

3.2-8/32 kinnitatud 13.05.2022

Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või

erialal ei ole kutseeksami sooritamise võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga. Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud koka eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Kooli lõpetamiseks on vajalik sooritada kutsequalifikatsioonieksam kokk, tase 4.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid

Neljanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õpingute läbimisel omandatav(ad)

kvalifikatsioon(id):	Kokk, tase 4
osakutse(d):	puuduvad

Õppekava struktuur

Koka õppekava maht on 120 EKAP, mis jaguneb järgnevalt:

1) põhiõpingud 99 EKAP; sh praktika 30 EKAP;

2) valikõpingud 21 EKAP.

Põhiõpingute moodulid (99 EKAP)

Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2 EKAP	• mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses • toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast • kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist • kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	• kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid • mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi • kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses • mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Toitlustamine	14 EKAP	• planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid • valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas • serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta • teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest • teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutuse nõuetest ja puhastusplaanist

Menüü planeerimine	4 EKAP	• koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi • arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse • koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid kasutades digivahendeid • arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes klientide arvust
Praktiline töö õppekeskkonnas	18 EKAP	• töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest • valmistab tellimisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduslikest eripäradest; • teenindab kliente personaalselt kasutades lauasteeninduse ja buffetlauas teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Teenindus ja müügitöö toitlustusettevõttes	6 EKAP	• kirjeldab toitlustusettevõtte igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust, • planeerib ja teostab ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks • teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. Rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid
Toiduvalmistamine	10 EKAP	• tunneb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevate toiduainete sortimenti, omadusi ning kasutamisevõimalusi • eeltöötleb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid erinevate tehnoloogiliste võtetega • valmistab roogi ja jooke toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevatest toiduainetest erinevate tehnoloogiliste võtetega • järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest • kasutab tootearendamise põhimõtteid toitlustusteeninduse toodete pakkumisel. Järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest
Töökorralduse alused	3 EKAP	• korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest • annab hinnangu etteantud menüüle arvestades menüü koostamise põhimõtteid • planeerib, ajastab enda ja kaastöötajate tööd meeskonnas

		teadlikult ettevõtte tootmises; korraldab toitlustusettevõtte laomajandust ning varustamist järgides aruandluse põhimõtteid
Menüü koostamine ja kalkulatsioon	7 EKAP	• koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest • koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara • vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles kasutades digivõimalusi
Praktika	30 EKAP	• planeerib isiklikke praktika eesmäärke; tagasisidestab praktikat • töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust • kasutab juhendamisel ettevõttes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid • eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid • teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid; tagasisidestab praktikat
Valikõpingute moodulid (26 EKAP)		
Catering teenindus	2 EKAP	• planeerib juhendi alusel peoteeninduse ja catering- teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmustele • planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonomilisi töövõtteid • teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides • planeerib ja teostab kogu ürituse vältel korrastus- ja puhastustöid, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele • mõistab toitlustusteeninduse korraldamist välitingimustes
Eritoitlustus	2 EKAP	• kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära • kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks • koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega • valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke toite ja jooke

Etikett	1 EKAP	• selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokoll mõistete ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses • eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamis, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel • koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse • riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile • selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava
Ettevõtluse alustamine	5 EKAP	• tunneb Eesti mastaabis õpitava eriala ettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses • võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid • teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid • rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis
Grillimine	1 EKAP	• kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid • koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest • planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja barbeque toitade menüüle oma köögitoimingud, seadmed, toitade serveerimine • valmistab juhendi järgi lihtsamaid grillitud ja barbeque toitusid • valmistab ja esitleb külalistajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid
Joogiõpetus	1 EKAP	• kirjeldab erinevate alkoholsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest • planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid ning valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks • tutvustab ja soovib kliendile vastavalt toitade ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke • võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele • valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Meistrikläss	1 EKAP	• valmistab ja serveerib innovaatilisi toite individuaalselt ja meeskonnas
Pagari- ja kondiitritöö	3 EKAP	• selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid • kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid • valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi

Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2 EKAP	• õppija kirjeldab erinevate rahvuste, sh eestlaste, toidukultuuri eripärasid • õppija kirjeldab üldjoontes erinevatest suurematest maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid • õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna üldtuntumaid rahvuskööride roogi
Restoraniköögi praktika	6 EKAP	• planeerib praktikajuhendi aluselt isiklikud praktika eesmärgid • tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega • töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust • töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid • eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid päeva põhisisöögikordade toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid • teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest • koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Restoranitöö korraldus	2 EKAP	• kirjeldab erinevate restoranide äriideid • rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise • planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid • järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte

Valikõpingute valimine:

Esimesel õppeaastal valikõpinguid ei ole.

Teisel õppeaastal on valikõpinguid 21 EKAP ulatuses.

Valikõpingute moodulid koostab kool, lähtudes põhiõpinguid täiendavatest või laiendavatest kutseoskustest, võtmepädevuste või lähedaste erialade kutsestandardites esitatud üksikkompetentsidest.

Õppijal on õigus valikõpingud valida koolis pakutavate valikõpingute hulgast tingimusel, et need toetavad põhiõpinguid. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid teiste õppeasutuste õppekavadeest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras. Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui kursuse õppijatest vähemalt 50% on selle valinud.

Lõpueksami lühikirjeldus:

Lõpueksamil demonstreerib õpilane praktilisi oskusi, planeerides, valmistades ja serveerides individuaalselt kolmekäigulise eine.

Praktika kirjeldus:

Õpilane planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist; töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid; planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid; valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid; teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid; analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab ja juhendi järgi praktikaaruande.

Spetsialiseerumised

puuduvad

Õppekava kontaktisik

Taisi Talviste, taisi.talviste@hariduskeskus.ee, tel (+372) 442 7888

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/2572/version/5364>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

Kokk (442 Neljanda taseme kutseõppe esmaõpe) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	Põhiharidusega isik
Õppevorm	statsionaarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivad õpistrateegiaid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
14 tundi		4 tundi	34 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses	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 õppeeesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötamise 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 õppija vajadusi ja	Mitteeristav hindamine

	eripära. Kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda õpistiilist.	
2. toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast	Selgitab tootlustuse 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 õppeeesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötamise 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 õppija vajadusi ja eripära. Kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda õpistiilist.	Mitteeristav hindamine
3. kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist	Selgitab tootlustuse 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 õppeeesmärgid	Mitteeristav hindamine

	lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluste 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 õppija vajadusi ja eripära. Kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda õpistiilist.	
4. kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi	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 õppeeesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluste 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 õppija vajadusi ja eripära. Kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda õpistiilist.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Arvutiõpetus Iseseisev õpe 2	Alateemad KUTSEALANE ARVUTIÕPETUS	Seos õpiväljundiga toimib kutseõppeasutuse

Praktiline töö 24	Tabelitöötluste programmi kasutamine, tööleht, töövihik. Tabelite koostamine, andmete vormindamine, tabelite raamimine. Erialaseks õppetööks vajalike tabelite koostamine. Animeeritud esitluse koostamine eriala- või üldaine tunniks. Slaidiesitluse loomine, sobiva slaiditüübi valimine teksti paigutamine slaididele graafilise objekti paigutamine slaididele. Slaidipõhja kujundamine animatsioonide lisamine slaididele slaidisiirde lisamine slaididele. Tekstitöötlusprogramm MS Word Esitluse loomine: MS Power Point MS Excel Digitaalse keskkonna loomine koka eriala õppijatele portfoolio, õpimapi jms sisestamiseks.	õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi
Praktiline töö	Digitaalse keskkonna loomine koka eriala õppijatele portfoolio, õpimapi jms sisestamiseks.	
Hindamisülesanded	Nõuetekohase esitluse loomine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppeülesanded on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppeülesanded on sooritatud.	
Eriala tutvustus Auditoorne õpe 10	Alateemad TOITLUSTUS- MAJUTUSVALDKOND Toitlustus- ja turismivaldkonna sisu. Majutus- ja toitlustusettevõtete roll turismimajanduses. Toitlustuse olulisus Eesti majanduses. Õppekäik majutus- ja/või toitlustusettevõttesse, õppekäigu kohta koostada raport etteantud lähteülesande põhjal, raporti koostamisel rakendada õigekirjareegleid Õpimapi koostamiseks koha loomine interneti keskkonnas. Esitluse koostamine juhendi alusel.	Seos õpiväljundiga mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks

		sobivaid digipädevusi
Iseseisev töö	Ülevaade õppija elupiirkonnas asuvatest praktika ettevõteteks sobivatest valdkonna ettevõtetes koos põhjendustega.	
Hindamisülesanded	MS Power Pointi koostamine etteantud juhendi järgi. Esitluse lisamine digitaalsesse õpimappi.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Iseseisev töö on esitatud. Raport õppekäigu kohta on koostatud juhendi alusel. Õpimapp on loodud digivahendeid kasutades. Õppija selgitab toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Iseseisev töö on esitatud. Raport õppekäigu kohta on koostatud juhendi alusel. Õpimapp on loodud digivahendeid kasutades. Õppija selgitab toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest.	
Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 10	Alateemad TOITLUSTAMISE VALDKONNA JA ÕPINGUTE ALUSED Lõimingud: kutsealane eesti keel, arvutiõpetus. Esitluse loomine Microsoft PowerPointiga. Microsoft Word. Õpikeskkonnad. Moodle keskkond. Pärnumaa Kutsehariduskeskuse kirjalike tööde koostamise juhend. Tutvumine kokk, tase 4 kutsestandardiga. Õppija koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluse digivahendeid. Õppija kasutab töö teostamiseks kokk, tase 4 kutsestandardit ja koka ametijuhendit. PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE (PKHK) ÕPPEKORRALDUS Tutvumine koka eriala õppekavaga. Leida digivahendeid kasutades PKHK sisekorra eeskiri ja tutvuda sellega. Orienteerumine koolimajas. Erialaga tutvumine. Õpioskused. Õppemeetodid. Õppevideo loomine.	Seos õpiväljundiga mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi

	Õpilane loob meeskonnatööna õppevideo õpitavast erialast. Õpilane kirjeldab, mis on õpitaval erialal oluline.	
Praktiline töö	Õppevideo loomine meeskonnatööna.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija sooritab teadmiste kontrolli kooli kohta. Õppija koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluste digivahendeid. Õppija kasutab töö teostamiseks kokk, tase 4 kutsestandardit ja koka ametijuhendit.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ettetulevatele olukordadele sobilikke lahendusi. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluste digivahendeid. Töölehed on täidetud vastavalt juhendile.	

Õppemeetodid	Praktiline töö. Interaktiivne loeng. Meeskonnatöö. Paaristöö. Rühmatöö. Õuesõpe. Probleemülesannete lahendamine. Köitev loeng. Arutelu. Õppekäik.	
Hindamise meetodid	Digitaalse õpimapi loomine. MS Power Pointi koostamine etteantud juhendi järgi. Esitluse lisamine digitaalsesse õpimappi. Töölehtede täitmine. Õppija koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluste digivahendeid. Õppija kasutab töö teostamiseks kokk, tase 4 kutsestandardit ja koka ametijuhendit.	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	MS Power Pointi koostamine etteantud juhendi järgi. Esitluse lisamine digitaalsesse õpimappi. Töölehtede täitmine. Õppija koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötluste digivahendeid. Õppija kasutab töö teostamiseks kokk, tase 4 kutsestandardit ja koka ametijuhendit.	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
Õppematerjalid	Õppekirjandus Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Roosipõld, A. (2008). Toitlustuse alused.	

	H.Tooman; 2010; Argo; Kuidas kasvab turismipuu? Turismimajanduse alused E-õppematerjalid Sissejuhatus reisimise, turismi ja vaba aja veetmise valdkonna kutseõpingutesse. koostajad: S.Rekkor, M.Konno, A.Kana https://cmsimple.e-ope.ee/turism/index.html Õigekirjutus- ja sõnavaraharjutused koka erialale, Merle Zibo, HKHK, https://web.hkhk.ee/eope/kokkade_eesti_keel/ Kutsekoja koduleht. Kutsestandard Kokk, tase 4 https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/10668013 Pärnumaa Kutsehariduskeskuse õppekorralduseeskiri https://www.hariduskeskus.ee/index.php/opilasele-2/oppekorralduslikud-dokumendid Toitlustuse alused https://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/index.html@Avaleht.html
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Õpitee ja töö muutuv as keskkonnas	5	Terje Jürivete,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv as keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
71 tundi		21 tundi	38 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	Analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga. Sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid. Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega. Selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid. Kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda. Selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi. Kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest. Valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli. Seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused. Analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi	Mitteeristav hindamine

	ühiskonnas. Kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid. Kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust. Valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile. Koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks. Analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes. Kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid. Selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist. Selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.	
2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi	Analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga. Sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid. Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega. Selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid.	Mitteeristav hindamine

	Kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda. Selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi. Kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest. Valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli. Seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused. Analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas. Kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid. Kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust. Valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile. Koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks. Analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes. Kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid. Selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist. Selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv	
--	---	--

	keskkonnas.	
3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	Analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga. Sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid. Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega. Selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid. Kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda. Selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi. Kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest. Valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli. Seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused. Analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas. Kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid. Kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust. Valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile. Koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud	Mitteeristav hindamine

	lahenduse elluviimiseks. Analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes. Kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid. Selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist. Selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas.	
4. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama	Analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga. Sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid. Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega. Selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid. Kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda. Selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi. Kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest. Valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli.	Mitteeristav hindamine

	Seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused. Analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas. Kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid. Kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust. Valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile. Koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks. Analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes. Kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid. Selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist. Selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Asjaajamise alused Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 5	Alateemad Asjaajamisega seotud seadused. Dokumendi vormistamise reeglid. Kandideerimisdokumendid. CV, motivatsioonikiri. E-kiri. Dokumentide säilitamine.	Seos õpiväljundiga mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning

		võimalusi
Iseseisev töö	Organisatsiooni dokumentide säilitamise vajadus.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppijal on vormistatud korrektselt CV, motivatsioonikiri. Test on sooritatud positiivsele tulemusele. Esitatud on iseseisev töö- töö Elektroonilise Riigi Teatajaga. Seadused.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppijal on vormistatud korrektselt CV, motivatsioonikiri. Test on sooritatud positiivsele tulemusele. Esitatud on iseseisev töö- töö Elektroonilise Riigi Teatajaga. Seadused.	
Majanduse ja ettevõtluse alused Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 11	Alateemad MAJANDUSE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED. Majandusteadus. Arukas tarbimine ja rahakasutus. Ettevõtlus ja selle koht ühiskonnas. Ettevõtlusvormid. Turumajandus. Hinnastabiilsus. Valitsus ja riigieelarve. Tööjõud majanduses.	Seos õpiväljundiga mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Praktiline töö	Ettevõtte külastus või külalislektorite kaasamine õppeprotsessi.	
Hindamisülesanded	Pere eelarve on koostatud juhendi alusel erinevaid andmebaase ja töövahendeid kasutades. Arvestustöö on positiivselt sooritatud.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestustöö, majanduse alused (mõisted). Töölehtede esitlemine koos eneseanalüüsiga õpimapis. Töölehed: Majandusringluse mudel. Organisatsioonid piirkonnas. Organisatsioon kui avatud süsteem.	

