***Lisa 4***

***KOOSKÕLASTATUD***

***kooli nõukogu poolt 15.06.2020***

***protokoll nr 1-2/21***

***KINNITATUD***

***direktori 15.06.2020***

***käskkirjaga nr 1-9/19***

KURESSAARE AMETIKOOLI KOKA ÕPPEKAVA

MOODULITE RAKENDUSKAVA

180 EKAP

**I. PÕHIÕPINGUTE MOODULID**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Heli Kakko, Lemmi Heero, Halliki Väli, Irina Arhipova** | | | | Kursus I |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivaid õpistrateegiaid | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** mõistab  toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 16  kokku: 16 | **HK 1.1.** selgitab toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid  **HK 1.2.** selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest | **Rühmatöö:** kasutades digivahendeid selgitada välja toitlustuse olulisus ja sisu lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis.  **Õppekäik** majutus- ja/või toitlustusettevõttesse.  **Praktiline rühmatöö koos esitlusega**: koostada õppekäigu kohta raport koos esitlusega etteantud lähteülesande põhjal. | mitteeristav | 1. Turismimajanduse põhimõisted, süsteem, keskkond; turismivormid 2. Majanduskeskkond, majanduslik käitumine 3. Peamised turismi ettevõtted toitlustuses 4. Levitamiskanalid toitlustusettevõttes 5. Turismikohtade tüübid 6. Majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seos turismiga 7. Globaalprobleemid 8. Turismipoliitika mõju   Lõiming: 4 t  Sotsiaalained – eesti toidukultuuri ja toiduettevõtluse ajalugu | |
| **ÕV2.** toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 12  kokku: 16 | **HK 2.1.** nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid  **HK 2.2.** koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid | **Iseseisev töö**: koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid | mitteeristav | 1. Sissejuhatus eriala õpingutesse 2. Kooli ja õppegrupiga tutvumine 3. Kooli erinevad teenindusüksused 4. Õppetöö korraldus 5. Õpilase õigused ja kohustused 6. Õpilast puudutav dokumentatsioon 7. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine 8. Õpikeskkond 9. Õppekava sisu ja ülesehitus | |
| **ÕV3.** kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  kokku: 12 | **HK 3.1.** leiab lähteülesande põhjal õppetööga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused  **HK 3.2.** nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele  **HK 3.3.** kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära | **Meeskonnatöö:** SWOT-analüüs – õpilase õigused ja kohustused, vajadused ja eripärad. | mitteeristav | 1. Valdkonna kutsestandardid 2. Valitud elukutse ning kutse saamine 3. Kutsekirjeldus, kutse-eetika 4. Erialased arenguvõimalused 5. Kutseeksam, eksamitöö, EHRL 6. Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus   Lõiming:  Keel ja kirjandus 10 t  Erialased tekstid, meediakajastus. Arutlus. | |
| **ÕV4.** kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  kokku: 8 | **HK 4.1.** kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks, lähtudes enda õpistiilist | **Tööleht**: õppetööks vajaliku informatsiooni otsimine kooli infosüsteemist  **Tööleht**: oma kooli erinevad teenindusüksused / õpetavad õpetajad | mitteeristav | 1. Valdkonna elukutse kuvandid ja väärtustamine 2. Kutsealased infokanalid 3. Õppemeetodid, sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine.   Lõiming:  Arvutiõpetus 6 t  Kooli kodulehelt info kiire otsimine, interneti keskkonnas erialase info leidmine; praktika jaoks võimalikud ettevõtted, nende koduleheküljed; kutsekoda ja kutsestandard. | |
| **Õppemeetodid** | Rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö, kirjalik enesehinnang, tööleht, analüüs. | | | | |
| **Iseseisev töö** | Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinne kujuneb õpiväljundites 1, 2, 3 ja 4 kirjeldatud hindamisülesandest ja iseseisvatest töödest. |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Kasutades digivahendeid selgitada välja toitlustuse olulisus ja sisu lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis.  **Õppekäik** majutus- ja/või toitlustusettevõttesse.  **Praktiline rühmatöö koos esitlusega**: koostada ja esitleda õppekäigu kohta raport etteantud lähteülesande põhjal. |
| **ÕV2.** Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid |
| **ÕV3.** SWOT-analüüs: õpilase õigused ja kohustused, vajadused ja eripärad |
| **ÕV4.** Õpliane leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist ja oma kooli erinevad teenindusüksused / õpetavad õpetajad. |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Viin, T., Villig, R. (2011). *Hotellimajanduse alused*. Tallinn: Argo  [www.innove.ee](http://www.innove.ee)  [www.kutsekoda.ee](http://www.kutsekoda.ee)  [www.ehrl.ee](http://www.ehrl.ee)  [www.ametikool.ee/](http://www.ametikool.ee/)  [https:/ametikool.siseveeb.ee](https://ametikool.siseveeb.ee/) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | ****Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**** | | | | **Maht 5 EKAP /130** |
| **Õpetajad: Marve Koppel, Anne-Li Tilk, Anne Lember, Evi Ustel-Hallimäe** | | | | **I kursus**  **II kursus**  **III kursus** | **ÕV1, ÕV3**  **ÕV2**  **ÕV4** |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuvas keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.** | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 10/10**  **iseseisev töö: 3/3**  **kokku: 26** | **HK 1.1. analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava eriala**  **HK 1.2. sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid**  **HK 1.3. koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega** | **IT: Eneseanalüüs**  **IT: Õpitegevuste plaan**  **Praktiline töö: tutvumine õpikeskkonnaga** | **mitteeristav**  **teemahinne Anne-Li Tilk** | **ÕPITEE KAVANDAMINE**   1. **Õpilase huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused** 2. **Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist** 3. **Kooli õppeinfosüsteem** 4. **Õpingutega toimetulek** 5. **Õppimist toetavad õpikeskkonnad** 6. **Õpitee** 7. **Õpikeskkond** | |
| **ÕV 2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja**  **organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 20/20**  **iseseisev töö: 6/6**  **kokku: 52** | **HK 2.1. selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid**  **HK 2.2. kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda**  **HK 2.3. selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi**  **HK 2.4. kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkides**  **HK 2.5. valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli** | **IT: Majanduslike vajaduste analüüs ja eelarve koostamine (võib olla projekt eelarvestamine).**  **Meeskonna töö arvuti klassis:**  **turuanalüüs (nõudluse ja pakkumise mõjust lähtuvalt).** | **mitteeristav**  **Anne Lember**  **Evi-Ustel Hallimäe** | **MAJANDUSKESKKOND**   1. **Ressursid majanduses** 2. **Majanduse põhiküsimused** 3. **Piiratud ressursid ja piiramatud vajadused** 4. **Rahaliste eesmärkide seadmine** 5. **Laenamine** 6. **Füüsilise isiku tulud ja kulud, isiklik bilanss** 7. **Nõudmine, pakkumine ja turutasakaal (sh graafiline kirjeldamine), hinnad** 8. **Riigi roll majanduses** 9. **Otsesed ja kaudsed maksud** 10. **Töötasu ja sellega seotud maksud ja maksed (ümbrikupalk, ettevõtja tulu – dividendid)** 11. **Erasektor ja avaliksektor** | |
| **ÕV 3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel**  **enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või**  **rahalises tähenduses**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 20**  **iseseisev töö: 6**  **kokku: 26** | **HK 3.1. seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused**  **HK 3.2. analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas**  **HK 3.3. kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid**  **HK 3.4. kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust**  **HK 3.5. valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile**  **HK 3.6. koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks** | **IT: Eesti ettevõtluskeskkonna**  **analüüs. Vastutustundliku ettevõtluse põhimõtete kaardistamine.**  **Meeskonnatööna juhtumianalüüs: kultuuride vaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele.**  **Meeskonnatöö: õpilasfirma** | **mitteeristav**  **1 AASTA 1EKAP**  **Marve Koppel** | **VÄÄRTUSTE LOOMINE**   1. **Ettevõtlus ja areng** 2. **Eesti ja kodumaakonna ettevõtlus** 3. **Ettevõtja ja töövõtja** 4. **Vastutustundlik ettevõtlus** 5. **Jätkusuutlik areng:** 6. **probleemi märkamine** 7. **probleemi analüüs** 8. **probleemi lahendus** 9. **ühiskonda panustamine** | |
| **ÕV 4. mõistab**  **enda vastutust oma tööalase karjääri**  **kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 20**  **iseseisev töö: 6**  **kokku: 26** | **HK 4.1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes**  **HK 4.2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid**  **HK 4.3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist**  **HK 4.4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuvas keskkonnas** | **Rühmatöö arvutiklassis: kandideerimisdokumendid, CV ja motivatsioonikiri.**  **IT: SWOT-analüüs oma kutsealasest arengust nii lähemate kui kaugemate eesmärkidega.** | **mitteeristav** | **KARJÄÄRIÕPE**   1. **Asjakohased infoallikad koolitus-, praktika, töökoha leidmisel** 2. **Kandideerimisdokumendid, CV ja motivatsioonikiri** 3. **Ennastjuhtiv õppija** 4. **Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid** 5. **Karjääriplaani koostamine (lühi- ja pikaajaline karjääriplaan)** | |
| **Õppemeetodid** | **Rühmatööd, töölehed, interaktiivne loeng, infootsing internetis, eneseanalüüs, rollimängud, integreeritud põhiõpingutes ettevõtete külastus.** | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV1. Eneseanalüüs.**  **ÕV2. Majanduslike vajaduste analüüs ja eelarve koostamine (võib olla projekt eelarvestamine).**  **ÕV3. Eesti ettevõtluskeskkonna analüüs. Vastutustundliku ettevõtluse põhimõtete kaardistamine.**  **ÕV4. SWOT-analüüs oma kutsealasest arengust nii lähemate kui kaugemate eesmärkidega.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. **Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud kõik iseseisvad tööd ning hindamisülesanded.** | | | | |
| **Õppematerjalid** | Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007). Ettevõtluse alused. SA Innove <https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/>  Ideest eduka ettevõtteni (2008). SA Innove <https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:43426>  Töötamise tulevikutrendid <https://oska.kutsekoda.ee/tulevikutrendid/tootamine/>  Töölepingu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/110022012002>  Kristel lään. Mis on karjäär? <https://dspace.ut.ee/bitstream/handle/10062/15978/mis_on_karjr_ja_karjriplaneerimine.html>,  Eesti Töötukassa. Minu karjäär. <https://www.minukarjaar.ee/>  Eesmärkide sõnastamine <https://leanway.ee/smart-mudel>  Keskkonnaharidus <https://www.keskkonnaharidus.ee/foto-ja-video-pank/keskkonnahariduslikud-oppeklipid/keskkonnaprobleemid/page/2/>  Kallas, E. (2015). *Loovustehnikad.* Tartu: Ecoprint | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3** | Toitlustamine | | | | **14 EKAP / 364 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Halliki Väli, Irina Arhipova, Sille Lapp, Reena Smidt** | | | | Kursus I |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena toite ja jooke, sh enamlevinud Eesti rahvustoite, töötades säästlikult ja järgides toidu- ja tööohutuse nõudeid | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 120  iseseisev töö: 16  kokku: 136 | **HK 1.1.** planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest  **HK 1.2.** käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani  **HK 1.3.** valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist  **HK 1.4.** eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid  **HK 1.5.** kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile | **Iseseisev töö:** koostab puhastusplaani (järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid) oma tööpinnale, loetleb sobivad töövahendid. | eristav | **Töö planeerimise alused** 12 t   1. Toitlustusettevõtete tüübid ja nende töökorralduslikud eripärad 2. Oma töökoha korraldamine ja oma töö planeerimine   **Tööohutus ja töökeskkond** 8 t   1. Tuleohutus, elektriohutus, töökeskkonna ohutegurid ja isikukaitsevahendid   **Hügieen** 12 t   1. Toiduhügieeni põhimõtted 2. Isiklik hügieen 3. Mikroorganismid ja nende vältimine 4. Toidukäitleja kohustused ja vastutus 5. Hügieeninõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele 6. Toiduohutus, enesekontrolliplaan   **Toiduainete õpetus** 20 t   1. Põhilised toiduainete rühmad 2. Toiduainete omadused 3. Toiduainete pakendid ja pakendimärgistused 4. Toiduainete kvaliteedinõuded ja säilitamisnõuded   **Köögiseadmed ja töövahendid** 12 t   1. Põhiliselt kasutatavad köögitöövahendid ja -seadmed, nende kasutamine ja tööpõhimõtted 2. Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine 3. Köögitöövahendite ja -seadmete ohutu kasutamine ja hooldamine   **Esmaabi** 6 t   1. Esmaabi korraldus ettevõttes 2. Hädaabinumber 3. Esmaabi kergemate vigastuste korral   Lõiming:  Keemia 10 t – erialases töös kasutatavate lahuste valmistamine; jäätmekäitlus, säästlikus, globaalprobleemid  Matemaatika 20 t – erialaste ülesannet lahendamine (puhastuslahused, kalkulatsioonikaart)  Loodusained 20 t – eriala otsene ja kaudne mõju looduskeskkonnale, globaliseerumine ja toitlustamine (toiduainete olelusring), säästev areng, säästev tarbimine | |
| **ÕV2.** valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 + 10 praktiline töö: 78 + 6  iseseisev töö: 20  kokku: 130 | **HK 2.1.** valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes  **HK 2.2.** valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid | **Portfoolio:** annab oma kaheteistkümnele praktilisele köögile enesehinnangu lähtudes juhendis toodud punktidest, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid.  **Meeskonnatöö**: rakendada teoreetilisi teadmisi praktikas ja valmistada Eesti rahvusköögile omaseid roogi, kasutades tehnoloogilisi kaarte. | eristav  Teema hinne 16 t joogiõpetus | **Toiduvalmistamine**   1. Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid 2. Toitude maitsestamise põhialused 3. Erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine (puljongid: liha-, kala- ja köögiviljapuljongid) 4. Põhikastmed (valge-, hele-, majonees-, vinegrett- ja piimatoodetest kastmed) 5. Köögivilja- ja piimasupid 6. Salatid ja võileivad 7. Köögiviljatoidud ja-lisandid 8. Tangainetest toidud 9. Riisi- ja pastaroad 10. Munatoidud 11. Kalatoidud 12. Lihatoidud 13. Magustoidud 14. Eesti rahvusköök (3ÕK) 15. Jookide valmistamine, töövahendid, seadmed, retseptid | |
| **ÕV3.** serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta  Jaotus tundides: praktiline töö: 40  kokku: 40 | **HK 3.1.** serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele | **Meeskonnatöö:** rakendada teoreetilisi teadmisi praktikas ja serveerida toite juhendamisel | eristav | **Praktiline töö õppeköögis**  Tehnoloogiline kaart | |
| **ÕV4.** teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16  praktiline töö: 30  iseseisev töö: 12  kokku: 58 | **HK 4.1.** lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles | **Praktiline teenindamine**  5 päeva ja 6 tundi päevas  **Iseseisev töö:** koostab kliendi kohta analüüsi – teenindusprotsessis käitumine ja selle hindamine. | eristav | **Suhtlemine ja klienditeenindus**   1. Klienditeeninduse ülesanded 2. Kliendi ootused ja vajadused 3. Kliendi teekond ettevõttes 4. Kliendikeskne teenindus 5. Teenindaja hoiakud 6. Positiivne kliendikontakt 7. Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides   Lõiming:  Keel ja kirjandus 10 t  Sobiv korrektne sõnavara kliendiga suhtlemisel, vabandamine, pöördumine, korrektne telefonivestlus | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, paaristöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid/ e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine. | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV1. Koostab puhastusplaani (järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid) oma tööpinnale, loetleb sobivad töövahendid.  ÕV2. **Portfoolio:** annab oma kaheteistkümnele praktilisele köögile enesehinnangu lähtudes juhendis toodud punktidest, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid.  ÕV4. Teeb kliendi kohta analüüsi – teenindusprotsessis käitumine ja selle hindamine. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Eristav hindamine. Mooduli hinne kujuneb iseseisvate tööde, teoreetiliste teadmiste kontrolli ning praktiliste oskuste, sh demonstratsiooni (praktiliste töö) alusel. Iseseisvad tööd on vormistatud keeleliselt korrektselt, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi ning esitatud õigeaegselt. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **ÕV1**  **“3”, lävend**  Õpilane planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest; käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöötehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine | | | | |
| **ÕV2**  **“3”, lävend**  Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **ÕV3**  **“3”, lävend**  Õpilane serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele ja võtab osa õppeköökides toimuvatest praktilistest tundidest.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **ÕV4**  **“3”, lävend**  Õpilane lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles ja võtab osa praktilistest tundidest.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A. jt. (2011). *Kulinaaria*. Tallinn: Argo  Kersna, A., Merits, M. jt. (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Kersna, A., Kivisalu, I. jt. (2010). *Toiduvalmistamine suurköögis*. Tallinn: Argo  Aavik, Õ. (2011). *Kalkulatsiooniõpetus. Praktilise töö juhend*. Tallinn: Argo  Kängsepp, I. (2008). *Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile*. Tallinn: Ilo  Kalkulatsioonikaardi koostamine <http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | Menüü planeerimine | | | | **6 EKAP / 156 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Irina Arhipova** | | | | Kursus I | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40  iseseisev töö:6  kokku: 46 | **HK 1.1.** koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest  **HK 1.2.** põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile  **HK 1.3.** koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest  **HK 1.4.** vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi | **Meeskonnatöö**:  koostada juhendi alusel  digitaalselt argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. | mitteeristav | **Menüü koostamine**   1. Menüüde tüübid 2. Menüüdes kasutatav terminoloogia 3. Menüüde koostamist mõjutavad tegurid 4. Menüüde koostamine ja analüüsimine 5. Toiduportsjoni koostamine, menüü vormistamine IT vahendeid ning võimalusi kasutades   Lõiming:  Keel ja kirjandus 10 t  Erialaga seotud sõnavara ja terminoloogia, menüü vormistamine korrektses eesti keeles, menüüde valikute põhjendused (taimetoitlased, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavad kliendid)  Matemaatika 10 t  Toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia arvutamine lähtuvalt toidu koostisainetest | |
| **ÕV2.** arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20  iseseisev töö:  kokku: 20 | **HK 2.1.** arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase | **Rühmatöö:** õpetaja poolt antud retsepti alusel arvutada toitaineline koostis ja toiteväärtus kasutades IT vahendeid. | mitteeristav | **Toitumisõpetus**   1. Lisa- ja saasteained, nende mõju inimese tervisele ja keskkonnale 2. Einekorra toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine, kasutades IT vahendeid   Lõiming:  Loodusained – keemia 10 t  Toiduainete keemiline muutumine | |
| **ÕV3.** koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö:44  iseseisev töö: 28  kokku: 72 | **HK 3.1.** koostab juhendamisel põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid  **HK 3.2.** vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabeltöötluse digivahendeid | **Teoreetiliste teadmiste kontroll.**  **Iseseisev töö**: koostab juhendi alusel argipäeva ühenädalase lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. | Mitteeristav  Teemahinne: matemaatika  Teemahinne arvutiõpetus | **Kalkulatsioon**   1. Toiduainete kaalu ja mahuühikud, nende teisendamine, bruto ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine 2. Toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine, kulu arvestus 3. Omahinna arvutamine 4. Müügihinna kujunemine ja hinnakujunemise alused 5. Standardretseptuurid 6. Tehnoloogilised- ja kalkulatsioonikaardid 7. Tabelarvutusprogrammi kasutamine kalkulatsioonide koostamisel   Lõiming: Matemaatika 20 t  Teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid; arvutab tooraine kilogrammi ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast; arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast; arvutab toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest; arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust; arvutab suhtarvust lähtuvalt toidu ja joogi valmistamiseks vajaminevat toorainete koguseid; arvutab protsentides ja koguseliselt abitabelite toel tooraine eel- ja kuumtöötlemiskaod. | |
| **ÕV4**. arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14  iseseisev töö: 2  kokku: 16 | **HK 4.1.** arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust | ÕV2 antud rühmatöö lisa; tooraine vajadus, lähtudes tehnoloogilisest kaardist. | mitteeristav | Lõiming:  Matemaatika 10 t  Mõõtühikud; massi ja mahu vahekord; suhe, võrre, võrdeline jaotamine; võrdekujuline võrrand, võrrandisüsteem; toidukoguste suurendamine ja vähendamine; protsent, osa, tervik | |
| **Õppemeetodid** | Praktiline meeskonnatöö, juhtumianalüüs, rollimäng, individuaalne töö, iseseisev töö. | | | | |
| **Iseseisev töö** | Koostab juhendi alusel ühenädalase argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. | | | | |
| **Praktiline töö** | Menüü koostamine arvutiga. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **Mitteristav hindamine.** Koostab ja vormistab juhendi alusel 3-käigulise einekorra tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid elektrooniliselt, kasutades etteantud vormi ning erialast terminoloogiat. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **Arvestatud lävend ÕV1.** Koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest; põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile;koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi. | | | | |
| **Arvestatud lävend ÕV2.** Arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase. | | | | |
| **Arvestatud lävend ÕV3.** Koostab juhendamisel põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid; vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabeltöötluse digivahendeid. | | | | |
| **Arvestatud lävend ÕV4.** Arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Aavik, Õ. (2011). *Kalkulatsiooniõpetus. Praktilise töö juhend*. Tallinn: Argo  Kängsepp, I. (2008). *Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile*. Tallinn: Ilo  Rekkor, S. jt (2013). *Praktiline kulinaaria*. Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Rekkor, S. jt (2010). *Toiduvalmistamine suurköögis.* Tallinn: Argo | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5** | Praktiline töö suurköögis | | | | **11 EKAP / 286 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero, Siiri Velve** | | | | Kursus I-II | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurköögitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid  Jaotus tundides: praktiline töö ÕK: 20  iseseisev töö: 2  kokku: 22 | **HK 1.1.** planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid  **HK 1.2.** alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest  eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid  **HK 1.3.** käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani  **HK 1.4.** järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid | **Praktiline töö:** töökorraldus köögis. | eristav | **Suurköögi töö**   1. Oma töö planeerimine 2. Töö meeskonnaliikmena 3. Hügieenireeglitest kinnipidamine 4. Tooraine tundmine, õige kasutamine ja säilitamine | |
| **ÕV2.** valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16  praktiline töö ÕK: 80  iseseisev töö: 28  kokku: 124 | **HK 2.1.** valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja  -seadmeid ning ressursse säästes  **HK 2.2.** serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele | Osavõtt praktilistest suurköögitoitude valmistamise tundidest õppeköökides.  **IT**: praktiliste tööde kogumik koos tööplaani, tehnoloogia ja eneseanalüüsiga  Osavõtt joogivalmistamise teoreetilistest ja praktilistest tundidest. | eristav | **Suurköögi toidud / joogid**   1. Supid – rahvuslikud supid, püreesupid, kreemsupid 2. Kastmed – soojad põhikastmed ja neist tuletatud kastmed, külmad kastmed, maitsevõid 3. Teraviljatoidud, -road riisist, putrudest vormiroad, pudingud 4. Köögiviljatoidud – keedetud, hautatud ja praetud köögiviljatoidud 5. Hakklihatoidud 6. Lihatoidud 7. Kalatoidud 8. Magustoidud – vahud, kreemid, tarretised 9. Kohv, tee, kakaojoogid. 10. Piimatooted, siirupijoogid, mahlad, mahlajoogid, veed, karastusjoogid. | |
| **ÕV3.** teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  praktiline töö: 16  iseseisev töö: 24  kokku: 48 | **HK 3.1.** teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani  **HK 3.2.** käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi | Hindamine praktilistes tundides köögis. | eristav | **Puhastus ja korrastustööd**   1. Suurköögis kasutatavad töövahendid ja köögiseadmed 2. Puhastusvahendite kasutamine 3. Puhastusplaan   Lõiming:  Keemia – 10 t  Erialases töös kasutatavate lahuste valmistamine; jäätmekäitlus, säästlikus, globaalprobleemid. | |
| **ÕV4.** teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest  Jaotus tundides: praktiline töö: 40  kokku: 40 | **HK 4.1.** teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles | **Praktiline töö**: teenindus väljastusletis. | mitteeristav | **Teenindamine**   1. Valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist,   arvestades portsjoni kompositsiooni,  vormistamise ja kaunistamise võtteid  Lõiming:  Keel ja kirjandus – 10 t  Teenindusega seotud sõnavara ja erialased terminid; korrektne sõnakasutus ja keelemallid vastavalt teenindussituatsioonile; sõna “euro” õigekiri; menüü tutvustus korrektses eesti keeles ja erialase sõnavara kasutamine. | |
| **ÕV5.** töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid  Jaotus tundides: praktiline töö: 40  iseseisev töö: 12  kokku: 52 | **HK 5.1.** vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades  **HK 5.2.** analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele | **Iseseisev töö:** analüüsib enda tegevust, koostab juhendi alusel oma tööplaani, planeerides tööd suurköögis, järgides tööohutust ja hügieeninõudeid | eristav | **Töökorraldus**   1. Töökorralduse põhimõtted suurköögis 2. Tööde järjekord ja ajastamine 3. Koka töökoha korraldamine 4. Ergonoomiline töökeskkond ja töövõtted 5. Meeskonnatöö 6. Ametijuhendid 7. Tööaeg, -graafik   Lõiming:  Sotsiaalained – Terviseõpetus 20 t  Tervislik eluviis; õige töökoht; seljareeglid kandmisel, tõstmisel, vedamisel; rüht, selle olulisus; oma kehahoiaku hindamine (tööl, kodus, puhkepausil); töövõimlemine, lihashooldus, keha pingetest vabanemiseks; kutsehaiguste ennetamine; jõuharjutused; vastupidavuse treenimine; meeskonnatöö arendamine. | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon, paaristöö, rühmatöö, iseseisev töö, enesehindamine, analüüs. | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV2. Praktiliste tööde kogumik koos tööplaani, tehnoloogia ja eneseanalüüsiga  ÕV5. Analüüsib enda tegevust, koostab juhendi alusel oma tööplaani, planeerides tööd suurköögis, järgides tööohutust ja hügieeninõudeid | | | | |
| **Praktiline töö** | Praktilised tunnid köögis ja söögisaalis | | | | |
| **Mooduli kokku­võttev hindamine** | Moodul hinnatakse eristavalt. Mooduli kokkuvõtvaks hindamiseks peavad olema sooritatud mooduli hindamisülesanded rahuldaval tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **ÕV1**  **“3” lävend**  Õpilane planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab töökoha, järgides tööohutuse nõudeid; alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal; peab kinni tööde ajakavast, osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest;eeltöötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöötehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid; käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toiduohutuse ja kvaliteedi järgides kehtivat enesekontrolliplaani; järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **ÕV2**  **“3” lävend**  Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid,  -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **ÕV3**  **“3” lävend**  Õpilane teeb puhastus- ja koristustöid köögis ning saali nõudepesus, järgides puhastusplaani; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
|  | **ÕV4**  **Arvestatud lävend**  Õpilane teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi. | | | | |
|  | **ÕV5**  **“3” lävend**  Õpilane vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades; analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. jt (2013). *Praktiline kulinaaria*. Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Rekkor, S. jt (2010). *Toiduvalmistamine suurköögis.* Tallinn: Argo | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6** | Menüü koostamine ja kalkulatsioon | | | | **8 EKAP / 208 tundi** |
| **Õpetajad: Lemmi Heero, Irina Arhipova, Halliki Väli, Elle Mäe** | | | | Kursus III | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 36  kokku: 36 | **HK 1.1.** koostab tellitavate toitude (*à la carte*) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid  **HK 1.2.** koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumisiseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus) klientidele  **HK 1.3.** annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest | **Paaristöö**: koostada juhendi alusel argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. | eristav | **Menüü koostamine**   1. Menüüde tüübid 2. Menüüdes kasutatav terminoloogia 3. Menüüde koostamist mõjutavad tegurid 4. Menüüde koostamine ja analüüsimine 5. Toiduportsjoni koostamine, menüü vormistamine IT vahendeid ning võimalusi kasutades   **Toitumisõpetus**   1. Toitainete otstarve organismis 2. Tasakaalustatud menüü/toitumissoovitused 3. Toidukorra kalorsus (toitumissoovitused/arvutamine) 4. Toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele | |
| **ÕV2.** koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30  praktiline töö: 80  iseseisev töö: 28  kokku: 138 | **HK 2.1.** koostab juhendi alusel toitudele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna  **HK 2.2.** vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara | **Iseseisev töö**: koostab elektrooniliselt 3-käigulise einekorra tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid, kasutades etteantud vormi ning erialast terminoloogiat. | eristav | **Kalkulatsioon**   1. Toiduainete kaalu ja mahuühikud, nende teisendamine, bruto ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine 2. Toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine, kulu arvestus 3. Omahinna arvutamine 4. Müügihinna kujunemine ja hinnakujunemise alused 5. Standardretseptuurid 6. Tehnoloogilised- ja kalkulatsioonikaardid 7. Tabelarvutusprogrammi kasutamine kalkulatsioonide koostamisel   Lõiming:  Keel ja kirjandus – 10 t  Toitude ja jookide tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid ning nende keeleline korrektsus; kaubatellimuse koostamine  Matemaatika – 30 t  Teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid; arvutab tooraine kilogrammi ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast; arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast; arvutab toidu põhitoitainete sisalduse ja toiduenergia lähtuvalt toidu koostisainetest; arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust; arvutab suhtarvust lähtuvalt toidu ja joogi valmistamiseks vajaminevaid toorainete koguseid; arvutab protsentides ja koguseliselt abitabelite abil tooraine eel- ja kuumtöötlemiskaod. | |
| **ÕV3.** vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 20  kokku: 34 | **HK 3.1.** tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat  **HK 3.2.** vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi | **Iseseisev töö**: (ÕV1 alusel) koostab juhendi alusel argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat; tõlgib koostatud menüü võõrkeelde.  Tõlgib ühe tehnoloogilise- ja kalkulatsioonikaardi võõrkeelde. | mitteeristav  Teemahinne inglise keel | Lõiming:  Võõrkeel – 20 t  Koostab võõrkeeles lihtsamate toitude valmistamise juhiseid, sõnastab arusaadavalt ja keeleliselt korrektselt, etappide viisi toidu valmistamise juhise; leiab informatsiooni meedias saadaolevate kokandusalaste tekstide kohta ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele. | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon, paaristöö, rühmatöö, iseseisev töö, enesehindamine, analüüs. | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV2. koostab elektrooniliselt 3-käigulise einekorra tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid, kasutades etteantud vormi ning erialast terminoloogiat.  ÕV3. (ÕV1 alusel) koostab juhendi alusel argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat; tõlgib koostatud menüü võõrkeelde. Tõlgib ühe tehnoloogilise- ja kalkulatsioonikaardi võõrkeelde. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse eristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded vähemalt rahuldaval/lävendi tasemel. Projektitöö. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **ÕV1**  **“3”, lävend**  Õpilane koostab tellitavate toitude (*à la carte*) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid; koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumisiseärasustega (sh toidutalumatus, toiduallergi, taimetoitlus) klientidele; annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **ÕV2**  **“3”, lävend**  Õpilane koostab juhendi alusel toitudele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna; vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida. | | | | |
