

Haapsalu Kutsehariduskeskus

Kokk (442 Neljanda taseme kutseõppe esmaõpe) moodulite rakenduskavad

Sihtrühm	Põhihariduse omandanud õpilased või vähemalt 22-aastased põhihariduseta isikud, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid
Õppevorm	Mittestatsionaarne õpe; statsionaarne - töökohapõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	6	Tiina Sootalu, Aili Tervonen, Kaire Raba
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul "Menüü planeerimine"		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ning tehnoloogilisi kaarte.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest.</p> <p>2. koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara.</p> <p>3. vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab tellitavate toitade (à la carte) menüü arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatuse ja toiduallergiaid; • koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumise iseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus) klientidele; • tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat; • vormistab menüüsid kasutades digivõimalusi; • annab menüüs olevate toitade toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; • koostab juhendi alusel toitadele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna; • vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades erialast sõnavara. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Kalkulatsioon ÕV2	<p>Alateemad</p> <p>Toiduainete kaalu ja mahuühikud, nende teisendamine, bruto ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine</p> <p>Toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine, kulu arvestus</p> <p>Omahinna arvutamine</p> <p>Müügihinna kujunemine ja hinnakuunemise alused</p> <p>Standardretseptuurid</p>
--------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	Tehnoloogilised- ja kalkulatsiooni kaardid Tabelarvutusprogrammi kasutamine kalkulatsioonide koostamisel. Kasutab erialast tarkvara kalkulatsioonide koostamisel.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Menüüde koostamine ÕV1,ÕV2	Alateemad Menüüde tüübid Menüüdes kasutatav terminoloogia Menüüde koostamist mõjutavad tegurid Menüüde koostamine ja analüüsimine Toiduportsjoni koostamine, menüü vormistamine IT vahendeid ning võimalusi kasutades. Kasutab erialast tarkvara menüüde koostamisel.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Toitumisõpetus ÕV1	Alateemad Toitainete otstarve organismis Tasakaalustatud menüü/toitumissoovitused Toidukorra kalorsus (toitumissoovitused/arvutamine) Toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele Kasutab erialast tarkvara kaloraaži arvutamisel.
Hindamine	Mitteeristav hindamine

Õppemeetodid	Loeng, praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon, paaristöö, rühmatöö, iseseisev töö, enesehindamine, analüüs.
Hindamismeetodid	ÕV 1. Paaristöö: koostada juhendi alusel argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. ÕV 2. Iseseisev töö: koostab elektrooniliselt 3-käigulise eine korra tehnoloogia- ja kalkulatsiooni kaardid, kasutades etteantud vormi ning erialast terminoloogiat. ÕV 3. 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.
Lõimitud teemad	Matemaatika, Inglise keel, Arvutiõpetus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse Mitteeristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded vähemalt rahuldaval/läveni tasemel. Projektitöö.
sh lävend	“A” saamise tingimus: ÕV 1. Õpilane koostab tellitavate toitade (à la carte) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid; koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumise iseärasustega (sh toidutalumatus, toiduallergia, taimetoitlus) klientidele; annab menüüs olevate toitade toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest.

	<p>ÕV 2. Õpilane koostab juhendi alusel toitudele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna; vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara.</p> <p>ÕV 3. Õpilane tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat; vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi.</p>
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S. (2008). Toitlustamise alused. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S. (2011). Kulinaaria. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S. (2013). Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Menüü planeerimine	4	Tiina Sootalu, Kaire Raba, Aili Tervonen
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi.</p> <p>2. arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse;</p> <p>3. koostab juhendamisel põhisöögikordade toitute tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid.</p> <p>4. arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendamisel ettevõtte eripäralt vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest; • põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile; • arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase; • koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest; • vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi; • koostab juhendamisel põhisöögikordade toitutele tehnoloogilised kaardid; • vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid kasutades tabelitöötamise digivahendeid; • arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Kalkulatsioon ÕV3, ÕV4	<p>Alateemad</p> <p>Toiduainete kaalu ja mahuühikud, nende teisendamine, bruto ja netokogused, väljatulek, kaonormide arvutamine</p> <p>Toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine, kulu arvestus</p> <p>Omahinna arvutamine</p> <p>Müügihinna kujunemine ja hinna kujunemise alused</p> <p>Standardretseptuurid</p> <p>Tehnoloogilised- ja kalkulatsioonikaardid</p> <p>koostab tooraine ja hinnakalkulatsioonid kasutades vastavat tarkvara , arvutab tooraine vajaduse</p>
Menüü koostamine ÕV1; ÕV2	<p>Alateemad</p> <p>Menüüde tüübid lähtuvalt ettevõtte eripärast ja sihtrühmast</p> <p>Menüüdes kasutatav terminoloogia</p> <p>Menüüde kohandamine arvestades enamlevinud toidutalumatusi ja allergiaid</p>

	Menüüde koostamine ja analüüsimine Toiduportsjoni koostamine, menüü vormistamine IT vahendeid ning võimalusi kasutades. Inglise keelne menüü
Toitumisõpetus ÕV2	Alateemad Lisa- ja saasteained, nende mõju inimese tervisele ja keskkonnale Einekorra toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine vastavalt sihtrühmale(lasteaialastele, eakatele, füüsilise töö tegijatele jne) kasutades IT vahendeid

Õppemeetodid	Praktiline meeskonnatöö, juhtumianalüüs, rollimäng, individuaalne töö, iseseisev töö.
Hindamise meetodid	ÕV1. Meeskonnatöö: koostada juhendi alusel digitaalselt argipäeva lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. ÕV2. Rühmatöö: õpetaja poolt antud retsepti alusel arvutada toitaineline koostis ja toiteväärtus kasutades IT vahendeid. ÕV3. Teoreetiliste teadmiste kontroll. Iseseisev töö: koostab juhendi alusel argipäeva ühenädalase lõunasöögimenüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. ÕV4. ÕV2 antud rühmatöö lisa; tooraine vajadus, lähtudes tehnoloogilisest kaardist.
Lõimitud teemad	Matemaatika, Arvutiõpetus, Inglise keel
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse mitmeeristavalt. Koostab ja vormistab juhendi alusel 3-käigulise einekorra tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid elektrooniliselt, kasutades etteantud vormi ning erialast terminoloogiat.
sh lävend	“A” saamise tingimus: ÕV 1. 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. ÕV 2. Arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase. ÕV 3. Koostab juhendamisel põhisoögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid; vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabeltöötamise digivahendeid. ÕV 4. 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 suursöögis. Tallinn: Argo

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Praktika	10	Tiina Sotalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on 1. kursuse „Toitlustamise“ moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga koka tööülesandeid toitlustusettevõttes.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist.</p> <p>2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja toiduhutusnõudeid.</p> <p>3. planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid.</p> <p>4. valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid;</p> <p>5. teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid.</p> <p>6. analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi; • planeerib isiklikud praktika eesmärgid lähtuvalt söögikoha ärimudelist ja toidumenüüst, arvestades praktikajuhendit; • sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid; • töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks; • järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorra eeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid; • täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; • arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel; • eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid; • valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega ettevõtte menüüs olevaid toidukohale iseloomulike roogasid ja jooke; • serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale; • peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid järgides toitlustusettevõtte töökorraldust; • korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus ja korrastus töid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile; • käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile; • analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide (ettevõttes valmistatud ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktika ettevõttes; 	Mitteeristav hindamine

• esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid.

Õppemeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö
Hindamisülesanded	<p>ÕV 1. Koostab õpimapi, milles on materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine) lähtudes praktikajuhendist.</p> <p>Avab GDrives praktikapäeviku ning praktikaaruande.</p> <p>ÕV 2. Praktikaettevõtte kirjeldus (äriidee, menüü, töökorralduse kirjeldus, hinnang tootmisruumidele).</p> <p>ÕV 3. Täidab juhendamisel tööülesandeid.</p> <p>ÕV 4. Valmistab juhendamisel vastavalt tööplaanile toite ja jooke.</p> <p>ÕV 5. Puhastus- ja korrastustööd, prügi käitlemine vastavalt ettevõtte puhastusplaanile.</p> <p>ÕV 6. Täidab praktikapäeviku ning koostab praktikaaruande ja teeb esitluse praktika kohta.</p>
Lõimitud teemad	Eesti keel; Arvutiõpetus; Suhtlemine;
Iseseisev töö	Koostab vajaliku dokumentatsiooni praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine) lähtudes praktikajuhendist. Praktikaettevõtte äriideega ja menüüga tutvumine. Igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit ning ettevalmistused vastavalt etteantud juhendile praktikaaruande koostamiseks. Praktikaaruande koostamine. Eneseanalüüs. Esitluse ja esitlemine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpimapis olevad praktika dokumendid on koostatud nõuetekohaselt korrektses eesti keeles, praktika eesmärkide püstitamisel on lähtunud praktikajuhendist. Iseseisva tööna koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt ühte isiklikku eesmärki, mille saavutus 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 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. Õppija tegutseb meeskonna liikmena, 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).
sh lävend	“A” saamise tingimus on mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks vajalikud hindamisülesanded on täidetud lävendi tasemel .
Õppematerjalid	<p>HKHK praktika dokumendid:</p> <p>Praktikaaruande koostamise juhend. Praktikaleping, Praktikapäevik. Hinnanguleht praktikandile – tagasiside praktika juhendajalt.</p> <p>Tööohutus- ja töötervishoiualased juhendmaterjalid..</p> <p>Kuhhi, M. (2006). Eesti ametikeel. Tallinn: Ilo</p>

	Kitsnik, M. (2010). Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn: Integratsiooni ja Migratsiooni SA Kraut, E. (2004). Eesti õigekeel. Tallinn: Koolibri
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Praktiline töö restoranis	7	Tiina Sootalu, Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on „Toiduvalmistamise“ moodul		
Mooduli 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	Hindamine
<p>1. planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest.</p> <p>2. valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust.</p> <p>3. käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust.</p> <p>4. teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid, lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist.</p> <p>5. teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele; • valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest; • hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; • valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile; • vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile; • ajastab toitude ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile; • kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale; • annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist; • võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; • kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; • hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele; • käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; • inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele; • teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid; • valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist; • puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist; • peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; • nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovitab kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles; • lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires; • katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest. 	<p>Mitteerista v hindamine</p>

• kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid

Mooduli jagunemine

<p>Praktiline töö restoranis</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Restoraniköök Kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid, grillseadmed. Baariseadmed. Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid). Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine</p> <p>2. Toiduvalmistamine – koka praktiline töö Kauba käitlemine. Toidukauba tundmine. Laomajandus. Külmad ja soojad eelroad, supid (veloute supid – püreeritud supid) ja munaga paksendatud kastmed (hollandikaste), pearoad erinevatest lihastest sh ulukilihast, linnulihast, kalast või mereandidest. Lisandid aedviljadest või metsaadidest, teraviljatoodetest. Külma või kuumade kastmete valmistamine. Klassikalised salatid. Külmad, külmutatud või kuumad magustoidud. Vastavus tehnoloogilisele kaardile ja toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>3. Puhastustööd Puhastusplaan. Restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustööd. Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted. Mustus, vee kasutamine puhastustöödel. pH mõiste (keemia). 6. Puhastuslahuste valmistamine (matemaatika % arvutus)</p> <p>4. Klienditeenindus Klientide vastuvõtmine. Menüü ja joogikaardi esitlemine. Tellimuse vastuvõtmine. Toitude ja jookide serveerimine. Arveldamine. Klientide ärasaatmine</p>
-----------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Õppemeetodid</p>	<p>Praktiline töö, iseseisev töö, meeskonnatöö, moodulhindamine restoranipäevad</p>
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>ÕV 1. Praktiline töö restorani köögis. Vastavalt menüüle planeerib seadmete ja töövahendite vajaduse, ohutu kasutamise ja puhastamise lähtuvalt menüüst ja tööjõust.</p> <p>ÕV 2. Praktiline töö restorani köögis. IT: õpimapp vastavalt juhendile (õpimapp sisaldab praktilise töö analüüsi koos retseptide ja tehnoloogiaga; lisatud pildid valmistatud roogadest).</p> <p>ÕV 3. ja ÕV4 Praktiline töö õppeköögis</p> <p>ÕV 5. Praktiline õppetöö restoranis</p>
<p>Lõimitud teemad</p>	<p>Arvutiõpetus, Inglise keel</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>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. Mooduli ühishindamine Restoranipäevade raames.</p>

<p>sh lävend</p>	<p>“A” saamise tingimus: 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 köögitehnoloogilisi seadmeid, töövahendeid ja -seadmeid; käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toiduohutuse ja kvaliteedi järgides kehtivat enesekontrolliplaani; järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid.</p> <p>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</p> <p>Õpilane teeb puhastus- ja koristustöid köögis ning saali nõudepesus, järgides puhastusplaani; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi.</p> <p>Õpilane teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi</p> <p>Õpilane vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades; analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Rekkor, S. jt (2008) Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Müller, V. (2012) Sealiha. Suur kokaraamat. Tallinn: TEA Kirjastus</p> <p>Iburg, A. (2002) Vürtsileksikon. Tallinn: Maalehe Raamat</p> <p>Rausch, A. (2002) Maitsetaimede leksikon. Tallinn: Maalehe Raamat</p> <p>Kang, A. (2006) Köögiviljaraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus</p> <p>www.toitumine.ee</p> <p>www.ampser.ee</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Praktiline töö suurköögis	6	Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul "Toitlustamine"		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurköögitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid.</p> <p>2. valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel.</p> <p>3. teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid.</p> <p>4. teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest.</p> <p>5. töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonomilisi töövõtteid.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid; • alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest; • eeltötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; • käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani; • järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid ; • valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; • teeb puhastus- koristustöid köögis ja saali nõudepesus järgides puhastusplaani; • serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele; • käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi; • teenindab juhendamisel kliente väljastusletis lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles; • vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades; • analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele. 	Mitteerista v hindamine