	Organisatsiooni keskkond.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Arvestustöö on positiivselt sooritatud. Töölehed on täidetud ja lisatud õpimappi.	
Suhtlemine ja meeskonnatöö Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 16	Alateemad SUHTLEMINE JA MEESKONNATÖÖ. Projektõpe, ühistegevused. Organisatsioonikultuur, inimene organisatsioonis: staatus, töörahulolu, motivatsioon, inimese elukvaliteet; rühm organisatsioonis, rühmaprotsessid, formaalsed ja informaalsed rühmad, rühmatöö/meeskonnatöö, suhted meeskonnas; üksikisiku ja meeskonna vastutus. Infovahetuse ja tagasiside tähtsus, ametlik ja mitteametlik suhtlemine, probleemide ennetamine ja lahendamine; aja otstarbekas kasutamine; loovus ja innovaatus, väärtused, loomise protsess, lahenduse elluviimine.	Seos õpiväljundiga kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses
Praktiline töö	Juhtumipõhise situatsioonülesande lahendamine teemal „Kliendikeskne teenindus“.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Meeskonnatööna (ettevõtlus-) keskkonna analüüs. Meeskonnatööna projektiidee koostamine selle teostatavuse analüüs. Projektiidee ja selle teostamise tutvustus / esitlemine võimalikele rahastajatele.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas; kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid; kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile; koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks. Analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes.	
Tööseadusandlus Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 2	Alateemad TÖÖSEADUSANDLUS Töö ja töösuhete üldpõhimõtted. Kehtivad õigusaktid ja infoallikad. Töö- ja puhkeaeg. Puhkus ja puhkuste ajakava. Töölehed õigusaktide abil. Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu sõlmimine, sisu, lõpetamine ning nende omavaheline võrdlemine. Organisatsiooni töökorralduslikud dokumendid.	Seos õpiväljundiga mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises

	Töö- ja puhkeaeg, puhkus. Töötaja õigused-kohustused, vastutus.	tähenduses
	Teemade kordamine ja ülesannete vormistamine.	
Iseseisev töö	Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus; Tööseadusandluselase kaasuse lahendamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on kompleksülesanne töölepingu seaduse alusel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Esitatud on kompleksülesanne töölepingu seaduse alusel.	
Õpitee kavandamine I Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 6	Alateemad Isikuomadused, töötamist mõjutavad isikuomadused. Väärtused. Huvid ja oskused sh suhtlemis- ja koostööoskused. Õpioskused ja -eesmärgid, õpimotivatsioon. Karjääriinfo (tasemeõpe, täiskasvanuõpe, kodu- ja välismaal töötamine, noortevahetuste võimalused, vabatahtlik töö jne.) leidmist, analüüsimist ja kasutamist kokkuvõtva töölehe täitmine. Õpitee kavandamine. Kandideerimisdokumendid ja töövestlus. Lõimingu võimalused: moodul toitlustamise valdkonna ja õpingute alused.	Seos õpiväljundiga kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja töölaseid võimalusi ning piiranguid mõistab enda vastutust oma töölase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	1. Õppija koostab kirjaliku eneseanalüüsikoka erialast lähtuvalt, hinnates enda huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi, tuues välja tugevused ja nõrkused ning sõnastab tuginedes eneseanalüüsile põhjendatud õpieesmärgid. 2. Kandideerimisdokumentide koostamine arvutis. 3. Töövestluse simulatsioonil osalemine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Koostatud on eneseanalüüs.	
Õpitee kavandamine II Auditoorne õpe 12 Iseseisev õpe 2	Alateemad Eneseregulatsioon (enesejuhtimine, ajaplaneerimine, eesmärkide püstitamine, takistuste teadvustamine, tunnete juhtimine, töölase stressi ja läbipõlemisega toimetulek,). Tänapäevased võimalused töölase pingega hakkamasaamisel (kovisioon, supervisioon, coaching). Muutuv maailm ja tööturg. Lõimingu võimalused: praktika mooduliga. Hindamisülesanded:	Seos õpiväljundiga mõistab enda vastutust oma töölase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama

	Õpiteeplaani koostamine.	
Hindamisülesanded	1. Õppija koostab SWOT analüüsi omandatud oskuste ja teadmiste kaardistamiseks, probleemide lahendamiseks, tulevikku suunatud arengute kavandamiseks. 2. Õpiteeplaani koostamine toetudes õppematerjalidele. Õppija koostab ja esitleb õpitee plaani võttes arvesse enda huvisid, võimalusi, piiranguid, keskkonnategureid.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	1. Õppija koostab SWOT analüüsi omandatud oskuste ja teadmiste kaardistamiseks, probleemide lahendamiseks, tulevikku suunatud arengute kavandamiseks. 2. Karjääriplaani koostamine toetudes õppematerjalidele.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 1. Õppija koostab SWOT analüüsi omandatud oskuste ja teadmiste kaardistamiseks, probleemide lahendamiseks, tulevikku suunatud arengute kavandamiseks. 2. Karjääriplaani koostamine toetudes õppematerjalidele.	

Õppemeetodid	Meeskonnatöö. Praktiline töö. Probleemülesanded. Näitlikustatud loeng. Arutelu. Esitlus. Harjutused. Kõitev loeng. Rühmatöö. Iseseisev töö arvutis.
Hindamise meetodid	Praktilised tööd. Arvestustööd. Iseseisev töö.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamisülesanded on esitatud lävendi tasemel. Õpetaja kasutab õppeprotsessi hindamise ajal muuhulgas kujundavat hindamist.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Moodul hinnatakse mitteeristavalt (A/MA) . Mooduli lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest, millega on hinnatud õpiväljundeid 1- 4 . Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.
Õppematerjalid	Abiks valikutel. Eesti Töötukassa, Tallinn 2018 Istuda või astuda? Praktilised sammud oma elutee kavandamiseks. Sihtasutus Innove, 2014 Karjääri planeerimise oskuste kujundamine kutseõppes. Õpetajaraamat kutseõppeasutuse õpetajale. SA Innove karjääri- ja nõustamisteenuste arenduskeskus, Tallinn 2014

Anti Kidron. Suhtlemine. Mondo 2004
M. McKay, M. Davies, P. Fanning. Suhtlemisioskused. Väike Vanker 2004
<https://www.minukarjaar.ee/esileht>
Harjutused: Mina täna, <https://www.minukarjaar.ee/esileht>
Ardo Reinsalu. Praktiline ajajuhtimine. HAL Consult 2012
Aino Siimon. Ajajuhtimine. Tartu Ülikooli Kirjastus 2004
Kuidas seada motiveerivaid eesmärke:
Tööleht 1, eesmärkide seadmine alla laadimiseks:
https://www.inspiratsioon.ee/wp-content/uploads/2010/04/eesmargid_tooleht_inspiratsioon_ee.pdf
Tööleht 2, eesmärkide seadmine alla laadimiseks: <https://inspiratsioon.ee/wp-content/uploads/2020/01/eesmargi-seadmine.pdf>
Julge unistada (inspiratsioonilugu) <https://inspiratsioon.ee/julge-unistada/>
Tööturul nähtavaks
video-CVga? <https://www.minukarjaar.ee/et/lugemist/tooturul-nahtavaks-video-cvga-toeline-valjakutse-keskealisele-tootsijale>
Harjutused: Mina homme, <https://www.minukarjaar.ee/harjutused?filter=Mina-homme>

Töölepingu seadus (<https://www.riigiteataja.ee/akt/112072014146?leiaKehtiv>)
Võlaõigusseadus (<https://www.riigiteataja.ee/akt/961235?leiaKehtiv>)
Töötajad ja töötasu. 2020. Pilvebüroo

Majandusõpik gümnaasiumile. Tallinn. 2018. JA SA
Ettevõtluse alused. 2007 https://www.tthk.ee/bw_client_files/tthk/public/img/File/Oppematerjal/Ettev_alused.pdf
Majandusõpetus. 2012
<http://dspace.ut.ee/bitstream/handle/10062/29059/Majandusopetus.pdf>
<https://minuraha.ee/>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamine	14	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
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.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
122 tundi		33 tundi	209 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid	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 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
2. valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas	Planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning	Mitteeristav hindamine

	järgides enesekontrolliplaani. Valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Eeltöötleb 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.	
3. serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta	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 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	Mitteeristav hindamine

	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.	
4. teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	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 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
5. teeb igapäevaseid puhastus-ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest	Planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani. Valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt	Mitteeristav hindamine

ja puhastusplaanist	tehnoloogilisest kaardist. Eeltöötleb 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.	
---------------------	--	--

Mooduli jagunemine		
Eesti rahvusköök Auditoorne õpe 7 Iseseisev õpe 3	Alateemad EESTI RAHVUSKÖÖK Toiduained eestlaste toidulaul. Põhilised toiduvalmistamise viisid. Traditsioonilised toidud tähtpäevadel. Lõiming praktiliste õppekõogi tundidega. INNOVAATILINE EESTI KÖÖK	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente

		juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Iseseisev töö	Juhendi alusel Eesti ühe piirkonna toidukultuuri uurimine ja ettekande tegemine rühmakaaslastele.	
Hindamisülesanded	Juhendi alusel Eesti ühe piirkonna toidukultuuri uurimine ja ettekande tegemine rühmakaaslastele.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teema lõpptulemus kujuneb vähemalt lävendi tasemel sooritatud töödest. Juhendi alusel Eesti ühe piirkonna toidukultuuri uurimine ja ettekande tegemine rühmakaaslastele. Lõimitud praktilistest tundidest 100% osavõtt.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Juhendi alusel Eesti ühe piirkonna toidukultuuri uurimine ja ettekande tegemine rühmakaaslastele. Lõimitud praktilistest tundidest 100% osavõtt. Õppija: oskab valmistada läbi aegade tuntumaid Eesti toite; oskab kasutada maitseaineid a maitsetaimi; oskab kasutada toiduresepti raamatuid ja leida internetti; kirjeldab eestlaste toidupärandit, nimetab eestipäraseid toiduainete külm- ja kuumtöötlemiseviise; teab Eesti köögile omaseid toidu maitsestamise võimalusi; nimetab Põhja- , Ida-, Lõuna- ja Lääne Eestile iseloomulikke toite; nimetab Pärnumaa põldudel kasvatatavaid teravilju, metsades kasvavaid marju ja seeni, merekalu, jõekalu, kooliaias kasvatatavaid puuvilju, marju ja maitsetaimi; Pärnumaa mahetooteid.	
Eesti rahvusköök. Praktiline töö õppeköögis Praktiline töö 30	Alateemad EESTI RAHVUSKÖÖK. Praktilised tunnid kooli õppeköögis. Innovaatiline Eesti rahvusköök. Eestimaise tooraine kasutusvõimalused toiduvalmistamises. Töö planeerimine. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine. Toiduohutus. Puhastustööd.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente

		juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Praktiline töö	Õppija käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb 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; lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele; õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest.	
Hindamisülesanded	Praktiline töö õppekõõgis.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on 100% praktilistest tundidest osavõtt ja sooritatud on kõik praktilised tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani; valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb 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; lähtub kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele; õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest.	
Esmaabi Auditoorne õpe 16	Alateemad Sissejuhatus teemasse. Esmaabi. Traumad. Tekemehhanismid. Pea-, kaela,-ja seljatraumad. Anatoomilise laua tutvustus. Epilepsia-krambid. Tekkepõhjused. Termilised kahjustused.Hingamishäired.Tekkepõhjused. Elustamine. Esmaabi kergemate vigastuste korral köõgis. Teemat kokkuvõttev test ja praktilised ülesanded.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta

		teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest; kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile. Õppija sooritab kõik õppeülesanded juhendamisel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest; kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile. Õppija sooritab kõik õppeülesanded juhendamisel.	
Kutsealane liikumine Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 20	Alateemad KUTSEALANE LIIKUMINE VÕIMLEMISHARJUTUSED kutsehaiguste ennetamiseks.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning

		lähtuvalt tööhutusnõuetest ja puhastusplaanist
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija osaleb 100% kõikides tundides ja sooritab võimlemisharjutused. Selgitab võimlemisharjutuste mõju füüsilisele seisundile ning töövõime taastumisele kasutades taastavaid võimlemisharjutusi.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija osaleb 100% kõikides tundides ja sooritab võimlemisharjutused. Selgitab võimlemisharjutuste mõju füüsilisele seisundile ning töövõime taastumisele kasutades taastavaid võimlemisharjutusi.	
Praktiline töö õppekõõgis Praktiline töö 87	Alateemad TOIDUVALMISTAMISE ALUSED Lõiming toiduvalmistamise aluste auditoorsete tundidega. Praktiline töö õppekõõgis. Tööhutusosalane juhendamine. Reeglid õppekõõgis. Toorainete kasutamine lähtuvalt tehnoloogilisest kaarditest, mis on koostatud matemaatilisi tehteid sooritades. Vastavalt hügieeninõuetele asjakohaste töövahendite ja -seadmete ohutult ja keskkonnasäästlikult käitlemine ja kasutamine. Praktiliste oskuste omandamine ettevõtetes. TOIDUOHUTUS TÖÖ PLANEERIMINE TÖÖVAHENDID JA SEADMED PUHASTUSTÖÖD MEESKONNATÖÖ TÖÖ TAGASISIDESTAMINE	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Praktiline töö	Põhitehnikate omandamine: Kõõgiviljade tükeldamine. Kala rookimine, fileerimine. Lihakerede tükeldamine jne. Etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamate toitade ja jookide valmistamine ja serveerimine. Praktilise töö käigus seadmete ja töövahendite kasutamine, puhastamine ning töökoha korrashoid.	
Hindamisülesanded	Praktilise töö tulemusena valmistatakse ja serveeritakse meeskonna tööna, üksteise juhendamisel, müügiks sobiv kahekäõguline eine ettenähtud ajaga. Eine valmistamisel kasutatakse õõgeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitakse tehnoloogilist kaarti ja koostõõs kirjutatud tööplaani. Täidetakse hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise	

	reegleid. Köögis kasutatakse õigeid koristuspuhastusvahendeid ja töövõtteid.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Töötab läbi kulinaaria teoreetilise materjali ja teostab kõik antud õppeülesanded. Koostab praktilistes tundides tehtud roakaartidest digitaalse kogumiku (õpimapp) ja kasutab seda vastavalt vajadusele. Praktilise töö tulemusena valmistatakse ja serveeritakse meeskonna tööna, üksteise juhendamisel, müügiks sobiv kahekäiguline eine ettenähtud ajaga. Eine valmistamisel kasutatakse õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitakse tehnoloogilist kaarti ja koostöös kirjutatud tööplaani. Täidetakse hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise reegleid. Köögis kasutatakse õigeid koristuspuhastusvahendeid ja töövõtteid.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kirjeldatud on toitude ja jookide põhilisi valmistusviise. Eeltöötleb tooraineid kasutades õigeid ja asjakohaseid külm- ja kuumtöötlusvõtteid järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid. Käitleb toidutooret teadlikult, säästlikult, tuues välja toidutoorme iseloomulikud maitse ja omadused. Valitud ja käideldud on toorained vastavalt tehnoloogilise kaardile, kasutades ajakohaseid töövahendeid. Tehnoloogiliste kaartide järgi on valmistatud lihtsamaid toite ja jooke säästlikult ja toiduhügieenireegleid järgides. Oma töö on planeeritud. Oma tööle on antud hinnang. Õppija mõistab toiduhügieeni põhimõtteid lähtudes toiduseadusest. Mõistab ettevõtte enesekontrolliplaani sisu ja sellega seotud tegevusi köögis. Selgitab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamise vajadust. Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt erialast.	
Puhastustööd Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 17	Alateemad PUHASTUSTÖÖD TOITLUSTUSETTEVÕTTES Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted; mustus; vee kasutamine puhastustöödel; Ph mõiste; puhastuslahuste valmistamine. Puhastustööd ja puhastusplaan. Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine. Hooldusjuhendiga tutvumine. Koristusvajaduse määramine. TEKSTIILIDE HOOLDUS Tööriiete pesemine ja korrashoid, triikimine. Lauapesu hooldus.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse

		põhimõtetest
Iseseisev töö	Töötab läbi seadmete ja puhastustööde teoreetilise materjali ja teostab kõik antud õppeülesanded.	
Praktiline töö	Praktilistes toiduvalmistamise tundides kasutab seadmeid ja töövahendeid ning puhastab õppeköögi.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös; kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest; arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks. Viiv juhendamisel läbi puhastustöid.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös; kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest; arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks. Viiv juhendamisel läbi puhastustöid.	
Teeninduse alused Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 40	Alateemad TEENINDUSE ALUSED Klienditeeninduse ülesanded. Teenindaja kuvand. Teenindaja roll ja ülesanded. Teeninduse tähtsus ja vajalikkus. Kliendikeskne teenindus. Lauakatmis- ja serveerimisvahendid. Nõude poleerimine. Teenindamise põhitehnikad. Teenindusprotsess. Suuline eneseväljendus. Tagasisidestamine. Järeltööd.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusunõuetest

		ja puhastusplaanist
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud on test teeninduse alused; osaletud rollimängus, lahendatud on probleemülesanne. Õppija on osalenud teenindusprotsessis.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Testi positiivsele tulemusele sooritamine. Osalemine rollimängus. Õppija teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja väljendab end arusaadavalt eesti keeles.	
Toiduaineteõpetus I Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 15	Alateemad TOIDUAINETEÕPETUS TOIDUAINETEGRUPID JA NENDE SÄILITUSVIISID Realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded. Toiduainete päritolu. Toiduainete gruppide koht menüüs, toidupüramiidis. Toiduainete märgistamine ja säilitusnõuded. TAIMSET JA LOOMSET PÄRITOLU TOIDUAINED Köögiviljad. Maitseained, kastmed, sool. Tera- ja kaunviljad. Kala ja kalatooted. Liha ja lihatooted. Muna. Piim ja piimatooted. Kohv ja kohvijoogid. Tee ja teejoogid. Suhkur, suhkruasendajad ja mesi. Maiustused. Joogid. Toidurasvad. Toidukontsentraadid.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Õppeülesanded on juhendamisel täidetud.	

kujunemine		
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Iseloomustab toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid lähtudes nende kvaliteedinäitajatest, toiteväärtusest, säilitamistingimustest. Kirjeldab üldtuntud toiduainete kasutamise võimalusi ja kasutamist toitlustusettevõttes.	
Toiduhügieen Auditoorne õpe 13 Iseseisev õpe 2	Alateemad TOIDUHÜGIEEN Isiklik hügieen. Toiduainete sanitaarhügieen. ENESEKONTROLLIPLAAN koostamine, rakendamine, HACCP põhimõtted. Temperatuuri kontroll- toitude, toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused. Viirused, bakterid, seened, parasiidid. Toidumürgitused ja -nakkused.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Probleemülesanded on lahendatud. Toiduhügieeni teemas lahendab õppija testi positiivsele tulemusele.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Probleemülesanded on lahendatud.	