| **ÕV3**  **Arvestatud lävend**  Õpilane tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat; vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. (2008). *Toitlustamise alused*. Tallinn: Argo  Rekkor, S. (2011). *Kulinaaria*. Tallinn: Argo  Rekkor, S. (2013). *Praktiline kulinaaria*. Tallinn: Argo  Erialane õppekirjandus | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7** | Toiduvalmistamine | | | | **14 EKAP /364 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova, Halliki Väli, Lemmi Heero, Siiri Velve, Reena Smidt** | | | | Kursus  II – III | Mooduli maht kursusel  (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas  Jaotus tundides: teoreetiline töö:28  praktiline töö: 40  iseseisev töö: 26  kokku: 94 | **HK 1.1.** planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid | **Iseseisev töö**: koostab arvestustööks tööplaani ja vajaminevate töövahendite nimekirja. | eristav | **Restorani töö planeerimine** | |
| **ÕV2**. valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi  Jaotus tundides: praktiline töö õppeköögis: 54  Praktiline töö: 80  kokku: 134 | **HK 2.1.** valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid  **HK 2.2.** valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid  **HK 2.3.** valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid  **HK 2.4.** valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid  **HK 2.5.** valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid  **HK 2.6.** valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid  **HK 2.7.** valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile  **HK 2.8.** valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid  **HK 2.9.** soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid  **HK 2.10.** valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumisiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi | **Praktiliste tundide läbimine täismahus** –9 päeva x 6 tundi praktilist tööd ÕK-s.  Teooria test  **Iseseisev töö:** õpimapp koosneb praktiliste tundide retseptidest ja läbitud tundidest. | eristav | **Toiduvalmistamine – koka praktiline töö**   1. Suupistete valmistamine 1 ÕK 2. Valmistab külmi või sooje eelroogasid 3. Valmistab suppe (kreem ja veloute supid) ja munaga paksendatud kastmeid (hollandi kaste), pruuni põhikastme tuletisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid 1 ÕK 4. Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, ulukilihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest järgides toiduhügieeni nõudeid 4 ÕK 5. Valmistab klassikalisi salateid, sooje salateid 1 ÕK 6. Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoitu 1 ÕK 7. Soolamine, hapendamine, marineerimine 1 ÕK 8. Valmistab külma või kuuma joogi (likööride valmistamine) vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid 9. Arvestab toidu valmistamisel toitumisiseärasustega klientidega | |
| **ÕV3.** serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16  praktiline töö: 80  kokku: 96 | **HK 3.1.** serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele | **Praktiline töö:** toitude ja jookide serveerimine õppeköögis. | eristav | **Serveerimine**   1. Põhisöögikordade teeninduse teostamine 2. Teeninduse ettevalmistamine 3. Teeninduse järeltoimingud 4. Enesehinnang ja hinnang meeskonnatööle 5. Jookide serveerimine | |
| **ÕV4.** kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20  praktiline töö: 20  kokku: 40 | **HK 4.1.** kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid  **HK 4.2**. kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid | **Praktiline töö:** seadmete puhastamine köögis.  **Iseseisev töö:** puhastusplaani koostamine. | mitteeristav | **Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamin**   1. Väikevahendid ja köögiseadmed restoraniköögis 2. Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad) 3. Kuumtöötlusseadmed    1. (induktsioonseade, tarvikud, kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid; grillseadmed) 4. Baariseadmed 5. Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid) | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumi analüüs, probleemsituatsiooni lahendamine, töötamine arvutiga. | | | | |
| **Praktiline töö** | Õppeköögis | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV1. Koostab tööplaani ja vajaminevate töövahendite nimekirja arvestustööks  ÕV5. Puhastusplaani koostamine | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse eristavalt. Mooduli hinne kujuneb iseseisva tööde, teoreetiliste teadmiste kontrolli ning praktiliste oskuste, sh demonstratsiooni (praktiliste töö) alusel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **ÕV1.**  **“3”, lävend**  Õpilane planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida. | | | | |
|  | **ÕV. 2**  **“3”, lävend**  Õpilane valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid; valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida. | | | | |
|  | **ÕV3.**  **“3”, lävend**  Õpilane serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele.  **A“4”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine ning oskab oma tööd analüüsida. | | | | |
|  | **ÕV4.**  **Arvestatud lävend**  Õpilane tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat, vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. jt. (2013) *Praktiline kulinaaria.* Tallinn: Argo  Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). *Restoraniteenindus*. Tallinn: Argo  www.innove.ee [www.ehrl.ee](http://www.ehrl.ee) | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8** | Praktiline töö restoranis | | | | **13 EKAP / 338 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova, Lemmi Heero, Halliki Väli, Siiri Velve, Reena Smidt** | | | | Kursus III | Mooduli maht kursusel  (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest  Jaotus tundides: praktiline töö õppeköögis: 40  kokku: 40 | **HK 1.1**. planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele  **HK 1.2.** valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest  **HK 1.3.** hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest | Praktiline töö restorani köögis.  Vastavalt menüüle planeerib seadmete ja töövahendite vajaduse, ohutu kasutamise ja puhastamise lähtuvalt menüüst ja tööjõust. | mitteeristav | **Restoraniköök**   1. Kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid, grillseadmed 2. Baariseadmed 3. Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid) 4. Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine | |
| **ÕV2.** valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust  Jaotus tundides: praktiline töö õppeköögis: 48  Iseseisev töö: 46  kokku: 94 | **HK 2.1.** valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile  **HK 2.2.** vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile  **HK 2.3.** ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile  **HK 2.4.** kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale  **HK 2.5.** annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist | Praktiline töö restorani köögis.  **IT**: õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest). | mitteerisatv | **Toiduvalmistamine – koka praktiline töö**   1. Valmistab külmi või sooje eelroogasid. 2. Valmistab suppe (veloute supid – püreeritud supid) ja munaga paksendatud kastmeid (hollandi kaste) vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. 3. Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, ulukilihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid. 4. Valmistab klassikalisi salateid, külma, külmutatud või kuuma magustoidu. 5. Valmistab külma või kuuma joogi (likööride valmistamine) vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid. | |
| **ÕV3.** käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust  Jaotus tundides: praktiline töö ÕK: 40  kokku: 40 | **HK 3.1.** võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele  **HK 3.2.** kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu  **HK 3.3.** hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele  **HK 3.4.** käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile  **HK 3.5.** inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele | Praktiline õppeköök | mitteeristav | **Tootearendus**   1. Toidukauba tundmine 2. Laomajandus | |
| **ÕV4.** teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist  Jaotus tundides: praktiline töö ÕK: 20  kokku: 20 | **HK 4.1.** teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid  **HK 4.2.** valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist  **HK 4.3.** puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist  **HK 4.4.** peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist | Praktiline töö õppeköögis | mitteeristav | **Puhastustööd**   1. Planeerib ja teostab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid. 2. Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted 3. Mustus, vee kasutamine puhastustöödel 4. Puhastusplaan 5. pH mõiste (keemia) 6. Puhastuslahuste valmistamine (matemaatika % arvutus) | |
| **ÕV5.** teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid  Jaotus tundides:  teooria: 36  iseseisev töö:28  praktiline töö ÕR: 80  kokku: 144 | **HK 5.1.** nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles  **HK 5.2.** lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires  **HK 5.3.** katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest  **HK 5.4.** kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid | Praktiline õppetöö restoranis | mitteeristav | **Klientide teenindamise protsess**   1. Klientide vastuvõtmine 2. Menüü ja joogikaardi esitlemine 3. Tellimuse vastuvõtmine 4. Toitude ja jookide serveerimine 5. Arveldamine 6. Klientide ärasaatmine | |
| **Õppemeetodid** | Praktiline töö, iseseisev töö, meeskonnatöö | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV2. Õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest). | | | | |
| **Praktiline töö** | Toidu planeerimine, korraldamine, valmistamine ja puhastus-korrastustööd restorani köögis, (Pop-Up restoran) | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodul hinnatakse mitteristavalt. Mooduli arvestusliku hinde saamiseks tuleb osaleda Pop-Up restorani “HIIR” korraldamises ja läbiviimisel ning praktilistes tundides õppeköögis ja õpperestoranis. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud” lävend (ÕV1–ÕV5)** Õpilane planeerib ja korraldab tööd lähtuvalt tööülesandest; valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile; käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid; katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. jt (2008) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo  Müller, V. (2012) Sealiha. Suur kokaraamat. Tallinn: TEA Kirjastus  Iburg, A. (2002) Vürtsileksikon. Tallinn: Maalehe Raamat  Rausch, A. (2002) Maitsetaimede leksikon. Tallinn: Maalehe Raamat  Kang, A. (2006) Köögiviljaraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  [www.toitumine.ee](http://www.toitumine.ee), [www.ampser.ee](http://www.ampser.ee) | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **9** | Praktika | | | | **36 EKAP / 936 tundi** |
| **Mooduli vastutaja: rühmajuhataja** | | | | Kursus I-III | Mooduli maht kursusel  (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 6  kokku: 16 | **HK 1.1.** koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi  **HK 1.2.** planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit | Koostab **õpimapi**, milles on materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist.  Avab õppeinfosüsteemis praktikapäeviku ning praktikaaruande.  Proovitöö / praktiline töö praktika erinevates etappides. | **ÕV-d 1–6**  mitteeristav | **Sissejuhatus praktikasse**   1. Praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine 2. Praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine 3. Oskuste nimistu 4. Praktikapäeviku täitmise nõuded 5. Ohutusalane juhendamine   Lõiming:  Keel ja kirjandus – 20 t  Praktikaaruandele esitatavad nõuded; praktika aruande vormistamine korrektses eesti keeles; praktika dokumentatsiooni korrektne vormistamine eesti keeles (CV, motivatsioonikiri, praktikapäevik)  Sotsiaalained – 20 t  Digisuhtlusoskused | |
| **ÕV2.** töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid  Jaotus tundides: praktika: 220  kokku: 220 | **HK 2.1.** sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid  **HK 2.2.** töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks | Praktikaettevõtte kirjeldus (äriidee, menüü, töökorralduse kirjeldus, hinnang tootmisruumidele). | 1. Praktikaettevõttega tutvumine | |
| **ÕV3.** planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid  Jaotus tundides: praktika: 240  kokku: 240 | **HK 3.1.** järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid  **HK 3.2.** täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi  **HK 3.3.** arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel  **HK 3.4.** eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid | Täidab juhendamisel tööülesandeid. | **Praktika**  1. Ohutusalane juhendamine töökohal  2. Kasutatavad seadmed ja töövahendid  3. Toiduhügieeni reeglid toitlustusettevõttes  4. Enesekontrolliplaan  5. Säästlik töötamine, töö planeerimine, ergonoomia, meeskonnatöö  6. Eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, toitude ja jookide valmistamine juhendamisel, toitude ja jookide väljastamine | |
| **ÕV4.** valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid  Jaotus tundides: praktika: 240  kokku: 240 | **HK 4.1.** valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed- ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvust  **HK 4.2.** serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale | Valmistab juhendamisel vastavalt tööplaanile toite ja jooke. |  | **Praktika ettevõttes**  Suurköögi või restorani toidud ja joogid. | |
| **ÕV5.** teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid  Jaotus tundides: praktika: 200  kokku: 200 | **HK 5.1.** peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust  **HK 5.2.** korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile  **HK 5.3.** käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile | Puhastus- ja korrastustööd, prügi käitlemine vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. | **Praktika ettevõttes**  Puhastus- ja korrastustööd  Prügi käitlemine | |
| **ÕV6.** analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 16 kokku: 20 | **HK 6.1.** analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes  **HK 6.2.** esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid | Praktikapäevik ning praktikaaruanne. |  | **Praktika kokkuvõttev seminar**  Praktikaaruande koostamine; praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine  Lõiming:  Keel ja kirjandus – 20 t  Õigekeel, õigekiri; dokumentide vormistamisele esitatavad nõuded; ametikirjad | |
| **Õppemeetodid** | Kogemusõpe, praktiline töö, iseseisev töö, suuline esitlus, enesehindamine, analüüs. | | | | |
| **Iseseisev töö** | Koostab vajaliku dokumentatsiooni praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist. Praktikaettevõtte äriideega ja menüüga tutvumine. Igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit ning ettevalmistused vastavalt etteantud juhendile praktikaaruande koostamiseks. Praktikaaruande koostamine. Eneseanalüüs. | | | | |
| **Praktika** | Praktikaettevõtte töökorralduse ja tootmisruumidega tutvumine. Töötab säästlikult meeskonnaliikmena järgides toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid, kasutades erinevaid eeltöötlusvõtteid, kuumtöötlusvõtteid erinevate toitude ja jookide valmistamisel valides  õigeid töövahendeid ning seadmeid. Korraldab oma tööd vastavalt ettevõtte menüüle ja töökorraldusele, kasutades puhastustöödeks sobilike töövahendeid, kemikaale ja õigeid puhastusmeetodeid. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile. Osaleb klienditeenindusprotsessis. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hindamise aluseks on praktika ajal sooritatavad proovitööd ning praktika läbimine kogu mahus. Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktikadokumentatsiooni (isiklike praktika eesmärkide püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) täitmine. Mooduli hindamise aluseks on proovitööd toitlustusettevõtetes. Proovitööde hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, proovitööd lõpevad kolmepoolse hindamisega – õpilase enesehinnang praktikale ja proovitööle, ettevõtte poolse juhendaja hinnang proovitööle ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang õpilase proovitööle. Kõigi kolme hindamise osapoole hinnangud proovitööle on võrdse osakaaluga. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  Õpimapis olevad praktika dokumendid on koostatud nõuetekohaselt korrektses eesti keeles, praktika eesmärkide püstitamisel on lähtutud praktikajuhendist. Iseseisva tööna koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt ühte isiklikku eesmärki, mille saavutatus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevik on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid. Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet, kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija meeskonna liikmena. Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades. Praktikaaruanne on koostatud vastavalt etteantud juhendile ning on keeleliselt korrektselt ja nõuetekohaselt vormistustatud; praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja antud hinnang eesmärkide saavutamisele). | | | | |