Mooduli jagunemine

Toidu valmistamine ja teenindamine kooli sööklas	<p>Suurköögi toidud / joogid</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
---------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>5. Hakklihatoidud 6. Lihatoidud 7. Kalatoidud 8. Magustoidud – vahud, kreemid, tarretised 9. Kohv, tee, kakaojoogid. 10. Piimatooted, siirupijoogid, mahlad, mahlajoogid, veed, karastusjoogid.</p> <p>Teenindamine 1. Valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist, arvestades portsjoni kompositsiooni, vormistamise ja kaunistamise võtteid Lõiming: Keel ja kirjandus Teenindusega seotud sõnavara ja erialased terminid; korrektne sõnakasutus ja keelemallid vastavalt teenindussituatsioonile; sõna “euro” õigekiri; menüü tutvustus korrektses eesti keeles ja erialase sõnavara kasutamine</p> <p>Puhastus- ja korrastustööd 1. Suurköögis kasutatavad töövahendid ja köögiseadmed 2. Puhastusvahendite kasutamine 3. Puhastusplaan Lõiming: Keemia Erialases töös kasutatavate lahuste valmistamine; jäätmekäitlus, säästlikus, globaalprobleemid.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Õppemeetodid	praktiline töö juhendamisel, praktilised ülesanded vastavalt juhendile, oskuste demonstratsioon, paaritöö, rühmatöö, iseseisev töö, enesehindamine, analüüs.
Hindamise meetodid	<p>ÕV 1. Praktiline töö ja töökorraldus köögis. ÕV 2. Osavõtt praktilisest suurköögitoitude valmistamisest. ÕV 3 Hindamine praktilistes tundides köögis. ÕV 4. Praktiline töö: teenindus väljastusletis. ÕV 5. Iseseisev töö: analüüsib enda tegevust, koostab juhendi alusel oma tööplaani, planeerides tööd suurköögis, järgides tööohutust ja hügieeninõudeid</p>
Lõimitud teemad	Eesti keel, arvutiõpetus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hindamiseks peavad olema sooritatud mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: 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 köögitehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid; käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toiduohutuse ja kvaliteedi järgides kehtivat

	<p>enesekontrolliplaani; järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid.</p> <p>Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid,</p> <p>-võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele.</p> <p>Õpilane teeb puhastus- ja koristustöid köögis ning saali nõudepesus, järgides puhastusplaani; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi.</p> <p>Õpilane teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles; käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi.</p> <p>Õpilane vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades; analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele.</p>
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S. jt (2013). Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S. jt (2010). Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Toiduvalmistamine	6	Tiina Sootalu, Liisi Lehtsaar-Reisner
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid “Toitlustamine” ja “Praktiline töö suurröögis”		
Mooduli 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	Hindamine
<p>1. planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas.</p> <p>2. valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi.</p> <p>3. serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi.</p> <p>4. kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; 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-, keedutaigast 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; valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseärasustega klientidele arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid; kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine ja töö planeerimine	Alateemad 1. Väikevahendid ja köögiseadmed restoraniköögis 2. Ettevalmistusseadmed (löikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad) 3. Kuumtöötlusseadmed a. (induktsioonseade, tarvikud, kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid; grillseadmed) 4. Baariseadmed 5. Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid) Restoranitöö planeerimine 1 Töötappide planeerimine 2. Restoraniköögi tööde õige järjestus ja ajastamine ning tööplaan 3. Meeskonnatöö töökorraldus	Seos õpiväljundiga 1 ja 4 planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas; kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid.
Serveerimine	Alateemad Põhisöögikordade teeninduse teostamine 2. Teeninduse ettevalmistamine 3. Teeninduse järeltoimingud 4. Enesehinnang ja hinnang meeskonnatööle 5. Jookide serveerimine	Seos õpiväljundiga 3 serveerib kliendile tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke juhendi järgi;
Toiduvalmistamine praktiline	Alateemad 1. Suupistete valmistamine 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 4. Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, ulukilihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest järgides toiduhügieeni nõudeid 5. Valmistab klassikalisi salateid, sooje salateid 6. Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoitu 7. Soolamine, hapendamine, marineerimine 8. Valmistab külma või kuuma joogi (likööride valmistamine) vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid	Seos õpiväljundiga 2 valmistab tellimuse alusel juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumisearastustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi;

	9. Arvestab toidu valmistamisel toitumisiseärasustega klientidega	
Õppemeetodid	Loeng, arutelu, rühmatöö, juhtumi analüüs, probleemsituatsiooni lahendamine, töötamine arvutiga	
Hindamise meetodid	ÕV 1. Iseseisev töö: koostab arvestustööks tööplaani ja vajaminevate töövahendite nimekirja. ÕV 2. Praktiliste tundide läbimine täismahus Teooria test Iseseisev töö: õpimapp koosneb praktiliste tundide retseptidest ja läbitud tundidest. ÕV 3. Praktiline töö: toitute ja jookide serveerimine õppeköögis. ÕV 4. Praktiline töö: seadmete puhastamine köögis. Iseseisev töö: puhastusplaani koostamine.	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulit hinnatakse Mitteeristavalt. Mooduli hinne kujuneb iseseisva tööde, teoreetiliste teadmiste kontrolli ning praktiliste oskuste, sh demonstratsiooni (praktiliste töö) alusel.	
sh lävend	ÕV1. “A”, Õpilane planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ning meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid. ÕV2 “A”, Õpilane valmistab külmi ja sooje võileibu, suppeid ja salateid, suppe, kastmeid (sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid), tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast, toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaadidest, külmi, külmutatud ja kuumi magustoite, tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid; valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaigast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid. ÕV3 “A” Õpilane serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele. ÕV4 “Arvestatud” Õpilane kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt	
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. jt. (2013) Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). Restoraniteenindus. Tallinn: Argo www.ehrl.ee https://www.typsy.com/	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Toitlustamine	6	Tiina Sootalu, Kersti Õim, Ariko Astra, Liisi Lehtsaar-Reisner
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud "Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused" moodul		
Mooduli 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	Hindamine
<p>1. planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;</p> <p>2. valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas;</p> <p>3. serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta;</p> <p>4. teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest; käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; 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; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele; käitub juhendamisel teenindussituatsioonis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles; kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Esmaabi	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> Esmaabi olemus ja üldpõhimõtted. Õnnetusolukorra hindamine ja tegutsemine. Eluohtlikud seisundid, nende äratundmine ja hädavajalikud tegevused. Esmaabi vigastuste korral. Esmaabi mürgistuse, söövituse, põletuse, kuumakahjustuse ja elektrilöögi korral. 	Seos õpiväljundiga 1 planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;
Praktiline töö	<p>Praktilised ülesanded:</p> <p>Hindab kannatanu seisundit ja valib esmaabi andmise taktika.</p> <p>Peatab verejooksu ja aitab šokis kannatanut.</p> <p>Annab abi mürgistuste, söövituste, põletuste ja kuumakahjustuste korral.</p>	