	Toiduhügieeni teemas lahendab õppija testi positiivsele tulemusele.	
Toiduvalmistamise alused Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 10	Alateemad TOIDUVALMISTAMISE ALUSED TOIDUAINETE KULINAARSE TÖÖTLEMISE VÕTTED. Kulinaarse töötlemise põhiviisid, kuum- ja külmtöötlemine. ROAGRUPID. Roagruppide osatähtsus, liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine. Roagrupid: puljongid, supid, kastmed, vormitoidud, teravilja- ja köögiviljatoidud ja lisandid, salatid, võileivad. Munatoidud, pudrud. Lihtsad road lihast ja kalast. Lihtsad magustoidud. Kuumad ja külmad joogid. TOITUDE MAITSESTAMINE Maitseained. Maitsemeeled. KÖÖGITÖÖ TEHNIKAD	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist
Hindamisülesanded	Interaktiivsed töölehed. Testid erinevate roagruppide põhivalmistamise viisidest. Nutitest. Meeskonnatööna probleemülesannete lahendamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija selgitab roagruppe, nende osatähtsust menüüs, tervislikus toitumises. Õppija kirjeldab erinevate roagruppide põhitehnoloogiaid, selgitab tehnoloogiliste kaartide alusel toitude põhitehnoloogiaid.	

	Kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on kõikide õppeülesannete täitmine, nutitesti sooritamine etteantud tulemust järgides. Õppija on osalenud buffetlõuna planeerimisel- menüü koostamisel, tehnoloogiate selgitamisel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija selgitab roagruppe, nende osatähtsust menüüs, tervislikus toitumises. Õppija kirjeldab erinevate roagruppide põhitehnoloogiaid, selgitab tehnoloogiliste kaartide alusel toitude põhitehnoloogiaid. Kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on kõikide õppeülesannete täitmine, nutitesti sooritamine etteantud tulemust järgides. Õppija on osalenud buffetlõuna planeerimisel- menüü koostamisel, tehnoloogiate selgitamisel.	
Töövahendid ja seadmed Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 4	Alateemad TÖÖVAHENDID JA SEADMED Töövahendite materjalid. Eeltöötlemisseadmed. Kuumtöötlemisseadmed. Nõudepesuseadmed. Ohutu töö seadmetega. Köögitöövahendite ja -seadmete õige puhastamine.	Seos õpiväljundiga planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas serveerib toite ja jooke juhendamisel planeerides oma tööd ja töökohta teenindab kliente juhendamisel lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist
Iseseisev töö	Etteantud tehnoloogiliste kaartide põhjal töövahendite loetelu, orienteeruva tööaja ja töökoha planeerimine.	

Praktiline töö	Seadmete ja töövahendite kirjeldamine lähtuvalt nende kasutuseesmärgist.
Hindamisülesanded	Praktilise töö käigus seadmete ja töövahendite kasutamine, puhastamine.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud on kõik õppeülesanded vastavalt juhendile.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid. Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid töövahendeid, köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest.

Õppemeetodid	Meeskonnatöö. Interaktiivne loeng. Arutelu. Praktiline töö. Rollimäng. Õppekäik. Praktiliste oskuste omandamine koos töömaailma esindajatega. Näitlikustatud loeng. Rühmatöö töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Probleemülesannete lahendamine. Iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, õppefilmid, e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine.
Hindamismeetodid	Test: teeninduse alused. Rollimäng Töö planeerimise teemas hinnatakse õppijat praktilise töö tunnis. Hindekriteeriumid: õppija planeerib oma töökoha õigesti, valib asjakohased töövahendid, töö lõppedes korrastab töökoha, asetades kõik vajaminevad töövahendid õigetele kohtadele köögis. Toiduhügieeni teemas lahendab õppija testi positiivsele tulemusele. Esmaabi teemas lahendab õppija testi ning annab juhendi alusel esmaabi. Põhitehnoloogiate kirjeldamine, probleemülesannete lahendamine, testide lahendamine. Oskuste demonstratsioon. Õppija valib ja käitleb õppeköögis toiduaineid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile. Õppija valib asjakohased töövahendid, planeerib oma töökoha juhendamisel. Ajastab oma tööpäeva. Õppija valmistab ja serveerib õppeköögis kaks toitu ja ühe joogi juhendamisel. Õppija presenteerib toite ja jooki. Õppija töötab säästlikult ja järgib toidu- ja tööohutuse nõudeid. Õppija puhastab töökoha. Õppija annab oma tööle hinnangu.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on 100% osavõtt praktilistest tundidest. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks sooritab õppija oskuste demonstratsiooni.

	Varik, Tallinna Teeninduskool, http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/ Eesti toidukultuur, https://bit.ly/3qQ3d7Z Esmamulje teeninduses, S.Rekkor; M.Konno, http://cmsimple.e-ope.ee/esmamulje_teeninduses/?Avaleht Teeninduskett, S.Rekkor; M.Konno, https://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/ Juhend digimapi koostamiseks.
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Menüü planeerimine	4	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
68 tundi		21 tundi	15 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi	Koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Põhjustab toitumise valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile. Arvutab retsepti alusel toitumise toitaineid koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitumise keemilise koostise andmebaasi. 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. Koostab juhendamisel põhisoovituste toitudele tehnoloogilised kaardid. Vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid kasutades tabelitöötluse digivahendeid. Arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust.	Mitteeristav hindamine
2. arvutab retsepti alusel toitumise toitaineid koostise ja toiteväärtuse	Koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Põhjustab toitumise valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete	Mitteeristav hindamine

	omadustest ja mõjust inimorganismile. Arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase. 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. Koostab juhendamisel põhisöögikordade toitudele tehnoloogilised kaardid. Vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid kasutades tabeltöötluste digivahendeid. Arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust.	
3. koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid kasutades digivahendeid	Koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Põhjustab 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 menüüd 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 toitudele tehnoloogilised kaardid. Vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid	Mitteeristav hindamine

	kasutades tabelitöötluste digivahendeid. Arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust.	
4. arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes klientide arvust	Koostab juhendamisel ettevõtte eripäradele vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovide ja vajadusest. Põhjustab 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 menüüd lasteaiadele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi. Koostab juhendamisel põhisoogikordade toitudele tehnoloogilised kaardid. Vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid kasutades tabelitöötluste digivahendeid. Arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kutsealane keemia Auditorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	Alateemad KUTSEALANE KEEMIA Keemilised protsessid inimese organismis. Orgaanilised ained organismis. Toidus sisalduvate toitainete muutumine kulinaarse töötlemise protsessis.	Seos õpiväljundiga koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppijal on sooritatud kõik õppeülesanded. Õppija põhjendab toitute valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppijal on sooritatud kõik õppeülesanded. Õppija põhjendab toitute valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile.	
Kutsealane matemaatika Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 5	Alateemad KUTSEALANE MATEMAATIKA. Mõõtühikud ja nende vahelised seosed. Mahu ja massi teisendamine, protsentarvutused. Retseptide kohandamine- suurendamine ja vähendamine. Tooraine vajaduse arvutamine, lähtuvalt toidukorrast, menüüst, ja klientide arvust, kasutades vormistamiseks digivahendeid.	Seos õpiväljundiga koostab juhendamisel põhisöögikordade toitute tehnoloogilised kaardid kasutades digivahendeid arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes klientide arvust
Iseseisev töö	Erialaste õppeülesannete lahendamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust. Õppija mõistab mõõtühikuid ja nende vahelised seosed. Teisendab mahu ja massi, sooritab protsentarvutused; suurendab ja vähendab retsepte.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppeülesanded on sooritatud positiivsele tulemusele.	
Menüü koostamise alused. Kalkulatsiooni alused. Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 9 Praktiline töö 15	Alateemad MENÜÜ KOOSTAMISE ALUSED MENÜÜ KUI TOOTMISTÖÖ PLANEERIMISE VAHEND menüütüübid vastavalt ettevõtte tüüpidele, menüü koostamine. Menüü koostamise põhimõtted. Terminoloogia. Toidukorrad. KALKULATSIOONI ALUSED Sissejuhatus teemasse. Kalkulatsioonialane terminoloogia. TEHNOLOOGILISED KAARDID Standardretseptuurid. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogilise kaardi koostamine. Külm- ja kuumtöötlemise kaod. Probleemsed toorained ja vesi kalkulatsioonikaardil. Võileiva, salati, supi ja prae kalkuleerimine. Retseptide kohandamine vastavalt kliendile, lähtuvalt riiklikest toitumissoovitustest. Lõiming- kutsealane matemaatika- mahu ja massi teisendamine, protsentarvutused.	Seos õpiväljundiga koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi arvutab retsepti alusel toitute toitaineid koostise ja toiteväärtuse koostab juhendamisel põhisöögikordade toitute tehnoloogilised kaardid kasutades digivahendeid arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes klientide arvust

	Koostada supi, salati ja prae tehnoloogiline- ja kalkulatsioonikaart. Kalkulatsioonikaardi koostamine, kasutades digivahendeid. Retseptide kohandamine- suurendamine ja vähendamine. Tooraine vajaduse arvutamine, lähtuvalt toidukorrast, menüüst, ja klientide arvust, kasutades vormistamiseks digivahendeid.	
Iseseisev töö	Menüüde analüüs lähtuvalt juhendist. Juhendi alusel argipäeva lõunasöögimenüü koostamine, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest, kliendi soovidest ja vajadusest.	
Praktiline töö	Menüüde koostamine suurröögi kliendisihtrühmadele lähtuvalt õigusaktidest. Nõuetekohaste tehnoloogiliste kaartide ja standardretseptuuride koostamine. Nõuetekohaste tooraine- ja hinnakalkulatsioonide koostamine.	
Hindamisülesanded	Annab hinnangu toitlustusettevõtte menüüle lähtudes menüü koostamise põhimõtetest. Planeerib juhendamisel menüü etteantud sihtrühmale. Koostab nõuetekohaseid tehnoloogilisi kaarte ja standardretsepte. Koostab nõuetekohaseid tooraine- ja hinnakalkulatsioone. Arvutab tooraine vajadust ja maksumust ning toidu müügihinda vastavalt toitlustusettevõtte eripärale ja hinnastamispõhimõtetele	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesanded on juhendamisel täidetud. Hindamisülesanne menüüle hinnangu andmisest on vormistatud korrektselt ning kasutatud on korrektset kirjakeelt ning erialaseid termineid, sisaldab hinnangut menüüle, mis tuleneb menüü koostamise põhimõtetest, sisaldab hinnangut koos põhjenduste ja näidetega menüü tervislikkusest, menüü hinnang on kaasõpilastele esitletud Õpilane arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppeülesanded on juhendamisel täidetud. Hindamisülesanne menüüle hinnangu andmisest on vormistatud korrektselt ning kasutatud on korrektset kirjakeelt ning erialaseid termineid, sisaldab hinnangut menüüle, mis tuleneb menüü koostamise põhimõtetest, sisaldab hinnangut koos põhjenduste ja näidetega menüü tervislikkusest, menüü hinnang on kaasõpilastele esitletud Õpilane arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust.	
Toitumisõpetuse alused Auditoorne õpe 18 Iseseisev õpe 2	Alateemad TOITUMISÕPETUSE ALUSED. Tervisliku toitumise põhimõtted. TASAKAALUSTATUD MENÜÜ. TOITUMISSOOVITUSED TOIDUPÜRAMIID TOITAINED Põhitoitainete leidumine toiduainetes, nende ülesanded inimorganismis.	Seos õpiväljundiga koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitusi

	TALDRIKUREEGEL SÖÖGIKORRAD Toitude toitaineline koostis, toiteväärtus. Toitainete vajaduse arvutamine kasutades toitude keemilise koostise andmebaase. Lõiming menüü koostamise teemaga: toitumist reguleerivad õigusaktid; riiklikud toitumis- ja liikumissoovitused. Menüüde koostamine ja kohandamine erinevatele kliendisihtrühmadele.	arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid kasutades digivahendeid arvutab juhendamisel tooraine vajaduse lähtudes klientide arvust
Iseseisev töö	Minu toidupüramiid ja liikumisharjumused. Enda toidupüramiidi ja kehalise aktiivsuse võrdlemine riiklikult kehtivate toitumis- ja liikumissoovitustega.	
Praktiline töö	Etteantud juhendi põhjal toidu toiteväärtuse arvutamine ja hinnangu andmine; Mitmekäigulise tervisliku menüü koostamine etteantud juhendi põhjal; menüü kohandamine erivajadustega klientidele.	
Hindamisülesanded	Enda toidupüramiidi ja kehalise aktiivsuse võrdlemine riiklikult kehtivate toitumis- ja liikumissoovitustega. Õppija koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Õppija arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud on probleemülesanded: toitumise tähtsus; minu toidupüramiid ja liikumisharjumused. Enda toidupüramiidi ja kehalise aktiivsuse võrdlemine riiklikult kehtivate toitumis- ja liikumissoovitustega. Õppija koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Sooritatud on probleemülesanded: toitumise tähtsus; minu toidupüramiid ja liikumisharjumused. Enda toidupüramiidi ja kehalise aktiivsuse võrdlemine riiklikult kehtivate toitumis- ja liikumissoovitustega. Õppija koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest.	