| **Õppematerjalid** | Praktikajuhend õppijale: <https://ametikool.siseveeb.ee/veebivormid/praktikajuhendid>  Praktikaaruande koostamise juhend.  Tööohutus- ja töötervishoiualased juhendmaterjalid.  Praktikaleping, praktikapäevik.  Hinnanguleht praktikandile – tagasisidet praktika juhendajalt.  Kuhhi, M. (2006). *Eesti ametikeel.* Tallinn: Ilo  Kitsnik, M. (2010). *Koka ja kelneri erialane eesti keel*. Tallinn: Integratsiooni ja Migratsiooni SA  Kraut, E. (2004). *Eesti õigekeel*. Tallinn: Koolibri | | | | |

**II. VALIKÕPINGUTE MOODULID, SH RESTORANITÖÖ SPETSIALISEERUMISE MOODULID**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **10** | Eritoitlustus | | | | **2 EKAP / 56 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova** | | | | Kursus II | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab  toitumisiseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** kirjeldab juhendi alusel erinevate  toitumisiseärasustega klientide toitumise eripära  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  iseseisev töö: 2  kokku: 14 | **HK 1.1.** selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi  **HK 1.2.** selgitab juhendi alusel füüsilisest  koorumusest 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 | **Arutelu**: erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine. | mitteeristav | **Toitumise eripära**   1. Ealistest iseärasustest tulenevad toitumisvajadused: väikelapsed, lasteaia- ja koolilapsed, noorukid, täiskasvanud, vanurid 2. Kehalise aktiivsuse mõju toitumisele: toitumine vastavalt füüsilisele koormusele 3. Sportlaste toitumine, üle- ja alakaal 4. Toitumisalased erivajadused 5. Toidutalumatused, toiduallergiad, 6. Eritoitumist vajavad tervislikud seisundid, toitumishäired, taimetoitluse erinevad liigid | |
| **ÕV2.** kohandab toitlustusettevõtte  tavapärase menüü ja retseptuuri  toitumisiseärasustega  klientidele sobivaks  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 4  kokku: 8 | **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 | **Iseseisev töö**: kohandab ette antud einekorra menüü vastavalt tööjuhisele. | mitteeristav | 1. Toitlustusettevõtte menüü 2. Retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele | |
| **ÕV3**. koostab menüüd arvestades  kliendirühmade toitumisiseärasuste ja  toitumissoovitustega  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 4  kokku: 10 | **HK 3.1.** koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi  **HK 3.2.** koostab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid  **HK 3.3.** arvutab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse  **HK 3.4.** arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja  toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära | **Iseseisev töö:** koostab ette antud kliendigrupile nõuetekohase menüü.  **Praktiline ülesanne:**  koostab nõuetekohased kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. | mitteeristav | 1. Menüü koostamise põhimõtted 2. Toitumisvajadused, energia vajadus, toidu toitainelise koostise ja energeetilise väärtuse arvutamine 3. Menüü koostamine arvestades kliendirühma toitumisalast omapära. 4. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid | |
| **ÕV4. valmistab** juhendi alusel  toitumisiseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 18  kokku: 20 | **HK 4.1.** valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke  **HK 4.2.** kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust  **HK 4.3**. rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid  **HK 4.4.** korraldab iseseisvalt oma töökoha | **Praktiline töö:** valmistab ja serveerib juhendi alusel 3-käigulise menüü sobivale kliendirühmale. | mitteeristav | 1. Erinevate vajadustega kliendile roogade ja jookide valmistamine | |
| **Õppemeetodid** | ÕV-d 1, 2 ja 3 – diskussioon, arutelu, köitev loeng, harjutusülesanded; ÕV4 – praktiline töö, arutelu, analüüs | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV2. Kohandab vastavalt tööjuhisele toitumisiseärasusega kliendile einekorra menüü.  ÕV3. Koostab juhendi alusel etteantud kliendigrupile menüü, mis sisaldab einekorra toitainelise sisalduse ning energeetilise väärtuse arvutusi. | | | | |
| **Praktiline töö** | ÕV4. Valmistab ja serveerib juhendi alusel 3-käigulise menüü sobivale kliendirühmale. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hindamise aluseks on iseseisvate tööde sooritamine ja praktilise töö tundides aktiivne osalemine. Mooduli hinne kujundatakse mooduli viimases tunnis, kus kaasõpilased annavad hinnangu iseseisvatele töödele (vastavus teemale ja tööjuhendile) ja praktilise töö tundides osalemise eest meeskonnaliikmena. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1 ja ÕV2 hinnatakse koos** Kirjeldab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisharjumusi, kehalise aktiivsuse mõju toitumisele ja toitumisalaseid erivajadusi. Esitab iseseisva töö määratud tähtajaks. Kohandab juhendi alusel etteantud menüü vastavalt kliendirühma toitumisiseärasustele. Kohandab roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele. | | | | |
| **ÕV3.** Koostab etteantud kliendigrupile nõuetekohase menüü kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. | | | | |
| **ÕV4.** Valmistab etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi kliendile vastava menüü. Järgib roogade ja jookide valmistamisel sobilikke töötlusvõtteid, toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A., Kivisalu, I., Merits, M. (2010). *Toiduvalmistamine suurköögis*. Tallinn: Argo  Kalbri, I. (2007). *Toitumisõpetus*. Tallinn: Ilo  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2014). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  *Usaldusväärne info tervislikust toitumisest*. Tervise Arengu Instituut. <https://toitumine.ee/>  *Toitumissoovitused erinevatele sihtrühmadele*. <https://toitumine.ee/trukised/toitumissoovitused-erinevatele-sihtruhmadele> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11** | Catering-teenindus | | | | **4 EKAP / 104 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero, Siiri Velve** | | | | Kursus II | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** planeerib juhendi alusel *catering*-teeninduse  vastavalt kliendi  vajadustele, soovidele ja sündmusele  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 8  kokku: 10 | **HK 1.1.** koostab menüü lähtuvalt kliendi soovidest ja sündmusest, teenuse pakkumise ajast ning kohast  **HK 1.2.** kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega  **HK 1.3.** seostab juhendi alusel toiduainete  tänapäevast kasutamist ajaloolise  traditsiooniga  **HK 1.4.** planeerib juhendi alusel vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu  **HK 1.5**. koostab juhendi alusel kliendile  pakkumiskirja | **Planeerib *catering*-ürituse rühmatööna**: koostab juhendi alusel menüü lähtuvalt ette antud kliendi soovist ja sündmusest; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu. | mitteeristav | ***Catering*-üritus**   1. Menüü koostamise põhialused 2. Kliendile pakkumiskirja koostamine | |
| **ÕV2**. suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles (osaleb vestluses, kasutab fraase ja väljendeid, täidab vajalikke dokumente, koostab lihtsama kirja)  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  iseseisev töö: 6  kokku: 18 | **HK 2.1.** väljendab ennast võõrkeeles  arusaadavalt ja korrektselt  **HK 2.2.** kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju  **HK 2.3.** teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal  **HK 2.4.** esitab kirjalikult olulise info, kuulates juhendi alusel telefonikõnet  **HK 2.5.** osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid  **HK 2.6.** täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja | Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja. | mitteeristav | **Asjaajamise alused**   1. Teadete ja kirjade koostamine, telefonivestlus | |
| **ÕV3.** loeb võõrkeelset teksti, toob juhendi  alusel välja olulise erialase  informatsiooni  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 12  kokku: 18 | **HK 3.1.** loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelset teksti, sh kasutamisjuhiseid  **HK 3.2.** leiab võõrkeelsest erialasest tekstist vajaliku erialase informatsiooni  **HK 3.3.** jälgib võõrkeelset raadio- ja TV-uudist, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni  **HK 3.4.** eristab kuuldud võõrkeelsest tekstist detailid ja järjestab sündmused | **Rühmatöö:** loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelset teksti, sh kasutamisjuhiseid. | mitteeristav | **Võõrkeel**   1. lugemine ja tõlkimine, erialane informatsioon | |
| **ÕV4**. teeb juhendi alusel ettevalmistustööd  *catering*-teeninduseks  Jaotus tundides:  praktiline töö: 40  kokku: 40 | **HK 4.1.** komplekteerib ja pakendab juhendamisel söögi- ja serveerimisnõud transpordiks  **HK 4.2.** valmistab juhendi alusel *catering*-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid  **HK 4.3.** pakendab juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks, järgides toiduohutuse nõudeid  **HK 4.4.** planeerib juhendamisel ja korraldab ruumid *catering*-teeninduseks | **Praktiline ülesanne juhendamisel:** õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks; valmistab lähtuvalt menüüst külmi / kuumi jooke ja kuumi roogasid ning pakendab need; planeerib ruumid. | mitteeristav | **Ettevalmistustööd *catering*-teeninduseks**   1. Valmistab, pakendab road (24 t) 2. Catering teeninduse ruumide ettevalmistus, pakendamine (16 t) | |
| **ÕV5.** teenindab juhendamisel  *catering*-teeninduses  Jaotus tundides:  praktiline töö: 12  kokku: 12 | **HK 5.1.** kasutab juhendamisel erinevaid  teenindusviise sõltuvalt sündmuse  olemusest  **HK 5.2**. järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid  **HK 5.3.** pakib juhendamisel kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks | Juhendi alusel praktiline teenindus *catering-*üritustel. | mitteeristav | **Teenindus *catering*-üritustel**   1. Teenindussituatsioonid 2. Teenindusviisid | |
| **ÕV6.** teeb juhendamisel *catering-*teeninduse  järeltööd  Jaotus tundides:  praktiline töö: 6  kokku: 6 | **HK 6.1.** korraldab sündmuse lõppedes juhendamisel korrastustööd ning logistika *catering*-teeninduse  pakkumise kohas  **HK 6.2.** korraldab ja teostab juhendamisel järeltööd statsionaarses ettevõttes | Hinnatakse *catering*-teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab juhendamisel sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika *catering*-teeninduse  pakkumise kohas. Korraldab ja teostab juhendamisel järeltööd statsionaarses ettevõttes. | mitteeristav | **Teeninduse järeltööd**   1. *Catering*-teeninduse järeltööd, sh tagala tööd, prügi sorteerimine, puhastustööd | |
| **Õppemeetodid** | ÕV1 – rühmatöö, arutelu, praktiline töö, loeng, probleemülesannete lahendamine, rollimängud; ÕV2 – näitlikustatud loeng, iseseisev töö, harjutusülesanded, ÕV3 – näitlikustatud loeng, iseseisev töö; ÕV4 – praktiline töö, probleemülesannete lahendamine; ÕV5 ja ÕV6 – praktiline töö. | | | | |
| **Iseseisev töö I kursusel** | ÕV2. Koostab juhendi alusel mitteametliku kirja ja täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti.  ÕV3. Jälgib võõrkeelset raadio- ja TV-uudist, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni ja esitleb kaasõpilastele. | | | | |
| **Praktiline töö** | ÕV1. Planeerib juhendi alusel rühmatööna *catering*-ürituse.  ÕV4. Teostab juhendamisel *catering*-teeninduse ettevalmistustööd.  ÕV5. Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise lähtuvalt sündmuse olemusest.  ÕV6. Teostab *catering*-teeninduse järeltööd. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Mooduli hindamise aluseks on iseseisvate ja praktiliste tööde sooritamine ning praktiliste tööde tundides aktiivne osalemine; juhendi alusel meeskonnatööna *catering*-ürituse läbiviimine etappide kaupa. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Planeerib *catering*-ürituse rühmatööna. Õppijad koostavad juhendamisel menüü lähtudes menüü koostamise põhimõtetest; planeerivad juhendi alusel vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu.  **ÕV2.** Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt; koostab ja täidab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju kasutades levinumaid võõrkeelseid väljendeid.  **ÕV3.** Loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelset teksti, sh kasutamisjuhiseid.  **ÕV4.** Õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks ja ürituse läbiviimiseks.  **ÕV5.** Praktiline teenindus *catering-*üritustel.  **ÕV6.** Hinnatakse *catering*-teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab juhendamisel sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika *catering*-teeninduse pakkumise kohas. Korraldab ja teostab juhendamisel järeltööd statsionaarses ettevõttes. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. (2000). *Selvelauad*. Tallinn: Avita  Rekkor, S. jt. (2018). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Rekkor, S. jt. (2013). *Teenindamise kunst.* Tallinn: Argo  Roosipõld, A., Kotkas, M. (2010). *Restoraniteenindus.* Tallinn: Argo  Kitsnik, M. (2009). *Koka ja kelneri erialane eesti keel.* Tallinn: Argo  *Catering*-ettevõtete koduleheküljed | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **12** | Restoranitöö korraldus | | | | **4 EKAP / 104 tundi** |
| **Õpetajad: Halliki Väli, Irina Arhipova, Lemmi Heero, Siiri Velve** | | | | Kursus III | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija korraldab restorani tööd lähtuvalt ettevõtte äriideest, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse, rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** kirjeldab erinevate restoranide äriideid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  iseseisev töö: 10  kokku: 20 | **HK 1.1.** võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest  **HK 1.2.** koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid | **Iseseisev töö** juhendi alusel. | eristav | 1. Erinevate restoranide äriideed 2. Kooli õpperestorani   äriidee ja teemapäevade valik | |
| **ÕV2.** rakendab klientide teenindamisel  erinevaid teenindusviise  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  praktiline töö: 24  kokku: 30 | **HK 2.1.** planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades  **HK 2.2.** planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise teenindusega laudades  **HK 2.3.** kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades | **Praktiline teenindustöö**: korraldab serveerimise restoranis. | eristav | **Restoraniteenindus**   1. Restoranis kasutatavad teenindusviisid 2. Restoraniteenindaja rollid, tööülesanded, vastutus ja teadmised, oskused ning hoiakud 3. Erinevad lauatüübid ja nende paigutamine restoranis 4. Lauapesu ja lauakaunistused 5. Lauanõud ja söögiriistad 6. Töö planeerimine saalis 7. Ettevalmistustööd ÕR, sh teemapäeva kajastamine 8. Klientide teenindamine ja arveldamine 9. Koristustööd saalis | |
| **ÕV3.** planeerib, valmistab ja serveerib  meeskonnatööna restoraniroogasid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  praktiline töö: 36  kokku: 44 | **HK 3.1.** koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest  **HK 3.2.** koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogia- ja roakaardid  **HK 3.3.** korraldab juhendamisel restorani  laomajandust  **HK 3.4. valib** menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed  **HK 3.5.** planeerib roogade valmistamiseks vajalikud  ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte  tööplaanist  **HK 3.6.** valmistab vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ning joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest  **HK 3.7.** töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet | **Praktiline töö**: valmistab toidu õppeköögis (restoranis) vastavalt teemapäeva menüüle ja tehnoloogilistele kaartidele. | eristav | **Praktiline ÕK ettevalmistusega**   1. Menüü koostamine teemapäevaks 2. Kalkulatsiooni-ja tehnoloogiliste kaartide koostamine 3. Kauba tellimuse koostamine ja kaupade vastuvõtt ning laudustamine 4. Töö planeerimine köögis 5. Portsjontoitude valmistamine ja serveerimine ning koristustööd meeskonnatööna 6. Tagasiside (klient, teenindaja, kokk ja juhendaja) | |
| **ÕV4.** järgib juhendamisel restoranitöö  planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  kokku: 10 | **HK 4.1.** kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd  reguleerivaid õigusakte  **HK 4.2.** arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid | Lahendab ülesande juhendi lausel. | eristav | **Restoranitöö planeerimine**   1. Toitude / jookide omahinna arvutamine ja müügihinna kujundamine 2. Päevakassa aruanne ja analüüs teemapäeva tasuvusest | |