	Arvestab esmaabi andmisel enda ja teiste turvalisusega.	
Hindamisülesanded	Esmaabi kokkuvõttev test elektroonses keskkonnas.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esmaabi kokkuvõttev test elektroonses keskkonnas.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Nõuetekohaselt on sooritatud praktilised ja kirjalikud ülesanded. Õpilane kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile.	
Klienditeenindus	Suhtlemine ja klienditeenindus Klienditeeninduse ülesanded. Kliendi ootused ja vajadused. Kliendi teekond ettevõttes. Kliendikeskne teenindus. Teenindaja hoiakud. Positiivne kliendikontakt. Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides	Seos õpiväljundiga 4 teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane serveerib toite erineval viisil ja käitub klienditeeninduse head tava silmas pidades	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus Õpilane lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles ja võtab osa praktilistest tundidest.	
Puhastustööd	Alateemad Erinevate pinnakatte materjalide puhastamine	Seos õpiväljundiga 1 planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;
Praktiline töö	Erinevate pinnakatete puhastamine õppeköögis, kasutades sobilikke töövahendeid	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktilised õppeülesanded õppeköögis	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Nõuetekohaselt on sooritatud praktilised ja kirjalikud ülesanded.	
Toidu valmistamine ja köögiseadmed	Toiduvalmistamine Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid. Toitude maitsestamise põhialused. Erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine (puljongid: liha-, kala- ja köögiviljapuljongid) Põhikastmed (valge-, hele-, majonees-, vinegrett- ja piimatoodetest kastmed) Köögivilja- ja piimasupid. Salatid ja võileivad. Köögiviljatoidud ja-lisandid. Tangainetest toidud Riisi- ja pastaroad. Munatoidud. Kalatoidud. Lihatoitud. Magustoidud Eesti rahvusköök (3ÕK). Jookide valmistamine, töövahendid, seadmed, retseptid	Seos õpiväljundiga 1, 2,3 valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas; serveerib toite ja jooke

	<p>Töö planeerimise alused</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toitlustusettevõtete tüübid ja nende töökorralduslikud eripärad 2. Oma töökoha korraldamine ja töö planeerimine 3. Vastutus töö ülesannete eest ja meeskonnatöö põhimõtted 4. kohanemine muutuvate oludega ja töötamine pingelistes olukordades <p>Köögiseadmed ja töövahendid</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Põhiliselt kasutatavad köögitöövahendid ja -seadmed, nende kasutamine ja tööpõhimõtted 2. Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine 3. Köögitöövahendite ja -seadmete ohutu kasutamine ja hooldamine 8. Tangainetest toidud 9. Riisi- ja pastaroad 10. Munatoidud 11. Liha, kala ja mereanni toidud 	juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta; planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; valmistab erinevad roogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid.	
Toiduainete õpetus	<p>Alateemad</p> <p>Toiduainete õpetus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toidukaupade kvaliteet ja üldised säilitusnõuded. Toiduainete märgised ja pakendiinfo 2. Aedviljade tähtsus menüüs ja köögiviljade praktiline tundmaõppimine 3. Teraviljade tähtsus menüüs ja praktiline tundmaõppimine 4. Piimatoodete tähtsus menüüs ja praktiline tundmaõppimine 5. Liha, kala ja mereannid 	Seos õpiväljundiga 2,3 valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas; serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta;
Hindamisülesanded	Kokkuvõttev lõputest.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Rakendab teoreetilisi teadmisi praktikas ja valmistab iseseisvalt ja meeskonnas erinevaid roogi, kasutades tehnoloogilisi kaarte ja serveerib toite juhendamisel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitehnikaid, töövahendeid ja seadmeid ja serveerib neid vastavalt juhendile	

Toiduhügieen	Alateemad 1. Toiduhügieeni põhimõtted 2. Isiklik hügieen 3. Mikroorganismid ja nende vältimine 4. Toidukäitleja kohustused ja vastutus 5. Hügieeninõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele 6. Toiduohutus, enesekontrolliplaan	Seos õpiväljundiga 1 planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid;
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Iseseisev töö: koostab puhastusplaani (järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid) oma tööpinnale, loetleb sobivad töövahendid. Test: toiduhügieeni baasteadmiste kohta	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest; käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; Nõuetekohaselt on sooritatud praktilised ja kirjalikud ülesanded ja toiduohutuse testi alusel on väljastatud tõend.	

Õppemeetodid	Loeng, arutelu, paaristöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid/ e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine.	
Hindamismeetodid	ÕV 1. Iseseisev töö: koostab puhastusplaani (järgides tööohutuse ja toiduhügieeni nõudeid) oma tööpinnale, loetleb sobivad töövahendid. ÕV 2. Praktiline töö: Kasutab sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid. Meeskonnatöö: rakendada teoreetilisi teadmisi praktikas ja valmistada Eesti rahvusköögile omaseid roogi, kasutades tehnoloogilisi kaarte. ÕV 3. Meeskonnatöö: rakendada teoreetilisi teadmisi praktikas ja serveerida toite juhendamisel ÕV 4. Praktiline teenindamine Iseseisev töö: koostab kliendi kohta analüüsi – teenindusprotsessis käitumine ja selle hindamine.	
Lõimitud teemad	Eesti keel, Inglise keel, Arvutiõpetus	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kompleksülesande läbimisel. Kompleksülesande teoreetilistest ja praktilistest alateemad on: toiduvalmistamine, klienditeenindus, toiduainete õpetus, puhastustööd, inglise keel, tööohutus. Õppija läbib ettevalmistatud töötoad juhendi alusel.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: 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 köögitehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile Õpilane valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid	

