toetavad võimalused, teenused.</p> <p>ETTEVÕTLUSKESKKOND (1 EKAP)</p> <p>Ühiskond ja majandus. Jätkusuutlik majandus. Turumajanduse olemus ja toimimine. Ettevõtluskeskkond ja analüüs (piirkondlik ettevõtluskeskkond, mikro- ja makrokeskkond, SWOT ja PESTLE analüüsi meetod), seda mõjutavad tegurid. Organisatsioonivormid, eesmärgid ja tegevused.</p> <p>Töö tegemiseks sõlmitavad lepingud. Töösuhte alustamine ja lepingueelsed läbirääkimised. Tööandja ja Töötaja roll töösuhtes. Tööandja ja Töötaja õigused ja kohustused. Töötasu. Töö- ja puhkeaeg. Puhkus, õppepuhkused (TÄKS). Töölepingu lõpetamise ja ülesütlemise viisid. Töötervishoiu- ja ohutuse regulatsioonid.</p> <p>MEESKONNATÖÖ JA KUTSEALANE ARENG (1 EKAP)</p> <p>Probleemianalüüs ja lahendus. Väärtusloome toote/teenuse disainimisel. Probleemi lahenduse formuleerimine visuaalse kirjeldamise võimalused ja loogikad. Loovustehnikad toote- ja teenuse arenduses. Disainmõtlemise protsessi rakendamine meeskonnatöös</p> <p>Uuenduslikud lahendused, nende kultuuriline, sotsiaalne ja rahaline väärtus. Äriidee loomine ja hindamine. Eesmärgid ja mõõdikud, tasuvuse hindamine ja tegevuste dokumenteerimine.</p> <p>KARJÄÄRI PLANEERIMINE (2 EKAP)</p> <p>Refleksioon õpingute jooksul koostatud e-portfoolio põhjal. Praktikavõimalused. Kandideerimisdokumendid ja materjalid. Praegune majanduskeskkond ja õpitava valdkonna olukord. Enese õpitee tagasivaade. Tulevikutöö oskused. Tööturu trendid. Õppe- ja karjäärivalikud. Õpitavate oskuste edasiarendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas. Mina kui tulevane ettevõtja või töövõtja.</p>
Iseseisev töö	<p>E-portfoolio loomine ja materjalide koostamine/lisamine.</p> <p>Portfoolio peab sisaldama: GROW mudeli analüüs (õpitegevuste plaan, refleksioonid, iseseisvad tööd, ajatelg,</p>

	tööturu jm analüüsid, koostöövestluse tulemused). Majanduse ja ettevõtlusalane kompleksülesanne.
Sh praktika	
Õppemeetodid	Infootsing internetist, juhtumianalüüs, SWOT analüüs, rollimäng, mõttekaart, arutelu, posterettekanne, praktiline meeskonnatöö, eneseanalüüs, kompleksülesanne, iseseisev ülesanne
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Hindamismeetodid	Eneseanalüüs Pere eelarve koostamine Õppija koostab paaristööna kaasõpilasega failina töölepingu, kus üks õppija on töötaja, teine tööandja funktsioonis. Õppija koostab iseseisva kirjaliku töö ülevaate töölepingu lõpetamise erinevatest võimalustest koos e-allikatele viidetega, osundades selgelt nii töötaja kui tööandja kohustustele ja õigustele. Õpilane koostab väiksemas meeskonnas oma grupi väärtuste ahela ning arutleb/analüüsib seda hiljem koos grupikaaslastega. Meeskonnatöö probleemi lahendamine. CV ja motivatsioonikirja koostamine.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde hindamiseks õppija esitleb oma portfooliot ja toimub koostöövestlus
Õppematerjalid	Mentori erinevad välja pakutud (digi)õppematerjalid Innove Rajaleidja keskuse toetavad materjalid Minukarjäär.ee keskkond TOY meetodilised materjalid ja töölehed õppimise toetamiseks (http://inku.ee/toy-mudel/sissejuhatus) HTM-i live-koolitunnid erinevatel teemadel, 10/6

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Köögitöö juhtimine	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija juhib ja arendab toitlustusettevõtte köögitööd, rakendades efektiivseid töökorraldusvõtteid, järgides juhtimise hea tava põhimõtteid ning jätkusuutliku arenduse põhiprintsiipe.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Õpilane oskab määratleda ja värvata köögipersonali, planeerida ja korraldada köögimeeskonnatööd, korraldab juhendamise, sh koostab tegevuskava, lähtudes töö eesmärgist, juhendatavate võimetest ja olemasolevatest oskustest, jälgida juhendatavate töö kvaliteeti ja kehtestatud nõuetest kinnipidamist, analüüsida ja hinnata koos juhendatavaga tema toimetulekut tööülesannetesse ja suhtumist töösse, koordineerib erinevate struktuuriüksuste koostööd, jagab informatsiooni ja tagasisidet meeskonnale, annab juhendatavatele selgesõnaliselt ja õigeaegselt	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> määratleb köögipersonali vajaduse ja värbab köögipersonali, lähtudes tootmise vajadustest; planeerib köögimeeskonna tööjaotuse lähtuvalt ettevõtte eripäradest; planeerib köögimeeskonna tööaega, korraldab köögi- ja teenindustööd ratsionaalselt, vastavalt ettevõtte töökoormusele; korraldab juhendamise, tegevuskava, lähtudes töö eesmärgist juhendatavate võimetest, oskustest; koordineerib erinevate struktuuriüksuste koostööd, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; jagab köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku informatsiooni ja annab köögimeeskonnale tagasisidet, lähtudes töötulemustest; jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest; planeerib köögipersonali arendustegevused, lähtudes töötulemustest ja arenguvajadustest 		

<p>tagasisidet tema tegevuse kohta, oskab märgata edusamme ja tunnustada, juhendada ja nõustada kolleege, pakkuda tuge tekkinud probleemide ja küsimuste lahendamisel, oskab jälgida ja kontrollida töö kvaliteeti ning planeerida parendustegevused, planeerida köögipersonali arendustegevused</p>	
<p>2. Õpilane oskab koostada ja jälgida enesekontrolliplaani, määratleda ja korraldada köögiseadmete, töövahendite ja materjalide vajadust ja hooldamist, jälgida toorainete hinnamuutusi ja teha ettepanekuid müügihinna kujundamiseks, analüüsida ettevõtte kulutõhusust, koostada hinnapakumist, arvet ja aruannet ning tegeleda kauba vastuvõtu, ladustamise, käitlemise ja inventuuriga.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● koostab enesekontrolliplaani, jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist ● korraldab köögiseadmete ja töövahendite hooldamist, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule ● määratleb köögiseadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse ja teeb ettepanekuid köögiseadmete uuendamiseks, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist ● jälgib toorainete hinnamuutusi ja teeb ettepanekuid müügihinna kujundamiseks, analüüsib ettevõtte kulutõhusust ● koostab hinnapakumise ja arve, lähtudes kliendi tellimusest ● koostab aruanded, lähtudes ettevõtte töökorraldusest, kasutades IT vahendeid ● võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile ● sisestab kauba ja taara dokumentatsiooni andmebaasi vastavaid programme kasutades ● kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu ● hindab igapäevast kaubakogust, planeerib ja tellib tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt

	<p>kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarne sagedusele</p> <ul style="list-style-type: none"> • käitleb pakendeid ja taarat vastavalt õigusaktidele • inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale; analüüsib inventuuri tulemusi.
Teemad, alateemad	<p>Meeskonnatöö. Köögitöö planeerimine meeskonnas.</p> <p>Toitlustusettevõtte töö korraldamise aluseks olevad õigusaktid. Tegevused toitlustusettevõttes lähtuvalt Veterinaari- ja Toiduameti põhimäärusest. Enesekontrolliplaan.</p> <p>Hügieen:</p> <p>Nakkuste sagenemise põhjused. Vastuvõtlik organism. HACCP süsteemi 7 põhimõtet. Toidu saasteallikad. Toidumürgistused. Toidunakkused. Isikliku hügieeni nõuded.</p> <p>Köögitöö planeerimise arendamine.</p>
Sh iseseisev töö	Koostab enesekontrolliplaani/annab hinnangu ettevõtte enesekontrolliplaanile ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist.
Sh praktika	Meeskonnatööna planeeritud koolilõuna planeerimine töökorralduse planeerimine, teostamine ja analüüsimine
Õppemeetodid	Ülesanne/harjutus, õppevideo, rühmatöö, arutelu, praktiline töö, iseseisev töö, loeng, töölehed, harjutused, arutelu, meeskonnatöö,
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindamismeetodid Sh hindamiskriteeriumid	Koolitoidu planeerimine, teostamine ja meeskonnatöö analüüsimine.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde aluseks on mooduli kõikide õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel
Õppematerjalid	<p>Põllumajandus- ja Toiduameti koduleht www.pta.agri.ee</p> <p>www.aripaev.ee</p> <p>Alas, Ruth, Juhtimise alused, Külim 1997</p> <p>Alas, Ruth. Personalijuhtimine. Kirjastus Külim, Tallinn 2005</p> <p>Brooks, Ian. Organisatsioonikäitumine. Üksikisik, rühm ja organisatsioon. ÄP raamat, Tallinn 2008</p>

<p>Drucker, Peter F. Juhtimise väljakutsed 21. sajandiks, Kirjastus Pegasus, Tallinn 2003</p> <p>Gratton, L. Tulipunktid. Hermes, Tallinn 2007</p> <p>Heller, Robert. Juhi käsiraamat. Kirjastus Varrak, Tallinn 2003</p> <p>Kotkas, M. Organisatsiooniline käitumine, Eesti Ärikoolitusprogramm, Tallinn, 1998</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Praktika	21	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija juhtides ja juhendades planeerib, korraldab tootmistööd, valmistab toite kasutades nii tavapäraseid, uuenduslikke kui ka keerukaid tehnoloogiaid ja osaleb tootearenduse protsessis		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Planeerib isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	<ul style="list-style-type: none"> planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, tulenedes praktikajuhendist ja rakendades digipädevusi 		
2. Õpilane koostab menüü- ja hinnapakumisi, kalkulatsiooni- ja tehnoloogilisi kaarte	<ul style="list-style-type: none"> koostab ettevõttele menüü koostöös praktikaettevõtte meeskonnaga, lähtudes menüü koostamise põhimõtetest koostab ettevõttele kalkulatsioonikaarte koostöös praktikaettevõtte meeskonnaga, lähtudes ettevõtte äriideest koostab menüü- ja hinnapakumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadusele 		
3. Õpilane planeerib, korraldab ja juhendab meeskonda lähtuvalt tööohutuse ja ergonoomia	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> planeerib ja korraldab koostöös praktikaettevõtte juhendajaga igapäevaseks tööks vajaliku kauba koguse vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes 		

põhimõtetest	<ul style="list-style-type: none"> • kontrollib meeskonnatööna kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile • kontrollib sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise vastavalt õigusaktidele ning ettevõtte sisekorrale • korraldab meeskonnatööna enesekontrolliplaani tegevuste täitmist ja korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist • planeerib ja korraldab koostöös meeskonnaga tööaega ning köögitööd ratsionaalselt vastavalt ettevõtte täituvusele ja üldisele töökoormusele
4. Õpilane korraldab ja juhendab tootlust pakuva ettevõtte köögitööd, lähtudes seadusandlike aktide nõuetest ning tootluste ettevõtte töökorralduse eripärast	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • korraldab ja juhendab tootlust pakuva ettevõtte köögitööd vastavalt seadusandlike aktide nõuetest tootluste ettevõtte töökorralduse eripärast
5. Õpilane korraldab ja juhib klientide teenindamise protsessi, järgides teenindamise põhitehnikaid ja kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • korraldab klientide teenindamise protsessi vastavalt ettevõtte teenindusstandardile ja ametijuhenditele • korraldab ja juhendab teenindusmeeskonda vastavalt teenindussituatsioonile • analüüsib enda ja meeskonnaga teostatud tegevusi
6. Õpilane analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaetevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib oma tööd praktikaetevõttes • annab enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutavusele ja toimetulekule praktikaetevõttes • esitleb praktika aruannet vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid
Teemad, alateemad	Eesmärkide seadmine sõltuvalt eelnevast töö- ja õpikogemusest. Praktika dokumentatsioon - praktika juhend, õpiväljundid, praktikataotlus, praktika leping, praktika aruanne.

	Praktika kaitsmine ja hindamine.
Sh iseseisev töö	Praktika eesmärkide püstitamine, praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine Praktika aruande ja esitluse koostamine Enesehindamise kokkuvõtte koostamine (annab hinnangu praktikalt saadud kogemusele ja eesmärkide saavutamisele, teeb ettepanekuid enda tööalaseks arenguks)
Sh praktika	
Õppemeetodid	Loeng, info kogumine, iseseisev töö, eneseanalüüs, juhendatud praktiline töö (ka ettevõttes), kogemusõpe
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö. Praktika aruande koostamine. Praktika aruande kaitsmine. Eneseanalüüs. Suuline esitlus.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb praktikaaruande, esitluse ja praktikajuhendaja hinnangu tulemusena. Õppija koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile (annab hinnangu praktika eesmärkide saavutamisele, koostab SWOT-analüüsi), esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist, teeb ettepanekuid töökorralduse edasiseks parendamiseks praktikaettevõttes, planeerib enda edasist tööalast arengut.
Õppematerjalid	Rekkor, S. <i>et al.</i> (2012). <i>Praktiline kulinaaria</i> . Argo Praktikajuhend Ettevõtte ohutusjuhendid Ettevõtte sisekorraeeskiri

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teenindamine suursöögis	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		

Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib ja korraldab teenindamis- ja müügitööd ning ametialasel suhtlemisel kliendiga järgib korrektseid asjaajamisreegleid.
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
1. Õpilane planeerib, korraldab ja juhib sündmuse vastavalt kliendi soovile ja sündmusele, järgides etiketi- ja protokollireegleid	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> • planeerib sündmuse vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele • lahendab suhtlemissituatsioonides erinevaid olukordi ja pakub lahendusi • analüüsib ja lahendab probleemolukordasid
2. Õpilane koostab hinnapakkumisi sündmuste korraldamiseks järgides korrektseid asjaajamisreegleid	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> • koostab iseseisvalt kliendi soove arvestava korrektse kirjakeeles hinnapakkumise digivahendeid, kasutades kasutab e-kirjade koostamisel ja nendele vastamisel dokumentide vormistamise head tava • järgib ametialasel suhtlemisel kliendiga netiketti ja asjaajamise reegleid
3. Õpilane loob kliendiga kontakti, lahendab vajaduspõhiselt teenusega seotud probleeme, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> • kogub tagasisidet teeninduse kohta; analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale.
4. Õpilane oskab katta laudu, teenindada klienti kliendikeskselt, tutvustada menüüd, selgitada välja kliendi soovid ja vajadused ning koguda ja jagada tagasisidet kõigile osapooltele	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> • oskab katta laudu, teenindada klienti kliendikeskselt, tutvustada menüüd ja selgitada välja kliendi soovid ja vajadused ning koguda ja jagada tagasisidet kõigile osapooltele
5. Õpilane tunneb erinevate jookide sortimenti, valmistamis- ja	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> • tutvustab kliendile lühidalt menüüs olevaid jooke, valmistamise ja serveerimise võimalusi

serverimisvõimalusi ning toitude ja jookide omavahelise sobivuse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • soovitab ja tutvustab veine konkreetse toiduvaliku juurde • valmistab ja serverib tellitud joogid etteantud joogikaardilt, valides õiged komponendid ja töövahendid
6. Õpilane kasutab sündmuse tootlustamisel, toitude ja jookide serverimisel eritehnikaid	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab eritehnikaid toitude ja jookide serverimisel arvestades sündmuse iseloomu ning töömahtu • planeerib ja juhendab eritehnikate kasutamist toitude ja jookide serverimisel
Teemad, alateemad	<p>Piduliku ürituse planeerimine ja korraldamine</p> <p>Teenindusplaani koostamine meeskonnale; Laua eelkatte skeemi koostamine IKT vahendeid kasutades; Menüü kujundamine IKT vahendeid kasutades (Canva)</p> <p>Enamkasutatavad teenindusviisid ja-tüübid</p> <p>Tagasiside saamise erinevad võimalused, küsitluste loomise keskkonnad, QR koodi loomine Tagasiside tulemuse edastamine meeskonnale</p>
Sh iseseisev töö	<p>Piduliku sündmuse planeerimine.</p> <p>Teenindusplaani koostamine koolis toimuvale pidulikule üritusele lähtuvalt juhendist.</p> <p>Küsitluste loomise keskkonnad, QR koodi loomine ja tagasiside tulemuse edastamine meeskonnale.</p>
Sh praktika	Pidulikule sündmusele teenindamise korraldamine. Tagasiside küsitlus.
Õppemeetodid	Loeng, rühmatöö, iseseisev töö, praktiline töö, arutelu, Iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindamismeetodid Sh hindamiskriteeriumid	Koolis toimuvale pidulikule üritusele ; menüü kujundamine IKT vahendeid kasutades; teenindusplaani koostamine IKT vahendeid kasutades; tagasiside küsitluse koostamine, läbiviimine, selle analüüs ja parandusettepanekute tegemine meeskonnale
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde aluseks on mooduli kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel (õppija on sooritanud mooduliülese hindamisülesande)
Õppematerjalid	Vainu, A., Eerik, R., Parm, T., Rekkor, S., Teenindamise kunst. Argo, 2013

	<p>Vastuvõtude korraldamine. Argo:2013</p> <p>Müristaja, H; Tarmula, K. Sündmus- ja koosolekukorraldus. Tallinn: Argo, 2011</p> <p>Gee, G.E. Calculations for hospitality and catering. Inglismaa, 1997</p> <p>Stewart, M., Lawrence, E. Terve mõistus ja etikett. Tallinn: Odamees , 2002</p> <p>Karu, V., Soomre,S., Peolauad: katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint, 2010</p> <p>Wiley. J., Catering Management., 2000</p> <p>On-Site Foodservice Management., Copyright, 2003</p> <p>Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001, Teenindamise kunst, Argo, 2013</p> <p>Gee, G.E. Calculations for hospitality and catering . Inglismaa, 1997</p> <p>E-kursus Moodle keskkonnas</p>
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Toidutoodete ja toitlustusteenuse disain	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on valmisolek kavandada ja koostada ettevõtte tootepakkumisi ja arendada toidutooteid.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Õpilane hoiab end kursis valdkonnas toimuvatest uuendustest ja uutest toodetest ning tehnoloogiast	<ul style="list-style-type: none"> ● teab põhilisi tööks vajalikke infoallikaid ja oskab neid kasutada ning neile hinnangut anda tunneb infootsingu tehnikaid ja võtteid otsingu läbiviimiseks tava- ja elektroonilises keskkonnas oskab leida ja kasutada asjakohast teavet ● 		
2. Õpilane oskab			

<p>koostada erinevat tüüpi menüüsid vastatavalt menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte äriideele ja klientide erinevatele toitumisvajadustele ja soovidele</p>	<ul style="list-style-type: none"> koostab erinevat tüüpi menüüd vastavalt õigusaktidele, ettevõtte eripärale (nt erinevad rahvusköögid, tänavatoit, kohvik, kalarestoran) ja sihtrühmale (nt lasteaialastele, koolilastele, vanuritele)
<p>3. Õpilane oskab koostada tehnoloogilisi ja kalkulasioonikaarte, arvutada toitude toitainelist koostist ja toiteväärtust ning koostab tooraine- ja hinnakalkulasioonid</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> koostab tehnoloogilisi- ja kalkulasioonikaarte arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaase, annab sellele hinnangu, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise- ja toidusoovitusi koostab tooraine- ja hinnakalkulasioonid, sh kasutades vastavat tarkvara, arvutab tooraine vajaduse; arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet;
<p>4. Õpilane oskab disainida turundus- ja toitlustusteenust, kavandada ettevõtte tootepakkumisi ning arendada toidutooteid, lähtudes toitlustusettevõtte eripärapäras, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> disainib toitlustusteenuse, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõtte eripärapärasest ning sihtrühmast kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovidest, valdkonna suundumustest, uutest toodetest, tehnoloogiast ja hooajalisusest arendab toidutooteid, kasutades erinevaid tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte eripärapäras, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad)
<p>5. Õpilane rakendab turundus- ja müügi tegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes tarbijast, turutingimustest, äri- ja kutse- eetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> teab turunduse põhimõisteid ja eesmärgid teab kliendikeskse turunduse põhimõtteid, turundusplaani ja –eelarve koostamise printsiipe iseloomeustab toitlustusettevõtte sihtrühmi ja kavandab neile sobiva turundusmeetmestiku (k.a internet, sotsiaalmeedia) koostab lihtsa turundusplaani kasutades turundussõnavara ja mõisteid