Õppemeetodid	Digiõpe, probleemõpe. Meeskonnatöö. Interaktiivne loeng. Arutelu. Praktiline töö. Rühmatöö. Õppekäik.
Hindamise meetodid	MENÜÜ KOOSTAMISE ALUSED. KALKULATSIOONI ALUSED. TOITUMISÕPETUSE ALUSED: 1. Õppija koostab juhendamisel ettevõtte eripärale vastava menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Õppija põhjendab toitude valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete

	omadustest ja mõjust inimorganismile. Õppija vormistab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi. 2. Õpilane arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust. TOITUMISÕPETUSE ALUSED: 1. Õppija arvutab retsepti alusel toitude toitaineilise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitude keemilise koostise andmebaase. 2. Õppija koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, eakatele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on mooduli teemade kokkuvõtvad positiivsed tulemused. Mooduli hinde kujundamisel on aluseks õpilase iseseisev töö, teoreetiliste teadmiste kontroll ning hindamisülesanded. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on mooduli teemade kokkuvõtvad positiivsed tulemused. Mooduli õpiväljundite saavutamise toetamiseks kasutatakse õppeprotsessi käigus kujundavat hindamist.
Õppematerjalid	Õppekirjandus Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile, Irja Kängsepp; 2008, Ilo E-õppematerjalid Toitumisõpetuse alused, Allan Lorents, Pärnumaa Kutsehariduskeskus, http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/?AVALEHT Kutsealane keemia https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/kutsealanekeemia/?AVALEHT Menüü koostamise alused, 2011, TKHK; https://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/menyy_koostamise_alused/ Menüü toitaineilise ja energiaalase väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine, Küllike Varik, http://www.teeninduskool.ee/eope/menuu/ Toidu koostise andmebaas: https://tka.nutridata.ee/et/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Praktiline töö õppekeskkonnas	18	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd, valmistab ja serveerib toite ja jooke lähtuvalt toiduhügieeni, tööohutuse, toiduvalmistamise tehnoloogiast ning ettevõtte tootmis- ja teenindustöö iseärasustest. Õppija saab laiapõhjalise ülevaate ning kogemuse toiduainete kasutamise võimalustest, säilitamisnõuetest, toiduainete eeltöötlemis-, valmistamis- ja säilitamisviisidest tellimuste alusel töötavas tootlustusettevõttes ning valmistab ja serveerib toite ja jooke töötades majanduslikult ja säästlikult ning kasutades asjakohaseid köögitöövõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
13 tundi		15 tundi	440 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	Koostab saadud tööülesannete täitmiseks oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale ning korrigeerib seda vajaduse muutudes. Planeerib ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile ning vastavalt töökäigule. Serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse võimaliku ajaga tagades toidu ohutuse ja esteetilise välimuse. Töötab vastutustundliku ja koostöövalmi meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripärale, andes meeskonnatööle tagasisidet. Järgib oma töös säästliku mõtteviisi põhimõtteid ja tegutseb põhjendamatuid kulusi vältides. Selgitab võimlemisharjutuste mõju füüsilisele seisundile ning töövõime taastumisele kasutades taastavaid võimlemisharjutusi. Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale. Käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele.	Eristav hindamine

	Säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast. Korraldab oma tööd lauasteeninduseks ning buffet-lauas teenindamiseks lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ning töökorralduse ja ergonoomika põhimõtetest. Loob ja hoiab positiivset kliendikontakti kogu teenindusprotsessi vältel. Tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles menüüd kasutades erialaseid termineid. Tutvustab võõrkeeles suuliselt erialaseid termineid kasutades menüüd. Serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte teenindustöö eripärale järgides meeskonnatöö ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist.	
2. valmistab tellimisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduslikest eripäradest;	Koostab saadud tööülesannete täitmiseks oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale ning korrigeerib seda vajaduse muutudes. Planeerib ja korraldab töökohta vastavalt tööplaanile ning vastavalt töökäigule. Serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse	Eristav hindamine

	võimaliku ajaga tagades toidu ohutuse ja esteetilise välimuse. Töötab vastutustundliku ja koostöövalmi meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripärale, andes meeskonnatööle tagasisidet. Järgib oma töös säästliku mõtteviisi põhimõtteid ja tegutseb põhjendamatuid kulusi vältides. Selgitab võimlemisharjutuste mõju füüsilisele seisundile ning töövõime taastumisele kasutades taastavaid võimlemisharjutusi. Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale. Käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele. Säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast. Korraldab oma tööd lauasteeninduseks ning buffet-lauas teenindamiseks lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ning töökorralduse ja ergonoomika põhimõtetest. Loob ja hoiab positiivset kliendikontakti kogu	
--	---	--

	teenindusprotsessi vältel. Tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles menüüd kasutades erialaseid termineid. Tutvustab võõrkeeles suuliselt erialaseid termineid kasutades menüüd. Serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte teenindustöö eripärale järgides meeskonnatöö ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist.	
3. teenindab kliente personaalselt kasutades lauasteeninduse ja buffetlauas teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	Koostab saadud tööülesannete täitmiseks oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale ning korrigeerib seda vajaduse muutudes. Planeerib ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile ning vastavalt töökäigule. Serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse võimaliku ajaga tagades toidu ohutuse ja esteetilise välimuse. Töötab vastutustundliku ja koostöövalmi meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripärale, andes meeskonnatööle tagasisidet. Järgib oma töös säästliku mõtteviisi põhimõtteid ja tegutseb põhjendamatuid kulutusi vältides. Selgitab võimlemisharjutuste mõju füüsilisele seisundile ning töövõime taastumisele kasutades taastavaid võimlemisharjutusi. Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale. Käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele. Säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni	Eristav hindamine

	nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist. Annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast. Korraldab oma tööd lauasteeninduseks ning buffet-lauas teenindamiseks lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ning töökorralduse ja ergonoomika põhimõtetest. Loob ja hoiab positiivset kliendikontakti kogu teenindusprotsessi vältel. Tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles menüüd kasutades erialaseid termineid. Tutvustab võõrkeeles suuliselt erialaseid termineid kasutades menüüd. Serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte teenindustöö eripärale järgides meeskonnatöö ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Praktiline töö suurköögis Praktiline töö 300	Alateemad PRAKTILINE TÖÖ SUURKÖÖGIS JUHENDAMISEL TÖÖPLANEERIMINE JA KORRALDAMINE Toitlustusettevõtte tööplaani, tööülesande ajastamine, töögraafikud, tööülesanded / ametijuhendid. MEESKONNATÖÖ	Seos õpiväljundiga töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse

	ERGONOMIKA rekreatiivsed tegevused, töövõime taastamine. TOIDUVALMISTAMINE toitude maitsestamine, erinevatest roagrupidest roogade ja jookide valmistamine ja serveerimine, organoleptiline hindamine (puljongid, kuumad ja külmad põhikastmed ja tuletised , tükeldatud toiduainetest supid ja püreesupid, salatid ja võileivad, suupisted, köögiviljatoidud ja-lisandid, toidud tangainetest ja pastast, munatoidud, kohupiimatoidud, kalatoidud, lihatoidud, magustoidud, tainad, kuumad ja külmad joogid). TOIDUHÜGIEEN PUHASTUSTÖÖD TÖÖKORRALDUS TÖÖOHUTUS KLIENDITEENINDUS roogade ja jookide serveerimine, kliendikontakti loomine ja hoidmine; kliendikeskne teenindus. KUTSEALANE EESTI KEEL erialased terminid, menüü õigekiri, eneseväljendus. PRAKTILISTE TÖÖDE ANALÜÜS individuaalselt ja meeskonnaliikmena.	eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest valmistab tellimisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduslikest eripärast; teenindab kliente personaalselt kasutades lauasteeninduse ja buffettlauas teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Iseseisev töö	Iseseisvas töös on õpilane koostanud konstruktiivse kokkuvõtte praktilise töö mooduli õpiväljundite saavutamise kohta ning andnud tagasisidet meeskonnatööl.	
Praktiline töö	Praktiline töö suurköögis juhendamisel. Eeltöötleb 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- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele. Käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi; teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani. Õppija loob, säilitab ja lõpetab positiivse kliendikontakti teenindusolukorras. Kasutab erinevaid teenindusviise (väljastusliin, iseteenindus) ja –tehnikaid. Teab toiduportsjonite serveerimise põhimõtteid väljastusliinis. Kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta.	
Hindamisülesanded	Iseseisvas töös on õpilane koostanud konstruktiivse kokkuvõtte praktilise töö mooduli õpiväljundite saavutamise kohta ning andnud tagasisidet meeskonnatööl.	

	Demonstratsiooni käigus on õpilane demonstreerinud oma oskuseid ja teadmisi toitlustusettevõtte tellimustepõhise tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides, on järginud tööohutuse ja hügieeni nõudeid, on töötanud meeskonna aktiivse liikmena, on töötanud säästlikult ja ergonoomiliselt, praktilise töö käigus valminud toitlustusteenus on kvaliteetne ja kliendi vajadustele ning ettevõtte teenindusstandardile vastav.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Koostab saadud tööülesannete täitmiseks oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale ning korrigeerib seda vajaduse muutudes. Planeerib ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile ning vastavalt töökäigule. Serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse võimaliku ajaga tagades toidu ohutuse ja esteetilise välimuse. Töötab vastutustundliku ja koostöövalmi meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripärale, andes meeskonnatööle tagasisidet. Järgib oma töös säästliku mõtteviisi põhimõtteid ja tegutseb põhjendamatuid kulutusi vältides.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Praktiline töö õppekõõgis Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 110	Alateemad PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÕÕGIS TÖÖ PLANEERIMINE TÖÖVAHENDID JA SEADMED TOIDUVALMISTAMINE TOIDUOHUTUS MENÜÜ PLANEERIMINE TOITLUSTUSÜRITUSE LÄBIVIIMISEKS MEESKONNATÖÖ TAGASISIDE	Seos õpiväljundiga töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest valmistab tellimisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jookke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduslikest eripäradest; teenindab kliente personaalselt kasutades lauasteeninduse ja buffetlauas teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse

		teenindamise põhimõtteid
Iseseisev töö	Meeskonnatööna toitlustusürituse planeerimine I kursuse moodulis praktiline töö õppekeskkonnas.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	100% osavõtt praktilistest tundidest. Õppija osaleb toitlustusürituse planeerimise, teostuse, tagasisidestamise protsessis.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 100% osavõtt praktilistest tundidest. Õppija osaleb toitlustusürituse planeerimise, teostuse, tagasisidestamise protsessis.	
Teenindusprotsess toitlustuses Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 30	Alateemad TEENINDUSE ALUSED Teenindustöök vajalikud töövahendid ja seadmed. Toitlustusürituse planeerimine. MEESKONNATÖÖ MITTEALKOHOOLSED JOOGID	Seos õpiväljundiga töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest valmistab tellimisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduslikest eripäradest; teenindab kliente personaalselt kasutades lauasteeninduse ja buffetlauas teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Iseseisev töö	Meeskonnatööna toitlustusürituse planeerimine I kursuse moodulis praktiline töö õppekeskkonnas.	
Hindamisülesanded	Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes ning teenindajale esitatavaid nõudeid. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike. Selgitab teenindusstandardi olemust. Valib teenindussituatsioonile sobivad lauakatmisvahendid – ja seadmed. Sooritab ettevalmistustööd teeninduses.	

	Kasutab serverimise põhitehnikad. Valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest. Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Pakub kliendi probleemile lahenduse lähtuvalt teenindusstandardist ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija osaleb teenindusprotsessis. Tunneb teenindustöö käigus kasutatavaid põhilisi seadmeid ja töövahendeid, nende igapäevast kasutamist. Õppija on osalenud ürituse planeerimise, teostamise ja selle tagasiside protsessis; ta on andnud enda ja meeskonna tööle hinnangu.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on osalenud ürituse planeerimise, teostamise ja selle tagasiside protsessis; ta on andnud enda ja meeskonna tööle hinnangu.	
Tööohutus Auditoorne õpe 13 Iseseisev õpe 2	Alateemad TÖÖKESKKONNA OHUTUS. Töökeskkonna ohutus, töötervishoiu ja -ohutuse alused, koka ohutusjuhendi ja riskidega tutvumine. Tule- ja elektriohutus ettevõttes. Kokkuvõte - tervislikud töökohad. Test - töökeskkonna ohutus. Tuleõnnetuste põhjused, ennetamise võimalused. Tulekahjude areng. Tulekustutid: liigid ja klassid, sobivus põlevainega, kasutamine ja ohutus. Paigaldamise nõuded. Tulekustutite kontroll. Füsioloogilised ja psühhosotsiaalsed ohutegurid töökeskkonnas. Ohtude märkamine ja riskide hindamine. Tööõnnetused ja kutsehaigused. Ohutegurid ja ohutusmärgistus töökeskkonnas - liigitus, piirväärtused: füüsikalised ja keemilised. Bioloogilised ohutegurid - kokkupuute- ja ennetamisvõimalused. Nakkushaiguste test. Koka ohutusjuhendi tundmine. Tööandja ja töötaja kohustused-õigused töökeskkonnas töösuhtest tulenevalt. Mõisted-seosed, kontrolltestid. Infoallikad. Terviseriskid. Ohutusjuhendid ja -juhendamine.	Seos õpiväljundiga töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest valmistab tellimisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduslikest eripäradest; teenindab kliente personaalselt kasutades lauasteeninduse ja buffetlauas teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Ohtude hindamine töökohal.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppeülesanded on täidetud. Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.

Õppemeetodid	Praktiline töö
Hindamismeetodid	Praktiline töö. Hindamise aluseks on praktiliste oskuste demonstratsioon. Praktiliste oskuste demonstratsiooni käigus demonstreerib õpilane oma oskuseid ja teadmisi tootlustusettevõtte tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides. Mooduli hinne kujundatakse praktilise töö moodulile järgneval nädalal toimuva arutelu tulemusena. Hindamisel võetakse arvesse erinevate osapoolte hinnanguid – õpilase enesehinnang, juhendaja hinnang, kaasõpilaste hinnang.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on sooritanud 100% praktilised tunnid. Kokkuvõttev hinne kujuneb suuredõõgi praktiliste tundide hindest ja meeskonnatööna tootlustusürituse planeerimise ja teostuse hindest. Hinde kujunemisel võetakse arvesse enda ja meeskonnatööle tagasiside andmist. Tagasiside tuleb hankida ka tootlustusürituse külalistelt.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -
Õppematerjalid	S. Rekkor Praktiline kulinaaria, Argo 2007, 2013 S. Rekkor Kulinaaria, Argo 2011 Pärnumaa Kutsehariduskeskuse tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Teenindus ja müügitöö tootlustusettevõttes	6	Hiie Põldma,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab tootlustusettevõtte teenindustöö töökorraldust, teenindab kliente kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid, lahendades erinevaid teenindussituatsioone ning järgides kliendikesksuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
50 tundi		30 tundi	76 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab tootlustusettevõtte igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust,	Kirjeldab protsessina teenindustöök vajalikke ettevalmistustegevusi. Valib vastavalt sooritatavale tööülesandele teeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid. Iseloomustab kaubavarude ning töövahendite olemasolu jälgimise ja täiendamise põhimõtteid. Selgitab kaupade vastuvõtmisprotsessi käiku ning sellega kaasnevaid kohustusi. Teostab teenindussituatsiooniga kaasnenud korrastus- ja puhastustöid. Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetele. Planeerib oma töötegevused toitade serveerimisel ja koostab tööplaani lähtudes tööülesande sisust. Kasutab eesmärgipäraselt ja ohutult oma tegevuses vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest. Planeerib ja teostab eelkatte juhendi alusel järgides lauakattmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades. Loob positiivse kliendikontakti, juhendab klienti	Mitteeristav hindamine

	lähtudes ettevõtte teenindusstandardist. Selgitab välja kliendi vajadused teda nõustades ning järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Vormistab ja täidab tellimuse serverides teenindustehnikaid kasutades tellitud jooke ja roogi. Nõustab klienti korrektset eesti ja võõrkeeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks. Arveldab tellimuse täitmisel, võtab kliendilt tagasisidet ja lõpetab kliendikontakti.	
2. planeerib ja teostab ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks	Kirjeldab protsessina teenindustöös vajalikke ettevalmistustegevusi. Valib vastavalt sooritatavale tööülesandele teeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid. Iseloomustab kaubavarude ning töövahendite olemasolu jälgimise ja täiendamise põhimõtteid. Selgitab kaupade vastuvõtmisprotsessi käiku ning sellega kaasnevaid kohustusi. Teostab teenindussituatsiooniga kaasnenud korrastus- ja puhastustöid. Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetele. Planeerib oma töötegevused toitude serverimisel ja koostab tööplaani lähtudes tööülesande sisust. Kasutab eesmärgipäraselt ja ohutult oma tegevuses vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest. Planeerib ja teostab eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades.	Mitteeristav hindamine

	Loob positiivse kliendikontakti, juhendab klienti lähtudes ettevõtte teenindusstandardist. Selgitab välja kliendi vajadused teda nõustades ning järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Vormistab ja täidab tellimuse serverides teenindustehnikaid kasutades tellitud jooke ja roogi. Nõustab klienti korrektsetes eesti ja võõrkeeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks. Arveldab tellimuse täitmisel, võtab kliendilt tagasisidet ja lõpetab kliendikontakti.	
3. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. Rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid	Kirjeldab protsessina teenindustöös vajalikke ettevalmistustegevusi. Valib vastavalt sooritatavale tööülesandele teeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid. Iseloomustab kaubavarude ning töövahendite olemasolu jälgimise ja täiendamise põhimõtteid. Selgitab kaupade vastuvõtmisprotsessi käiku ning sellega kaasnevaid kohustusi. Teostab teenindussituatsiooniga kaasnenud korrastus- ja puhastustöid. Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetele. Planeerib oma töötegevused toitude serverimisel ja koostab tööplaani lähtudes tööülesande sisust. Kasutab eesmärgipäraselt ja ohutult oma tegevuses vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest. Planeerib ja teostab eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades.	Mitteeristav hindamine

	Loob positiivse kliendikontakti, juhendab klienti lähtudes ettevõtte teenindusstandardist. Selgitab välja kliendi vajadused teda nõustades ning järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Vormistab ja täidab tellimuse serverides teenindustehnikaid kasutades tellitud jooke ja roogi. Nõustab klienti korrektset eesti ja võõrkeeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks. Arveldab tellimuse täitmisel, võtab kliendilt tagasisidet ja lõpetab kliendikontakti.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Kassatöö ja müük Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad KASSATÖÖ JA MÜÜK Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele. Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu. Arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist. MÜÜGITÖÖ Pakkumiste koostamine. LAOMAJANDUS laoraamatupidamine, lao korraldamine, varustamine toidlustusettevõttes.	Seos õpiväljundiga kirjeldab toidlustusettevõtte igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust, planeerib ja teostab ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. Rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid
Iseseisev töö	Iseseisva tööna koostatud hinnapakumine vastab kliendi soovidele, hinnapakumises esitatud menüü koostamisel on õpilane kasutanud teadmisi menüü koostamisest. Hinnapakumise koostamisel tehtud arvutused on õiged ja arvestavad kõiki teenuse pakumisega kaasnevaid kulutusi.	
Praktiline töö	Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele. Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu.	

	Arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist. Koostab pakkumisi (sh hinnapakumised) arvestades ettevõtte võimalusi ning hinnastamispõhimõtteid	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid lähtudes teenindusstandardist. Teenindab selvelaua kliente kasutades asjakohaseid serveerimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti. Väljendab ennast korrektses erialases eesti keeles arusaadavalt ja viisakalt valides sobiva teenindusala sõnakasutuse ja kehakeele. Lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile. Küsib kliendilt tagasisidet lähtudes teenindusstandardist. Saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades. Edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile lähtudes teenindusstandardist.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid lähtudes teenindusstandardist. Teenindab selvelaua kliente kasutades asjakohaseid serveerimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti. Väljendab ennast korrektses erialases eesti keeles arusaadavalt ja viisakalt valides sobiva teenindusala sõnakasutuse ja kehakeele. Lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile. Küsib kliendilt tagasisidet lähtudes teenindusstandardist. Saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades. Edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile lähtudes teenindusstandardist.	
Kutsealane inglise keel Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 10	Alateemad KUTSEALANE INGLISE KEEL. Teeninduse praktilised tunnid lõimituna võõrkeelega. Etiketikohased viisakusväljendid teenindusprotsessis, serveeritavate toitude/jookide tutvustus. Vabandamine. Joogikaart. Eneseväljendus teenindusprotsessis, teenindussituatsioonid ja nende lahendamine kasutades võõrkeelt. TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES. Teenindusstandard. Osaline ja täisteenindus. Kliendi vastuvõtt. Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauad (furšettlaud, Rootsi laud,	Seos õpiväljundiga kirjeldab tootlustusettevõtte igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust, planeerib ja teostab ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse

	kohvipausid, puuviljalaud, juustulaud, eeljoogilaud, tervitusjoogilaud, joogilaud) Suhtlemine klientidega eesti ja võõrkeeles teenindussituatsioonides ja tellimuse vastuvõtmine e-maili või telefoni teel. Roogade serveerimine, kandmisvõtted, töö kandikuga. Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile. Nõude koristamine, kandmise võtted. Tagasiside kliendilt ja selle edastamine. Arveldamine, kassatöö. Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine. Teeninduse järeltoimingud.	põhimõtteid järgides. Rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid
Iseseisev töö	Teenindusala võtmesõnavara portfoolio koostamine.	
Praktiline töö	Teenindusprotsessis kliendiga võõrkeeles suhtlemine. Korrektne menüü vormistamine ja võõrkeelde tõlkimine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Ülesanne: praktilise teenindussituatsiooni lahendamine inglise keeles (etteantud juhendi alusel klientide vastuvõtt, menüü tutvustamine, toitute ja jookide serveerimine, arveldamine, kliendikontakti lõpetamine).	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 1. Õpilane lahendab praktilise teenindussituatsiooni vesteldes küllastajatega viisakalt ning abivalmilt. 2. Sooritab kaks kontrolltööd võtmesõnavarale. 3. Koostab teenindusala võtmesõnavara portfoolio.	
Suhtlemispsühholoogia ja meeskonnatöö Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	Alateemad SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA Suhtlemine. Enesekehtestamine. Kehakeel. Esmamulje. Rollikäitumine teenindajal. Korrektse e-kirja koostamine, tagasiside hankimine. Avalik esinemine. Meeskonnatöö II kursuse lõpus toimuva piduliku õhtusöögi planeerimisel.	Seos õpiväljundiga kirjeldab toidlustusettevõtte igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust, planeerib ja teostab ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. Rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid

Hindamisülesanded	Piduliku õhtusöögi planeerimine meeskonnatööna.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid lähtudes teenindusstandardist. Teenindab selvelaua kliente kasutades asjakohaseid serveerimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti. Väljendab ennast korrektses erialases eesti keeles arusaadavalt ja viisakalt valides sobiva teeninduslase sõnakasutuse ja kehakeele. Lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile. Küsib kliendilt tagasisidet lähtudes teenindusstandardist. Saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades. Edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile lähtudes teenindusstandardist.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid lähtudes teenindusstandardist. Teenindab selvelaua kliente kasutades asjakohaseid serveerimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti. Väljendab ennast korrektses erialases eesti keeles arusaadavalt ja viisakalt valides sobiva teeninduslase sõnakasutuse ja kehakeele. Lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile. Küsib kliendilt tagasisidet lähtudes teenindusstandardist. Saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades. Edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile lähtudes teenindusstandardist.	
Teenindusprotsess Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 36	Alateemad TEENINDAJA TÖÖÜLESANDED. TEENINDUSE PÕHITEHNIKAD. KUTSEALANE EESTI KEEL erialased terminid, eneseväljendus, viisakusväljendid, õigekiri. Lõimitud KUTSEALANE VÕÕRKEEL erialased terminid, viisakusväljendid. TEENINDUSPROTSESS teeninduse erinevad liigid, teeninduse tehnikad, teenindusstandardid, müügitehnikad, tellimuse võtmine ja täitmine, arveldamine, tagasiside.	Seos õpiväljundiga kirjeldab toidlustusettevõtte igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust, planeerib ja teostab ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. Rakendab töös

		kasutatavaid kliendisuhteid
Iseseisev töö	Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades õigekirja ja erialaseid korrektseid termineid. Iseseisvas töös on loetletud teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalikud ettevalmistustööd ning koostatud nende põhjal tööplaan, iseseisvas töös on põhjendatud loetelu teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalikest töövahenditest ning lähtuvalt lähteülesandest planeeritud põhjendatud tööjõuvajadus. Praktiliste oskuste demonstreerimisel annab õpilane tagasisidet kaasõpilase poolt iseseisva tööna koostatud teenindussituatsiooni lahendamiskäigule ning teostab vastavad ettevalmistustööd, sooritades teenindusprotsessi. Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.	
Praktiline töö	Kirjeldab protsessina teenindustöös vajalikke ettevalmistustegevusi. Valib vastavalt sooritatavale tööülesandele teeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid. Iseloomustab kaubavarude ning töövahendite olemasolu jälgimise ja täiendamise põhimõtteid. Selgitab kaupade vastuvõtmisprotsessi käiku ning sellega kaasnevaid kohustusi. Teostab teenindussituatsiooniga kaasnenud korrastus- ja puhastustöid. Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetele. Planeerib oma töötegevused toitade serveerimisel ja koostab tööplaani lähtudes tööülesande sisust. Kasutab eesmärgipäraselt ja ohutult oma tegevuses vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest. Planeerib ja teostab eelkatte juhendi alusel järgides lauakattmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades. Loob positiivse kliendikontakti, juhendab klienti lähtudes ettevõtte teenindusstandardist. Selgitab välja kliendi vajadused teda nõustades ning järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Vormistab ja täidab tellimuse serveerides teenindustehnikaid kasutades tellitud jooke ja roogi. Nõustab klienti korrektses eesti ja võõrkeeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks. Arveldab tellimuse täitmisel, võtab kliendilt tagasisidet ja lõpetab kliendikontakti.	
Hindamisülesanded	Iseseisev töö on esitatud.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Iseseisev töö on esitatud. Hindamiskriteeriumid on täidetud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kirjeldab protsessina teenindustöös vajalikke ettevalmistustegevusi. Valib vastavalt sooritatavale tööülesandele teeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid. Iseloomustab kaubavarude ning töövahendite olemasolu jälgimise ja täiendamise põhimõtteid. Selgitab kaupade vastuvõtmisprotsessi käiku ning sellega kaasnevaid kohustusi. Teostab teenindussituatsiooniga kaasnenud korrastus- ja puhastustöid. Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetele. Planeerib oma töötegevused toitade serveerimisel ja koostab tööplaani lähtudes tööülesande sisust.	

	Kasutab eesmärgipäraselt ja ohutult oma tegevuses vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt.. Planeerib ja teostab eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades. Loob positiivse kliendikontakti, juhendab klienti lähtudes ettevõtte teenindusstandardist. Selgitab välja kliendi vajadused teda nõustades ning järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Vormistab ja täidab tellimuse serveerides teenindustehnikaid kasutades tellitud jooke ja roogi. Nõustab klienti korrektse eesti ja võõrkeeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks. Arveldab tellimuse täitmisel, võtab kliendilt tagasisidet ja lõpetab kliendikontakti.
--	---

Õppemeetodid	Praktiline töö. Kogemusõpe. Projektitöö. Test. Demonstratsioon. Harjutusülesanded. Õppekäik. Harjutusülesanded. Õppevideod, Kaasav loeng. Kogemusõpe. Harjutusülesanded. Rollimängud.
Hindamismeetodid	Praktiline töö.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde kujundamisel on aluseks iseseisev töö, teoreetiliste teadmiste kontroll, hindamisülesandeid ja praktiliste oskuste demonstratsioon.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli hinde kujundamisel on aluseks iseseisev töö, teoreetiliste teadmiste kontroll, hindamisülesandeid ja praktiliste oskuste demonstratsioon.
Õppematerjalid	M.Kotkas; A.Roosipõld. Restoraniteenindus. Argo 2010 S.Rekkor; T.Parm. Teenindamise kunst. Argo 2013

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Toiduvalmistamine	10	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toidlustusettevõtte töökorralduse eripäradest ning klientide soovidest, vajadustest ja ootustest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
90 tundi		25 tundi	145 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb toidlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevate toiduainete sortimenti, omadusi ning kasutamise võimalusi	Iseloomustab toidlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid lähtudes nende kvaliteedinäitajatest, toiteväärtusest, säilitamistingimustest. Kirjeldab üldtuntud toiduainete kasutamise võimalusi ja kasutamist toidlustusettevõttes. Eeltöötleb tooraineid kasutades õigeid ja asjakohaseid külm- ja kuumtöötlusvõtteid järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid. Käitleb toidutooret teadlikult, säästlikult, tuues välja toidutoorme iseloomulikud maitsed ja omadused. Valmistab standardretseptuuri alusel toite arvestades klientide vajadusi ning tehes vajadusel vastavaid muudatusi. Kasutab oma töös erinevaid vajaminevaid ning sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusunõudeid. Valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist ja traditsioonidest (eelroad, selged supid, kreem- ja veloute supid, puljongid, dessertsupid, rahvuslikud supid, kastmete tuletised, võikastmed, emulsioonkastmed, argipäevased ja a la carte road lihast, linnulihast, kalast, mereandidest, aedviljaroad ja metsaannid, lisandid ja põhiroad tangainetest, kohupiimaja munaroad, külmad,	Eristav hindamine

	külmutatud ja kuumad magusroad, tainatooted). Selgitab toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvaid keemilisi ja füüsikalisi muutusi tuues sellekohaseid näiteid igapäevatööst ning pakkudes välja ideid muutuste kasutamisest teistsugustes olukordades. Osaleb ja korraldab meeskonnaliikmena meeskonna tööd jagades tööülesande täitmiseks vajalikku informatsiooni ja olles aktiivne ning vastutustundlik meeskonnaliige. Jälgib praktilise töö käigus toimuvat, kogub tagasisidet ning vajadusel sekkub tööprotsessi tehes muudatusettepanekuid. Kontrollib tööülesande täitmise kvaliteeti, annab tagasiside tulemusele. Kogub infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta kasutades saadud infot kutsealaste oskuste arendamiseks. Edastab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta meeskonnale. Arendab tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.	
2. eeltöötleb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid erinevate tehnoloogiliste võtetega	Iseloomustab toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid lähtudes nende kvaliteedinäitajatest, toiteväärtusest, säilitamistingimustest. Kirjeldab üldtuntud toiduainete kasutamise võimalusi ja kasutamist toitlustusettevõttes. Eeltöötleb tooraineid kasutades õigeid ja asjakohaseid külm- ja kuumtöötlusvõtteid järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid. Käitleb toidutooret teadlikult, säästlikult, tuues välja toidutoorme iseloomulikud maitse ja omadused. Valmistab standardretseptuuri alusel toite arvestades klientide vajadusi ning tehes vajadusel vastavaid muudatusi.	Eristav hindamine

	Kasutab oma töös erinevaid vajaminevaid ning sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid. Valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist ja traditsioonidest (eelroad, selged supid, kreem- ja veloute supid, puljongid, dessertsupid, rahvuslikud supid, kastmete tuletised, võikastmed, emulsioonkastmed, argipäevased ja a la carte road lihas, linnulihas, kalast, mereandidest, aedviljaroad ja metsaannid, lisandid ja põhiroad tangainetest, kohupiimaja munaroad, külmad, külmutatud ja kuumad magusroad, tainatooted). Selgitab toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvaid keemilisi ja füüsikalisi muutusi tuues sellekohaseid näiteid igapäevatööst ning pakkudes välja ideid muutuste kasutamisest teistsugustes olukordades. Osaleb ja korraldab meeskonnaliikmena meeskonna tööd jagades tööülesande täitmiseks vajalikku informatsiooni ja olles aktiivne ning vastutustundlik meeskonnaliige. Jälgib praktilise töö käigus toimuvat, kogub tagasisidet ning vajadusel sekkub tööprotsessi tehes muudatusettepanekuid. Kontrollib tööülesande täitmise kvaliteeti, annab tagasiside tulemusele. Kogub infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta kasutades saadud infot kutsealaste oskuste arendamiseks. Edastab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta meeskonnale. Arendab tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.	
3. valmistab roogi ja jooke toidlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevatest toiduainetest erinevate	Iseloomustab toidlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid lähtudes nende kvaliteedinäitajatest, toiteväärtusest,	Eristav hindamine

tehnoloogiliste võtetega	säilitamistingimustest. Kirjeldab üldtuntud toiduainete kasutamise võimalusi ja kasutamist toitlustusettevõttes. Eeltöötleb tooraineid kasutades õigeid ja asjakohaseid külm- ja kuumtöötlusvõtteid järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid. Käitleb toidutooret teadlikult, säästlikult, tuues välja toidutoormele iseloomulikud maitse ja omadused. Valmistab standardretseptuuri alusel toite arvestades klientide vajadusi ning tehes vajadusel vastavaid muudatusi. Kasutab oma töös erinevaid vajaminevaid ning sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid. Valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist ja traditsioonidest (eelroad, selged supid, kreem- ja veloute supid, puljongid, dessertsupid, rahvuslikud supid, kastmete tuletised, võikastmed, emulsioonkastmed, argipäevased ja a la carte road lihast, linnulihast, kalast, mereandidest, aedviljaroad ja metsaannid, lisandid ja põhiroad tangainetest, kohupiimaja munaroad, külmad, külmutatud ja kuumad magusroad, tainatooted). Selgitab toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvaid keemilisi ja füüsikalisi muutusi tuues sellekohaseid näiteid igapäevatööst ning pakkudes välja ideid muutuste kasutamisest teistsugustes olukordades. Osaleb ja korraldab meeskonnaliikmena meeskonna tööd jagades tööülesande täitmiseks vajalikku informatsiooni ja olles aktiivne ning vastutustundlik meeskonnaliige. Jälgib praktilise töö käigus toimuvat, kogub tagasisidet ning vajadusel sekkub tööprotsessi tehes muudatusettepanekuid.	
---------------------------------	--	--