	<p>töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes; valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid</p> <p>Õpilane serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele ja võtab osa õppekõikides toimuvatest praktilistest tundidest.</p> <p>Õpilane lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles ja võtab osa praktilistest tundidest.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Rekkor, S., Kersna, A. jt. (2011). Kulinaaria. Tallinn: Argo</p> <p>Kersna, A., Merits, M. jt. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Kersna, A., Kivisalu, I. jt. (2010). Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo</p> <p>Aavik, Õ. (2011). Kalkulatsiooniõpetus. Praktilise töö juhend. Tallinn: Argo</p> <p>Kängsepp, I. (2008). Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile. Tallinn: Ilo</p> <p>Kalkulatsioonikaardi koostamine http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/</p> <p>Esmaabi: õpetaja poolt antud digitaalsed e-õppematerjalid päevikus</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	1	Aili Tervonen
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivad õpistrateegiaid.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses;</p> <p>2. toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast;</p> <p>3. kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist;</p> <p>4. kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • selgitab toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid; • selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest; • nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid; • koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid; • leiab lähteülesande põhjal õppetööga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused; • nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele; • kirjeldab juhendi alusel enda kui õppiija vajadusi ja eripära; • kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda õpistiilist. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine	
Arvutiõpetus	Alateemad Kooli infosüsteem, dokumentide vormistamine, Word, Excel. Info otsimine veebist. Ühistöövahendid. Veebiturvalisus. HKHK kirjalike tööde vormistamise juhend. Lihtsamate arvutialaste tehniliste probleemide lahendamine ja abi otsimine. Toitlustuse valdkonna ametikirjade kirjutamine (vabanduskiri, broneerimiskiri, automaatvastused, pakkumiskiri jne)
Iseseisev töö	Kooli infosüsteemist info leidmise ülesanne ja broneerimiskirja ning vabanduskirja kirjutamine
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud on iseseisvad tööd- juhendi alusel vabandus- ja broneerimiskirja koostamine ja veebist kooliinfo leidmise ülesanne
sh hindamiskriteeriumid	“A” saamise tingimus -lävendi tasemel on koostatud iseseisvad tööd

Toitlustamise valdkonna alused	<p>Alateemad Turismimajanduse põhimõisted, süsteem, keskkond; turismivormid. Majanduskeskkond, majanduslik käitumine. Peamised turismi ettevõtted toitlustuses. Levitamiskanalid toitlustusettevõttes Turismikohtade tüübid. Majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seos turismiga. Globaalprobleemid. Turismipoliitika mõju. Eesti toidukultuuri ja toiduettevõtluse ajalugu.</p> <p>Sissejuhatus eriala õpingutesse. Kooli ja õppegrupiga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused. Õppetöö korraldus. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine . Õpikeskkond. Õppekava sisu ja ülesehitus. Valdkonna kutsestandardid. Valitud elukutse ning kutse saamine. Kutsekirjeldus, kutse-eetika. Erialased arenguvõimalused. Kutseksam, eksamitöö, EHRL. Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus.</p> <p>Arvutiõpetus Kooli kodulehelt info kiire otsimine. Interneti keskkonnas erialase info leidmine. Praktika jaoks võimalikud ettevõtted, nende koduleheküljed, praktikadokumendid ja kirjalike tööde juhend. Kutsekoda ja kutsestandard</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane sooritab kõik õpiväljunditega seotud hindamisülesanded lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Iseseisev töö: koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid. Õpilane leiab õppetöoks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist ja koostab juhendi alusel vabandus- ja broneerimiskirja. Meeskonnatöö: SWOT-analüüs – õpilase õigused ja kohustused, vajadused ja eripärad. Rühmatöö: kasutades digivahendeid selgitab välja toitlustuse olulisuse ja sisu lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis. Õppekäigud majutus- ja/või toitlustusettevõttesse. Praktiline rühmatöö koos esitlusega: koostada õppekäikude kohta ettekanded koos esitlusega etteantud lähteülesannete põhjal.</p>

Õppemeetodid	Rühmatöö, õppekäik, iseseisev töö, kirjalik enesehinnang, tööleht, analüüs.
Hindamismeetodid	Rühmatöö, iseseisev töö, kirjalik töö, tööleht, analüüs
Lõimitud teemad	Sotsiaalsed
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinne kujuneb õpiväljundites 1, 2, 3 ja 4 kirjeldatud hindamisülesandest ja iseseisvatest töödest.
sh lävend	<p>“Arvestatud”, lävend ÕV1. Kasutades digivahendeid selgitada välja toitlustuse olulisus ja sisu lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis. Õppekäik majutus- ja/või toitlustusettevõttesse.</p>

	<p>Praktiline rühmatöö koos esitlusega: koostada ja esitleda õppekäigu kohta raport etteantud lähteülesande põhjal.</p> <p>ÕV2. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötamise digivahendeid</p> <p>ÕV3. SWOT-analüüs: õpilase õigused ja kohustused, vajadused ja eripärad</p> <p>ÕV4. Õpilane leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist ja koostab juhendi alusel vabandus- ja broneerimiskirja.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Viin, T., Villig, R. (2011). Hotellimajanduse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008). Toitlustuse alused. Tallinn: Argo</p> <p>Viin, T., Villig, R. (2011). Hotellimajanduse alused. Tallinn: Argo</p> <p>https://harno.ee/</p> <p>www.kutsekoda.ee</p> <p>www.ehrl.ee</p> <p>https://tahvel.edu.ee/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Eneli Uibo, Ülle Moks, Heli Nõupuu, Pille Nool, Cynne Pöldäär, Marit Tamm
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid.</p> <p>2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ja võimalusi.</p> <p>3. kavandab omapoolse panuse enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses.</p> <p>4. mõistab oma vastutust tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama.</p>	<p>Õpilane</p> <p>1.1. analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga;</p> <p>1.2. sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid;</p> <p>1.3. koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega;</p> <p>2.1. selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid;</p> <p>2.2. kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda;</p> <p>2.3. selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi;</p> <p>2.4. kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest;</p> <p>2.5. valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli;</p> <p>2.6. seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused;</p> <p>3.1. analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas;</p> <p>3.2. kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid;</p> <p>3.3. kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust;</p> <p>3.4. valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile;</p> <p>3.5. koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks;</p> <p>4.1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes;</p> <p>4.2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid;</p> <p>4.3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi ja pikaajalisest karjääriplaanist;</p>	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Karjääri ja õpitee planeerimine	<p>Alateemad ÕV 1. Õpitee (0,5 EKAP) Töövaldkond ja õpitav eriala. Eriala valdkond täna ja homme. Valdkonna seosed teiste valdkondadega Õpitee. Õpikeskkond. VÕTA-süsteem. Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad. Toetavad süsteemid. Mentorite süsteem. Õppija huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused. Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist. Õpileping. Kooli infosüsteem. ÕV 4. Karjääriritee ja kutsealane areng (0,5 EKAP) Keskkond ja võimalused erialaseks karjääriks. Õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas. Karjääriinfo allikad, koolitus-, praktika - ja töökoha leidmisel. Kandideerimisdokumendid ja nende koostamise võimalused.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpitava eriala töövari - töötaja töövari. Eneseanalüüsi ja õpitee plaani koostamine juhendamisel, kasutades IKT vahendit. Meeskonnatööna ja erialaste infoallikate alusel, karjääriotsuste plaani koostamine ja selle esitlemine. Kandideerimisdokumendid arvutil.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.
Kogukonnaprojekt	<p>Alateemad ÕV 3. Kogukonnaprojekti teostamine (2 EKAP) Projektihalduse alused Projektihalduse alused, projektide kavandamine või äriidee kirjeldamine. Probleemide määratlemine ühiskonnas. Probleemide lahendamine ja probleemilahenduste väärtuste määratlemine. Kogukonnaprojekti teostamine. Õppekäik või praktiku loeng, üritus.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde	Meeskonnatööna kogukonnaprojekti teostamine ja dokumenteerimine.