Teemad, alateemad	<p>MENÜÜ KOOSTAMINE</p> <p>Pidulike menüüde koostamise põhimõtted</p> <p>Menüüde kohandamine erivajadustega klientidele</p> <p>TOIDUTOODETE JA TOITLUSTUSTEENUSE DISAINIMINE</p> <p>Tootearenduse põhimõtted, disaini põhimeetodid</p> <p>Toidutoodete arendus</p> <p>KALKULATSIOON</p> <p>Tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide elektrooniline koostamine</p> <p>Matemaatilised tehted kalkulasioonikaardil</p> <p>Toitudele ja jookidele omahinna arvutamine ja müügihinna kujundamine</p> <p>Menüü ja hinnapakumise koostamine</p>
Sh iseseisev töö	Toorainete-ja hinnakalkulasioonide koostamine, kirjaliku aruande vormistamine
Sh praktika	Tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide vormistamine IT lahendusi kasutades
Õppemeetodid	Praktiline töö, meeskonnatöö, paaristöö, iseseisev töö, arutelu, töölehed, esitlus
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindamismeetodid Sh hindamiskriteeriumid	Piduliku toitlustussündmuse disainimine vastavalt hooajale ja teemale lähtudes ettevõtte eripärast ning sihtrühmast; arendab uusi toidutooteid arvestades ettevõtte spetsiifikat, sihtrühmade vajadusi ja soove
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise aluseks on mooduli kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel (sooritatud on hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd).
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt Praktiline kulinaaria 2013 Argo; Best, K. Disainijuhtimise alused. Tallinn: Eesti Disainikeskus, 2010

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
------------	-----------------	---------------------	----------

6	Toiduvalmistamine suurröögis	8	
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppijal on kokk, tase 4 kutsestandardile vastavad toiduvalmistamise kompetentsid.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab suures koguses eel-, pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades suurröögile kohandatud tehnoloogiaid, tagades toitainete säilimise ja toiduainete säästliku kasutamise ning on kaasatud valdkonnas toimuvatesse uuendustesse		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. Õpilane korraldab ja kontrollib toiduainete kvaliteedinõudeid kauba vastuvõtul, ladustamisel ning haldab infot ja valib tarnijaid, arvestades ettevõttes kehtestatud nõuetega, ladustab ja käitleb kaupu arvestades hügieeninõudeid ja säilitamistingimusi, käitleb pakendeid ja taarat vastavalt õigusaktidele, inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale ja analüüsib inventuuri tulemusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● võtab vastu, kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile ● sisestab kauba ja taara dokumentatsiooni andmebaasi ● kontrollib sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise vastavalt õigusaktidele ning ettevõtte sisekorrale ● tagab igapäevaseks tööks vajaliku kauba koguse vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele ettevõttes ● käitleb pakendeid ja taarat ● inventeerib laoseisu ja anüüsib tulemusi kasutades vastavat andmebaasi 		
<p>2. Õpilane korraldab, juhendab ja vastutab toiduainete käitlemise ja</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● kirjeldab ja selgitab toiduainete külm- ja kuumtöötlusel toitainetega asetleidvaid muutusi 		

<p>säästliku kasutamise eest, juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist ● selgitab juhtumi näitel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele ● arvutab etteantud toitade põhiliste toitainete- ja energiasalduse, kasutades informatsiooni hankimiseks erinevaid kommunikatsioonivahendeid ja infotehnoloogilisi vahendeid
<p>3. Õpilane oskab ette valmistada ja hoida korras oma töökohta, kaaluda ja eeltöödelda toiduained ning valmistada ja serveerida eel-, pea- ja järelroogasid ning küpsetisi, kasutades seejuures nii innovaatilisi kui ka keerukaid tehnoloogiaid</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Valmistab ette oma töökohta, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökohta korras, lähtudes hügieeninõuetest; ● kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitehnoloogilisi vahendeid ja seadmeid; ● valmistab suures koguses eel-, pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades suurköögile kohandatud tehnoloogiaid (sh madalal temperatuuril küpsetamine, suitsutamine) ja seadmeid ning arvestades eritoitumisega seotud nõudeid.
<p>4. Õpilane planeerib ja korraldab köögitehnoloogilisi meeskonnas, lähtudes seadusandlike aktide nõuetest, ettevõtte eripärast, tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Planeerib ja korraldab köögitehnoloogilisi meeskonnas, lähtudes seadusandlikest aktidest, ettevõtte eripärast, tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest
<p>5. Õpilane jälgib õige ja ajakohase köögitehnoloogia kasutamist ning arendab uusi tooteid rakendades uusi tehnoloogiaid ja töövahendeid lähtudes ettevõtte spetsiifikast, klientide vajadustest ja</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● jälgib õige ja ajakohase köögitehnoloogia kasutamist ● arendab uusi tooteid rakendades uusi tehnoloogiaid ja töövahendeid lähtudes ettevõtte spetsiifikast, klientide vajadustest ja soovidest

soovidest	
6. Õpilane oskab planeerida köögi puhastus- ja koristustöid, puhastada köögiseadmeid ja töövahendeid, käidelda prügi, pesta saali ja toiduvalmistamise nõusid, puhastada kööki, saali ja muid ruume.	<ul style="list-style-type: none"> ● planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile; ● puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; ● käitleb prügi, lähtudes juhendist; ● peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; ● puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist.
Teemad, alateemad	<p>TOIDUAINETE ÕPETUS</p> <p>Toiduainete tootmine ja toidutööstuse areng, vähemkasutatud köögiviljad, nende toiteväärtus ja kulinaarne kasutamine, vähemkasutatud puuviljad ja marjad, toiteväärtus ja nende kulinaarne kasutamine. vähemkasutatud lihad, nende toiteväärtus ja kulinaarne kasutamine. vähemkasutatud kalad ja kalatooted (mereannid), nende toiteväärtus ja kulinaarne kasutamine.</p> <p>TOITUMISÕPETUS</p> <p>Tervisliku toitumise tähtsus, tasakaalustatud toitumise põhimõtted meil ja mujal maailmas. Eritoitumine. Toidu toitainelise koostise arvutamine IKT vahendeid kasutades.</p> <p>TOIDUVALMISTAMINE SUURKÖÖGIS</p> <p>Uuenduslikud ja innovaatilised toiduvalmistamise eel-, kuum-ja lisatöötlusvõtted (nt madalal temperatuuril küpsetamine, suitsutamine). Toitainete säilimine külm-ja kuumtöötlemisel. Säätlik - jätkusuutlik toidu valmistamine.</p>
Sh iseseisev töö	Koosta pidulikule, minimaalselt 70-le külalisele, 5 toiduvalikuga buffet lõunasöök. Too kirjelduses välja toitade valmistamise tehnoloogia, serveerimise kirjeldus, köögiseadmete ja töövahendite nimekiri kasutades IKT vahendeid.
Sh praktika	Praktilise töö sisuks on piduliku, minimaalselt 70-le külalisele, 5 toiduvalikuga buffet lõunasöögi planeerimine, eeltööde teostamine, valmistamine, serveerimine järgides kõiki töötervishoiu, tööohutuse ning hügieeni eeskirju ja analüüs.