| **Õppemeetodid** | Rühmatööd, esitlused, teoreetiline, analüüs. | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV1. Aruanne peakoka ja teenindusjuhi tööst. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse eristavalt. 1/2 hindest moodustab peakoka ja teenindusjuhi rollis Pop-Up restorani ettevalmistamine ja läbiviimine, 1/2 hindest moodustab meeskonnaliikmeks olemine grupikaaslaste Pop-Up restorani ettevalmistamisel ja läbiviimisel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **ÕV1**  **“3”, lävend**  Õppija võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.  **“4”, lävendit ületav**  Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.  **“5”, lävendit ületav**  Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev eesmärgipärane ja loov kasutamine. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.  **ÕV2**  **“3”, lävend**  Õppija planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab juhendamisel serveerimist meeskonnatööna osalise/täieliku teenindusega laudades. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades.  **“4”, lävend**  Õppija planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/täieliku teenindusega laudades, osalisel juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades.  **“5”, lävend**  Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab iseseisvalt serveerimist meeskonnatööna  osalise/täieliku teenindusega laudades. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Teeb koristustööd iseseisvalt.  **ÕV3**  **“3”, lävend**  Õppija koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest. Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogia-ja roakaardid. Korraldab juhendamisel restorani laomajandust. Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed. Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudes ettevõtte tööplaanist. Valmistab ja serveerib toidud/joogid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Peab kinni hügieeni- ja tööohutusnõuetest. Töötab meeskonna liikmena ja annab meeskonnale tagasisidet.  **“4”, lävend**  Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine. Õppija koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest. Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogia- ja roakaardid. Korraldab juhendamisel restorani laomajandust. Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed. Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudest ettevõtte tööplaanist. Valmistab ja serveerib toidud/joogid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Peab kinni hügieeni- ja tööohutusnõuetest. Töötab meeskonna liikmena ja annab meeskonnale tagasisidet.  **“5”, lävend**  Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev eesmärgipärane ja loov kasutamine. Õppija koostab menüü lähtuvalt menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest. Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogia- ja roakaardid. Korraldab juhendamisel restorani laomajandust. Valib menüü alusel roogade valmistamiseks ja serveerimiseks sobilikud toorained, töövahendid ja seadmed. Planeerib roogade valmistamiseks vajalikud ettevalmistustööd lähtudest ettevõtte tööplaanist. Valmistab ja serveerib toidud/joogid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Peab kinni hügieeni- ja tööohutusnõuetest. Töötab meeskonna liikmena ja annab meeskonnale tagasisidet. | | | | |
|  | **ÕV4**  **“3”, lävend**  Kõigi õpiväljundite saavutamine lävendi tasemel- kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Õppija arvutab juhendamisel bruto-ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid.  **“4”, lävend**  Õpiväljundite saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende eesmärgipärane kasutamine.  **“5”, lävend**  Õpiväljundi saavutamine lävendist kõrgemal tasemel, mida iseloomustab nende iseseisev eesmärgipärane ja loov kasutamine. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013). *Teenindamise kunst*. Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A. jt. (2011). *Kulinaaria*. Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A. jt. (2013). *Praktiline kulinaaria*. Tallinn: Argo | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **13** | | Peoteenindus | | | | | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Siiri Velve, Irina Arhipova, Halliki Väli, Lemmi Heero, Elle Mäe** | | | | | | | | Kursus III | | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks. | | | | | | | | | | |
| **Õpiväljundid** | | **Hindamiskriteeriumid** | | **Hindamisülesanded** | | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | | **Teemad** | | |
| **ÕV1**. planeerib juhendi alusel peoteeninduse  vastavalt kliendi vajadustele, soovidele  ja sündmusele  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 12  iseseisev töö: 5  kokku: 21 | | **HK 1.1**. koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati  **HK 1.2.** koostab juhendi alusel kliendile  pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid  **HK 1.3.** planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu  **HK 1.4.** kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega  **HK 1.5.** seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga | | Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb kliendile tooteid ja teenuseid. | | mitteeristav | | 1. Sündmuse planeerimine  2. Menüü koostamine  3. Pakkumiskirja koostamine  4. Eesti köögi areng  5. Kultuurilugu | | |
| **ÕV2.** suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 2  kokku: 8 | | **HK 2.1.** väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt  **HK 2.2.** kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju  **HK 2.3.** teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal  **HK 2.4.** esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet  **HK 2.5.** osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid  **HK 2.6.** täidab juhendi alusel võõrkeelset  dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja | | Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja. Koostab kliendile peoteeninduse pakkumise võõrkeeles. | | mitteeristav | | * 1. Asjaajamise alused   2. Võõrkeel | | |
| **ÕV3.** teeb meeskonna liikmena  ettevalmistustöid teenindusruumides  Jaotus tundides:  praktiline töö: 10  iseseisev töö: 3  kokku: 13 | | **HK 3.1.** planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu  **HK 3.2.** katab lauad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle | | Õppija planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab lauad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle. | | mitteeristav | | 1. Söögilaudade ja selvelaudade paigutus söögisaalis 2. Laudade linutamine 3. Eelkatted 4. Laudade kaunistamine | | |
| **ÕV4.** valmistab ja vormistab vastavalt  menüüle serveeritavad road ja joogid  Jaotus tundides:  praktiline töö: 14  iseseisev töö: 4  kokku: 18 | | **HK 4.1.** valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid  **HK 4.2.** vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel | | **Praktiline töö**: valmistab ja serveerib vastavalt menüüle toite ja jooke. | | mitteeristav | | 1. Roogade ja jookide valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel vastavalt menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid 2. Roogade ja jookide serveerimine 3. Töökorraldus restoranis | |
| **ÕV5.** teenindab kliente vastavalt etteantud juhistele  Jaotus tundides:  praktiline töö: 14  iseseisev töö: 4  kokku: 18 | | **HK 5.1.** kasutab juhendamisel erinevaid  teenindusviise sõltuvalt sündmuse  olemusest  **HK 5.2.** kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmise taldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele  **HK 5.3.** korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd  **HK 5.4.** järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid | | Praktiline ülesanne juhendamisel. | | mitteeristav | | 1. Teenindusviisid 2. Nõude kandmise võtted 3. Korrastustööd 4. Kliendikeskne teenindus 5. Töökorraldus restoranis | |
| **Õppemeetodid** | | ÕV1 – rühmatöö, arutlus, harjutusülesanded, esitlus; ÕV2 – loeng, arutelu, grupitöö, iseseisev töö, töö õpiku ja sõnastikuga, teemakohased harjutusülesanded ja rollimängud; ÕV3, ÕV4 ja ÕV5 – praktiline töö. | | | | | | | | |
| **Iseseisev töö** | | ÕV1. Koostab menüü vastavalt juhendile.  ÕV2. Koostab kliendile peoteeninduse pakkumise võõrkeeles. | | | | | | | | |
| **Praktiline töö** | | ÕV1. Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu.  ÕV3. Praktiline töö juhendi alusel – söögisaali planeerimine, laua linutamine, laudade kaunistamine, eelkatete tegemine.  ÕV4. Praktiline töö – vastavalt menüüle toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine.  ÕV5. Praktiline teenindus vastavalt juhendile ja menüüle, korrastustööd. | | | | | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | | Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded vähemalt lävendit tasemel. | | | | | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati. Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid. Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu. Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega.  Seostab juhendi alusel toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga.  **ÕV2.** Õppija väljendab ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Kirjutab juhendi alusel teateid ja lihtsamaid mitteametlikke kirju. Teeb juhendi alusel märkmeid loetud ja kuulatud võõrkeelse teksti põhjal. Esitab kirjalikult olulise info kuulates juhendi alusel telefonikõnet. Osaleb võõrkeelses vestluses, vastab küsimustele, kasutab fraase ja väljendeid. Täidab juhendi alusel võõrkeelset dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja.  **ÕV3.** Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. Katab lauad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.  **ÕV4.** Valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid. Vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel.  **ÕV5.** Õppija kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest. Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmise taldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele. Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. | | | | | | | | |
| **Õppematerjalid** | | Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). *Restoraniteenindus.* Tallinn: Argo  Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013). *Teenindamise kunst*. Tallinn: Argo  Müristaja, H. (2011). *Sündmus- ja koosolekukorraldus*. Tallinn: Argo | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **14** | Rahvus- ja regionaalköögid | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova, Halliki Väli, Lemmi Heero, Elle Mäe** | | | | Kursus II | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköökide eripärast. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** kirjeldab juhendi alusel Eesti ja teiste rahvusköökide eripärasid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 16  iseseisev töö: 6  kokku: 22 | **HK 1.1.** loetleb eesti rahvustoite, kirjeldab juhendi alusel nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist  **HK 1.2.** loetleb juhendi lausel rahvusköökide rahvustoite, nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist  **HK 1.3.** kirjeldab juhendi alusel religioonist tingitud toitumistavade eripärasid | **Esitlus**: koostab ettekande vastavalt etteantud teemale.  **Rühmatöö**: kirjeldab ja kohandab religioonist tingitud toitumistavade eripärasid vastavalt lähteülesandele. | mitteeristav | 1. Erinevad rahvusköögid, põhitoorained, peamised rahvusroad ja nende olemus 2. Erinevate religioonide toitumisalased piirangud ja reeglid: kristlus, judaism, budism, hinduism, islam; üldised reeglid ja piirangud seoses toitumisega; peamiselt kasutatavad toiduained ja põhilised toidud | |
| **ÕV2.** loeb võõrkeelset teksti, toob juhendi  alusel välja olulise erialase  informatsiooni  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 6  kokku: 12 | **HK 2.1.** loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelseid tekste, sh kasutamisjuhiseid  **HK 2.2.** leiab juhendi alusel võõrkeelsest tekstist talle vajalikku või teda huvitavat informatsiooni  **HK 2.3.** jälgib võõrkeelset raadio- ja TV-uudist, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni  **HK 2.4.** eristab kuuldud võõrkeelsest tekstist detailid ja järjestab sündmused | Loeb ja tõlgib erinevat tüüpi võõrkeelseid tekste, toob välja vajaliku / huviatava erialase informatsiooni. | mitteeristav | 1. Erialane võõrkeel 2. Loeb ja tõlgib võõrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni. | |
| **ÕV3.** valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökide  roogasid ja jooke  Jaotus tundides:  praktiline töö: 18  kokku: 18 | **HK 3.1.** koostab vastavalt juhendile rahvusköögi retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile  **HK 3.2.** valmistab juhendi alusel erinevate  rahvusköökide toite ja jooke kasutades  vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid ning järgib  toiduohutuse põhimõtteid  **HK 3.3.** serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil | Valmistab rahvusköökidele omaseid roogi, oskab lugeda tehnoloogilisi kaarte, rakendab teoreetilisi teadmisi praktikas. | mitteeristav | 1. Erinevate rahvusköökide toitude ja jookide valmistamine 2. Valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke. | |
| **Õppemeetodid** | ÕV1 – köitev loeng, arutelu, rühmatöö; ÕV2 – köitev loeng, arutelu; ÕV3 – praktiline töö. | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV1, ÕV2. Uurib vastavalt juhendile ühe rahvuse toidukultuuri ning koostab põhjaliku, iseloomuliku, näitlikustatud ettekande esitluseks. Lisaks koostada vastavalt juhendile uuritava rahvusköögi menüü ja kuni kolm retsepti tuntumate rahvusroogade kohta praktiliseks tunniks. Töö koostada vastavalt juhendile, vormistada vastavalt esitluse nõuetele. | | | | |
| **Praktiline töö** | ÕV3. Praktilised toiduvalmistamise tunnid, kus õpilane valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendi alusel Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hindamise eelduseks on iseseisva töö esitamine tähtajaks ja ette antud teema esitlus ning praktiliste tööde tundidest osavõtt ja aktiivne osalemine meeskonnatöös. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Iseloomustab erinevate rahvusköökide toidukultuure, rahvusköökide iseloomulikke toiduaineid, toidu valmistamise viise ning tuntumaid rahvusroogi. Õpilane iseloomustab maailmausundite toitumistavasid, selle piiranguid ja reegleid.  **ÕV2.** Õpilane loeb ja tõlgib erialaseid võõrkeelseid tekste. Toob välja juhendi alusel võõrkeelsest tekstist talle vajalikku või teda huvitava informatsiooni, eristab kuuldud võõrkeelsest tekstist detailid ja järjestab sündmused.  **ÕV3.** Demonstratsiooni käigus valmistatud road on rahvusköögile iseloomuliku valmistusviisiga ja rahvusköögile omaselt serveeritud.  Roogade valmistamisel on järgitud etteantud tehnoloogilist kaarti, on järgitud tööohutuse ja hügieeninõudeid. Praktilise töö käigus on tehtud meeskonnatööd ja õpilane on töötanud aktiivse meeskonnaliikmena. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S. (2014). *Toitlustused alused*. Tallinn: Argo  Rekkor, S. (2011). *Kulinaaria*. Tallinn: Argo  Rekkor, S. (2013). *Praktiline kulinaaria*. Tallinn: Argo | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **15** | Joogiõpetus | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Ülle Tamsalu** | | | | Kursu  II – III | Mooduli maht kursusel  (õ-a) |
| Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** kirjeldab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 3  kokku: 13 | **HK 1.1.** kirjeldab juhendi alusel jookide sortimenti ja hoiutingimusi  **HK 1.2.** Kirjeldab alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisvõimalusi, serveerimistemperatuure juhendi alusel  **HK 1.3.** kirjeldab juhendi alusel jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivad töövahendid ja klaasid **HK 1.4.** selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. | **Harjutusülesanded** erinevate alkohoolsete ja alkoholivabade jookide koostise ja serveerimise kohta. | mitteeristav | **Joogikaart**   1. Alkohoolsete jookide klassifikatsioon 2. Veinide liigitus, tuntumad viinamarjasordid 3. Veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine 4. Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus 5. Veinimaad, veinitraditsioonid 6. Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused 7. Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused,   kasutamisvõimalused   1. Joogikaardi koostamine 2. Serveerimistemperatuurid 3. Tootmise piirkonnad 4. Alkoholivabad kokteilid ja boolid | |
| **ÕV2.** planeerib mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 2  kokku: 8 | **HK 2.1.** koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja  **HK 2.2.** koostab serveerimiseks vajaminevate vahendite nimekirja  **HK 2.3.** kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda  **HK 2.4.** kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure  **HK 2.5.** valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile | **Praktiline iseseisev töö.** | mitteeristav | 1. **Joogid**    1. Ennelõunajoogid    2. Pärastlõunajoogid    3. Kogupäevajoogid    4. Kuumad joogid 2. **Töövahendid ja klaasid, seadmed**    1. Külmutusseadmed- ja külmsäilitusseadmed, jäämasinad | |