kujunemine	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.</p>
Majandus ja töökeskkond	<p>Alateemad ÕV 2. Majandus ja töökeskkond (1,5 EKAP) - Majanduslikud vajadused, ressursid. Turumajanduse olemus. Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid. - Piirkondlik ettevõtluskeskkond. Piirkonna erialaste ettevõtete ülevaade. - Planeeritavad arengud piirkonnas. - Äriprotsessid. Eriala teenuse olemus. Mudelid. - Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused. - Lepingud töösuhtes. - Töölepingut, töövõtulepingut ja käsunduslepingut iseloomustavad asjaolud - Töölepingu seadus ja töölepingu olemus - Lepingueelsed läbirääkimised - Töötaja kohustused ja vastutus töösuhtes - Tööandja kohustused ja vastutus töösuhtes - Töö ja tööaja korraldus - Rahalised nõuded töösuhtes - Puhkus ja puhkusetasu - Töösuhte lõppemine Finantskirjaoskus. - Finantsasutused ja nende poolt pakutavad teenused. - Organisatsioonide vormid ja tegutsemisviisid. - Minu kui tulevase töötaja võimalik roll lähtudes valitud organisatsioonist. - Kultuuridevahelised erinevused ja selle mõju ettevõtte majandustegevusele.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Rühmatööna vigase töölepingu analüüs Avalduse vormistamine Situatsioonülesannete lahendamine. Meeskonnatööna lõuendi alusel äriidee analüüsimine sh lisandväärtuse pakkumise võimalused lähtudes õpitavast erialast ja piirkonna planeeritavatest arengutest.</p>
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.</p>
Tööohutus	Alateemad

	ÕV 2 Tööohutus (0,5 EKAP) - Tööohutuse ja Töötervishoiu põhimõtted. - Töökeskkonna ohutegurid. - Töötaja ja tööandja õigused ja kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel. - Tööõnnetus - Riskianalüüs - Teemaatilise informatsiooni leidmine internetist
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Töökeskkonna hindamine (Riskianalüüs) Teemaga seotud enesekontrollitendid
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd. Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Arutelu, õppekäik, ajurünnak, individuaalne vestlus mentoriga, rühmatöö, infootsing, kokkuvõtte tegemine loetud IT valdkonna majandus uudisest, töölehtede täitmine, praktiline ja iseseisev töö
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hinnatakse Mitteeristavalt. Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Osaleb mooduli tegevustes ja esitab iseseisvad tööd Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on sooritatud lävendi tasemel
Õppematerjalid	Tulevikuoskused 2020. http://www.iftf.org/futureworkskills/ Elukestva õppe strateegia 2020. Eesti 2035 töömaterjal: Paindlike ja inimesi vajadusi arvestavate õppimisvõimaluste loomine kogu elu jooksul (https://www.riigikantselei.ee/sites/default/files/riigikantselei/strateegiaburoo/Eesti2035/paindlikud_ja_inimese_vajadusi_arvestavad_oppimisvoimalused_kogu_elu_jooksul.pdf) https://www.opiq.ee/Kit/Details/223

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Eritoitlustus	6	Aili Tervonen, Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid “ Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused“, “ Toitlustamine“ ja „Toiduvalmistamine“		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab toiteväärtuse ning valmistab sobilike valmistamisviisidega vastavaid roogasid		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära;</p> <p>2. kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumiseärasustega klientidele sobivaks;</p> <p>3. koostab menüüd, arvestades kliendirühmade toitumiseärasuste ja toitumissoovitustega;</p> <p>4. valmistab roogi erinevate toitumiseärasustega klientidele;</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> -kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumise spetsiifilise kliendirühma vajadustele; -arvutab juhendi alusel kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning -hindab selle vastavust kliendi vajadustele; -koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; -arvutab juhendi alusel roogade ja jookide toiteväärtuse; -arvestab menüü koostamisel lisaks kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustele menüü koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripärasusi; -selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisealaseid erisusi; -selgitab juhendi alusel füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisealaseid erisusi; -selgitab juhendi alusel tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisealaseid erisusi; -selgitab juhendi alusel taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisealaseid vajadus; -valmistab roogi kliendirühmale, kellel on toidutalumus (tsöliaakia, laktoositalumus); -valmistab roogi taimetoitlasele. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine	
Eritoitlustus praktiline	Alateemad Roogade valmistamine taimetoitlastele ja toidutalumatuse all kannatajatele (tsöliaakia, laktoosi talumus, toiduallergiad)
Iseseisev töö	Kohandab vastavalt tööjuhisele toitumiseärasusega kliendile einekorralduse menüü. Koostab juhendi alusel etteantud kliendigrupile menüü, mis sisaldab einekorralduse sisalduse ning energeetilise väärtuse arvutusi.
Praktiline töö	Praktiline töö: valmistab ja serveerib juhendi alusel 3-käigulise menüü sobivale kliendirühmale.
Hindamine	Mitteeristav hindamine

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste ülesannete põhjal
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: sooritatud on kõik hindamisülesanded lävendi tasemel
Eritoitlustus teooria	Alateemad Toitumise eripära. Ealistest iseärasustest tulenevad toitumisvajadused: väikelapsed, lasteaia- ja koolilapsed, noorukid, täiskasvanud, vanurid. Kehalise aktiivsuse mõju toitumisele: toitumine vastavalt füüsilisele koormusele. Sportlaste toitumine, üle- ja alakaal. Toitumisalased erivajadused. Toidutalumatused, toiduallergiad. Eritoitumist vajavad tervislikud seisundid, toitumishäired, taimetoitluse erinevad liigid. Toitlustusettevõtte menüü. Retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele. Menüü koostamise põhimõtted. Toitumisvajadused, energia vajadus, toidu toitainelise koostise ja energeetilise väärtuse arvutamine. Menüü koostamine arvestades kliendirühma toitumisalast omapära. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid
Iseseisev töö	Ettevõtete menüüde analüüsimine ja hinnangu andmine Menüü koostamine ja menüü toiteväärtuse arvutamine, vormistamine
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate tööde põhjal
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: sooritatud on kõik hindamisülesanded lävendi tasemel