Õppemeetodid	Meeskonnatöö, arutelu, probleemülesannete lahendamine, iseseisev töö, praktiline töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindamismeetodid Sh hindamiskriteeriumid	Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks on vajalik osavõtt kõikidel praktilistel töödel, nõuetekohase iseseisva töö esitamine lävendi tasemel.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide mooduli õpiväljundite saavutamise tõendamiseks sooritatud hindamisülesannetest.
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011 Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria 2013 Argo Eesti Peakokkade Ühendus: https://chef.ee/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Värvusõpetus ja ruumikujundus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab algteadmised värvusõpetusest ja ruumikujundusest ja oskab neid teadmisi kasutada oma erialast lähtuvalt.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Omab ülevaadet värviõpetuse põhialustest ja -teooriatest, värvuse omadustest ja ajaloolisest kasutusest. Omab ülevaadet	<ul style="list-style-type: none"> • teab põhivärvuste teooriat ja värviringide süsteemsust • selgitab värvuste sümbolikat ja psühholoogiat • selgitab värvide mõju inimesele ja ruumile • kirjeldab värvuste omadusi ning selgitab värvi ja valguse osa ruumi kujundamisel • teab ruumikujunduse lähtepunkte - stiile ja mõisted 		

ruumikujunduse alustest.	<ul style="list-style-type: none"> oskab kasutada erinevaid värvilahendusi interjööris.
Teemad, alateemad	<p>Värviõpetus- põhimõisted ja terminid</p> <p>Värvi mõju inimesele ja ruumile</p> <p>Erinevad materjalid ja struktuurid</p> <p>Ruumikujunduse alused</p>
Sh iseseisev töö	<p>Iseseisva töö eesmärgiks on õppetundides omandatud teadmiste ja oskuste kinnistamine.</p> <p>Iseseisva töö ülesanded: õppetundides alustatud hindamisülesannete lõpetamine ja vormistamine.</p>
Õppemeetodid	
Hindamine	
Sh hindamismeetodid Sh hindamiskriteeriumid	<p>1. Praktiline töö - Põhivärvid, värvide segamine, värviringid. Mustrid ja tekstuurid. Lävend: Tööd on teostatud ja lisatud õpimappi.</p> <p>2. Praktiline töö: Kollaaž (soojad- ja külmad toonid). Lävend: Töö on nõuetekohaselt vormistatud ja õpimappi lisatud.</p> <p>3. Sisekujundusprojekt- ruumi- ja värvilahenduste planeerimine, mööbli paigutus ja materjalide valik. Lävend: Töö on korrekselt koostatud ja õpperühmale esitatud.</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli kokkuvõtva hinde, arvestatud, saab õpilane, kes on sooritanud kõik antud moodulis ettenähtud hindamisülesanded lävendi tasemel.</p> <p>Õpimapp koostatakse vastavalt kirjalike tööde juhendile ja sisaldab tunnis tehtud tööd + iseseisvad tööd.</p>
Õppematerjalid	<p>Barker, L. 2007. Seinast sein. Tallinn: Koolibri kirjastus</p> <p>Chiazzarri, S. 2009. Värvid sinu kodus. Tallinn: Kirjastus Varrak</p> <p>Conran, T. 2015. Conrani värvimaailm. Tallinn: Kirjastus Varrak</p> <p>Linnuste, Ü. 2005. Värvid kodus. Tallinna Raamatutrükikoda</p>

	Tammert, M. 2006. Värviopeetus. Tallinn
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Fruktodisain	2	
Nõuded mooduli alustamiseks			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õppija valib fruktodisainiks sobivaid köögi-, juur- ja puuvilju ning sobivaid töövahendeid fruktodisaini teostamiseks. Oskab valmistada köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistusi ja kompositsioone.	<p>Selgitab erinevate köögi, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini valmistamiseks.</p> <p>Tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid.</p> <p>Kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid.</p> <p>Kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele.</p> <p>Valmistab ette töökoha.</p> <p>Teostab planeeritud kompositsiooni.</p> <p>Esitleb valmis-kompositsiooni.</p> <p>Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid.</p>		
Teemad, alateemad	<p>Fruktodisainiks kasutatavad töövahendid</p> <p>Tööohutus ja hügieen</p> <p>Fruktodisainiks kasutatavad toorained</p> <p>Fruktodisainis kasutatavad töövõtted</p> <p>Valmistoodete säilitamine ja viimistlemine</p>		

Sh iseseisev töö	Iseseisev töö: Vastavalt juhendile etteantud tingimustele vastava kompositsiooni kavandamine, teostamine ja esitlemine.
Õppemeetodid	Praktiline töö Iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindamismeetodid Sh hindamiskriteeriumid	Hindamisülesanne: Demonstratsioon Praktilised tööd Kompositsiooni teostamine ja esitlemine Lävend: ülesanded on vastavalt juhendile täidetud ja saanud positiivse tagasiside. Hindamine mitteeristav
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinnatakse praktiliste ülesannete teostamist ja esitlemist. Iseseisva töö esitlemine. Hindamisülesanded on hindamisel võrdse osakaaluga.
Õppematerjalid	Biller, R. Garneerimine 1997 Õppevideo – Fruit and Vegetable Carving

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
------------	-----------------	---------------------	----------

9	Turundus ja digiturundus	3	
Nõuded mooduli alustamiseks			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime ettevõtte müügi ja turunduse korraldamisega arvestades ettevõtte eesmärke, ressursse ning jätkusuutliku ettevõtluse põhimõtteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<ul style="list-style-type: none"> • rakendab digiturvalisuse põhimõtteid kliendibaasi loomiseks • analüüsib turgu- ja konkurente, läbi loodud küsitluste • suurendab toote/teenuse nähtavust sotsiaalmeedias, luues asjakohaseid ja pilkupüüdvaid reklaame 	<ul style="list-style-type: none"> • koostab meeskonnatööna turunduskommunikatsiooni plaani lähtuvalt sõnumist ja kliendigrupist: määratleb sõnumi teema, formaadi, kanali ja ajakava • analüüsib läbi viidud turunduskampaania tulemuslikkust lähtudes kampaania eesmärkidest ning annab sellele omapoolse hinnangu • edastab infot toodete kohta erinevatesse turunduskanalitesse aja- ja asjakohaseid andmeallikaid kasutades • analüüsib toodet lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast, arvestades turu ja konkurentsiolukorra arenguperspektiive ning hinnates võimalusi ja riske • analüüsib meeskonnatööna toote lansseerimist vastavalt 		

	koostatud turundus- ja müügiplaanile		
Teemad, alateemad	<p>TURUNDUS</p> <p>Turundust mõjutavad trendid</p> <p>Turunduskeskkond</p> <p>Turu segmenteerimine</p> <p>Klientide vajadused ning soovid</p> <p>Tarbijate ostukäitumine</p> <p>TURUNDUSKOMMUNIKATSIOON</p> <p>Turunduskommunikatsioon. Turunduskampaania korraldamine</p> <p>Turunduskommunikatsiooni analüüs ja tulemuslikkuse hindamine</p> <p>TOOTEARENDUS</p> <p>Toote kolm tasandit</p> <p>Toodete portfell</p> <p>Konkurentsianalüüs</p> <p>Toote elutsükel</p> <p>Tootearenduse ja – disaini protsess</p>		
Õppemeetodid	Loeng, videoloeng, seminar, rühmatöö, praktiline töö, analüüs.		
Hindamine	Mitteeristav hindamine		
Sh iseseisev töö	Teemapõhise kirjanduse lugemine ja analüüs, hindamisülesannete, rühmatööde, juhtumianalüüside, eneseanalüüside ettevalmistamine, esitluste koostamine.		