	Kontrollib tööülesande täitmise kvaliteeti, annab tagasiside tulemusele. Kogub infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta kasutades saadud infot kutsealaste oskuste arendamiseks. Edastab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta meeskonnale. Arendab tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.	
4. järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest	Iseloomustab toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid lähtudes nende kvaliteedinäitajatest, toiteväärtusest, säilitamistingimustest. Kirjeldab üldtuntud toiduainete kasutamise võimalusi ja kasutamist toitlustusettevõttes. Eeltöötleb tooraineid kasutades õigeid ja asjakohaseid külm- ja kuumtöötlusvõtteid järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid. Käitleb toidutooret teadlikult, säästlikult, tuues välja toidutoorme iseloomulikud maitse ja omadused. Valmistab standardretseptuuri alusel toite arvestades klientide vajadusi ning tehes vajadusel vastavaid muudatusi. Kasutab oma töös erinevaid vajaminevaid ning sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid. Valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist ja traditsioonidest (eelroad, selged supid, kreem- ja veloute supid, puljongid, dessertsupid, rahvuslikud supid, kastmete tuletised, võikastmed, emulsioonkastmed, argipäevased ja a la carte road lihast, linnulihast, kalast, mereandidest, aedviljaroad ja metsaannid, lisandid ja põhiroad tangainetest, kohupiimaja munaroad, külmad, külmutatud ja kuumad magusroad, tainatooted).	Eristav hindamine

	Selgitab toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvaid keemilisi ja füüsikalisi muutusi tuues sellekohaseid näiteid igapäevatööst ning pakkudes välja ideid muutuste kasutamisest teistsugustes olukordades. Osaleb ja korraldab meeskonnaliikmena meeskonna tööd jagades tööülesande täitmiseks vajalikku informatsiooni ja olles aktiivne ning vastutustundlik meeskonnaliige. Jälgib praktilise töö käigus toimuvat, kogub tagasisidet ning vajadusel sekkub tööprotsessi tehes muudatusettepanekuid. Kontrollib tööülesande täitmise kvaliteeti, annab tagasiside tulemusele. Kogub infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta kasutades saadud infot kutsealaste oskuste arendamiseks. Edastab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta meeskonnale. Arendab tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.	
5. kasutab tootearendamise põhimõtteid toitlustusteeninduse toodete pakkumisel. Järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest	Iseloomustab toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid lähtudes nende kvaliteedinäitajatest, toiteväärtusest, säilitamistingimustest. Kirjeldab üldtuntud toiduainete kasutamise võimalusi ja kasutamist toitlustusettevõttes. Eeltöötleb tooraineid kasutades õigeid ja asjakohaseid külm- ja kuumtöötlusvõtteid järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid. Käitleb toidutooret teadlikult, säästlikult, tuues välja toidutoorme iseloomulikud maitse ja omadused. Valmistab standardretseptuuri alusel toite arvestades klientide vajadusi ning tehes vajadusel vastavaid muudatusi. Kasutab oma töös erinevaid vajaminevaid ning	Eristav hindamine

	sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid. Valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist ja traditsioonidest (eelroad, selged supid, kreem- ja veloute supid, puljongid, dessertsupid, rahvuslikud supid, kastmete tuletised, võikastmed, emulsioonkastmed, argipäevased ja a la carte road lihast, linnulihast, kalast, mereandidest, aedviljaroad ja metsaannid, lisandid ja põhiroad tangainetest, kohupiimaja munaroad, külmad, külmutatud ja kuumad magusroad, tainatooted). Selgitab toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvaid keemilisi ja füüsikalisi muutusi tuues sellekohaseid näiteid igapäevatööst ning pakkudes välja ideid muutuste kasutamisest teistsugustes olukordades. Osaleb ja korraldab meeskonnaliikmena meeskonna tööd jagades tööülesande täitmiseks vajalikku informatsiooni ja olles aktiivne ning vastutustundlik meeskonnaliige. Jälgib praktilise töö käigus toimuvat, kogub tagasisidet ning vajadusel sekkub tööprotsessi tehes muudatusettepanekuid. Kontrollib tööülesande täitmise kvaliteeti, annab tagasiside tulemusele. Kogub infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta kasutades saadud infot kutsealaste oskuste arendamiseks. Edastab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta meeskonnale. Arendab tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Kutsealane arvutiõpetus Auditoorne õpe 20	Alateemad KUTSEALANE ARVUTIÕPETUS	Seos õpiväljundiga järgib tööülesannete

Iseseisev õpe 8	Infotehnoloogilised lahendused tootearenduseks ja toitlustusettevõtte töö korraldamiseks.	jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest kasutab tootearendamise põhimõtteid toitlustusteeninduse toodete pakkumisel. Järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest
Praktiline töö	KOLMEKÄIGULISE EINEKORRA PLANEERIMISE ARUANNE.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	
Kutsealane prantsuse keel Auditoorne õpe 15	Alateemad KUTSEALANE PRANTSUSE KEEL Prantsuse toidupiirkonnad. Prantsusmaa kui gastronoomia häll. Kutsealased prantsuse keelsed väljendid. Klassikalise kulinaaria terminoloogia.	Seos õpiväljundiga tunneb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevate toiduainete sortimenti, omadusi ning kasutamisevõimalusi eeltötleb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid erinevate tehnoloogiliste võtetega valmistab roogi ja jooki toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevatest toiduainetest erinevate

		tehnoloogiliste võtetega järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest kasutab tootearendamise põhimõtteid toitlustusteeninduse toodete pakkumisel. Järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on sooritanud õppeülesanded lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on sooritanud õppeülesanded lävendi tasemel. Õppija tutvustab suuliselt võõrkeeles a la carte menüüd, kasutades erialaseid termineid.	
Praktiline töö restoraniköögis Praktiline töö 130	Alateemad TOIDUVALMISTAMINE tehnoloogilised võtted toitade valmistamisel, toitlustusettevõttes valmistatavad joogid, nende valmistamine ja serveerimine; toitade maitsestamine; eesti rahvuslik ja tänapäevane köök, rahvuslikud toidud. MENÜÜ KOOSTAMINE SEADMETE ÕPETUS eriotstarbelised seadmed ja töövahendid, eritehnoloogiad KUTSEALANE KEEMIA JA FÜÜSIKA peamised füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamisel, füüsikalised nähtused toiduvalmistamisel. TÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE meeskonnatöö põhimõtted, tagasisidestamise põhimõtted, teabe kogumine ja edastamine. SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA probleemide lahendamine, suhtlemine.	Seos õpiväljundiga tunneb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevate toiduainete sortimenti, omadusi ning kasutamise võimalusi eeltöötleb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid erinevate tehnoloogiliste võtetega valmistab roogi ja jooke toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel

		olevatest toiduainetest erinevate tehnoloogiliste võtetega järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest kasutab tootearendamise põhimõtteid toitlustusteeninduse toodete pakkumisel. Järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest
Praktiline töö	Valmistab standardretseptuuri alusel toite arvestades klientide vajadusi ning tehes vajadusel vastavaid muudatusi. Kasutab oma töös erinevaid vajaminevaid ning sobivaid töövahendeid, seadmeid, arvestades ohutusnõudeid. Valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist ja traditsioonidest (peakoka tervitused, eelroad, selged supid, kreem- ja veloute supid, puljongid, dessertsupid, rahvuslikud supid, kastmete tuletised, võikastmed, emulsioonkastmed, argipäevased ja a la carte road lihast, linnulihast, kalast, mereandidest, aedviljaroad ja metsaannid, lisandid ja põhiroad tangainetest, kohupiima - ja munaroad, külmad, külmutatud ja kuumad magusroad, tainatooted, võided). Selgitab toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvaid keemilisi ja füüsikalisi muutusi tuues sellekohaseid näiteid igapäevatööst ning pakkudes välja ideid muutuste kasutamisest teistsugustes olukordades.	
Hindamisülesanded	Toiduvalmistamine portsjoniliste roogade põhimõttel, portsjoniliste toitade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest; portsjoniliste tellimusroogade valmistamiseks vajalikud köögiseadmed, töövahendid, nende korrashoid ja kasutusjuhendid. Restoranipäeva planeerimine ja eestvedamine, meeskonnatöö tagasisidestamine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Iseseisev töö on vormistatud korrektselt, kasutades õigekirja. Iseseisva töö erinevate osade vormistamisel on kasutatud infotehnoloogilisi võimalusi toitlustusettevõtte töö planeerimise erinevates etappides. Iseseisva tööna koostatud mitmekäiguline menüü vastab menüü koostamise nõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan,	

	mis kajastab meeskonnaliikmete tööd ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus. Praktiliste oskuste demonstratsioonil (praktilises töös) korraldab õpilane meeskonna tööd, juhendab meeskonnaliikmete tegevust tehnoloogilisele kaardile vastavate toiduainete valimisel, töövahendite ja seadmete valimisel ning kasutamisel vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, jälgib tehnoloogiliste võtete sooritamise korrektsust, hindab organoleptiliselt ja visuaalselt serveeritavaid roogi ja jooke (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), järgib praktilise töö käigus tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid, jagab meeskonnaliikmetele õigeaegselt tööülesande sooritamiseks vajalikku informatsiooni ning annab põhjendatud tagasisidet meeskonnatööle ja meeskonna liikmete tegevusele. Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Iseseisev töö on vormistatud korrektselt, kasutades õigekirja. Iseseisva töö erinevate osade vormistamisel on kasutatud infotehnoloogilisi võimalusi tootlustusettevõtte töö planeerimise erinevates etappides. Iseseisva tööna koostatud mitmekäiguline menüü vastab menüü koostamise nõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan, mis kajastab meeskonnaliikmete tööd ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus. Praktiliste oskuste demonstratsioonil (praktilises töös) korraldab õpilane meeskonna tööd, juhendab meeskonnaliikmete tegevust tehnoloogilisele kaardile vastavate toiduainete valimisel, töövahendite ja seadmete valimisel ning kasutamisel vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, jälgib tehnoloogiliste võtete sooritamise korrektsust, hindab organoleptiliselt ja visuaalselt serveeritavaid roogi ja jooke (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), järgib praktilise töö käigus tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid, jagab meeskonnaliikmetele õigeaegselt tööülesande sooritamiseks vajalikku informatsiooni ning annab põhjendatud tagasisidet meeskonnatööle ja meeskonna liikmete tegevusele. Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi. “4” saamise tingimus: Lävend on saavutatud. Õppija näitab üles omaalgatuslikkust ja iseseisvust tööülesannete täitmisel ja on loov. “5” saamise tingimus: Lävend on saavutatud. Õppija näitab üles omaalgatuslikkust ja iseseisvust tööülesannete täitmisel ja on loov. Õppija on väga aktiivne meeskonnatöö liige.	
Restoraniköögi seadmed ja töövahendid Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 15	Alateemad RESTORANIKÖÖGI SEDMED JA TÖÖVAHENDID. Töövahendite ja seadmete materjalid ja nendega töötamine. Tööohutus. Seadmete ja töövahendite puhastamine. Puhastustöövahendid ja puhastusained. Puhastusplaan. Hinnangu andmine enda ja meeskonnatööle.	Seos õpiväljundiga tunneb tootlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevate toiduainete sortimenti, omadusi ning kasutamisevõimalusi eeltöötleb tootlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid

		toiduaineid erinevate tehnoloogiliste võtetega valmistab roogi ja jookke toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevatest toiduainetest erinevate tehnoloogiliste võtetega järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest kasutab tootearendamise põhimõtteid toitlustusteeninduse toodete pakkumisel. Järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	
Toiduaineteõpetus II Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	Alateemad TOIDUAINETEÕPETUS Restoraniköögi toorained. Kvaliteedinäitajad, toiteväärtus, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused toorainegrupiti ja erandid, realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel. Portsjoniliste roogade valmistamisel kasutatavad toorained, a la carte roogade valmistamisel vähemtuntud ja trendikad toorained.	Seos õpiväljundiga tunneb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevate toiduainete sortimenti, omadusi ning kasutamisevõimalusi eeltöötleb toitlustusettevõttes

		valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid erinevate tehnoloogiliste võtetega valmistab roogi ja jooke toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevatest toiduainetest erinevate tehnoloogiliste võtetega järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest kasutab tootearendamise põhimõtteid toitlustusteeninduse toodete pakkumisel. Järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest
Iseseisev töö	Iseloomustab toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid lähtudes nende kvaliteedinäitajatest, toiteväärtusest, säilitamistingimustest. Kirjeldab üldtuntud toiduainete kasutamise võimalusi ja kasutamist toitlustusettevõttes, peamiselt restoraniköögis.	
Praktiline töö	Koosta õpimapp restoraniköögis kasutatavatest toorainetest. Ühenda õpimapp õppeköögi praktiliste tundide digitaalse õpimapiga.	
Hindamisülesanded	Digitaalse õpimapi loomine restoraniköögis kasutatavatest toorainetest.. Iseloomustab toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid lähtudes nende kvaliteedinäitajatest, toiteväärtusest, säilitamistingimustest. Kirjeldab üldtuntud toiduainete kasutamise võimalusi ja kasutamist toitlustusettevõttes.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Digitaalse õpimapi loomine restoraniköögis kasutatavatest toorainetest.. Iseloomustab toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid lähtudes nende kvaliteedinäitajatest, toiteväärtusest,	

	säilitamistingimustest. Kirjeldab üldtuntud toiduainete kasutamise võimalusi ja kasutamist toitlustusettevõttes.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppeülesanded on täidetud lävendi tasemel. Iseseisev töö on vormistatud korrektselt, kasutades õigekirja. Iseseisva töö erinevate osade vormistamisel on kasutatud infotehnoloogilisi võimalusi toitlustusettevõtte töö planeerimise erinevates etappides.	
Toiduvalmistamine restoraniköögis Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 5	Alateemad TOIDUVALMISTAMINE RESTORANIKÖÖGIS Prantsuse köök kui gastronoomiahäll. Külma- ja kuumtöötlemine ja nende alaliigid; kombineeritud töötlusvõtted; praktiline töö, tööohutus köögis, toidu- ja tööhügieen. Erinevate roarühmade põhitehnoloogiad. Põhitehnikad restoraniköögis. Toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvad keemilised ja füüsikalised muutused (karamellistumine, denaturatsioon jne).	Seos õpiväljundiga tunneb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevate toiduainete sortimenti, omadusi ning kasutamisevõimalusi eeltöötleb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid erinevate tehnoloogiliste võtetega valmistab roogi ja jooke toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevatest toiduainetest erinevate tehnoloogiliste võtetega järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest kasutab tootearendamise põhimõtteid toitlustusteeninduse toodete pakkimisel. Järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid

		vastutades töötulemuse eest
Iseseisev töö	Ühe gastronoomiaalase raamatuga tutvumine ja selle esitlemine klassikaaslastele.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija selgitab toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvaid keemilisi ja füüsilisi muutusi tuues sellekohaseid näiteid igapäevatööst ning pakkudes välja ideid muutuste kasutamisest teistsugustes olukordades.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - “4” saamise tingimus: - “5” saamise tingimus: -	
Tootearendus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 2	Alateemad TOOTEARENÐUS toote elukaar, tootearenduse erinevad etapid, standardretseptuur, selle koostamine.	Seos õpiväljundiga tunneb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevate toiduainete sortimenti, omadusi ning kasutamisevõimalusi eeltöötleb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid erinevate tehnoloogiliste võtetega valmistab roogi ja jooke toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevatest toiduainetest erinevate tehnoloogiliste võtetega järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest kasutab tootearendamise põhimõtteid

		toitlustusteeninduse toodete pakkumisel. Järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest
Iseseisev töö	Kogub infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta kasutades saadud infot kutsealaste oskuste arendamiseks.	
Hindamisülesanded	Kogub infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta kasutades saadud infot kutsealaste oskuste arendamiseks. Edastab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta meeskonnale. Arendab tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppeülesanded on täidetud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kogub infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta kasutades saadud infot kutsealaste oskuste arendamiseks. Edastab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta meeskonnale. Arendab tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.	