Õppemeetodid	Interaktiivne loeng, suunatud vestlus. Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine. Kirjalikud struktureeritud testid. Õppeülesanded rühmatööna. Praktiline töö õppekõrgis
Hindamismeetodid	Mitteeristavalt hinnatud õppeülesannete, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondhinne, Arvestuslikud hinnad: 1. ealised toitumise iseärasused ja menüü kohandamine nendega; 2. füüsilisest koormusest tulenevad toitumisalased erisused ja menüü kohandamine nendega; 3. tervislikust seisundist, toidutalumatusedest ja toiduallergiatest tulenevad toitumisalased erisused ja menüü kohandamine nendega; 4. menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine tsöliaakiat ja laktoositalumatust põdevatele klientidele; 5. enesekehtestatud toitumispiirangud ja toitumisprobleemid; 6. menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine taimetoitlasele; 7. praktiline töö - roogade valmistamine toidutalumatususe all kannatajatele; 8. praktiline töö - roogade valmistamine taimetoitlasele.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristavalt hinnatud õppeülesannete, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondhinne, Arvestuslikud hinnad: 1. ealised toitumise iseärasused ja menüü kohandamine nendega;

	<p>2. füüsilisest koormusest tulenevad toitumisalased erisused ja menüü kohandamine nendega;</p> <p>3. tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiast tulenevad toitumisalased erisused ja menüü kohandamine nendega;</p> <p>4. menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine tsöliaakiat ja laktoositalumatust põdevatele klientidele;</p> <p>5. enesekehtestatud toitumiskiirangud ja toitumisprobleemid;</p> <p>6. menüü koostamine ja toiteväärtuse arvutamine taimetoitlasele;</p> <p>7. praktiline töö - roogade valmistamine ja menüü kohandamine toidutalumatuse all kannatajatele;</p> <p>8. praktiline töö - roogade valmistamine taimetoitlasele;</p> <p>9. loengutest ja praktilistest tundidest osavõtt.</p>
sh lüvend	“A” saamise tingimus: saavutatud on kõik õpiväljundid
Õppematerjalid	<p>Usaldusväärne info tervislikust toitumisest. Tervise Arengu Instituut. https://toitumine.ee/</p> <p>Toitumissoovitused erinevatele sihtrühmadele. https://toitumine.ee/trukised/toitumissoovitused-erinevatele-sihtruhmadele</p> <p>Grün-Ots, I. Kui toit teeb lapse haigeks, 2009</p> <p>Kasemets, S. Kahe nädala menüü lasteaialapsele, 2009</p> <p>Lege Artis, Haigused ja toitumine, 2010</p> <p>Liebert, T. Toitumine: müüdid ja tegelikkus, 2008</p> <p>Põldma, A. Kahe nädala menüü kooliõpilasele, 2010</p> <p>http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html</p> <p>http://www.diabeet.ee/</p> <p>http://www.tsoliaakia.ee/</p> <p>http://www.toitumine.ee/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Grillimine ja barbeque	3	Taavi Kuusik, Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid “ Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused“ ja“ Toitlustamine “		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib grillitud ja barbeque toitusid, lähtudes ressursisäästlikkusest, toiduhügieeni nõuetest ja toitlustusettevõtte töökorraldusest.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid.</p> <p>2. planeerib vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed ja toitude serveerimise.</p> <p>3. valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid.</p> <p>4. esitleb külalistele toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid.</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> -kirjeldab juhendi alusel grillimise ja barbeque traditsioone, kasutades õppematerjale; -koostab juhendamisel grillimise ja barbeque töö korraldamise plaani; -kirjeldab rühmatööna toidu- ja tuleohutuse tagamise korraldust toitlustusettevõttes; -kirjeldab rühmatööna enesekontrolli plaani järgimise põhimõtteid; -soovitab rühmatööna menüüsse Eesti köögi traditsioone arvestavat grill- ja barbeque toitusid; -koostab juhendi alusel paaristööna toitude valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökoha köögis; -nimetab vajalikud väikevahendid ja seadmed vastavalt planeeritud menüüle; -kirjeldab planeeritavate toitude valmistamiseks köögitööde järjekorra ja planeerib selleks kuluva aja; -teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele; -planeerib valmistatavate toitude serveerimise; -valmistab toitu säästlikult, arvestades erivajadustega külastajaid, kasutab sobivaid ja ajakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid, pidades kinni toiduhügieeni nõuetest; -kasutab toidu valmistamisel olemasolevaid tehnoloogilisi kaarte ja jälgib retseptis olevaid tooraine koguseid; -serveerib toidu vastavalt tehnoloogilises kaardis märgitud kogusele ja ettenähtud temperatuuril; -serveerib toidu sobivatele nõudele, arvestades külastajate arvu ja serveerimisega; -kirjeldab arusaadavalt külastajatele menüüs pakutavaid toite, nimetades nende koostise ja valmistamise meetodid; 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine	
Grillimine ja barbeque	<p>Alateemad</p> <p>Grillimise ja barbeque traditsioonid Grillimise ja BBQ ABC ja mõisted. Grillimiseks vajaminevad grillseadmed, töövahendid ja abivahendid Tule süütamise erinevad vahendid, tööohutusvõtted</p> <p>Grill- ja barbeque menüü koostamine Grillitud ja barbeque toitude menüüde koostamine. Kasutatavad terminid ja menüü õigekiri . Menüü kujundamine ja</p>

	<p>vormistamine</p> <p>Köögitoimingute planeerimine grillitud ja barbeque toitude valmistamiseks</p> <p>Toorained grillimiseks. Vajalikud väikevahendid ja seadmed. Grill- ja barbeque seadmete puhastus ja hooldus</p> <p>Tööplaani koostamine, töökoha planeerimine, köögitööde järjekord, ajakava. Tehnoloogilised kaardid, tooraine vajaduse arvutamine. Toitude serveerimine</p> <p>Praktiline töö grillimisel</p> <p>Külm- ja kuumtöötlemise meetodid. Toiduhügieeni nõuded grillimisel. Tehnoloogilised- ja kalkulasioonikaardid.</p> <p>Toitude serveerimine. Töövahendite, seadmete ja nõude pesemine ja hooldamine. Grillitud ja barbeque toitude esitlemine</p> <p>Toitude esitus, suhtlemine kliendiga</p> <p>Eneseväljendus</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde kujunemiseks tuleb õpilasel sooritada kõik mooduli hindamisülesanded lävendi tasemel.