	Iseseisev kodune töö. Jälgida nädala jooksul ühte meediakanalit. Analüüsi ajakirjanduslike uudiste sisu ja leia uudised, mis täidavad erinevate huvigruppide (ettevõtted, erakonnad, kolmas sektor) mõjutustegevuste eesmäärke
Sh hindamismeetodid Sh hindamiskriteeriumid	Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane: <ul style="list-style-type: none"> ● analüüsib turunduskeskkonda lähtudes ettevõtte tegevusvaldkonnast ● analüüsib erinevate kliendigruppide vajadusi, lähtudes ettevõtte toodete portfelist ● annab meeskonnatööna hinnangu ettevõtte toodete vastavusele kliendi ootustele ning ettevõtte eesmärkidele ● koostab meeskonnatööna turunduskommunikatsiooni plaani lähtuvalt sõnumist ja kliendigrupist: määratleb sõnumi teema, formaadi, kanali ja ajakava ● analüüsib läbi viidud turunduskampaania tulemuslikkust lähtudes kampaania eesmärkidest ning annab sellele omapoolse hinnangu ● edastab infot toodete kohta erinevatesse turunduskanalitesse aja- ja asjakohaseid andmeallikaid kasutades ● analüüsib toodet lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast, arvestades turu ja konkurentsi olukorra arenguperspektiive ning hinnates võimalusi ja riske ● analüüsib meeskonnatööna toote lansseerimist vastavalt koostatud turundus- ja müügiplaanile ● valmistab ette ja viib läbi tootesitlusi ning kliendikohtumisi vastavalt tootele ● valmistab ette pakkumusi, hankedokumente ja müügilepinguid lähtudes õigusaktidest
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Hinne kujuneb kõikide ettenähtud suuliste ja kirjalike tööde sooritamisel positiivsele tulemusele. Hindamise eelduseks on aruteludes ja rühmatöodes osalemine, praktiliste tööde sooritamine, hindamisülessannete sooritamine vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> ● Õppematerjalid õppeinfosüsteemis või Moodle'is <i>Turundus</i> <ul style="list-style-type: none"> ● Kent Raju "Reklaamitrikk ehk kõik, mida reklaamist teadma pead" 2011. ● Seth Godin "Lilla lehm" Äripäeva Kirjastus, 2006.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Vihalem, A. „Turunduse alused“ Külim, 2008. ● Kotler, P. „Kotleri turundus“ Pegasus, 2007. ● Kuusik A.jt. „Teadlik turundus“ Tartu Ülikool, 2011 ● www.bestmarketing.ee ● www.mi.ee <p><i>Turunduskommunikatsioon</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● K. Raju „Reklaamitrikk 1.5“ ● https://www.youtube.com/watch?v=nl5joOvYB2A ● https://www.kantaremor.ee/teenuse-kategooria/meediauuringud/ ● https://1drv.ms/b/s!AntkgzrER1np6lAYy38d1_dPAYhS?e=xICFql ● https://www.bestmarketing.ee/article/2013/5/6/jolos-events-uritusturundus-ei-ole-meelelahutus ● https://laluvaljak.ee/et/blogi/kuidas-korraldada-%C3%BCrituse-kommunikatsioon ● http://rain.veetousme.ee/2018/09/
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Eritoitumine	2	
Nõuded mooduli alustamiseks			
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused tavapärasest erinevate toitumisvajadustega inimestele tasakaalustatud, tervislike ja uuenduslike menüüde koostamiseks ning teostamiseks		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

<p>koostab tervislikke, tasakaalustatud ja õigusaktidele vastavaid uuenduslikke menüüsid ealistest iseärasustest tulenevatele toitumisvajadustega klientidele</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel ● koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid juhendi alusel ● arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüüde koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasid. ● kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele ● arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele juhendi alusel
<p>kohandab ja koostab taimetoidu- ja veganmenüüsid</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel ● kohandab tavatoite taimetoitlasele ja vegetaarlastele sobivaks ● koostab tasakaalustatud tervisliku menüü taimetoitlasele ja vegetaarlastele juhendi alusel
<p>valmistab taimseid ja vegan toite</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● valmistab taimetoitlastele ja veganitele sobilikke toite tehes vastavaid asendusi
<p>Teemad, alateemad</p>	<p>Eritoitumine Taimetoidu erivormid. Veganlus. Taimsed asendused. Tervisliku ja tasakaalustatud menüü koostamise põhimõtted Toitumissoovitused. Õigusaktid. Toiduainete tarneahel. Toiduhügieen TOIDUAINETE NÕUETEKOHANE LADUSTAMINE. VEGAN JA TAIMETOITUDE VALMISTAMINE. TOIDUTRENDID</p>
<p>Sh iseseisev töö</p>	<p>Koostada ühele eritoitumisvajadusega sihtrühmale tervislik, tasakaalustatud ja seadusandlikele aktidele vastav uuenduslik kogupäeva menüü, arvestades vastava vanuserühma toiduenergia ja toitainete vajadusega.</p>

	Koostada menüü nutridata programmis.
Õppemeetodid	Probleemülesande lahendamine, iseseisev töö, analüüs, arutelu, diskussioon, esitlus, rühmatöö, praktiline töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindamismeetodid Sh hindamiskriteeriumid	Koosta ühele eritoitumisvajadusega sihtrühma kliendile tervislik, tasakaalustatud ja seadusandlikele aktidele vastav uuenduslik kogupäeva menüü, arvestades vastava vanuserühma toiduenergia ja toitainete vajadusega. Koostada menüü nutridata programmi.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvast tööst ja hindamisülesande lävendi tasemel sooritamises
Õppematerjalid	<p>Toitlustuse alused, Toiduvalmistamine suurköögis, Toitumisõpetus</p> <p>Aro, A. 100 küsimust toidust ja toitumisest, 2004</p> <p>Grün-Ots, I. Kui toit teeb lapse haigeks, 2009</p> <p>Jalak, R. jt. Teadmisi sportlase toitumisest, 2001</p> <p>Kasemets, S. Kahe nädala menüü lasteaialapsele, 2009</p> <p>Lege Artis, Haiguspuhune toitumine, 2003</p> <p>Lege Artis, Haigused ja toitumine, 2010</p> <p>Liebert, T. Toitumine: müüdid ja tegelikkus, 2008</p> <p>Põldma, A. Kahe nädala menüü kooliõpilasele, 2010</p> <p>Teesalu, S. Seedimine, toitumine, dieetid, 2001</p> <p>Teesalu, S. Toitumine tõhusalt ja individuaalselt igas eas, 2006</p> <p>Tervise Arengu Instituut, Eesti toitumis- ja toidusoovitused, 2019</p> <p>Zilmer, M. Normaalne söömine, 2004</p> <p>Moodle kursus vegantoitumine: https://moodle.hitsa.ee/course/view.php?id=29814</p>

	www.vegantoit.ee http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html http://www.diabeet.ee/ http://www.tsoliaakia.ee/ http://www.eritoitumine.ee/ http://www.toitumine.ee/
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	KONFLIKTI- JA STRESSIJUHTIMINE	2	
Nõuded mooduli alustamiseks			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime konflikti- ja stressijuhtimisega toitlustusettevõttes		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
kirjeldab konflikti tekkimise ja kujunemise seaduspärasusi	oskab ära tunda erinevaid konflikte nende ilmlemise viiside alusel; selgitab konflikti kujunemise erinevaid võimalusi ja oma emotsioonidega toimetuleku olulisust		
analüüsib konflikti pakkudes välja erinevaid lahendusstrateegiaid konflikti positiivseks lahendamiseks	hindab ja analüüsib konflikti ning valib õige lahendusstrateegia; selgitab stressi tekke erinevaid tegureid		
kirjeldab stressi tekke	kirjeldab erinevate stressiteguritega toimetulekuvõtteid näidete põhjal; kirjeldab liigse tööstressi vältimise		