| **ÕV3.** tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 4  kokku: 18 | **HK 3.1.** tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke etteantud juhendi alusel **HK 3.2.** soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest  **HK 3.3.** suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt | **Portfoolio – iseseisev töö:** täidab mittealkohoolsete ja alkohoolsete tuntud jookide kohta töölehe. | mitteeristav | **Joogikaart**   1. Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted 2. Kliendikeskne teenindus | |
| **ÕV4.** valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 4  kokku: 16 | **HK 4.1.** valib töövahendid segujookide valmistamiseks juhendi alusel  **HK 4.2.** valib komponendid segujookide valmistamiseks lähtudes tellimusest | **Praktiline iseseisev töö.** | mitteeristav | **Baaritöö vahendid**   1. Erinevate jookide valmistamine ja serveerimine 2. Töövahendite valik, otstarbekus 3. Mõõdud jookide valmistamisel | |
| **ÕV5.** valmistab ja serveerib kokteile ja jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 14  Iseseisev töö: 5  kokku: 23 | **HK 5.1.** kasutab baaritöö vahendeid ja seadmeid  **HK 5.2.** valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid segujooke, järgides hügieeninõudeid ja asjakohaseid töövõtteid kasutades  **HK 5.3.** täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid | **Praktiline töö**: valmistab, kaunistab ja serveerib jooke, järgides õigeid serveerimistemperatuure ja. hügieeninõudeid. | mitteeristav | **Baaritöö vahendid ja seadmed**   1. Serveerimisvahendid, nõud, klaaasid, tarvikud, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid 2. Hooldamine ja korrashoid 3. Tööohutus- ja hügieenireeglid baaritöös | |
| **Õppemeetodid** | Praktiline töö, harjutustöö | | | | |
| **Iseseisvad tööd** | **Portfoolio:** täidab mittealkohoolsete ja alkohoolsete tuntud jookide kohta töölehe. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinde saamise eelduseks on hindamisülesannete sooritamine. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | “**Arvestatud”, lävend**  Tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele, valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks, valmistab ja serveerib l jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). *Restoraniteenindus*. Tallinn: Argo  Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A. (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Rekkor, S., Parm, T., Vainu, A., Eerik, R. (2013). *Teenindamise kunst*. Tallinn: Argo  Kang, A., Virkus, L., Suitsu, M. (2006). *Kohviraamat*. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Cracknell, H. L., Nobis, G. (2008). Toidud, joogid ja serveerimine. Tallinn: TEA  Nõupuu, H. (2011). *Kohv ja tee*. <http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **16** | Kaunistamine ja serveerimine | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova, Halliki Väli, Lemmi Heero** | | | | Kursus III | Mooduli maht kursusel  (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppijaomandab algteadmised värvusõpetusest, õpib tundma värvide omavahelise sobitamise põhimõtteid roogade komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ja oskab neid kasutada roogade serveerimisel ning kaunistamisel. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitude serveerimisel  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 2  kokku: 6 | * **HK 1.1.** kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid   **HK 1.2.** tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel | **Iseseisev töö:** koostab ideekaardi – värvusõpetuse tähtsus toidu kaunistamisel. | mitteeristav | **Värviring**   1. Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine | |
| **ÕV2.** teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid toorained ja töövahendeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 4  praktiline töö: 8  kokku: 16 | * **HK 2.1.** loetleberinevaid kaunistamise viise ja võimalusi * **HK 2.2.** valibkaunistuste tegemiseks sobivad töövahendid   **HK 2.3.** kirjeldab erinevaid roogade kaunistamise elemente | **Iseseisev töö:** õppija joonistab värviliselt viis erinevat magustoidu kaunistamise viisi.  **Praktiline töö**: kasutab toitude kaunistamiseks sobivaid puu- ja köögivilju. | mitteeristav | **Kaunistused**   1. Fruktodisain 2. Taignakaunistused 3. Šokolaadikaunistused 4. Karamellkaunistused | |
| **ÕV3.** teab erinevaid toitude serveerimise viise ja võimalusi  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 6  praktiline töö: 6  kokku: 16 | **HK 3.1.** valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile  **HK 3.2.** valmistab roa komponendid vastavalt juhendile ja paigutab taldrikule | **Iseseisev töö:** õppija joonistab värviliselt 15 erinevat kastme paigutamise viisi.  **Praktiline töö:** serveerib road vastavalt juhendile. | mitteeristav | **Serveerimine**   1. Roa komponentide paigutamine taldrikule 2. Kastmete paigutamise võimalused | |
| **ÕV4.** teab molekulaargastronoomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaargastronoomilisi võtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 10  kokku: 14 | **HK 4.1.** kirjeldab molekulaargastronoomia olemust  **HK 4.2.** kasutab lihtsamaid molekulaargastronoomilisi võtteid toitude presenteerimisel | **Praktiline töö:** valmistab juhendamisel jäätise moodi komme. | mitteeristav | **Molekulaargastronoomia** | |
| **Õppemeetodid** | ÕV1 – loeng, ideekaart; ÕV2, ÕV3, ÕV4 – loeng, õppevideo, iseseisev töö, praktiline töö | | | | |
| **Iseseisvad tööd** | ÕV1. Koostab ideekaardi – värvusõpetuse tähtsus toidu kaunistamisel.  ÕV2. Õppija joonistab värviliselt viis erinevat maugustoidu kaunistamise viisi.  ÕV3.Õppija joonistab värviliselt 15 erinevat kastme paigutamise viisi. | | | | |
| **Praktilised tööd** | ÕV2. Kasutab toitude kaunistamiseks sobivaid puu- ja köögivilju.  ÕV3. Serveerib road vastavalt juhendile.  ÕV4. Valmistab juhendamisel jäätise moodi komme. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud iseseisvad ja praktilised tööd. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  Koostab ideekaardi – värvusõpetuse tähtsus toidu kaunistamisel, õppija joonistab värviliselt viis erinevat maugustoidu kaunistamise viisi ja 15 erinevat kastme paigutamise viisi; praktilise töö käigus kasutab toitude kaunistamiseks sobivaid puu- ja köögivilju, serveerib road vastavalt juhendile ja valmistab juhendamisel jäätise moodi komme. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Hobday, C., Denbury, J. (2010). *Garneerimise saladusi*. Tallinn: Tänapäev  Biller, R. (1997). *Garneerimine.* Tallinn: Sinisukk  Oma Maitse (2017). *Mis on molekulaargastronoomia?* <https://omamaitse.delfi.ee/toidutrendid/mis-on-molekulaargastronoomia-viis-naidet-kuidas-keemia-ja-bioloogia-aitavad-luua-imelisi-toite?id=74326591> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **17** | Ruumi- ja lauakujundus | | | | **1 EKAP / 26 tundi** |
| **Õpetajad: Reet Truuväärt** | | | | Kursus II | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija saab algteadmised värvusõpetusest, õpib tundma värvide omavahelise sobitamise põhimõtteid ruumis ja erinevate laudade kujundamisel, saab aru lille- ja lauaseadete tegemise põhitõdedest. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** õpib arvestama laudade katmisel teenindussaali interjööri ja sündmuste eripäraga, kasutab algteadmisi ruumi ja lauakaunistamisel aastaajale omaseid värve ja looduslikke vahendeid, rakendades värvusõpetuse aluseid ja värvuste sobitamise põhimõtteid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6  kokku: 10 | **HK 1.1.** teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid  **HK 1.2.** kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid. | **Praktiline töö:** ülesanded juhendite alusel. | mitteeristav | **Ruumikujunduse põhialused**   1. Ruumikujundusmaterjalid 2. Valgustus ruumis, selle mõju 3. Mööbli paigutus   **Värvusõpetuse põhialused**   1. Värvilahendused 2. Värv ja toiduaine 3. Värv kui sümbol 4. Värvide mõju ruumis 5. Värvid interjööris 6. Värvide kasutamine erinevatel tähtpäevadel ja aastaaegadel | |
| **ÕV2.** saab aru lille- ja lauaseadete kujundamise põhitõdedest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 6  praktiline töö: 6  kokku: 16 | **HK 2.1.** oskab valida juhendamisel sündmusele, ajale ja kohale sobivat lauakaunistust  **HK 2.2.** kujundab juhendamisel lihtsamaid lauaseadeid | **Iseseisev töö:** kujundab juhendi alusel temaatilisele üritusele lauapaigutuse, ruumi- ja lauaseade.  **Praktiline ülesanne:** kujundab juhendamisel ette antud materjalidest temaatikaga sobivad lauaseaded. | mitteeristav | **Lilleseade põhialused**   1. Lilleseade valmistamiseks vajalikud vahendid, töömaterjalid 2. Lilleseade stiilid, värvid 3. Lillede hooldus. Lilleetikett | |
| **Õppemeetodid** | ÕV1 – loeng, esitlus, harjutusülesanne; ÕV2 – loeng, harjutusülesanne, praktiline harjutamine. | | | | |
| **Iseseisvad tööd** | ÕV2. Kujundab temaatilisele üritusele juhendi alusel lauapaigutuse, ruumi- ja lauasede. | | | | |
| **Praktilised tööd** | ÕV1. Praktilised harjutusülesanded juhendite alusel.  ÕV2. Kujundab juhendamisel ette antud materjalidest temaatikaga sobivad lauaseaded. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õpilasel sooritada kõik mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid.  **ÕV2.** Valib sobiva lilleseade, arvestades sündmust, aega ja kohta. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Kärner, E. (2005). *Kompositsiooniõpetus*. Tallinn: TEA  Owen, L. (2002). *Kaasaegsed lilleseaded*. Tallinn: Sinisukk  Linnuste, Ü. (2005). *Värvid kodus*. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Ajakiri Fleur Creatif [www.fleurcreatif.com](http://www.fleurcreatif.com/)  Cornell, M., Norman, D. (2003). *Ikebana*.Tallinn:Tormikiri  Walthet, B. (2012). *Lilleseaded ja kimbud*. Tallinn: Oomen | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **18** | Grillimine ja barbecue | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Irina Arhipova, Halliki Väli, Siiri Velve** | | | | Kursus III | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib grillitud ja *bargecue* toitusid lähtudes ressursisäästlikkusest, toiduhügieeni nõuetest ja toitlustusettevõtte töökorraldusest | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** kirjeldab grillimise ja *barbecue* traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 2  kokku: 6 | **HK 1.1.** kirjeldab juhendi alusel grillimise ja *barbecue* traditsioone, kasutades õppematerjale  **HK 1.2.** koostab juhendamisel grillimise ja *barbecue* töö korraldamise plaani  **HK 1.3.** loetleb toidukäitleja isikliku hügieeni nõuded  **HK 1.4.** kirjeldab rühmatööna toidu- ja tuleohutuse tagamise korraldust toitlustusettevõttes  **HK 1.5.** kirjeldab rühmatööna enesekontrolli plaani järgimise põhimõtteid | Koostab juhendamisel grillimise ja *barbecue* töö korraldamise plaani. | mitteeristav | **Grillimine**   1. Grillimise ja BBQ ABC ja mõisted 2. Grillimiseks vajaminevad grillseadmed, töövahendid ja abivahendid 3. Tule süütamise erinevad vahendid, tööohutusvõtted | |
| **ÕV2.** koostab toitlustusettevõtte grill- ja *barbecue* menüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö:4  kokku: 8 | **HK 2.1.** koostab juhendi alusel toitlustusettevõttele grillitud ja *barbecue* toitude menüüsid erialaselt korrektsete väljenditega, lähtudes äriideest, kliendi vajadustest ja ootustest ning menüü koostamise põhimõtetest  **HK 2.2.** soovitab rühmatööna menüüsse Eesti köögi traditsioone arvestavat grill- ja *barbecue* toitusid | Koostab lähtuvalt juhendist kahe- või kolmekäigulise grill ja *barbecue* menüü. | mitteeristav | **Menüü koostamine**   1. Grillitud ja *barbecue* toitude menüüde koostamine 2. Kasutatavad terminid ja menüü õigekiri 3. Menüü kujundamine ja vormistamine | |
| **ÕV3.** planeerib vastavalt grillitud ja *barbecue* toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed ja toitude serveerimise  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 8  kokku: 14 | **HK 3.1.** koostab juhendi alusel paaristööna toitude valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökoha köögis  **HK 3.2.** nimetab vajalikud väikevahendid ja seadmed vastavalt planeeritud menüüle  **HK 3.3.** arvutab tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja külastajate arvule ning koostab tellimuse  **HK 3.4.** kirjeldab planeeritavate toitude valmistamiseks köögitööde järjekorra ja planeerib selleks kuluva aja  **HK 3.5.** teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele  **HK 3.6.** planeerib valmistatavate toitude serveerimise vastavalt ettevõtte äriideele ja klienditeenindusele | Teoreetiliste teadmiste kontroll **koduse kontrolltööna**. | mitteeristav | **Tööplaan**   1. Toorained grillimiseks 2. Vajalikud väikevahendid ja seadmed 3. Grill- ja *barbecue* seadmete puhastus ja hooldus 4. Tööplaani koostamine, töökoha planeerimine, köögitööde järjekord, ajakava 5. Tehnoloogilised kaardid, tooraine vajaduse arvutamine 6. Toitude serveerimine | |
| **ÕV4.** valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja *barbecue* toitusid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  praktiline töö töö: 8  kokku: 14 | **HK 4.1.** kirjeldab toitude valmistamiseks sobilikke külm- ja kuumtöötlemise meetodeid  **HK 4.2.** valmistab toitu säästlikult, arvestades erivajadustega külastajaid, kasutab sobivaid ja ajakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid, pidades kinni toiduhügieeni nõuetest  **HK 4.3.** loeb ja kasutab toidu valmistamisel olemasolevaid tehnoloogilisi kaarte ja jälgib retseptis olevaid tooraine koguseid  **HK 4.4.** ajastab toitude valmistamise vastavalt ajaressursile ja teenindussituatsioonile  **HK 4.5.** serveerib toidu vastavalt tehnoloogilises kaardis märgitud kogusele ja ettenähtud temperatuuril  **HK 4.6.** serveerib toidu sobivatele nõudele, arvestades külastajate arvu ja serveerimisaega | **Demonstreerib** praktilisi oskusi. | mitteeristav | **Praktiline töö grillimisel**   1. Külm- ja kuumtöötlemise meetodid 2. Toiduhügieeni nõuded grillimisel 3. Tehnoloogilised- ja kalkulatsioonikaardid 4. Toitude serveerimine 5. Töövahendite, seadmete ja nõude pesemine ja hooldamine | |
| **ÕV5.** esitleb külalistele toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja *barbecue* toitusid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 8  kokku: 10 | **HK 5.1.** kirjeldab arusaadavalt külastajatele menüüs pakutavaid toite, nimetades nende koostise ja valmistamismeetodid |  | mitteeristav | **Klienditeenindus**   1. Toitude esitlus, suhtlemine kliendiga 2. Eneseväljendus | |
| **Õppemeetodid** | ÕV1 – näitlikustatud loeng, arutelu, test, iseseisev töö; ÕV2 – näitlikustatud loeng, iseseisev töö; ÕV3 – test, näitlikustatud loeng, iseseisev töö, arutelu; ÕV4, ÕV5 – praktiline töö. | | | | |
| **Iseseisvad tööd** | ÕV1. Koostab rühmatööna isikliku hügieeni-, toidu- ja tuleohutuse tagamise meelespea.  ÕV2. Koostab juhendamisel grillitud ja *barbecue* toitude menüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide vajadustest ja menüü koostamise põhimõtetest.  ÕV3. Koostab juhendi alusel paaristööna toitude valmistamiseks tööplaani ja tööajakava, planeerib oma töökoha ning valib vajalikud väikevahendid ja seadmed. | | | | |
| **Praktilised tööd** | ÕV4. Praktiline grillimine ja BBQ.  ÕV5. Esitleb lähteülesande põhjal kliendile grillitud ja *barbecue* toite. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õpilasel sooritada kõik mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Koostab juhendamisel grillimise ja *barbecue* töö korraldamise plaani; arvestab plaani kootamisel isikliku hügieeni nõudeid; arvestab plaani koostamisel toiduohutuse tagamise nõudeid; arvestab plaani koostamisel tuleohutuse tagamise nõudeid; esitab plaani kokkulepitud ajal ja viisil.  **ÕV2.** Koostab juhendamisel grillitud ja *barbecue* toitude menüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest; arvestab klientide vajadustega; peab silmas menüü koostamise põhimõtteid; vormistab menüü keeleliselt õigesti; kasutab korrektseid erialaseid termineid; vormistab menüü digivahendite abil; esitab menüü kokkulepitud ajal ja viisil.  **ÕV3.** Sooritab testi; koostab juhendi alusel tööplaani, ajakava ja töövahendite/seadmete puhastusplaani; planeerib töökoha; valib vajalikud väikevahendid ja seadmed ning planeerib toitude serveerimise.  **ÕV4.** Moodustab meeskonna; koostab grillitava tooraine ja lisandite kohta tehnoloogilise kaardi; valmistab ette toorained, seadmed, grillid; valmistab juhendi alusel grillitud ja *barbecue* toitusid, kasutades õigeid ja ajakohaseid külm- ja kuumtöötlemise meetodeid, on töötlemisel säästlik ning peab kinni toiduhügieeni nõuetest ja ajakavast; serveerib toidud sobivatelt nõudelt; korrastab töökoha ja töövahendid ning grillseadmed.  **ÕV5.** Esitleb külastajatele korrektses eesti- ja võõrkeeles menüüs pakutavaid toite, nimetades nende koostise ja valmistamismeetodid. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Tobreluts, E. jt. (2005). *Grillimine ja barbecue*. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Ilves, H. (2008). *Grillime aasta ringi*. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Pitelkov, S. jt. (2012). *Grill ja barbecue. Toit elaval tulel.* Tallinn: Ajakirjade Kirjastus | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **19** | Pagari- ja kondiitritöö | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Tiiu Tamsalu** | | | | Kursus II | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija valmistab erinevaid pagari- ja kondiitritooteid. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** mõistab erinevate taignate valmistamise tehnoloogiaid ja kasutamist  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  iseseisev töö: 6  praktiline töö: 14  kokku: 30 | **HK 1.1.** kirjeldab 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 | **Iseseisev töö**: otsib juhendi põhjal informatsiooni erinevate taignate valmistamise tehnoloogia kohta ja kirjeldab nende kasutamise võimalusi.  **Praktiline töö**: kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid. | mitteeristav | 1. Pärmitaigna tehnoloogia 2. Biskviittaigna tehnoloogia 3. Keedutaigna tehnoloogia 4. Muretaigna tehnoloogia 5. Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest | |
| **ÕV2.** kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 2  iseseisev töö: 6  kokku: 8 | **HK 2.1.** iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele | **Iseseisev töö**: kirjeldab tootmiseks ette nähtud tooraineid, lähtudes juhendist. | mitteeristav | 1. Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine | |
| **ÕV3.** valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 8  praktiline töö: 28  kokku: 40 | **HK 3.1.** valmistab tehnoloogilise kaardi alusel põhitaignaid (pärmi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht- ja pärmilehttaigen)  **HK 3.2.** kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid  **HK 3.3.** valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure  **HK 3.4.** valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi  **HK 3.5.** ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile  **HK 3.6.** planeerib ja teostab valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele | **Iseseisev töö**: koostab erinevate taignate valmistamiseks tehnoloogilise kaardi tooraine ja materjali kulu kohta, lähtudes juhendist.  **Praktilised tööd:** valmistab vastavalt etteantud juhendile tehnoloogilise kaardi alusel põhitainaid, lihtsamaid kreeme ja glasuure, šokolaadist ja martsipanist kaunistusi. | mitteeristav | 1. Tooted pärmitaignast (kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud) 2. Tooted biskviittaignast (biskviittaigen, võibiskviit, tordid) 3. Tooted keedutaignast (profitroolid, koogid, soolased ja magusad täidised keedutaignast toodetele) 4. Tooted muretaignast (soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid 5. Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest 6. Kreemid, glasuurid 7. Šokolaadist ja martsipanist kaunistused | |
| **Õppemeetodid** | ÕV1 – köitev loeng, arutelu, video, iseseisev töö, praktiline töö; ÕV2 – loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täitmine, praktiline töö; ÕV3 – köitev loeng, informatsiooni hankimine, iseseisev töö, praktiline töö. | | | | |
| **Iseseisvad tööd** | ÕV1. Otsib juhendi põhjal informatsiooni erinevate taignate valmistamise tehnoloogia kohta ja kirjeldab nende kasutamise võimalusi.  ÕV2. Kirjeldab tootmiseks ette nähtud tooraineid, lähtudes juhendist.  ÕV3. Koostab erinevate taignate valmistamiseks tehnoloogilise kaardi tooraine ja materjali kulu kohta, lähtudes juhendist. | | | | |
| **Praktilised tööd** | ÕV1. Kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid.  ÕV3. Valmistab vastavalt etteantud juhendile tehnoloogilise kaardi alusel põhitainaid;valmistab lähtuvalt juhendist tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure; valmistab etteantud juhendi põhjal tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õpilasel sooritada kõik iseseisvad ja praktilised tööd lävendi tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Otsib juhendi põhjal informatsiooni erinevate taignate valmistamise tehnoloogia kohta ja kirjeldab nende kasutamise võimalusi; kasutab juhendamisel erinevateks tööoperatsioonideks vajaminevaid töövahendeid.  **ÕV2.** Kirjeldab tootmiseks ette nähtud tooraineid, lähtudes juhendist.  **ÕV3.** Koostab erinevate taignate valmistamiseks tehnoloogilise kaardi tooraine ja materjali kulu kohta, lähtudes juhendist; valmistab vastavalt etteantud juhendile tehnoloogilise kaardi alusel põhitainaid;valmistab lähtuvalt juhendist tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure; valmistab etteantud juhendi põhjal tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Martma, E., Semidor, J., Stimmer, K., Sarapuu-Kelder, D. (2017) *Pagariõppe põhikursus*. <https://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/>  Liiva, R., Vanaveski, I. (2011) *Kondiititoodete tehnoloogia*.  <http://haridusinfo.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppe-%20ja%20juhendmaterjalid/Kondiitri_tehnoloogia-ilovepdf-compressed.pdf> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **20** | Erialane soome keel | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Tiiu Kiil** | | | | Kursus  I – III | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste  teoreetiline töö: 16  iseseisev töö: 4  kokku: 20 | **HK 1.1.** loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele  **HK 1.2.** koostab erialaseid tekste, kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt  **HK 1.3.** koostab juhendi alusel enda CV | **Iseseisvad tööd**: koostab juhendi alusel lihtsamaid erialaseid tekste; koostab CV ja tutvustab end suuliselt. | mitteeristav | 1. Erialase teksti mõistmine ja koostamine 2. Enda suuline tutvustamine 3. CV koostamine | |
| **ÕV2.** vestleb klientidega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20  iseseisev töö: 6  kokku: 26 | **HK 2.1.** suhtleb klientidega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt  **HK 2.2.** informeerib juhendamisel kliente peamistest teenustest ja kasutustingimustest  **HK 2.3.** suhtleb külastajatega suuliselt, sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid | **Rollimäng**: paaris- või rühmatööna situatsioonipõhised ülesanded. | mitteeristav | 1. Klientidega suhtlemine lihtsates teenindussituatsioonides erialases võõrkeeles 2. Rollimäng: telefoniga suhtlemine   paaris/rühmatööna situatsioonipõhine (video)esitlus | |
| **ÕV3.** mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat  teoreetiline töö: 12  iseseisev töö: 4  kokku: 16 | **HK 3.1.** nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning loetleb erinevaid roogasid  **HK 3.2.** nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad  **HK 3.3.** tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitude koostist ja valmistamist | **Iseseisev töö**: tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitude koostist ja valmistamist, kasutades erialast terminoloogiat. | mitteeristav | 1. Toitlustus- ja teenindusalane erialane terminoloogia | |
| **ÕV4.** mõistab ja kasutab erialast võõrkeelset terminoloogiat informatsiooni otsimisel erinevatest infoallikatest  teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4  kokku: 16 | **HK 4.1.** nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega tooraineid, eel- ja kuumtöötlemisviise, seadmeid ja töövahendeid köögis  **HK 4.2.** leiab erinevatest infoallikatest roogade retsepte ja mõistab nende sisu | **Test**  **Iseseisvad tööd**: koostab vastavalt juhendile menüü; kirjutab vastavalt juhendile erialasest tekstist kokkuvõtte. | mitteeristav | 1. Erialase võõrkeelse informatsiooni otsimine ja sisu mõistmine 2. Kokkuvõte erialasest tekstist (nt restorani hinnangust) | |
| **Õppemeetodid** | ÕV1 – interaktiivne loeng, mõttega lugemine ja erialaste tekstide koostamine; ÕV2 – suuline esitlus, situatsiooniülesanded, rühmatöö; ÕV3 – suunatud vaatamine (television, õppevideod), kuulamine; ÕV4 – info otsimine ja mõistmine, kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine, kirjalik test, situatsiooniülesanded | | | | |
| **Iseseisvad tööd** | ÕV1. Koostab juhendi alusel lihtsamaid erialaseid tekste; koostab CV ja tutvustab end suuliselt.  ÕV3. Tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitude koostist ja valmistamist, kasutades erialast terminoloogiat.  ÕV4. Koostab vastavalt juhendile menüü; kirjutab vastavalt juhendile erialasest tekstist kokkuvõtte. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õpilasel sooritada kõik iseseisvad tööd, situatsioonipõhised ülesanded ja test lävendi tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“Arvestatud”, lävend**  **ÕV1.** Koostab juhendi alusel lihtsamaid erialaseid tekste; koostab CV ja tutvustab end suuliselt.  **ÕV2.** Lahendab situatsioonipõhised ülesanded.  **ÕV3.** Tutvustab juhendi alusel külastajale menüüs olevate toitude koostist ja valmistamist, kasutades erialast terminoloogiat.  **ÕV4.** Koostab vastavalt juhendile menüü; kirjutab vastavalt juhendile erialasest tekstist kokkuvõtte. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Sark, K. (2009). *Hyvä-parempi-paras*. Tallinn: Iduleht<https://www.k-ruoka.fi/reseptit>Majakangas, P., Pöyhönen, H.-P. (2018). *Pilko ja paista – Ruoanvalmistuksen sanastoa.*Huitti, A., Vesterinen, K., Moilala, R. (2001). *Ruoka-ammatin alkupalat.* Soome: Irtolehti | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **21** | Kutsealane inglise keel | | | | **3 EKAP / 78 tundi** |
| **Õpetajad: Elle Mäe** | | | | Kursus  I – III | Mooduli maht kursusel (õ-a) |
| **Eesmärk:** õpilane mõistab keerukamat erialast mõttevahetust, suhtleb ladusalt inglise keelt kõnelevate majutus- ja toitlustusettevõtte külastajatega teenindussituatsioonides, koostab selget ja üksikasjalikku erialast teksti, edastab oma erialases töös toitlustus- ja majutusettevõttega seotud suulist ja kirjalikku infot. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8  kokku: 26 | **HK 1.1.** loeb keerukat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele  **HK 1.2.** koostab erialase teksti, kasutades majutusja toitlustusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt  **HK 1.3.** edastab kirjalikku infot, sh elektrooniliselt, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid  **HK 1.4.** koostab juhendi alusel enda CV ja kaaskirja | Koostab erialase teksti.  **Situatsiooniülesanne**: töövestlus.  Koostab kinnituskirja, CV ja kaaskirja. | eristav | 1. Töö majutus- ja toitlustusalal  2. Hotelliäri ja kultuuride ristumine  3. Erialase teksti analüüs  4. Ametlik kirjavahetus  5. Minu karjäär | |
| **ÕV2.** vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8  kokku: 26 | **HK 2.1.** suhtleb vabalt külastajatega erinevates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendiga suhtlemisel oma mõtteid ladusalt  **HK 2.2.** informeerib juhendamisel külastajaid peamistest teenustest ja kasutustingimustest  **HK 2.3.** suhtleb juhendi alusel külastajatega suuliselt, sh telefoni teel, arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid  **HK 2.4.** juhatab kliendile teed majutustoitlustusettevõtte erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani | **Rollimäng**: teenindussituatsiooni ülesanded. | eristav | 1. Toitlustus ja muud pakutavad teenused  2. Päringud  3. Ametlik telefonisuhtlus  4. Tee juhatamine majutus toitlustusettevõttes | |
| **ÕV3.** mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8  kokku: 26 | **HK 3.1.** nimetab korrektsete inglise keelsete terminitega toite  **HK 3.2.** loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid  **HK 3.3.** nimetab etteantud menüü alusel, korrektsete inglise keelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lauanõud ja serveerimisvahendid  **HK 3.4.** teenindab juhendi alusel külastajaid toitlustusteeninduse olukorras inglise keeles arvestades nende eripära ja viisakasuhtlemise reegleid  **HK 3.5.** tutvustab juhendi ja etteantud menüü alusel kliendile pakutava toidu koostist ja valmistusviise  **HK 3.6.** nimetab eritoitumise liigid ja toob etteantud menüü alusel näiteid neile sobivatest roogadest  **HK 3.7.** arveldab külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades | **Rollimäng**: kelner/ettekandja (laua eelkatmisest arve tasumiseni).  **Rühmatöö**: eritoitumisvajadused. | eristav | 1. Toitlustamine  2. Lauanõud ja serveerimisvahendid  3. Hommikusöök hotellis  4. Menüü  5. Restoranis teenindamine  6. Eritoitumisvajadused | |
| **Õppemeetodid** | ÕV1 – iseseisev töö tekstiga, arutlus, intervjuu, rühmatöö; ÕV2 – vestlus, paaristöö, rühmatöö, rollimäng; ÕV3 – loeng, väitlus, rühmatöö, rollimäng, vestlus. | | | | |
| **Iseseisvad tööd** | ÕV1. Tutvustab kirjalikult majutus-toitlustusasutusi ja pakutavaid teenuseid. Koostab kinnituskirja. Koostab kaaskirja ja Europassi CV.  ÕV2. Tutvub suulisele esitlusele esitatavate nõuetega. Koostab põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta.  ÕV3. Koostab menüü eesti rahvustoitudest. Loeb ja tõlgib erialase teksti laiemalt levinud eritoitumisvajadustest; koostab kokkuvõtte. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodul hinnatakse eristavalt. Mooduli läbimiseks on vajalik täita iga õpiväljundi puhul eraldi välja toodud hindamisülesanded vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud peavad olema ka kõik iseseisva töö ülesanded. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **ÕV1**  **“3”, lävend**  Õpilane mõistab erialase teksti sisu, kuid keerukama teksti juures vajab abi. Mõistab erialast terminoloogiat. Koostab lihtsamaid korrektseid ametialaseid kirju. Saab hakkama töövestlusega ning CV koostamisega.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu ja arutleb selle üle, toetudes ette antud küsimustele. Mõistab hästi erialast terminoloogiat. Koostab korrektseid ametialaseid kirju. Tuleb hästi toime töövestlusel kasutades selgitavaid näiteid. Koostab põhjaliku Europassi CV.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane mõistab keerukama erialase teksti sisu, väljendab oma arvamust loetust ning teeb kokkuvõtte olulisemast. Mõistab ja kasutab ladusalt erialast terminoloogiat. Koostab keerukaid sobivas stiilis ametialaseid kirju. Töövestluse keelekasutus on ladus; pakub näiteid ning esitab küsimusi. Koostab põhjaliku Europassi CV, kasutades pikemaid lauseid ning illustreerivaid näiteid. | | | | |
| **ÕV2**  **“3”, lävend**  Õpilane vestleb külastajatega abivalmilt ja arusaadavalt igapäevastes tööalastes situatsioonides, koostab iseseisva tööna põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta.  **“4”, lävendit ületav**  Õpilane vestleb külastajatega igapäevastes tööalastes situatsioonides viisakalt, abivalmilt ja ladusalt, koostab iseseisva tööna põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta.  **“5”, lävendit ületav**  Õpilane vestleb külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides, koostab iseseisva tööna põhjaliku esitluse konkreetse majutusasutuse ning pakutavate teenuste kohta. | | | | |
| **ÕV3**  **“3”, lävend**  Teenindab abivalmilt inglise keelset menüüd kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Oskab anda soovitusi ja selgitusi menüüs olevate roogade kohta.  **“4”, lävendit ületav**  Teenindab viisakalt ja abivalmilt korrektset inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab piisava põhjalikkusega menüüs olevate roogade koostist ning tuleb hästi toime eritoitumisvajadustega klientidega.  **“5”, lävendit ületav**  Teenindab viisakalt ja abivalmilt ladusat teenindusalast inglise keelt kasutades külastajaid majutusasutuse restoranis. Selgitab põhjalikult menüüs olevate roogade koostist ning tuleb edukalt toime eritoitumisvajadustega klientidega. | | | | |
| **Õppematerjalid** | O’Hara, F. (2002). *Be My Guest*. Student’s Book English for the Hotel Industry. Cambridge University Press  Murphy, R. (2002). *English Grammar in Use*. Cambridge University Press  Jones, L. (2008). *Welcome*. Cambridge University Press | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **22** | Ettevõtlusõpe | | | | **6 EKAP / 156 tundi** |
| **Õpetajad: Marve Koppel, Heli Kakko, Sille Lapp, rühmajuhataja** | | | | Kursus II | 6 EKAP |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane on omandanud pädevuse (teadmised, oskused, hoiakud), mis võimaldab tal olla ettevõtlik töötaja ja luua iseendale töökoht | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** mõistabärivõimalusi lähtudes iseenda eeldustest ja oskustest ning keskkonna toetavatest ja piiravatest teguritest  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9  kokku: 39 | **HK 1.1.** kirjeldab enda võimalusi tegutsemiseks ettevõtjana või ettevõtliku töötajana, lähtudes õpitava eriala ettevõtluskeskkonnast  **HK 1.2.** selgitab juhendi alusel ettevõtte toimimist olemasolevas ettevõtluskeskkonnas  **HK 1.3.** arutleb meeskonnas kavandatud äriidee teostatavuse üle | 1. Struktureeritud aruanne meeskonnatööna teemal „Mina, minu eriala ja ettevõtlus viie aasta pärast“ (vorm, meedium vaba).  Meeskonnatöö analüüs ja hinnang.  2. Struktureeritud aruande (nt posteri) esitlus meeskonnatööna.  3. Äriidee koostamine meeskonnatööna. | mitteeristav | 1. Ettevõte  2. Ettevõtlus  3. Ettevõtja  4. Ettevõtlikkus  5. Ettevõtluskeskkond  6. Kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõttele  7. Äriidee  8. Meeskonnatöö | |
