***Lisa 2***

***KOOSKÕLASTATUD***

***kooli nõukogu poolt 22.03.2021***

***protokoll nr 1-2/7***

***KINNITATUD***

***direktori 22.03.2021***

***käskkirjaga nr 1-9/9***

KURESSAARE AMETIKOOLI ABIKOKA ÕPPEKAVA

MOODULITE RAKENDUSKAVA
60 EKAP

1. **PÕHIÕPINGUTE MOODULID**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas** | **5 EKAP / 130 tundi** |
| **Õpetajad: Sille Lapp, Ülle Tamsalu, Anne-Li Tilk, Reena Smidt, Heli Kakko** |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest. |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev****hindamine** | **Teemad** |
| **ÕV 1. seab** juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguidJaotus tundides:teoreetiline töö: 10/10praktiline töö: 10/10iseseisev töö: 12kokku: 52 | **HK 1.1.** kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis**HK 1.2.** sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid**HK 1.3.** koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani | Õpitee plaan: struktureeritud kirjalik töö juhendamisel.Tööleht: isikliku õpingute plaani koostamine juhendamisel.Eneseanalüüs: digitaalne arengumapp. | mitteeristavhindab õpÜlle Tamsalu (teemahinne)Anne-Li Tilk (teemahinne) | **INDIVIDUAALNE ÕPITEE*** Eneseanalüüs: enesehinnang juhendamisel (kutsestandardile vastavus), ideekaart, struktureeritud ülesanded juhendamisel
* Minu isiksuse maja
* Tugevuste kaardistamine
* Õpitegevuste plaani koostamine: loovustehnikad, struktureeritud ülesanded juhendamisel
* Väärtused ja soovid
 |
| **ÕV 2. saab aru** majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidestJaotus tundides:teoreetiline töö: 10praktiline töö: 10iseseisev töö: 6kokku: 26 | **HK 2.1.** kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid**HK 2.2.** kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid**HK 2.3.** kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi**HK 2.4.** valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid**HK 2.5.** kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal | Praktiline töö majanduse alustest, arutelud.Õppekäik: ettevõtte tegevuse kirjeldus juhendi alusel.IT: ametikoha kirjeldus juhendi alusel. | mitteeristavhindab õp Sille Lapp | **KESKKONNA MÕISTMINE*** Majanduse alused
* Ettevõtte tegevus

Ametikoha kirjeldus |
| **ÕV 3. kavandab** juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähendusesJaotus tundides:teoreetiline töö: 20iseseisev töö: 6kokku: 26 | **HK 3.1.** määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas **HK 3.2.** kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid**HK 3.3.** kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust **HK 3.4.** valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile **HK 3.5.** koostabjuhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks | Vastavalt valikule: 1. Projekt: lihtsa projekti planeerimine, teostamine ja esitlemine rühmatööna
2. Äriidee: äriidee koostamine ja esitlemine rühmatööna

IT: tööleht, enesehinnang | mitteeristavhindab õp Heli Kakko | **VÄÄRTUSLOOME JA PANUSTAMINE*** Probleemi määratlemine ühiskonnas
* Probleemilahenduste kavandamine ja väärtuse määratlemine
* Õppeülesanne, valik 1: Lihtne projekt
* Õppeülesanne valik 2. Äriidee
 |
| **ÕV 4. mõistab** oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel Jaotus tundides:teoreetiline töö: 20iseseisev töö:6kokku: 26 | **HK 4.1.** kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega **HK 4.2.** leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel**HK 4.3.** koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid **HK 4.4.** kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid **HK 4.5.** kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuvas keskkonnas | Eneseanalüüs: digitaalne arengumapp.Karjääriplaani koostamine töölehe abil. [https://www.minukarjaar.ee/ harjutused/karjaarivalikud-ja-voimalused](https://www.minukarjaar.ee/%20harjutused/karjaarivalikud-ja-voimalused), | mitteeristavhindab õpÜlle Tamsalu | **ENESEARENGUT VÄÄRTUSTAV HOIAK*** Eneseanalüüs
* Kandideerimiseks vajalike dokumentide koostamine
* Karjääriplaan
 |
| **Õppemeetodid** | Struktureeritud ülesanded ja kirjalikud tööd juhendamisel, ideekaart, digitaalne arengumapp, enesehinnang juhendamisel, arutelud, õppekäik, praktiline töö, loovustehnikad, rühmatööd, refleksioon, esitlus. |
| **Iseseisev töö**  | ÕV1, ÕV4 Koostatud eneseanalüüsi täiendamineÕV2 Ametikoha kirjeldus juhendi aluselÕV3 Tööleht, enesehinnang |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud kõik iseseisvad tööd ning hindamisülesanded.ÕV1 Arengumapp, õpitee plaanÕV2 Praktiline töö majanduse alustestÕV3 Vastavalt valikule: projekt või äriideeÕV4 Karjääriplaani koostamine, arengumapp |
| **Õppematerjalid** | * Kutseõppeasutuse seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/119032019087>
* Kutseseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/113032019010>
* Kutseharidusstandard <https://www.riigiteataja.ee/akt/117042019006>
* Savolainen, J. (2014). *Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel.* Karjääriõpetuse töölehed lihtsas keeles. Tallinn: SA Innove