Õppemeetodid	ÕV1 – näitlikustatud loeng, arutelu, test, iseseisev töö; ÕV2 – näitlikustatud loeng, iseseisev töö; ÕV3 – test, näitlikustatud loeng, iseseisev töö, arutelu; ÕV4, ÕV5 – praktiline töö.
Hindamise meetodid	<p>ÕV 1. Koostab juhendamisel grillimise ja barbeque töö korraldamise plaani.</p> <p>ÕV 2. Koostab lähtuvalt juhendist kahe- või kolmekäigulise grill ja barbeque menüü.</p> <p>ÕV 3. Teoreetiliste teadmiste kontroll koduse kontrolltööna.</p> <p>ÕV 4. Demonstreerib praktilisi oskusi.</p> <p>ÕV 5. Esitleb lähteülesande põhjal kliendile grillitud ja barbeque toite.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	ÕV1 – test, iseseisev töö; ÕV2 – iseseisev töö; ÕV3 – test, iseseisev töö, arutelu; ÕV4, ÕV5 – praktiline töö.
sh lävend	“A” saamise tingimus: valmistab juhendi alusel lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid
Õppematerjalid	<p>Tobreluts, E. jt. (2005). Grillimine ja barbeque. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus</p> <p>Ilves, H. (2008). Grillime aasta ringi. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus</p> <p>Pitelkov, S. jt. (2012). Grill ja barbeque. Toit elaval tulel. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Pagari ja kondiitritööd	6	Taavi Kuusik, Tiina Sootalu
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid “ Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused“ ja“ Toitlustamine “		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on algtasemel teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab erialaseid pagaritöö termineid.</p> <p>2. kirjeldab pagaritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid.</p> <p>3. valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagaritooted, järgides toodete kvaliteedinõudeid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • iseloomustab pagari- ja kondiitri töös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele; • iseloomustab pagari- ja kondiitri töös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamise omaduste järgi; • kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid taigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest; • kirjeldab põhi tainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi; • soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühendades neid toiduvalmistamisega; • valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen); • teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele; • kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid; • valmistab tooteid ressursi säästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemise võtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest; • ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile; • planeerib ja teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele; • peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine	
Pagari ja kondiitritööd	<p>Alateemad</p> <p>Pagari- ja kondiitri töös kasutatavad toorained ja nende säilitamine.</p> <p>Pärmitaigna tehnoloogia ja tooted pärmitaignast (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud)</p> <p>Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid.</p> <p>Biskviitaigna tehnoloogia ja tooted biskviitaignast (biskviitaigna, võibiskviit)</p> <p>Keedutaigna tehnoloogia ja tooted keedutaignast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.)</p> <p>Muretaigna tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid.</p> <p>Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest</p>

Hindamisülesanded	Esitatud on tähtjaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud kõik praktilised tööd, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondtulemus.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on tähtjaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud kõik praktilised tööd, hinnatud õppeülesannete, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondhinne, Test, praktiline töö
sh hindekriteeriumid	Esitatud on tähtjaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud kõik praktilised tööd, hinnatud õppeülesannete, praktiliste tundide koondhinne, Test, praktiline töö

Õppemeetodid	Loeng, informatsiooni otsimine, tööleht, arutelu, video, Informatsiooni hankimine praktiline töö; Video analüüs.
Hindamismeetodid	Õpimapp- retseptikogu, praktilised tööd, test ja praktiliste tundide koondtulemus.
Lõimitud teemad	Keemia, füüsika, Matemaatika,
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on tähtjaks õpimapp- retseptikogu ning teostatud kõik praktilised tööd, hinnatud õppeülesannete, kontrolltööde ja praktiliste tundide koondhinne, Test, praktiline töö
sh lävend	“A” saamise tingimus: Tähtjaks on esitatud õpimapp- retseptikogu ning on teostatud lävendi tasemel kõik hindamistööd.
Õppematerjalid	Digitaalne õppevara pagar-kondiitrite tooraineõpetuseks Hitsa Moodle Rekkor, S. jt.“ Kulinaaria“ Tallinn: Argo, 2013 Rekkor, S.; Kersna,A.;Merits,M.; Kivisalu,I.;Animägi,L.;Muuga,Õ.;“ Praktiline kulinaaria“ Tallinn: Argo,2013

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Veiniõpetus	3	Enna Kallasvee
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbimisel on "Praktiline töö restoranis" ja „Restoraniteeninduse“ moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab veinidega seotud põhimõisteid, viinamarja sortidest tulenevaid veinide iseloomuomadusi ja sobivust toitudega.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid. 2. nimetab olulisemaid viinamarja sorte. 3. sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega.	Õpilane <ul style="list-style-type: none"> • nimetab ja iseloomustab tuntumaid veini viinamarjasort; • järjestab menüüs veine olulisemate viinamarja sortide järgi; • koostab etteantud menüü alusel 3 käigulise menüü valides toidu kõrvale sobivad veinid õiges järjekorras; • kirjeldab veini kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid; • loeb veinipudeli sildilt olulist informatsiooni. 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine	
Veiniõpetus	Alateemad Valged ja punased viinamarjasordid. Veini valmistamine. Veini iseloom, veinipiirkonnad, veini ja toidu sobitamine. Veinide järjestamine menüüs. Veini serveerimine. Veini kvaliteedi ja hinna suhe.
Hindamine	mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on sooritanud kõik arvestuslikud tööd ja omandanud oskused vastavalt väljunditele. - suuline esitlus veini sildi lugemine - dialoog(veini soovitamise, serveerimise rollimäng) - rühmatööd (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine) - praktiline töö (degustatsioon koos viinamarja sortide iseloomustustega)

Õppemeetodid	Loeng, arutelu, rühmatöö, rollimäng, praktiline töö, diskussioon, rühmatöö, praktiline töö, test, praktiline töö degustatsioon, esitlus, arutelu, rollimängud ja praktiline töö
Hindamismeetodid	Rühmatöö, praktiline töö, esitlus, dialoog
Lõimitud teemad	Geograafia, toiduvalmistamine ja klienditeenindus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine, Õpilane on sooritanud kõik õppeülesanded ja omandanud oskused vastavalt väljunditele

	Hinnatud on praktilised tööd ja rühmatööd
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on sooritanud kõik arvestuslikud tööd ja omandanud oskused vastavalt väljunditele. - suuline esitlus veini sildi lugemine -dialoog(veini soovitamise, serveerimise rollimäng) -rühmatööd (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine) -praktiline töö (degustatsioon koos viinamarja sortide iseloomustustega)
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik arvestuslikud tööd ja on omandanud oskused lävendi tasemel
Õppematerjalid	Keskküla K , Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008; Andrew Jefford, Veinikursus, Varrak, 2009; K. Kroon, A. Laaniste, U Ugandi, Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus 2006 Õpetaja kogutud veebilehed, töölehed ja Pinteresti kogu.