Õppemeetodid	Praktiline töö. Interaktiivne loeng. Probleemõpe. Projektõpe. Õppekäik (restoranid, Farwelli Kaubanduse OÜ, Metos AS, mahetootjad jt). Meeskonnatöö. Rühmatöö. Kaasav loeng. Töölehed. Harjutusülesanded. Õpimapp. Ideekaardid.
Hindamismeetodid	Õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid. Õppija koostab tööplaani lähtuvalt menüüst. Hindamine toimub praktilise töö tundides koos teiste mooduli õpiväljundite hindamisega. Toiduvalmistamine restoraniköögis- testidele vastamine, arutelu, interaktiivsed ülesanded. Toiduained ja trendid restoraniköögis- tehnoloogilistel kaartidel olevate toorainete päritolu uurimine. Restoraniköögi seadmed ja töövahendid. Õppija tunneb ära restoraniköögis kasutatavad töövahendid ja seadmed ning kirjeldab nende tööpõhimõtteid. Õppija demonstreerib seadmete kasutust. Projektitööna restoranipäeva läbiviimine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on mooduli teemade positiivsed tulemused. Moodul hindamise eelduseks on õpimapp toiduainegruppidest ja õppeköögi praktilistest tundidest. Mooduli hinde kujundamisel on aluseks iseseisev töö praktilise töö planeerimisest, praktilise töö sooritamise ning teoreetiliste teadmiste kontroll. Hindelised ülesanded: Toiduvalmistamise teemat kokkuvõtva nutitesti sooritamine vähemalt tulemusele 90%. Kolmekäigulise einekorra planeerimine, kalkulasioonikaartide täitmine jt kirjaliku aruande tööosade täitmine. Etteantud teemal valminud kirjalik aruanne esitatakse juhendajale kaks nädalat enne avalikku kaitsmist ja praktilist teostust. Praktiline töö õppeköögis. Projektitöö. Õppija valmistab ja serveerib juhendi alusel kolmekäigulise einekorra (eel-, pea- ja magusroog), kasutades õigeid töövõtteid ja -vahendeid ja tagades toiduohutuse. Õppija planeerib töö, koostab tööplaani vastavalt menüüle, teeb puhastustöid. Õppija presenteerib toite ja annab hinnangu oma tööle. Iseseisva tööna koostatud mitmekäiguline menüü vastab menüü koostamise nõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplan, mis kajastab meeskonnaliikmete tööd ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus. Praktiliste oskuste demonstratsioonil (praktilises töös) korraldab õpilane meeskonna tööd, juhendab meeskonnaliikmete tegevust tehnoloogilisele kaardile vastavate toiduainete valimisel, töövahendite ja seadmete valimisel ning kasutamisel vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, jälgib tehnoloogiliste võtete sooritamise korrektsust, hindab organoleptiliselt ja visuaalselt serveeritavaid roogi ja jooke (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), järgib praktilise töö käigus tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid, jagab meeskonnaliikmetele õigeaegselt tööülesande sooritamiseks vajalikku informatsiooni ning annab põhjendatud tagasisidet meeskonnatööle ja meeskonna liikmete tegevusele. Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi. Moodulit hinnatakse eristavalt. Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks peavad olema sooritatud kõik mooduli hindamisülesanded ja koostatud iseseisvad tööd ning sooritatud praktiline demonstratsioon vähemalt rahuldaval/läveni tasemel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õppija koostab vastavalt etteantud juhendile juhendamisel ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani. Planeerib juhendamisel lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile. Planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks. Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid, ei põhjusta ohuolukordi. Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena. Annab üldise hinnangu oma panustamisse meeskonnatöösse, töötab pigem üksikuna. Õppija kirjeldab juhendamisel portsjoniliste toitade ja

	jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Kasutab juhendamisel toitute ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid, ei põhjusta ohuolukordi ja puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile järgides tööohutusnõudeid. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Valmistab juhendamisel tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüüs olevaid toite ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele. Valmistab ja serveerib toite ning jooke arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni üldisi põhimõtteid. Kirjeldab ja kasutab juhendamisel toiduvalmistamisel toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist. Iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist. “4” saamise tingimus: Õppija koostab vastavalt etteantud juhendile ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani. Planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile. Planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks. Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid, puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile järgides tööohutusnõudeid. Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena. Annab hinnangu oma panuse meeskonnatöösse. Töötab meeskonnas liikmena. Õppija kirjeldab portsjoniliste toitute ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Kasutab toitute ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid. Käitleb toitu iseseisvalt lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Valmistab tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüüs olevaid toite ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele. Valmistab ja serveerib toite ning jooke arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid. Kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist. Iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist. “5” saamise tingimus: Õppija koostab vastavalt etteantud juhendile iseseisvalt ja meeskonna tööplaanile individuaalse tööplaani. Planeerib juhendi abil iseseisvalt lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile. Planeerib meeskonnatööna minimaalse ajaga toidu ja joogi valmisoleku serveerimiseks. Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid, puhastab seadmeid vastavalt kasutusjuhendile järgides tööohutusnõudeid omaalgatuslikult. Arvestab teistega ja töötab meeskonna liikmena. Annab hinnangu oma panuse meeskonnatöösse. Töötab meeskonnas aktiivse liikmena. Õppija kirjeldab põhjalikult portsjoniliste toitute ja jookide valmistamise viise ja –võtteid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist. Kasutab toitute ja jookide valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid, töötab omaalgatuslikult. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest, omaalgatuslikult. Valmistab tehnoloogiliste kaartide järgi tellimusroogade menüüs olevaid toite ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele. Valmistab ja serveerib loovalt toite ning jooke iseseisvalt arvestades värvusõpetuse ja kompositsiooni põhimõtteid. Kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist. Iseloomustab ja analüüsib orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist.
Õppematerjalid	Kulinaaria, Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I.; Aarma, D.; Aavik, Õ.; Kärblane, E.; Kruuda, Ü.; Animägi, L. 2011, Argo E-õppematerjalid Kaubandusalane toidukaupade õpik; Heldi Kikas, Aive Antson, Endla Joosu, Ene Kiivit, Epp Koger, Kaie Pärn, Vaike Vetka https://e-koolikott.ee/et/oppematerjal/21151-Kaubandusalane-toidukaupade-opik Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale, Kristel Sepp Pärnumaa Kutsehariduskeskus, http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toidu_paigutamine/?TOIDU_PAIGUTAMINE_TALDRIKULE, Kristel Sepp,

	Pärnumaa kutsehariduskeskus, Värvusõpetus ja kompositsioon https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Töökorralduse alused	3	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab köögi tööd klientide soovide ja vajadustest tulenevalt planeerides ning kasutades olemasolevaid ressursse, rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
45 tundi		18 tundi	15 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest	Õppija planeerib, organiseerib enda ning kaastöötajate tööd teadlikult, haldab varustamisprotsessi, rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Arendab etteantud teema ja juhendi põhjal menüü lähtuvalt kliendi vajadusest, koostab kalkulatsioonikaardid ja tööplaani. Korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast.	Mitteeristav hindamine
2. annab hinnangu etteantud menüüle arvestades menüü koostamise põhimõtteid	Õppija planeerib, organiseerib enda ning kaastöötajate tööd teadlikult, haldab varustamisprotsessi, rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Arendab etteantud teema ja juhendi põhjal menüü lähtuvalt kliendi vajadusest, koostab kalkulatsioonikaardid ja tööplaani. Korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast.	Mitteeristav hindamine
3. planeerib, ajastab enda ja kaastöötajate tööd meeskonnas teadlikult ettevõtte tootmises; korraldab toitlustusettevõtte laomajandust ning varustamist järgides aruandluse põhimõtteid	Õppija planeerib, organiseerib enda ning kaastöötajate tööd teadlikult, haldab varustamisprotsessi, rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Arendab etteantud teema ja juhendi põhjal menüü lähtuvalt kliendi vajadusest, koostab kalkulatsioonikaardid ja tööplaani.	Mitteeristav hindamine

	Korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Meeskonnatöö Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 8	Alateemad MEESKONNATÖÖ AVALIK ESINEMINE	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	
Töö planeerimise ja korraldamise alused Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 10 Praktiline töö 15	Alateemad TÖÖ PLANEERIMINE Menüü, töögraafikud, tööplaan, meeskonnatöö põhimõtted. TÖÖKORRALDUS Laomajandus ja selle korraldamine, inventuur, varustamine toitlustusettevõttes; toiduained, nende kvaliteedinäitajad ja säilitamistingimused. Kaubaladustamine. Tellimused. Kooli õpperestoranipäevade planeerimine. TOITLUSTUSETTEVÕTTEGA TEGEVUSEGA SEOTUD SEADUSANDLUS ARUANDLUS	Seos õpiväljundiga korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest annab hinnangu etteantud menüüle arvestades menüü koostamise põhimõtteid planeerib, ajastab enda ja kaastöötajate tööd meeskonnas teadlikult ettevõtte tootmises; korraldab toitlustusettevõtte laomajandust ning varustamist järgides aruandluse põhimõtteid
Iseseisev töö	Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ja kasutades infotehnoloogilisi võimalusi, iseseisvas töös on kasutatud õigekirja ning erialaselt korrektseid termineid, iseseisva tööna koostatud einekorra menüü vastab menüü koostamise reeglitele ja kliendigrupi toitumissoovitudele ja vajadustele, koostatud kalkulatsiooni kaardid on nõuetekohased, tooraine kalkulatsioonil on lähtutud menüüs toodud roagrupidest, hinnakalkulatsioonil on	

	kasutatud õigeid arvestamise aluseid, tehnoloogilised kaardid kajastavad toitlustusettevõttes kasutatavaid heakskiidetud tehnoloogiaid ning arvestavad toitlustusettevõtte tootmistöö korraldamise iseärasusi. Iseseisvas töös on menüü teostamiseks vajalikku töömahtu ja toiduhügieeninõudeid arvestav tööplaan ning töö teostamiseks vajalike toorainete nõuetekohane koondtellimus.
Praktiline töö	Praktilise ülesandena laomajandusest lahendab õppija situatsioonülesande ühe tööpäeva menüüle vastava tooraine käsitlemisest – võtab vastu tellitud kauba järgides kauba vastuvõtul sooritataivate kontrollivate tegevuste teostamisest, ladustab kauba nõuetekohaselt ja säilitamistingimusi arvestades, inventeerib kauba jäägi tööpäeva lõppedes.
Hindamisülesanded	Hindamisülesandena valmib toitlustusürituse planeerimise aruanne.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija tõlgendab toitlustusettevõtte tööks vajalikku dokumentatsiooni (töögraafikud jne). Planeerib oma ja meeskonnakaaslaste tööaega korraldades tööd vastavalt ettevõtte oletuslikule külastatavusele ja üldisele töökoormusele, on valmis töötama meeskonnas. Tunneb tootmis- ja teenindustöö käigus kasutatavaid põhilisi seadmeid ja töövahendeid, nende igapäevast kasutamist.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Meeskonnatööna on esitletud toitlustusürituse planeerimise aruanne.

Õppemeetodid	Kaasav loeng. Arutelu. Harjutusülesanded. Õpimapp. Õppekäik. Arutlus.
Hindamismeetodid	Praktiline töö meeskonnatööna.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Mooduli hindamisülesanne: õppija planeerib meeskonnatööna I kursuse toitlustusürituse. Mooduli hinde kujunemisel on aluseks teoreetiliste teadmiste test, praktiline iseseisev töö menüü koostamisest ja selle teostamise planeerimisest ning praktilisest ülesandest toitlustusettevõtte laomajandusest.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Mooduli hindamisülesanne: õppija planeerib meeskonnatööna I kursuse toitlustusürituse. Mooduli hinde kujunemisel on aluseks teoreetiliste teadmiste test, praktiline iseseisev töö menüü koostamisest ja selle teostamise planeerimisest ning praktilisest ülesandest toitlustusettevõtte laomajandusest.
Õppematerjalid	Sirje Rekkor jt. Kulinaaria kirjastus Argo 2011 Sirje Rekkor jt. Toiduvalmistamine suursöögis kirjastus Argo 2010

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	7	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning tehnoloogilisi kaarte.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
35 tundi		22 tundi	125 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest	Koostab tellitavate toitade (à la carte) menüü arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumisiseärasustega (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.	Eristav hindamine
2. koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara	Koostab tellitavate toitade (à la carte) menüü arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumisiseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus) klientidele. Tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast	Eristav hindamine

	terminoloogiat. Vormistab menüüsid kasutades digivõimalusi. Annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Koostab juhendi alusel toitudele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna. Vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades erialast sõnavara.	
3. vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles kasutades digivõimalusi	Koostab tellitavate toitude (à la carte) menüü arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitus) klientidele. Tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Vormistab menüüsid kasutades digivõimalusi. Annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Koostab juhendi alusel toitudele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna. Vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte kasutades erialast sõnavara.	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Aruandlus restoraniköögis Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 10	Alateemad ARUANDLUS RESTORANIKÖÖGIS Tellimuslehed, saatelehed, erinevad tootmistööks vajalikud dokumendid. Kassaaruanded, müügiaruanded.	Seos õpiväljundiga koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte,

		kasutades erialast sõnavara
Hindamine		
sh kokkuvõtva hinde kujunemine		
sh hindekriteeriumid		
Eritoitumine. Praktiline töö Praktiline töö 40	Alateemad ERINEVATE TOITUMISVAJADUSTEGA KLIENTIDE TOITUMINE Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, õpeesmärgid, õppematerjalid, hindamine. Menüü koostamise põhimõtted. A la carte Menüü. Eritoitumine. TOIDUTALUMATUS TAIMETOITLUS TOIDUALLERGIAD Tehnoloogiliste kaartide koostamine toitumiseärasustega klientidele. TOITUDE TOITAINELINE KOOSTIS Toitude toiteväärtus. Riiklikud toitumis- ja liikumissoovitused. Temaatilise 5-käigulise a la carte Menüü koostamine/ kohandamine digivõimalusi kasutades. Ettekanne teemal toitumiseärasustega kliendi toitumine. Õppija koostab tellitavate toitude (à la carte) Menüü, arvestades Menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Õppija koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS	Seos õpiväljundiga koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi Menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab Menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles kasutades digivõimalusi
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kompleksülesanne. Kirjaliku aruande koostamine. Õppija koostab à la carte Menüü, arvestades Menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Õppija tõlgib Menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Õppija vormistab Menüü, kasutades digivõimalusi. Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele.	

	Õppija annab menüüs olevate toitade toidainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Õppija annab hinnangu oma tööle.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Kompleksülesande hindekriteeriumid hindamismudel. “4” saamise tingimus: Kompleksülesande hindekriteeriumid hindamismudel. “5” saamise tingimus: Kompleksülesande hindekriteeriumid hindamismudel.	
Eritoitumine. Teooria Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 2	Alateemad ERINEVATE TOITUMISVAJADUSTEGA KLIENTIDE TOITUMINE Menüü koostamise põhimõtted. A la carte menüü. Eritoitumine. Toidutalumatused. Taimetoitlus. Toiduallergiad. Tehnoloogiliste kaartide koostamine toitumiseärasustega klientidele. Toitude toidaineline koostis. Toitude toiteväärtus. Riiklikud toitumis- ja liikumissoovitused. Temaatilise 5-käigulise a la carte menüü koostamine digivõimalusi kasutades. Ettekanne teemal toitumiseärasustega kliendi toitumine. Õppija koostab tellitavate toitade (à la carte) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Õppija koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele.	Seos õpiväljundiga koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoidumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles kasutades digivõimalusi
Iseseisev töö	Menüü koostamine vastavalt juhendile.	
Hindamisülesanded	Ettekanne teemal toitumiseärasustega kliendi toitumine. Õppija koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb koos praktiliste tundidega.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kokkuvõttev hinne kujuneb koos praktiliste tundidega. Ettekanne teemal toitumiseärasustega kliendi toitumine. Õppija koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele. Iseseisev töö on esitatud õigeaegselt.	