erinevaid põhjuseid	erinevaid võimalusi ja pinge leevendamise erinevaid võtteid
oskab toime tulla stressiga kasutades erinevaid toimetuleku- ja pinge leevendamise võtteid	selgitab tööstressi vähendamise mõju ettevõtte ja meeskonna töötulemustele
Teemad, alateemad	<p>Konflikt ja selle määratlemine</p> <p>Konflikti mõiste; Konflikti liigid; Konflikti komponendid; Konflikti kujunemine; Konflikti väljumine kontrolli alt; Käitumine konfliktsituatsioonis; Enesejuhtimine konfliktsituatsioonis; Konflikti analüüsimine; Konfliktidega toimetuleku võtted; Lahendusstrateegiad ja konflikti</p> <p>Stress ja sellega toimetulek</p> <p>Stress olemus ja liigid; Sotsiaal- majanduslikus stressitegurid; Stress ja eluviis; Perestress; Töö ja stress; Stress ja vaimne tervis; Stressiga toimetuleku erinevad võtted; Stress ja töötulemused; Stress ja töötervishoid; Töötervishoiu ja tööohutuse seadus.</p>
Sh iseseisev töö	
Õppemeetodid	Loengu erivormid; analüüs; arutelu; iseseisev töö; rühmatöö; e- õpe; enesehindamine; probleemsituatsioonide lahendamine
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindamismeetodid Sh hindamiskriteeriumid	Mooduli hinnatakse mitmeeristavalt, kui õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Kirjeldab konfliktsituatsiooni oma töökohas, koolis või kodus ja analüüsib vastavalt iseseisva töö juhendile Praktiliste konfliktsituatsioonide lahendamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele
Õppematerjalid	<p>Braley, R. Principles of Conflict Management. [http://www.cameron.edu/~richardb/V_CM Prin.html]. 24.01.2007. Gabarro, J., Kotter, J. Keskastmejuhi salatarkus. Kuidas juhtida oma ülemust. Director, 2006, nr. 9 lk. 42-45. Goleman, D. Töö emotsionaalse intelligentsusega, Tallinn: Väike Vanker, 1998 Goleman, D. Emotsionaalne intelligentsus. Tallinn: Väike Vanker, 2000 Hallowell, E. Stressijuhtimine. Äripäev, 2010, 120 lk. Kidron, A., Elenurm, T. jt. Stressi teejuht. Eesti Tervisekasvatuse Keskus 1997, 192 lk. e- raamat: http://raulpage.org/stress/teejuht_sisu.html Kilmann, R. H. Thomas, K. W. Developing a Forced-Choice</p>

	<p>Measure of Conflict-Handling Behaviour: The „Mode” Instrument. Educational and Psychological Measurement, 7, 1977, vol. 37, pp. 309 - 325. Krips, H. Konfliktidest ja suhtlemisoskustest Tartu: AS Atlex, 2011, 374 lk. Lacey, H. Kuidas lahendada konflikte töökohal. Tartu: Elmatar, 2002, 176 lk. Lehtsaar, T. Suhtlemiskonflikti psühholoogia. Tartu: TÜ kirjastus, 2008 Lepsinger, R., Lucia. A. D. 360° tagasiside kasutamise kunst ja teadus. Tallinn: Tänapäev, 2004, 318 lk. Relvik, K. Konfliktide juhtimine Vaasani kontserni Balti grupi näitel, Tartu: TÜ 2006 Salk, A. Konflikt peab alati lahenduse leidma. Äripäev 28.10.2002 Virovere, A., Alas, R., Liigand, J. Organisatsioonikäitumine:</p>
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	CATERING-TEENINDUS	2	
Nõuded mooduli alustamiseks			
Mooduli eesmärk			
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
kasutab cateringteeninduse korraldamiseks sobivaid menüüsid, toite ja jooke, köögi- ja saalitööseadmeid ning töövahendeid	<ul style="list-style-type: none"> koostab menüü vastavalt kliendi sihtrühmale varustab ja järgib teenuse korraldamiseks vajalike lauakatmis-ja serveerimisvahendite, seadmete olemasolu 		
kavandab töötegevuskava catering-teeninduses järgides toiduohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> koostab kirjalikult meeskonnale tegevuskava cateringteenuse korraldamisel järgib tööde planeerimisel toiduohutusnõudeid 		
planeerib ja korraldab catering-teeninduse vastavalt vabalt valitud sihtrühmale	<ul style="list-style-type: none"> planeerib ruumide ja mööbli paigutuse planeerib ja juhib meeskonnatööd cateringteenuse osutamisel vastavalt valitud sihtrühmale analüüsib ja annab tagasisidet meeskonnatööle 		
Teemad, alateemad	Lauakatmis-ja serveerimisvahendid. Menüüde ja hinnapakkumiste koostamine. Catering-teeninduse planeerimine. Eel-ja järeltööd. Toiduohutus.Catering-teenuse korraldamine. Ruumide planeerimine. Köögi- ja		

	saali töökorraldus.
Sh iseseisev töö	Catering-teenuse korraldamine. Ruumide planeerimine. Köögi- ja saali töökorraldus.
Õppemeetodid	Loeng. Praktilised harjutused
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindamismeetodid Sh hindamiskriteeriumid	<p>Õpimapp: - catering-teeninduse planeerimine vastavalt vabalt valitud teemale</p> <p>Menüü ja hinnapakkumise koostamine</p> <p>Köögi-ja saalitööseadmete planeerimine</p> <p>Töövahendite planeerimine</p> <p>Õpimapp jätk: Töötegevuskava ja tööjõu vajaduse vastavalt lähteülesandele järgides toiduohutusnõudeid</p> <p>Õpimapp jätk: Ruumide vajaduse planeerimine</p> <p>Köögi-ja saalitöö tegevuskava</p> <p>Meeskonnatöö analüüs</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinde kujunemise eelduseks on kirjalik aruanne. Kirjalik aruanne koosneb järgmistest osadest:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koostab menüü ja põhjendab roogade valikut; - koostab menüü kahes keeles; - kujundab menüükaardi vastavalt serveerimisviisile; - põhjendab valitud serveerimisviisi ja ürituse toimumise kohta; - koostab serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu; - koostab tööplaani eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks; - koostab lauakatteplaani vastavalt valitud serveerimisviisile; - koostab meeskonnatöö analüüsi vormi.
Õppematerjalid	<p>E-kursus Moodle keskkonnas</p> <p>Aken, A. Firmapidu., Äripäeva Raamat, 2006</p>

	Wiley. J., Catering Management., 2000
--	---------------------------------------

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	FOTOGRAAFIA	2	
Nõuded mooduli alustamiseks			
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppijale antakse konkreetseid ja praktilisi juhtnööre nii vajaliku tehnika, valgustamise, kompositsiooni, rekvisiitide kui ka järeltöötamise osas		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
teab ja oskab kasutada peamised fotograafias kasutatavaid tarvikuid ja seadmeid	valib vastavalt vajadusele rekvisiidid; kasutab tarvikuid õigeaegselt; valib valguse, vastavalt objektile, mida soovib pildistada; valib objekti, arvestades värvust, tingimusi, lähtudes fotosessiooni ajast; välklampide kasutamine; kasutab loodust, kui töövahendit; teab erinevaid kaameraid, objektiive, statiive, mida kasutatakse fotograafias		
oskab pildistamisel valida valgust ja selle kvaliteeti valib vastavalt tingimustele lisa tarvikud kaamerale, teab võimalusi, millega parandada foto	valib vastavalt tingimustele lisa tarvikud kaamerale, teab võimalusi, millega parandada foto kvaliteeti		
valib vastavalt objektile pildistamise tingimuse	kasutab stuudiovalgustust; valib tingimustele ja vajadusele vastavad vahendid		
Teemad, alateemad	Oma kolleksioon ja laenutamine; Objektide leidmine ja valimine; Taustad; Kangad; Keskkond kurekvisiit; Töövahendid; Nipid.		