* Paal, K. (2013). *Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused lihtsas keeles.* **Tallinn:** SA Innove
* Laas, J. (2012). *Töö otsimine – üldoskuste moodul*. Materjal lihtsustatud õppes põhihariduse omandanud kutseõppijale. Tln: SA Innove
* *Karjääri kujundamise pädevuste arengu toetamine*(2016). Tallinn: SA Innove [www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/karjaariope/](http://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/karjaariope/)
* *Loovustehnikad lahenduste leidmiseks* <https://inspiratsioon.ee/loovustehnikad/>
* *Loovustehnikad* <https://enl.ee/UserFiles/Suvekool/Loovustehnikate_kirjeldused_2.pdf>
* *STARR meetod* [https://sisu.ut.ee/praktikamajanduses/starr-metoodika-praktika-analüüsiks](https://sisu.ut.ee/praktikamajanduses/starr-metoodika-praktika-anal%C3%BC%C3%BCsiks)
* *Aktiivõpe* <https://sisu.ut.ee/aktiivope/avaleht>
* Kallas, E. (2015). *Loovustehnikad.* *99 viisi ideede leidmiseks*. Tartu: OÜ Sinekuur
* Töötukassa [www.minukarjaar.ee](http://www.minukarjaar.ee)
 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2** | **Toitlustamise alused** | **15 EKAP / 390 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Irina Arhipova, Sille Lapp, Reena Smidt, Maiju Zuping** |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu-ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel. |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev****hindamine** | **Teemad** |
| **ÕV 1.** valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeidJaotus tundides:teoreetiline töö: 28praktiline töö: 14010 x 6 t õppeköökpraktiline toiduvalmistamine:2 x 40 tiseseisev töö: 27kokku: 195 | **HK 1.1.** kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhilisi valmistamisviise ja -võtteid**HK 1.2.** valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile**HK 1.3.** kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid**HK 1.4.** valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke**HK 1.5.** planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha**HK 1.6.** käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest**HK 1.7.** kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast**HK 1.8.** kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit**HK 1.9.** kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele**HK 1.10.** selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest**HK 1.11.** põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele**HK 1.12.** kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult**HK 1.13.** loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast**HK 1.14.** annab oma tööle enesehinnangu | Osavõtt praktilistest õppeköökidest: juhendamiselteemakohaste toitude valmistamine tehnoloogiliste kaartide järgi, järgidestoiduhügieeni, töökorralduse ja tööohutuse nõudeid.Hügieenitest. | mitteeristavhindab õp Lemmi Heero | **TOITUDE JA JOOKIDE VALMISTAMINE*** Toiduvalmistamine
* Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid, toitude maitsestamise põhialused.
* Erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine (eelroad, puljongid (liha- kala ja köögiviljapuljongid), supid, aedviljadest ja metsaandidest toidud (sh salatid ja võileivad), piimasaadustest ja munast toidud, lihtsad magustoidud.
* Toiduainete õpetus
* Põhilised toiduainete rühmad, toiduainete omadused, toiduainete pakendid ja pakendimärgistused, toiduainete kvaliteedinõuded ja säilitamisnõuded.
* Hügieen
* Toiduhügieeni põhimõtted, isiklik hügieen, mikroorganismid, nende elutingimused ja leviku vältimine, toidukäitleja kohustused ja vastutus, hügieeninõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele, toiduohutus, enesekontrolliplaan.
* Töö planeerimise alused
* Toitlustusettevõtete tüübid ja nende töökorralduslikud eripärad, oma töökoha korraldamine, oma töö planeerimine.
* Säästlikkuse tähtsus.
* Praktiline toiduvalmistamine
 |
| **ÕV 2.** kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetestJaotus tundides:teoreetiline töö: 28praktiline töö: 6010 x 2 t õppeköökpraktiline toiduvalmistamine:2 x 20 tiseseisev töö: 16kokku: 104 | **HK 2.1.** loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid**HK 2.2.** valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile**HK 2.3.** valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt**HK 2.4.** puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest**HK 2.5.** valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted**HK 2.6.** selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös**HK 2.7.** kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest**HK 2.8.** loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus**HK 2.9.** arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks | Lahendab etteantud juhendi alusel juhtumipõhise ülesande paaristööna. Ülesanne hõlmab puhastus- ja korrastustöid, tööohutust ja esmaabi. | mitteeristavhindab õp Reena Smidt | **KÖÖGISEADMED, TÖÖVAHENDID** * Köögiseadmed ja töövahendid nende kasutamine ja tööpõhimõtted, materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine.