| **ÕV2.** kavandabturundustegevused äriidees kirjeldatud tootele, tarbijale ja turutingimustele  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20  iseseisev töö: 6  kokku: 26 | **HK 2.1.** kirjeldab meeskonnatööna sihtrühmi ja turgu lähtuvalt tootest  **HK 2.2.** kirjeldab meeskonnatööna valitud turundustegevusi lähtuvalt sihtrühmast, turust ja tootest | Struktureeritud kirjalik töö juhendi alusel ja selle esitlus rühmatööna: sihtrühmade kirjeldus ja turundustegevuste plaan üheks aastaks. | mitteeristav | 1. Nõudlus, pakkumine ja turu tasakaal  2. Konkurents  3. Turunduseesmärgid  4. Turundusmeetmed  5. Turuanalüüs | |
| **ÕV3.** mõistabettevõtte eelarvestamise, finantseerimise ja majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktidest ja heast tavast  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 iseseisev töö: 12  kokku: 52 | **HK 3.1.** koostab juhendi alusel meeskonnatööna ettevõtte investeeringute ja tegevuskulude eelarve ning müügiprognoosi  **HK 3.2.** selgitab meeskonnatööna ettevõtte finantseerimisvõimalusi  **HK 3.3.** selgitab juhendi alusel majandusarvestuse põhimõtteid lähtudes õigusaktides sätestatud nõuetest ja heast tavast | Kompleksülesanne meeskonnatööna: investeeringute eelarve ja katteallikad, rahavood, müügiprognoos, kasumiplaan, bilansiprognoos. | mitteeristav | 1. Majanduskeskkond  2. Tulude ja kulude ringkäik  3. Ressursid  4. Ettevõtte tulud ja kulud  5. Majandusarvestuse põhialused (eelarved, kasumiaruanne, bilanss)  6. Äriseadus, raamatupidamise seadus, võlaõigusseadus  7. Ärimudeli finantsosa: tulud ja kulud | |
| **ÕV4.** kavandabettevõtluse õpitavas valdkonnas lähtudes äriideest ja ettevõtluskeskkonnast  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 9  kokku: 39 | **HK 4.1.** koostab ärimudeli meeskonnatööna lähtudes valitud strateegiast  **HK 4.2.** kirjeldab asutamisprotsessi vastavalt valitud ettevõtlusvormile  **HK 4.3**. hindab meeskonnatööna juhendamisel ettevõtte tasuvust lähtuvalt ärimudelist | 1. Kompleksülesanne meeskonnatööna: ärimudel, protsessikirjeldus ettevõtte asutamisest ja tasuvusanalüüs  2. Esitlus meeskonnatööna: ärimudel ja ettevõtte tasuvus | mitteeristav | 1. Ärimudelid  2. Ettevõtlusvormid  3. Ettevõtte asutamine  4. Ettevõtte tasuvus | |
| **Õppemeetodid** | Praktiline meeskonnatöö, õppekäik, töövarjuna ettevõttes, intervjuu ettevõtjaga, mõistekaart, ajurünnak, analüüsimeetodid, praktilised näidisülesanded, juhtumianalüüsid | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev** **hindamine** | Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli õpiväljundite saavutatust hinnatakse mitteeristavalt, põhimõttel arvestatud/ mitte arvestatud. Õppija on omandanud mooduli õpiväljundid hindamiskriteeriumitega määratud tasemel ja hindamisel on tulemuseks arvestatud (A), kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007). *Ettevõtluse alused*. Tallinn: SA Innove  <http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ettevõtluse%20alused%20õpilasele.pdf>  Sirkel, R., Uiboleht, K., Teder, J. jt (2008). *Ideest eduka ettevõtteni*. Tallinn: SA Innove  <http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettevõtlusõpe/Ideest%20eduka%20ettevõtteni.pdf>  Töötamise tulevikutrendid <http://oska.kutsekoda.ee/tootamise-tulevikutrendid/tootamise-tulevikutrendid-2016/>  Jaansoo, A. (2012). *Turunduse alused*. I: baasteooria, juhtumikirjelduste ja ülesannete kogu. Tallinn: SA Innove  <http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Õppe-%20ja%20juhendmaterjalid/Turundus%20I.pdf>  Vodja, E., Zirnask, V., Suitsu, P. jt (2014). *Majandusõpik gümnaasiumile*. Tallinn: Junior Achivement Eesti SA  Eamets, R jt (2012). *Ettevõtlikkusest ettevõtluseni*. SA Teadlik Valik  TÜ, TTÜ, EEK Mainor (2014). Ettevõtlikkusest ettevõtlikkuseni töövihik. <https://koolielu.ee/waramu/view/1-00fc8369-4a5b-4fd8-9271-da0d872060c9>  Mägi, J. (2011). *Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused*.  <http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf>  Teder, J., Varendi, M. (2008). *Mis toimub ettevõttes?* Ettevõtte hindamine ja arendamine. HTM, SA Innove  Suppi, K. (2013). *Ettevõtlusõpik- käsiraamat*. Tartu: Atlex  Kärsna, O. (2009). *Pisiettevõtja käsiraamat*. Tallinn: Ilo  Zeiger, P. (2013). *Vajalikke teadmisi ettevõtlusest*. E-õpik. TLÜ <http://ettevotlusope.weebly.com/>  Osterwalder, A, Pigneur, Y (2014). *Ärimudeli generatsioon*. Tallinn: Rahvusraamatukogu Kirjastus  Äriseadustik <https://www.riigiteataja.ee/akt/128022019010>  Ettevõtjaportaal <https://www.rik.ee/et/ettevotjaportaal>  SEB Alustav ettevõtja <https://www.seb.ee/ariklient/alustav-ettevotja>  Eesti.ee <https://www.eesti.ee>  EAS <http://www.eas.ee/alustav/finantseerimise-kaasamine/stardikapital-finantseerimine-investeerimine/>  iPlanner <http://www.iplanner.net/business-financial/online/start.aspx?country=ee> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **23** | | Restoraniteenindus | | | | | | | | **Maht 2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Siiri Velve** | | | | | | | | Kursus III | |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija mõistab restorani töökorraldust tulenevalt ettevõtte äriideest ja teenindab kliente rakendades erinevaid teenindusviise. | | | | | | | | | | |
| **Õpiväljundid** | | **Hindamiskriteeriumid** | | **Hindamisülesanded** | | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | | **Teemad** | | |
| **ÕV1.** mõistab erinevate restoranide äriideid ja restoraniteeninduse  põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline: 18  iseseisev: 12  kokku: 30 | | **HK 1.1.** võrdleb erinevate restoranid  tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest  **HK 1.2.** kirjeldab erinevaid teenindusviis restoranis  **HK 1.3.** kasutab restorani töö  planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte juhendamisel | | **IT**: kaardistab kohalikud toitlustusettevõtted.  Analüüsib ühe kindla ettevõtte näitel, ettevõtte äriideed, pakutavaid tooteid ja teenuseid, teenindusviisi.  **Esitlus** | | mitteeristav | | 1. Restoranide äriideed ja tooted 2. Teenindusviisid 3. Restoranitöö planeerimine | | |
| **ÕV2.** rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise  Jaotus tundides:  praktiline: 22  kokku: 22 | | **HK 2.1.** planeerib ja korralda  serveerimist meeskonnatöön  rakendades erinevaid teenindusviise  **HK 2.2.** kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes  teenindusolukordades  **HK 2.3.** arveldab kliendiga ja käsitleb  nõuetekohaselt sularaha nii selle  vastuvõtmisel kui ka tagastamisel | | Praktiline teenindus ja tegevuse analüüs | | mitteeristav | | **Klienditeenindus restoranis**   1. Valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist, arvestades portsjoni kompositsiooni, vormistamise ja kaunistamise võtteid 2. Arveldamine klientidega | | |
| **Õppemeetodid** | | Analüüs, praktiline töö, esitlus, arutlus | | | | | | | | |
| **Iseseisev töö** | | ÕV 1 Kaardistab kohalikud toitlustusettevõtted. | | | | | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | | Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. | | | | | | | | |
| **Õppematerjalid** | | Rekkor, S; jt. (2013). *Teenindamise kunst*. Tallinn: Argo  Rekkor, S; jt. (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Kotkas, M; Roosipõld, A. (2010). *Restoraniteenindus*. Tallinn: Argo | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **24** | Toidufotograafia | | | | **Maht 2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Anzelika Toll** | | | | Kursus II |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane käsitleb fotokaameraid, saab algteadmised fotograafiast, huvi toidu vahendamise vastu fotokaamera abil, tuleb toime iseseisvalt kaamera kasutamisel toidupiltide tegemisel ning juhendab kliente toidupiltide fotografeerimisel. | | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV1.** selgitab fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 4  kokku: 8 | **HK 1.1**. toimetab fotoaparaadiga kasutades fotograafia algtõdesid, fotokaamera omadusi, töö võimalusi ja funktsioone | **IT**: vaadata ja analüüsida varasemalt enda tehtud fotosid ja otsida kompositsiooni ebakõlasid toidufotodelt  **Õpimapp** | mitteeristav | 1. Sissejuhatus fotograafiasse ja fototehnikasse 2. Filmikaamerad ja digikaamerad, kaamera ehitus ja funktsioonid 3. Fotoaparaadi käsitsemine (avad, särid, tundlikkused, fookuskaugused, kuidas käes hoida, hooldus) | |
| **ÕV2.** rakendab vastavat seadusandlust ning eetikareegleid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  Iseseisev töö: 6  kokku: 10 | **HK 2.1.** toimetab fotoaparaadiga  seadusandlikult ja eetikareeglite  alusel  **HK 2.2.** kompositsiooni planeerimine ette antud juhendi alusel | **IT**: 1) õppida tundma oma kaamerat ja tutvuda erinevate tehnikatega; 2) harjuta fookuspunktide asetamist erinevatele kaugustele; 3) analüüsida fotodel fookuskaugust ja jälgida sügavusteravuse erinevusi. | mitteeristav | 1. Eetikareeglid 2. Seadusandlus | |
| **ÕV3.** kasutab kompositsioonireegleid, erinevaid fototöötlemise võtteid ja pildistava objekti omapära  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  kokku: 8 | **HK 3.1.** planeerib praktilise töö toidukeskkonnas etteantud erinevate objektide pildistamiseks ja teostab võrdleva analüüsi | **Meeskonnatöö**: programmide töölaudade ja tööriistade tutvustamine, võrdlemine ja kasutamine. | mitteeristav | 1. Tööprotsessi jäädvustamine töökeskkonnas, valgusega arvestamine 2. Kaamerate eripärad ja erinevad optikad, sügavusteravus ja fookuskaugus 3. Valgusega arvestamine | |
| **ÕV4.** kasutab foto-/digikaameraid pildistades erinevaid objekte  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 18  kokku: 26 | **HK 4.1.** otsustab erinevate objektide pildistamise foto-/digikaameratega  **HK 4.2.** valmistab ette fotoks pildistatud objektid, vormistab ning prindib need  **HK 4.3.** teeb kokkuvõtte analüüsist | **IT:** valmistab ette esitlemiseks 10 toidu fotot, mis on enda pildistatud ja võtab kaasa fotofailid andmekandjal  (mälupulk, mälukaart või kõvaketas). Püüab saavutada parima pildi ilma töötlemata, aga kui kasutab fotol töötlust, siis võtab kaasa ka töötlemata foto, et võrrelda erinevusi. Koostab kokkuvõtte fotode analüüsist. | mitteeristav | 1. Fotode ülevaatus ja analüüs 2. Fotode arhiveerimine, esmane töötlus vabavaraliste programmidega Picasa, Canva, Googlefoto | |
| **Õppemeetodid** | Praktilised, iseseisev töö, meeskonnatöö, analüüs | | | | |
| **Iseseisev töö III kursusel** | Õpilane paneb kokku oma tehtud fotodest õpimapi arvestades kõiki fotograafiaalaseid teadmisi. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Õpilane osaleb praktilise õppe tundides ja harjutab fotografeerimisega seotud tegevusi. Esitleb õpimappi ja analüüsib. | | | | |
| **Õppematerjalid** | <https://toidufoto.ee/>  <https://www.rene.com.ee/toidufoto-ja-toidustilistika> | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **25** | Trühvlite valmistamine | | | | **Maht 2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Kristiina Rand** | | | | Kursus III |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse | | | | | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Hindamisülesanded | Kokkuvõttev  hindamine | Teemad | |
| **ÕV1.** valmistab suhkrusiirupist ja kakaost trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 9  kokku:17 | **HK 1.1**. valib juhendi alusel tööks  vajalikud toorained ja töövahendid  **HK 1.2**. arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks  **HK 1.3**. valmistab ja viimistleb juhendi  alusel trühvleid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid | Suhkrusiirupist valmistatud trühvli retsepti koostamine,  suhkrusiirupist trühvlite valmistamine juhendi alusel.  **IT:** Suhkrusiirupist valmistatud trühvli retsepti koostamine. | mitteeristav | 1. Trühvlite valmistamise ajalugu 2. Toorained 3. Trühvlid suhkrusiirupist: suhkrusiirup, trühvlipuru 4. Viimistlusmaterjalid | |
| **ÕV2.** valmistab ganachest trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 9  kokku: 17 | **HK 2.1.** valib juhendi alusel tööks  vajalikud toorained ja töövahendid  **HK 2.2.** arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks  **HK 2.3**. valmistab ja viimistleb juhendi  alusel ganachest trühvleid, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid. | **IT:** Ganachest valmistatud trühvli retsepti koostamine.  Ganachest trühvlite valmistamine juhendi alusel. | mitteeristav | 1. Ganache 2. Šokolaad 3. Kuvertüür 4. Glasuurid | |
| **ÕV3.** valmistab erinevate täidistega trühvleid, järgides toiduhügieeni nõudeid  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 10  kokku: 18 | **HK 3.1.** valib juhendi alusel tööks  vajalikud toorained ja töövahendid  **HK 3.2.** arvestab juhendi alusel tooraine kulu ning valmistab ette toorained tootmiseks  **HK 3.3.** valmistab juhendi alusel  trühvleid ja komme, järgides toiduhügieeni ja ohutusnõudeid | **Meeskonnatöö:** täidisega valmistatud kommide retseptide koostamine.  Täidisega kommide valmistamine juhendi alusel | mitteeristav | 1. Küpsetatud täidised 2. Puuviljad, pähklid, küpsised 3. Täidised 4. Korpuste valmistamine | |
| **Õppemeetodid** | Rühmatöö, iseseisev töö, meeskonnatöö, praktiline töö. | | | | |
| **Iseseisev töö II kursusel** | ÕV 1 Suhkrusiirupist valmistatud trühvli retsepti koostamine  ÕV 2 Ganachest valmistatud trühvli retsepti koostamine | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodul loetakse arvestatuks, kui õpilane esitab iseseisvad tööd ja sooritab praktilised arvestuslikud tööd. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Ruben, K. (2014). *Väike trühvliraamat*. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Kang, A., Suitsu, M., Virkus, L. (2004/2007). *Šokolaadiraamat*. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Vihuri, M. (2008). *Kuldne šokolaadiraamat*. Tallinn: Varrak | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **26** | | Õpioskused | | | | | | | | **Maht 2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad: Anne-Li Tilk, Lemmi Heero** | | | | | | | | Kursus I | |  |
| **Eesmärk:** õpetusegataotletakse, et õpilane kohaneb ja saab paremini hakkama õpingutega Kuressaare Ametikoolis. | | | | | | | | | | |
| **Õpiväljundid** | | **Hindamiskriteeriumid** | | **Hindamisülesanded** | | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | | **Teemad** | | |
| **ÕV1.** mõistab õppimise  iseärasusi Kuressaare  Ametikoolis  Jaotus tundides:  teoreetiline: 10  kokku: 10 | | **HK 1.1.** leiab õppetööks ja toimetulekuks vajalikku informatsiooni nii kooli kodulehelt kui siseveebist  **HK 1.2.** kirjeldab õppetöö korraldust ning õpilastele võimalike toetuste ja abi  saamise võimalusi | | IKT vahendite kasutamine info otsimisel. | | mitteeristav  hindab õp  Anne-Li Tilk | | 1. Sisekorraeeskirjad ja õppekorralduseeskiri Infosüsteem 2. Õppetöö korraldus 3. Tunniplaan 4. Õppekava, moodulid, teemad ja alateemad 5. Teoreetiline töö, iseseisev töö, praktiline töö ja praktika | | |
| **ÕV2.** planeerib aega  võimalustele ja  eesmärkidele vastavalt  Jaotus tundides:  praktiline: 20  kokku: 20 | | **HK 2.1.** hindab oma õppimise ja käitumise vastavust õppekorraldus-eeskirja 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 | | Aja planeerimine | | mitteeristav  hindab õp  Lemmi Heero | | 1. Õppetööst osavõtt 2. Hindamine, e-päevik 3. Varasemate õpingute ja töökogemuse arvestamine 4. Järelevastamine 5. Tagasiside 6. Tugisüsteem, toetused | | |
| **ÕV3.** analüüsib ennast õppijana ning oskab  lahendada ettetulevaid  probleeme  Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 12  kokku: 22 | | **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 | | Eneseanalüüs  Õpimapp | | mitteeristav  Hindab õp  Lemmi Heero | | 1. Õpilase, rühmajuhataja ja aineõpetaja roll 2. Analüüsimine 3. Tööde vormistamine | | |
| **Õppemeetodid** | | Loeng, arutelu, esitlused, praktilised tööd | | | | | | | | |
| **Iseseisev töö** | | Õpimapi koostamine. | | | | | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | | Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Õppija on omandanud mooduli õpiväljundid hindamiskriteeriumitega määratud tasemel ja hindamisel on tulemuseks arvestatud (A), kui õpilane on sooritanud kõik praktilised ja iseseisvad tööd. | | | | | | | | |
| **Õppematerjalid** | | Ajajuhtimise veeb http://www.ajajuhtimine.ee/  Burnett, G. (2006). *Õpime õppima.* Tartu: Studium  Kadajas H.-M. (2005). *Õppima õppimine ja õppima õpetamine.* Tallinn: TLÜ Kirjastus  Hayes, N. (2002). *Sotsiaalpsühholoogia alused.* Tallinn: Külim  Laius, 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.pdf  Opti 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 OÜ  Roosimölder, L. (2004). *Probleemilahendus.* Tallinn: TLÜ  Õpimapi loomise juhend http://materjalid.tmk.edu.ee/\_Juhendid/Opimapi-loomine-Google-sites.pdf  Õpetajaraamat kutseõppeasutuse õpetajale  Karjääri planeerimise oskuste kujundamine kutseõppes.  Õpiprobleemide leidmise test <http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/oskuse_test.html> | | | | | | | | |