	Valgus ja selle kvaliteet; Valguse suund; Valguse hajutamine ja peegeldamine.
Sh iseseisev töö	
Õppemeetodid	Loengud, praktiline töö juhendamisel, e- õpe, individuaalne töö.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindamismeetodid Sh hindamiskriteeriumid	Vajalik teha ettenähtud harjutusülesanded teooriatundides, esitada juhendi alusel koostatud iseseisvad tööd ja teostada praktilistes tundides õppeülesanded
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundite saavutamine lävendi tasemele
Õppematerjalid	Aivar Pihelgas. (2014). Praktiline fotograafia. Tallinn: Varrak Julie Adair King. (2005). Digitaalne fotograafia võhikutele. Tallinn: Lausuja John Garrett, Graeme Harris (2009). Täielik fotograafia kursus. Tallinn: Valgus Michael Langford (2000). Fotograafia. Tallinn: Koolibri

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Erialast tegevust toetav inglise keel	1	
Nõuded mooduli alustamiseks			
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab toitlustuse valdkonnas inglisekeelse suulise väljendusoskuse, arendab suhtlemisvalmidust tavapäraistes toitlustusettevõtte teenustega seotud situatsioonides.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
tutvustab ettevõtte tooteid ja	suhtleb ladusalt tavapäraistes töösituatsioonides kliendiga koostab keeleliselt korrektseid kirjalikke pöördumisi		

teenuseid	klientide poole tõlgib ettevõtte menüü inglise keelde
selgitab välja kliendi ootused ja vajadused	suhtleb ladusalt tavapäraotes töösituatsioonides kliendiga keskendudes kliendi ootustele ja vajadustele tõlgib ettevõtte menüü inglise keelde seletab lihtsas keeles lahti pakutavate teenuste sisu
koostab inglisekeelsele kliendile hinnapakumise- ja vastuskirju	suhtleb ladusalt tavapäraotes töösituatsioonides kliendiga koostab keeleliselt korrektseid hinnapakumise koostab keeleliselt korrektseid kirjalikke pöördumise klientide poole, ametialaseid kirju
Teemad, alateemad	Kutsealane terminoloogia. Suhtlemine erinevates kliendiga seotud situatsioonides. Erialase teksti lugemine, refereerimine, tõlkimine. Töölase informatsiooni hankimine ajakirjandusest, erialasest kirjandusest, internetist ning selle edastamine. Toitlustusettevõtte poolt pakutavad teenused Menüü, põhilised roagrupid ja joogid Toitumisega seotud erivajadused.
Sh iseseisev töö	Erialaste tekstide lugemine ning refereerimine - olulise teabe lühike inglise keelne esitamine
Õppemeetodid	Rühmatööd, mõistekaardid, kirjalikud ülesanded, harjutusülesanded, kuulamistekstid, lugemistekstid
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindamismeetodid Sh hindamiskriteeriumid	Erialase terminoloogia tundmine. Võõrkeelsele kliendile ettevõtte teenuse hinnapakumise koostamine ning selle edastamine e-kirja teel
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtte hinne kujuneb järgmiste hindamisülesannete põhjal: erialase terminoloogia tundmine - kirjalikud teadmiste kontrollid praktiline situatsioonülesande lahendamine - teenuse pakkumine kliendile
Õppematerjalid	„Highly Recommended 2 Student's Book“. Intermediate. English for the hotel and catering industry. Trish Stott and Alison Pohl, Oxford University Press 2010. „Highly Recommended 2 Workbooks' '. Intermediate. English for the hotel and catering industry. Trish Stott and Alison Pohl, Oxford University Press 2010. „Highly Recommended 2 Class CD“. Intermediate. English for the hotel and catering industry. Trish Stott and Alison Pohl, Oxford University Press 2010.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
------------	-----------------	---------------------	----------

15	Pagari- ja kondiitritöö	2	
Nõuded mooduli alustamiseks			
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab erinevaid pagari- ja kondiitritooteid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
tunneb erinevate taiginate valmistamise põhitehnoloogiaid ja kasutamist	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiaid ja kasutamise võimalusi erinevate küpsetiste valmistamisel tunneb erinevate küpsetiste kaunistamisvõimalus 		
kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid	<ul style="list-style-type: none"> Iseseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nimetab pagari- ja kondiitritöös kasutatavad põhitoorained 		
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide järgi pagari- ja kondiitritooteid tagades toodete ohutuse ja kvaliteedi	<ul style="list-style-type: none"> valmistab küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades muuhulgas keerukamat töötlemist nõudvaid toiduaineid ja erilisi tehnoloogiaid 		
Teemad, alateemad	<p>Muretainas, liivatainas (paté sucrée), biskviittainas, mandlitainas, besee ehk õhuline tainas, lehttainas, keedutainas ja struudlitainas</p> <p>Tooted: erinevad küpsetised nagu kevadrullid, struudel, tartaletid/korvikesed, profitroolid, quiche (lahtine pirukas), tarte tatin, mille-feuille, makroonid jne.</p> <p>Küpsetiste kaunistamine (šokolaad, karamell, glasuurid, kreemid).</p> <p>Mugavusained: küpsetussegud, täidised</p> <p>Toiduvärvid</p> <p>Eeterlikud õlid, essentsid, aroomipastad</p> <p>Stabilisaatorid, kergitusained, tarrendained</p>		

	Kobestusained
Sh iseseisev töö	E-portfoolio täitmine- analüüsi koostamine praktilistes tundides valmistatud tööde kohta koos illustreeriva materjaliga
Õppemeetodid	Praktiline töö Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindamismeetodid	Küpsetiste valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel
Sh hindamiskriteeriumid	Kaunistuse valmistamine tehnoloogilise juhendi järgi
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Küpsetiste valmistamine tehnoloogilise juhendi alusel Kaunistuse valmistamine tehnoloogilise juhendi järgi
Õppematerjalid	Moodle kursus http://kaunistused.weebly.com/kasutatud-allikad.html Hobday, C. Denbury, J. (2010) Garneerimise saladusi. Võtted, mida kasutavad professionaalid Kalevi šokolaadiraamat. The Kalev chocolate book E. Kiisman, M. Piirman, 2005, "Küpsetuskunst" Õppematerjal pagar-kondiitritele, Atlex Desserts and puddings. Foskett, D. jt. Practical cookery for level 3 advanced technical diploma in professional cookery. Lk 439-508