* Köögitöövahendite ja -seadmete ohutu kasutamine ja hooldamine.
* Tööohutus.
* Töökeskkonna ohutegurid ja isikukaitsevahendid.
* Puhastustööd köögis.
* Puhastusained, puhastustöövahendid, puhastusmeetodid, puhastusplaan.
 |
| **ÕV 3.** koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustestJaotus tundides:teoreetiline töö: 30praktiline töö: 22iseseisev töö: 20kokku: 72 | **HK 3.1.** koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest**HK 3.2.** koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest**HK 3.3.** kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi-ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi**HK 3.4.** koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü | Koostab paaristööna juhendi alusel keeleliselt korrektse lihtsa lõunasöögi menüü lähtuvalt toitlustusettevõtte äriideest, toitumisõpetuse põhimõtetest, kliendi soovidest ning vajadustest ning esitleb kaasõpilastele.Õpimapp. | mitteeristavhindab õp Lemmi Heerohindab õpIrina Arhipovateemahinnehindab õp Maiju Zupingteemahinne | **MENÜÜ KOOSTAMINE*** Toitumisõpetuse alused.
* Menüüde koostamise põhimõtted; hommikusöögimenüüd; lihtsa menüü koostamine.
* Põhimõisted, tervisliku toitumise põhimõtted, toitumissoovitused (kliendigruppide vajadused ja ootused), erinevate toitumisvajadustega kliendid (taimetoitlus, gluteenitalumatus, laktoositalumatus).
* Menüüde tähtsus, põhisöögikordade menüüd, erialane terminoloogia.
 |
| **ÕV 4.** selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korralJaotus tundides:teoreetiline töö: 14praktiline töö: 6kokku: 20 | **HK 4.1.** selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes**HK 4.2.** hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit**HK 4.3.** annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, lõikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral**HK 4.4.** toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt**HK 4.5.** nimetab hädaabinumbri | Lahendab etteantud juhendi alusel juhtumipõhise ülesande paaristööna. | mitteeristavhindab õpSille Lapp | **ESMAABI*** Esmaabi korraldus ettevõttes, hädaabinumber, esmaabi kergemate vigastuste korral
* Töökeskkond, ergonoomika, tööandja ja töövõtja õigused ja

kohustused lähtuvalt töötervishoiu ja tööohutuse seadusest. |
| **Õppemeetodid** | Köitev loeng, praktiline töö, degustatsioon, iseseisev töö, uurimistöö, video |
| **Iseseisev töö**  | ÕV1, 2, 3, 4 Koostab õpimapi lähtuvalt juhendist. Individuaalsed tööd suurköögis. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud kõik iseseisvad tööd ning hindamisülesanded, sh koostanud õpimapi lähtuvalt juhendist (sooritatud testid, ülesanded, analüüsid, retseptid, tehnoloogilised kaardid) |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A. jt. (2011). *Kulinaaria.* Tallinn: ArgoKersna, A., Merits, M. jt. (2008). *Toitlustuse alused.* Tallinn: ArgoKersna, A., Kivisalu, I. jt. (2010). *Toiduvalmistamine suurköögis.* Tallinn: ArgoRekkor,S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Õ. (2013). *Praktiline kulinaaria.* Tallinn: Argo Õpimapi koostamise juhend. Praktilise töö juhend.Aavik, Õ. (2011). *Kalkulatsiooniõpetus.* Tallinn: ArgoSchumann, S., Lapp, S., Alt, H. (2000). *Koristaja ABC.* Tallinn. Ehitame Kuura, E. (2003). *Puhastusteenindus.* Tallinn: Ilo |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3** | **Teeninduse alused** | **4 EKAP / 104 tundi** |
| **Õpetajad: Siiri Velve, Reet Truuväärt** |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades. |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev****hindamine** | **Teemad** |
| **ÕV 1.** mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteidJaotus tundides:teoreetiline töö: 14iseseisev töö: 12kokku: 26 | **HK 1.1.** kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel**HK 1.2.** kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel**HK 1.3.** kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatüüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel**HK 1.4.** kirjeldab kliendi teekonda kliendikeskseteeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast | Lahendada koostöös õpetajaga juhtumianalüüs kliendi teekonnast vabalt valitud ettevõtte näitel. | mitteeristavhindab õp Siiri Velve | **KLIENDIKESKNE TEENINDUS*** Teenindaja isikuomadused, erinevad rollid ja ülesanded.
* Kliendikeskne teenindus, kliendi teekond.
* Toitlustusettevõtete erinevad liigid, teenindusviisid ja lauatüübid
 |
| **ÕV 2.** lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandeleJaotus tundides:teoreetiline töö: 6praktiline töö:20kokku: 26 | **HK 2.1.** valib suhtlemisrolle ja -tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest **HK 2.2.** kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist **HK 2.3.** pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel | Teenindussituatsioonide praktiline lahendamine läbi erinevate kliendiprofiilide. | mitteeristavhindab õpSiiri Velve | * Klienditeeninduse alused
* Suhtlemissituatsioonid teenindusolukorras
 |
| **ÕV 3.** väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavaltJaotus tundides:teoreetiline töö: 12iseseisev töö: 12kokku:24 | **HK 3.1.** väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras**HK 3.2.** valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele**HK 3.3.** väljendab end arusaadavalt võõrkeeles etteantud teenindusolukorras**HK 3.4.** kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiprotsessis | Praktiline töö restoranis. | mitteeristav:hindab õpSiiri Velve | * Tööalased keelekasutuse situatsioonid.
* Kutsealane terminoloogia.
* Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult.
* Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult.
 |
| **ÕV 4.** arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist taustaJaotus tundides:teoreetiline töö:8kokku:8 | **HK 4.1.** kirjeldab ja selgitab rühmatööna globaliseerumisega seotud tegureid **HK 4.2.** kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioossest taustast**HK 4.3.** selgitab rühmatööna traditsioonide ja kommete mõjutoidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisel**HK 4.4.** kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel **HK 4.5.** nimetab juhendi alusel erialase infootsingu allikaid ja põhjendab infoallikate valikut**HK 4.6.** leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest**HK 4.7.** kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides**HK 4.8.** lahendab teenindusolukorra lähtudes kliendi kultuurilisest taustast | Rühmatöö: „Erinevate riikide ja rahvuste traditsioonid ja kombed ning nende mõju söögi valmistamisele ja laua katmisele.“ | mitteeristavhindab õp Reet Truuväärt | **SUHTLEMINE*** Erineva kultuurilise ja regioonitaustaga klientide teenindamine
* Kliendi religioonitaust, kombed ja suhtluskultuur
* Religiooni mõju toidukultuurile
* Rahvuste eripära suhtlus- ja teenindussituatsioonides
* Rahvuskultuuri elementide kasutamine toitlustusasutuses
 |
| **ÕV 5.** teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisegalaudadesJaotus tundides: praktiline töö:20Kokku: 20 | **HK 5.1.** valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtuvalt menüüst ning värvide sobivusest**HK 5.2.** koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja**HK 5.3.** katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu**HK 5.4.** katab juhendi ja menüü alusel istumisega söögilaudu**HK 5.5.** serveerib toite ja jooke ning katab laudu lähtuvalt värvide sobivusest**HK 5.6.** valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks**HK 5.7.** teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest**HK 5.8.** arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse, laudade arvu ja paigutuse ning serveerimiseks vajalikud vahendid**HK 5.9.** nimetab võõrkeeles enamlevinud toiduaineid ja töövahendeid**HK 5.10.** koostab juhendi alusel arveid ja arvutab müügihinnast käibemaksu**HK 5.11.** arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui tagastamisel | Praktiline töö: katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu, valmistab ette juhendi alusel töökoha ja teenindab kliente.Vajadusel arveldab kliendiga juhendaja abil.Iseseisva töö esitlus. | mitteeristavhindab õpSiiri Velve | * Serveerimiseks vajalike vahendite komplekteerimine
* Laudade katmine
* Teenindamise põhitehnikad
* Teeninduskäik
* Lauad, lauapesu (laudade linutamise ja linade ära korjamise tehnilised võtted).
* Salvrättide voltimine
* Ettevalmistustööd saalis. Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted)
* Eelkatte toimingud
* Selvelauad
* Iseteenindusliin
* Roogade ja jookide serveerimise tehnika
* Portsjoniteks jagatud toitude serveerimine
* Vaagnalt serveerimine
* Kandikult serveerimine
* Kasutatud nõude ja laua koristamine
 |
| **Õppemeetodid** | Posterettekanded, grupitöö, arutelu, praktiline tegevus, esitlus |
| **Iseseisev töö**  | ÕV1 Iseseisev töö: „Teenindaja meelespea – juhised iseendale“.ÕV3 Moodul 3 õpiväljund 3 koostatud menüü põhjal planeerida kahele külalisele, arvestades nende kultuurilist tausta ja lähtudes toitlustusettevõttest serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike töövahendite ja nõude nimekiri, laua eelkatte joonis ja teeninduskäik. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Õpiväljundid 1–5 on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, sooritatud on iseseisev töö ja praktilised tööd |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. jt. (2013). *Teenindamise kunst.* Tallinn: ArgoRekkor, S. jt. (2008). *Toitlustuse alused.* Tallinn: ArgoKotkas, M., Roosipõld, A. (2010). *Restoraniteenindus.* Tallinn: Argo |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4** | **Abikoka praktilise töö alused** | **12 EKAP / 312 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Siiri Velve, Reena Smidt** |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke. |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev****hindamine** | **Teemad** |
| **ÕV 1.** valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteidJaotus tundides:teoreetiline töö: 12praktiline töö: 120iseseisev töö: 36kokku:168 | **HK 1.1.** valmistab juhendamisel toite ja jooke**HK 1.2.** kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule**HK 1.3.** käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest **HK 1.4.** säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele**HK 1.5.** korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid**HK 1.6.** järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul**HK 1.7.** annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt etteantud ülesandest | Praktiline töö köögis.Õpimapp. | mitteeristavhindab õpLemmi Heero | **TOITUDE JA JOOKIDE VALMISTAMINE*** Köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid.
* Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis.
 |
| **ÕV 2.** töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetestJaotus tundides:praktiline töö: 60iseseisev töö: 18kokku:78 | **HK 2.1.** töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele**HK 2.2.** suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt **HK 2.3.** annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast **HK 2.4.** kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast | ÕpimappPraktiline töö köögis. | mitteeristavhindab õpReena Smidt | **TÖÖKORRALDUS KÖÖGIS*** Seadmed ja ohutustehnika köögis.
* Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded.
* Puhastusplaani tutvustus.
* Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus
 |
| **ÕV 3.** töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest Jaotus tundides:Teoreetiline töö: 8praktiline töö: 40iseseisev töö: 18kokku: 66 | **HK 3.1.** loob ja hoiab kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist**HK 3.2.** teenindab kliente lähtudes teenindamise põhitehnikatest**HK 3.3.** töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest**HK 3.4.** valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele**HK 3.5.** väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles | Praktiline teenindus õppekeskkonnas: serveerib juhendamisel valminud road koos sobivate jookidega kliendile, luues positiivse kliendikontakti suheldes korrektses eesti keeles, töötades ergonoomiliselt.Õpimapp | mitteeristavhindab õpSiiri Velve | **PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKESKKONNAS*** Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted
* Teenindus – osaline, selveteenindus.
* Koristus- ja puhastustööd saalis
 |
| **Õppemeetodid** | Praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö, probleemülesannete lahendamine |
| **Iseseisev töö**  | ÕV 1–3 Õpimapp (retseptid ja tööjuhendid)  |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, st on sooritatud praktilised tööd ja iseseisev töö. |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S jt. (2013). *Praktiline kulinaaria.* Tallinn: Argo Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). *Toitlustuse alused.* Tallinn: Argo Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013). *Teenindamise kunst.* Tallinn: Argo |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **5** | **Abikoka praktika** | **15 EKAP / 390 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Ülle Tamsalu** |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena. |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev****hindamine** | **Teemad** |
| **ÕV 1.** planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärkeJaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20kokku: 26 | **HK 1.1.** koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine)**HK 1.2.** koostab praktikajuhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu**HK 1.3.** teeb praktikajuhendi kohaselt igapäevased sissekanded praktikapäevikusse | Praktikaeesmärgid, praktikapäeviku täitmine(kontrollib rühmajuhataja). | mitteeristavhindab õpLemmi Heero | **SISSEJUHATAV SEMINAR*** Sissejuhatus praktikasse
* Praktika dokumentatsioon
 |
| **ÕV 2.** tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutegaJaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 20kokku: 26 | **HK 2.1.** kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte äriideed**HK 2.2.** kirjeldab praktikajuhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõttes**HK 2.3.** kirjeldab praktikajuhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõttes | Toitlustusettevõtte töökorraldusest, äriideest esitlus (kontrollib rühmajuhataja). | mitteeristavhindab õpLemmi Heero | **TOITLUSTUSETTEVÕTTE TÖÖKORRALDUS*** Tööohutusalane instrueerimine.
* Praktikaettevõtte äriidee.
* Praktikaettevõtte ruumid.
* Praktikaettevõtte toimingud ja töökorraldus
 |
| **ÕV 3.** töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõttetöökorraldustJaotus tundides: praktiline töö: 80 | **HK 3.1.** orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel**HK 3.2.** valib juhendamisel toitude ja jookide valmistamiseks vajalikud toorained**HK 3.3.** töötab toitlustusettevõttes juhendamisel ning teeb planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks**HK 3.4.** järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid**HK 3.5.** töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega**HK 3.6.** järgib ettevõtte sisekorraeeskirju**HK 3.7.** kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid**HK 3.8.** järgib juhendamisel tööd tehes tööhügieeninõudeid | Hindamisülesanne praktikajuhendaja juhendamiselPraktika sooritamine koolis alates kolmandast nädalast ja üks nädal köögipraktikat suurköögis.  | mitteeristavhindabpraktika juhendaja | **PRAKTIKA ETTEVÕTTES*** Toiduainete eel- ja kuumtöötlusvõtted.
* Säästlikkus.
* Ergonoomika.
* Toitude valmistamise põhitehnoloogiad.
* Töövahendid ja seadmed.
* Puhastus tööd
* Praktika ettevõtte menüü.
* Töögraafikud.
* Ettevõtte tööplaan.
 |
| **ÕV 4.** töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeidJaotus tundides: praktiline töö: 80 | **HK 4.1.** kasutab juhendamisel vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid**HK 4.2.** töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult**HK 4.3.** puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töö | Praktika ettevõttes. | mitteeristavhindab:praktika juhendaja | **PRAKTIKA ETTEVÕTTES*** Ergonoomika.
* Toitude valmistamise põhitehnoloogiad.
* Töövahendid ja seadmed.
* Puhastustööd
 |
| **ÕV 5.** eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus- ja korrastustöidJaotus tundides: Praktiline töö: 100 | **HK 5.1.** eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest**HK 5.2.** valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust**HK 5.3.** täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi**HK 5.4.** korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel**HK 5.5.** teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile | Praktika ettevõttes. | hindabpraktika juhendaja | **PRAKTIKA ETTEVÕTTES** |
| **ÕV 6.** teenindab juhendamisel kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteidJaotus tundides: praktiline töö: 46 | **HK 6.1.** teenindab juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale klienti**HK 6.2.** tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke**HK 6.3.** serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale**HK 6.4.** teenindab meeskonnaliikmena kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid | Praktika ettevõttes. | hindab:praktika juhendaja | **PRAKTIKA ETTEVÕTTES** |
| **ÕV 7.** koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6/6iseseisev töö: 20kokku: 32 | **HK 7.1.** koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile**HK 7.2.** annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele**HK 7.3.** annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele**HK 7.4.** kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast**HK 7.5.** esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks**HK 7.6.** annab suulisel esinemisel edasi erialast infot | Praktikaaruanne ja suuline esitlus. | mitteeristavhindavad õp Lemmi HeeroÜlle Tamsalu | **PRAKTIKAARUANNE*** Praktikaaruande koostamine ja esitlemine.
* Tagasiside moodulile
* Mooduli hindamine.
 |
| **Õppemeetodid** | Arutelud, praktiline töö, analüüs, suuline esitlus |
| **Iseseisev töö**  | ÕV1–7 Praktikaaruande koostamine, täitmine, esitluseks ettevalmistamine. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda seda. |
| **Õppematerjalid** | https://ametikool.siseveeb.ee/veebivormid/praktikajuhendid |

1. **VALIKÕPINGUTE MOODULID**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **Eritoitlustus** | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova** |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev****hindamine** | **Teemad** |
| **ÕV 1.** kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumis iseärasustega klientide toitumise eripäraJaotus tundides:teoreetiline töö: 6kokku:6 | **HK 1.1.** selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi**HK 1.2.** selgitab juhendi alusel füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi **HK 1.3.** selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi **HK 1.4.** selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi | ÕV1-2 hinnatakse koos | mitteeristavhindab õpIrina Arhipova | * Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära
 |
| **ÕV 2.** kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaksJaotus tundides:teoreetiline töö: 8iseseisev töö :6kokku: 14 | **HK 2.1.** kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele **HK 2.2.** arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele **HK 2.3.** koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü, arvestades kliendirühma toitumissoovitusi **HK 2.4.** koostab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid | Rühmatöö: koostab ja kohandab juhendamisel menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi.Esitlus.  | mitteeristavhindab õpIrina Arhipova | * Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära
 |
| **ÕV 3.** koostab menüüd, arvestades kliendirühmade toitumisiseärasuste ja toitumissoovitustegaJaotus tundides:teoreetiline töö: 8iseseisev töö :6kokku: 14 | **HK 3.1.** arvutab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse**HK 3.2.** arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära |  | mitteeristavhindab õpIrina Arhipova | * Menüü koostamise põhimõtted
 |
| **ÕV 4.** valmistab juhendi alusel toitumisiseärasustega klientidele sobilikkeroogi ja jookeJaotus tundides:praktiline toiduvalmistamine:3 x 6 tpraktiline töö: 18kokku:18 | **HK 4.1.** valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke **HK 4.2.** kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsetust**HK 4.3.** rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid **HK 4.4.** korraldab oma töökohta iseseisvalt | Praktiline töö köögis. | mitteeristavhindab õpIrina Arhipova | * Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine
 |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, iseseisev töö, praktilised tööd.  |
| **Iseseisev töö**  | ÕV2 – 3 õppija koostab lihtsa taimetoidumenüü, sh veganmenüü, lähtudes juhendist. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud. |
| **Õppematerjalid** | Kalbri, I. (2007). *Toitumisõpetus.* Tallinn: Ilo Rekkor, S. (2006). *Kulinaaria.* Tallinn: ArgoRekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2007). *Praktiline kulinaaria.* Tallinn: ArgoRekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. (2010). *Toiduvalmistamine suurköögis.* Tallinn: ArgoRekkor, S., Kersna, A. jt. (2011). *Kulinaaria.* Tallinn: Argo Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008). *Toitlustuse alused.* Tallinn: ArgoTehnoloogilised kaardid |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2** | **Rahvus-ja regionaalköögid** | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Siiri Velve** |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköökide eripäradest. |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev****hindamine** | **Teemad** |
| **ÕV 1.** kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvuskööke, tuues välja eripäraJaotus tundides: teoreetiline töö:12iseseisev töö: 12kokku:24 | **HK 1.1.** loetleb Eesti rahvustoite, kirjeldab juhendi alusel nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja serveerimist**HK 1.2.** koostab vastavalt juhendile rahvusköögi retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile  | ÕpimappKoostab rühmatööna juhendamisel rahvusliku menüü.  | mitteeristavhindab õpHalliki Väli | **Eesti ja teiste rahvusköökide eripära*** Eesti toidukultuur
* Kultuuri tähendus;
* Toiduained eestlaste toidulaual;
* Toiduvalmistamise viisid, söögiajad;
* Eesti rahvustoidud
* Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine
 |
| **ÕV 2.** valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jookeJaotus tundides: praktiline töö: 16/12kokku: 28 | **HK 2.1.** valmistab juhendi alusel erinevate rahvusköökide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid ja järgib toiduohutuse põhimõtteid **HK 2.2.** serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil | Praktiline töö õppeköögis koos teenindusega. | mitteeristavhindab õpHalliki VäliSiiri Velve | **Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine*** Rahvusköökide roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine
 |
| **Õppemeetodid** | Loeng, praktilised tööd, iseseisev töö. |
| **Iseseisev töö**  | Õpimapi koostamine. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, praktilised tööd ja iseseisev töö sooritatud. |
| **Õppematerjalid** | Eesti toit. [www.eestitoit.ee.](http://www.eestitoit.ee/) Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008).*Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2011). *Kulinaaria.* Tallinn: Argo  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **3** | **Õpioskused** | **1,5 EKAP / 39 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Anne-Li Tilk** |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane kohaneb ja saab paremini hakkama õpingutega Kuressaare Ametikoolis. |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev****hindamine** | **Teemad** |
| **ÕV 1.** mõistab õppimise iseärasusi Kuressaare AmetikoolisJaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12 | **HK 1.1.** leiab õppetööks ja toimetulekuks vajalikku informatsiooni nii kooli kodulehelt kui Tahvlist **HK 1.2.** kirjeldab õppetöö korraldust ning õpilastele võimalike toetuste ja abi saamise võimalusi  | IKT vahendite kasutamine info otsimisel. | mitteeristavhindab õpAnne-Ly Tilk | **ARVUTI KASUTAMINE INFO LEIDMISEKS*** Sisekorraeeskirjad ja õppekorralduseeskiri Infosüsteem
* Õppetöö korraldus
* Tunniplaan
* Õppekava, moodulid, teemad ja alateemad
* Teoreetiline töö, iseseisev töö, praktiline töö ja praktika
 |
| **ÕV 2.** planeerib aega võimalustele ja eesmärkidele vastavalt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 3kokku: 9 | **HK 2.1.** hindab oma õppimise ja käitumise vastavust õppekorralduseeskirja ja sisekorraeeskirjaga ning toimetulekut koolis**HK 2.2.** eesmärgistab ja kavandab oma õppimist **HK 2.3.** mõistab eesmärkide seadmise olulisust õppeprotsessis **HK 2.4.** planeerib aega ja hindab koostatud plaani täitmist | Ajaplaneerimine | mitteeristavhindab õpLemmi Heero | **TOIMETULEK KOOLIS*** Õppetööst osavõtt
* Hindamine, e-päevik
* Varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamine
* Järel vastamine
* Tagasiside
* Tugisüsteem, toetused
 |
| **ÕV 3.** analüüsib ennast õppijana ning oskab lahendada ettetulevaid probleemeJaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12kokku: 18  | **HK 3.1.** analüüsib ennast õppijana, tuues välja oma tugevad ja nõrgad küljed**HK 3.2.** tunneb enda õpistiili ning oskab toetuda oma tugevatele külgedele ning jagu saada nõrkadest külgedest**HK 3.3.** eristab erinevate õppimisvõtete ja õpitingimuste mõju õppimisele **HK 3.4.** analüüsib enda edu ja ebaedu siin koolis ning oskab lahendada ettetulevaid probleeme ja teab, kuidas säilitada head vaimset tervist**HK 3.5.** vormistab esitatavad tööd korrektselt etteantud juhendi alusel | EneseanalüüsÕpimapp | mitteeristavhindab õpLemmi Heero | * Õpilase, kursusejuhataja ja aineõpetaja roll
* Analüüsimine
* Tööde vormistamine
 |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, esitlused, praktilised tööd |
| **Iseseisev töö**  | Õpimapi koostamine. |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Rühmajuhataja hindab koos ÕV1–3Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, praktilised tööd ja iseseisev töö on sooritatud. |
| **Õppematerjalid** | Ajajuhtimise veeb http://www.ajajuhtimine.ee/Burnett, G. (2006). *Õpime õppima.* Tartu: StudiumKadajas H.-M. (2005). *Õppima õppimine ja õppima õpetamine.* Tallinn: TLÜ KirjastusHayes, N. (2002). *Sotsiaalpsühholoogia alused.* Tallinn: KülimLaius, A., Rannikmäe, M. *Kriitilise ja loova mõtlemise kujundamine loodusainete tundides*. http://oppekava.innove.ee/wp-content/uploads/sites/6/2016/10/Kriitilise\_ja\_loova\_m%C3%B5tlemise\_kujundamine\_loodusainete\_tundides.pdfOpti koduleht http://www.optipartners.net/instrumendid/Filmid/.Sirk, M. *Õppija iseärasused ja nende arvestamine õpiprotsessis.* http://erinevadoppijad.weebly.com/.Terviseinfo võrgustik. http://www.terviseinfo.ee/et/tervise-edendamine/koolis/olulised-abimaterjalid.Reinsalu, Ardo. (2010). *Praktiline ajajuhtimine.* Tallinn: HAL CONSULT OÜRoosimölder, L. (2004). *Probleemilahendus.* Tallinn: TLÜÕpimapi loomise juhend http://materjalid.tmk.edu.ee/\_Juhendid/Opimapi-loomine-Google-sites.pdfÕpetajaraamat kutseõppeasutuse õpetajale Karjääri planeerimise oskuste kujundamine kutseõppes.Õpiprobleemide leidmise test <http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/oskuse_test.html> |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4** | **Pagari-kondiitritööd** | **3,5 EKAP / 91 tundi** |
| **Õpetajad: Tiiu Tamsalu, Lemmi Heero** |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel. |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev****hindamine** | **Teemad** |
| **ÕV 1.** selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaidJaotus tundides: teoreetiline töö: 8iseseisev töö: 5kokku:13 | **HK 1.1.** iseloomustab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärmi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest**HK 1.2.** kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi **HK 1.3.** iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure | Rühmatöö teemal „Taignate tehnoloogiline tundmine“. | mitteeristavhindab õpTiiu Tamsalu | **TAIGNATE VALMISTAMISE TEHNOLOOGIAD*** Peamiste taignate valmistamise tehnoloogiad.
* Taignas toimuvad keemilised protsessid segamisel, käärimisel, küpsetamisel.
* Taigna kihitamine.
* Toodete vormimine
 |
| **ÕV 2.** kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineidJaotus tundides: teoreetiline töö: 12iseseisev töö: 6kokku:18 | **HK 2.1.** kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid | Kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid | mitteeristavhindab õp Lemmi Heero | **TOORAINED*** Pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi toorained gruppide kaupa, sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele
 |
| **ÕV 3.** valmistab ja serveerib juhendamisel tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteediJaotus tundides: praktiline töö: 56iseseisev töö: 4kokku: 60 | **HK 3.1.** valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaignaid (pärmi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen)**HK 3.2.** teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele, kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid, valmistab tooteid ressursisäästlikult ning peab kinni toiduhügieeni reeglitest, valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure**HK 3.3.** valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi**HK 3.4.** ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile ja planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele | Praktiline töö õppeköögis. | mitteeristavhindab õp Tiiu Tamsalu | * Pärmitaigen (saiad, pirukad)
* Liivataigen (küpsis, koogid)
* Pärmi- ja lehttaigen (pirukad ja croissant)
* Beseetaigen, koogid, küpsetised
* Biskviittaigen, tordid
* Kreemid, glasuurid
* Keedutaigen
 |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, esitlused, praktilised tööd |
| **Iseseisev töö**  | ÕV2 Iseloomustada pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamisomaduste järgi.ÕV1–3 Õpimapp |
| **Mooduli kokkuvõttevhindamine** | Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, praktilised tööd ja iseseisev töö on sooritatud. |
| **Õppematerjalid** | Pagariõppe põhikursus http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/Kondiitri tehnoloogia http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri\_tehnoloogia.pdfRekkor, S. jt. (2013). *Kulinaaria.* Tallinn: ArgoRekkor, S., Kersna, A., Merits, M. jt. (2013). *Praktiline kulinaaria*. Tallinn: ArgoKiisman, E., Piirman, M. (2005). *Küpsetuskunst.* Tartu: Atlex |