	Iseseisev töö sisaldab menüüd, mille koostamisel on arvestatud kliendi soove ja vajadusi, välja on toodud kliendigrupikohased toitumissoovitused Iseseisvas töös esitatud menüü koostamisel on arvestatud lisaks kliendi soovidele ka menüü koostamise põhimõtteid. Iseseisvas töös tehtud arvutused on õigete andmetega ning õigetest põhimõtetest koostatud Iseseisvas töös on põhjendused ja analüüs, kuidas menüü täidab kliendi soove, vajadusi ning kuidas menüü vastab kliendigrupi toitumissoovitustele. Iseseisev töö on vormistatud ja esitatud elektrooniliselt nii õpetajale kui kahele kaasõpilasele (või vastavasse keskkonda). Iseseisva töö vormistamisel on järgitud kirjalike tööde vormistamise nõudeid, korrektset eesti keele kasutust ning kasutatud on korrektseid erialaseid termineid. Õpilane on esitanud kaks argumenteeritud hinnangut kaasõpilaste iseseisvatele töödele.	
Kalkulatsioon restoraniköögis Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 35	Alateemad KALKULATSIOON RESTORANIKÖÖGIS Tooraine- ja hinnakalkulatsioonide koostamine juhendi alusel. Tehnoloogiliste kaartide vormistamine. Põhimõisted- ühiku hind, hind, portsjoni hind- toidu ja joogi maksumus. Kalkulatsioonikaartide koostamine ja vormistamine, kasutades digivahendeid. Standardkalkulatsioon. Müügikatteprotsent. Käibemaks. Hinnakujundus toitlustusettevõttes. Ettevõtte püsi- ja muutuvkulud. Toote hinna ja kvaliteedi suhe. KUTSEALANE MATEMAATIKA Hinnapakkumised, tööjõuga seotud arvutused, maksud. KUTSEALANE EESTI KEEL	Seos õpiväljundiga koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles kasutades digivõimalusi
Hindamisülesanded	Kompleksülesanne. Kirjaliku aruande koostamine. Õppija koostab à la carte menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatuse ja toiduallergiaid. Õppija tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Õppija vormistab menüü, kasutades digivõimalusi. Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega klientidele. Õppija annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Õppija annab suulise hinnangu oma tööle.	

Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kompleksülesanne. Kirjaliku aruande koostamine III kursuse lõpus. Õppija koostab à la carte menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatusi ja toiduallergiaid. Õppija tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Õppija vormistab menüü, kasutades digivõimalusi. Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumisiseärasustega klientidele. Õppija annab menüüs olevate toitude toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Õppija annab suulise hinnangu oma tööle.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelis. “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelis. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelis.	
Kutsealane eesti keel Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	Alateemad KUTSEALANE EESTI KEEL Menüüde õigekiri. Eneseväljendus moodulitöö esitlemisel. Tagasisidestamine.	Seos õpiväljundiga koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles kasutades digivõimalusi
Hindamisülesanded	A la carte menüü planeerimise aruanne. Koostab juhendi alusel juhendamisel menüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. Tõlgib juhendamisel erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde. Koostab juhendamisel a la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulasioonikaardid IKT vahendeid kasutades. Kasutab suunamisel erialast terminoloogiat keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendust. Sooritab juhendamisel kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted. Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes kehtivast hinnakirjast.	

	Annab üldise hinnangu toidu põhitoitainete sisalduse ja toiteväärtuse kohta.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Koostab juhendi alusel juhendamisel menüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. Tõlgib juhendamisel erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde. Koostab juhendamisel a la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid IKT vahendeid kasutades. Kasutab suunamisel erialast terminoloogiat keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendust. Sooritab juhendamisel kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted. Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes kehtivast hinnakirjast. Annab üldise hinnangu toidu põhitoitainete sisalduse ja toiteväärtuse kohta.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: A la carte menüü aruanne on suuliselt avalikult esitletud. Õppija on andnud enda tööle tagasiside.	
Menüü koostamine restoraniköögis Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad MENÜÜ KOOSTAMINE RESTORANIKÖÖGIS. Menüüde koostamise põhimõtted. Mitmekäiguliste Menüüde koostamine. ERIoTSTARBELISTE MENÜÜDE KOOSTAMINE Furšettlauamenüü Galamenüü Juustulauamenüü Kohvilauamenüü jne. Kooli õpperestorani menüü planeerimine.	Seos õpiväljundiga koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles kasutades digivõimalusi
Iseseisev töö	A la carte menüüga einekorra planeerimise aruande täitmine.	
Praktiline töö	Restoranimenüüde analüüs. Restoranimenüüde planeerimine. Kooli õpperestorani menüü planeerimine. Praktiline ülesanne etteantud kliendigrupile nõuetekohase menüü koostamisest: 1.õppija planeerib menüüd erinevatest vanusegruppide klientidele; 2.õppija planeerib menüüd erinevate toitumisalaste erivajadustega klientidele; 3.õppija planeerib menüüd erineva kehalise koormusega klientidele.	

Hindamisülesanded	Koostatud ja suuliselt on esitletud kolmekäigulise einekorra planeerimise aruanne digivahendeid kasutades.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Planeeritud on õpperestoranis teostatava restoranipäeva menüü. Koostatud ja suuliselt on esitletud kolmekäigulise einekorra planeerimise aruanne digivahendeid kasutades.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Koostatud ja suuliselt on esitletud kolmekäigulise einekorra planeerimise aruanne digivahendeid kasutades.	
Menüüde kujundamine Praktiline töö 20	Alateemad MENÜÜDE KUJUNDAMINE Menüüde kujundamine arvutil. Värvusõpetuse alused.	Seos õpiväljundiga vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles kasutades digivõimalusi
Hindamisülesanded	Menüüde kujundamine erinevaid digilahendusi kasutades. Menüüde üleslaadimine õppija portfooliosse.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija kujundab digivahendeid kasutades piduliku õhtusöögi menüü ja õppija laeb selle üles digiportfooliosse.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija kujundab digivahendeid kasutades piduliku õhtusöögi menüü	

Õppemeetodid	Praktiline töö. Probleemõpe. Iseseisev töö. Meeskonnatöö. Õppekäik. Arutelu. Suuline esitus.	
Hindamise meetodid	Moodulit hinnatakse kompleksülesandega, milleks on kirjaliku aruande koostamine. Õppija koostab à la carte menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatuse ja toiduallergiaid. Õppija tõlgib menüü teksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat. Õppija vormistab menüü, kasutades digivõimalusi. Õppija koostab ja kohandab tehnoloogilised kaardid toitumisiseärasustega klientidele. Õppija annab menüüs olevate toitade toidainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest. Õppija esitleb suuliselt oma moodulitööd ning annab hinnangu oma tööle.	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Eristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on mooduli teemade kokkuvõtavad positiivsed tulemused. Kolmekäigulise einekorra planeerimine, kalkulasioonikaartide täitmine jt kirjaliku aruande tööosade täitmine. Etteantud teemal valminud kirjalik aruanne esitatakse 2 nädalat enne avalikku kaitsmist ja praktilist teostust.	
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Koostab juhendi alusel juhendamisel menüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. Tõlgib juhendamisel erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde. Koostab juhendamisel a la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulasioonikaardid IKT vahendeid kasutades. Kasutab suunamisel erialast terminoloogiat keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendust.	

	Sooritab juhendamisel kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted. Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes kehtivast hinnakirjast. Annab üldise hinnangu toidu põhitoitainete sisalduse ja toiteväärtuse kohta. “4” saamise tingimus: Koostab juhendi alusel menüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. Tõlgib erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde. Koostab vähesel juhendamisel a la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid IKT vahendeid kasutades. Kasutab erialast terminoloogiat keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendust. Sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted. Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes kehtivast hinnakirjast. Annab hinnangu toidu põhitoitainete sisalduse ja toiteväärtuse kohta. “5” saamise tingimus: Koostab juhendi alusel iseseisvalt menüü, kasutades korrektset eesti keelt ja erialast terminoloogiat. Tõlgib iseseisvalt erialast terminoloogiat kasutades menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde. Koostab iseseisvalt ja toetudes juhendile a la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulatsioonikaardid IKT vahendeid kasutades. Kasutab erialast terminoloogiat keeleliselt ja grammatiliselt õiget väljendust. Sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted. Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes kehtivast hinnakirjast. Annab hinnangu toidu põhitoitainete sisalduse ja toiteväärtuse kohta, ja analüüsib seda. Tööde tähtajaline esitamine.
Õppematerjalid	Õppekirjandus Kalkulatsiooniõpetus, Õ.Aavik; 2011, Argo E-õppematerjalid Kalkulatsioonikaardi koostamine, A-L.Tilk, K.Varik, Õ.Aavik; Kuressaare Ametikool, http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/ Probleemsete toiduainete kalkuleerimine, Küllike Varik,Tallinna Teeninduskool, http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Praktika	30	Karin Torin,
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppija lubatakse praktikale ilma õppevõlgnevusteta.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis. Õppija omandab praktilise kogemuse köögi tööplaneerimisest ja ajastamisest, toidu- ja isikliku hügieeni nõuete jälgimisest, toiduvalmistamisvõtete kasutamisest ja meeskonnatööst suurköögis. Õppija harjutab kalkuleerimis- ja laomajanduspõhimõtete rakendamisest, roogade serveerimis- ja klienditeeninduspõhimõtete rakendamist klientide teenindamisel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktika
50 tundi		18 tundi	512 tundi
			Praktiline töö
			200 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib isiklikke praktika eesmärgi; tagasisidestab praktikat	Koostab materjalid praktikale asumiseks- CV, taotlus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale, arvestades praktikajuhendit. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel. Koostab eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit. Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtsajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Töötab järgides tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Arvutab roogade valmistamiseks vajalike	Eristav hindamine

	toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles analüüsi praktilal õpitust vastavalt etteantud juhendile. Koostab praktikaaruande, vormistab ja esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt ja ITlahendusi kasutades.	
2. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust	Koostab materjalid praktikale asumiseks- CV, taotlus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale, arvestades praktikajuhendit. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel. Koostab eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid.	Eristav hindamine

	Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Töötab järgides tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab toitute ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	
--	---	--

	Koostab kirjalikult korrektset eesti keeles analüüsi praktilisel õpitust vastavalt etteantud juhendile. Koostab praktikaaruande, vormistab ja esitleb praktilisel saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane töölaseks arenguks suuliselt ja ITlahendusi kasutades.	
3. kasutab juhendamisel ettevõttes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	Koostab materjalid praktikale asumiseks- CV, taotlus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale, arvestades praktikajuhendit. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel. Koostab eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit. Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd tootlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtsajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Töötab järgides tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab toitute ja jookide valmimise vastavalt	Eristav hindamine

	etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles analüüsi praktilal õpitust vastavalt etteantud juhendile. Koostab praktikaaruande, vormistab ja esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt ja ITlahendusi kasutades.	
4. eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid	Koostab materjalid praktikale asumiseks- CV, taotlus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale, arvestades praktikajuhendit. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel. Koostab eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit. Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Kasutab	Eristav hindamine

	tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Töötab järgides tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles analüüsi praktilal õpitust vastavalt etteantud juhendile. Koostab praktikaaruande, vormistab ja esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt ja ITlahendusi kasutades.	
5. teenindab kliente järgides	Koostab materjalid praktikale asumiseks- CV,	Eristav hindamine

klienditeeninduse põhimõtteid; tagasisidestab praktikat	taotlus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale, arvestades praktikajuhendit. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel. Koostab eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit. Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Töötab järgides tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab toitute ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.	
--	---	--

	Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles analüüsi praktilal õpitust vastavalt etteantud juhendile. Koostab praktikaaruande, vormistab ja esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt ja ITlahendusi kasutades.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Keskkonnahoid Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	Alateemad KESKKONNAHOID Globaalsed keskkonnaprobleemid. Eesti keskkonnaprobleemid. Keskkonnahoid toidlustusettevõttes.	Seos õpiväljundiga planeerib isiklikke praktika eesmärke; tagasisidestab praktikat töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust kasutab juhendamisel ettevõttes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid

		teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid; tagasisidestab praktikat
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindelised tööd on sooritatud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused; analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas.	
Kutsealane eesti keel I kursus Auditoorne õpe 25 Iseseisev õpe 5	Alateemad KUTSEALANE EESTI KEEL	Seos õpiväljundiga planeerib isiklikke praktika eesmäärke; tagasisidestab praktikat töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust kasutab juhendamisel ettevõttes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid; tagasisidestab praktikat
Iseseisev töö	Iseseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isiklikku eesmärki, millede 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 nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid. Iseseisva tööna on koostatud nõuetele vastav esitlus praktika kaitsmiseks. Esitluse koostamisel on kasutatud digivahendeid.	
Hindamisülesanded	Praktikapäeviku täitmine, järgides õigekirja reegleid. Praktikapäeviku baasil praktikat kokkuvõtva analüüsi koostamine ja suuline avalik esitlus kaasõppijatele pärast praktika sooritamist. Kokkuvõttev analüüs koostada MS PowerPoint esitlusena.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktikapäeviku täitmine, järgides õigekirja reegleid. Praktikapäeviku baasil praktikat kokkuvõtva analüüsi koostamine. ja suuline avalik esitlus kaasõppijatele pärast praktika sooritamist.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Praktikapäeviku täitmine, järgides õigekirja reegleid. Praktikapäeviku baasil praktikat kokkuvõtva analüüsi koostamine. ja suuline avalik esitlus kaasõppijatele pärast praktika sooritamist.	
Kutsealane eesti keel II kursus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 2	Alateemad KUTSEALANE EESTI KEEL	Seos õpiväljundiga planeerib isiklikke praktika eesmärgid; tagasisidestab praktikat töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust kasutab juhendamisel ettevõttes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab kliente järgides klienditeeninduse

		põhimõtteid; tagasisidestab praktikat
Iseseisev töö	Iseseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isiklikku eesmärki, millede 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 nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid. Iseseisva tööna on koostatud nõuetele vastav esitlus praktika kaitsmiseks. Esitluse koostamisel on kasutatud digivahendeid.	
Hindamisülesanded	Praktikapäeviku täitmine. Avalik esinemine praktika kaitsmisel, esitluse loomine ja kasutamine praktika kaitsmisel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindeline ülesanne on täidetud.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Praktika dokumentatsioon on nõuetekohaselt täidetud, esitatud. Praktika on avalikult kaitstud, kasutades digivahendeid.	
Praktika ettevõttes I kursus Iseseisev õpe 6 Praktika 360	Alateemad KOKA PRAKTIKA ETTEVÕTTES praktika eesmärkidest tulenevate ülesannete täitmine ettevõttes, ettevõtte menüüs olevate roogade valmistamine, kalkulatsioon, toiduvalmistamise ajastamine, korrastustööd. KOKA PRAKTIKA ETTEVÕTTES klienditeenindus, erinevad teenindusviisid, klienditeenindussituatsioonide lahendamine. PRAKTIKA ANALÜÜS JA HINDAMINE enesehinnangu koostamine proovitöö teostamisest lähtuvalt, praktikale ja oma tööalasele panusele tervikuna hinnangu andmine, eesmärkide saavutamise analüüs, praktika analüüsi esitamine kaasõppijatele.	Seos õpiväljundiga planeerib isiklikke praktika eesmärgi; tagasisidestab praktikat töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust kasutab juhendamisel ettevõttes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab kliente järgides klienditeeninduse

		põhimõtteid; tagasisidestab praktikat
Iseseisev töö	Praktikapäeviku igapäevane täitmine. Esitluse koostamine digivahendeid kasutades praktika avalikuks kaitsmiseks.	
Praktiline töö	Praktikant abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel. Valmistab toite juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi. Teeb puhastus- ja koristustöid ja järgib ettevõtte enesekontrolliplaani. Töötab meeskonnas juhendamisel.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika kaitsmiseks koostab õppija esitluse digivahendeid kasutades ja esitleb suuliselt praktikaaruannet avalikul kaitsmisel. Praktika kaitsmisele lubatakse siis kui Tahvliis on esitatud kõik praktikaga seotud dokumendid: praktikapäevik, -aruanne (saata ka eesti keele õpetaja Heili Västriku e-mailile: heili.vastrik@hariduskeskus.ee); „Õppija hindamisvorm“; „Ettevõtte juhendaja hindamisvorm“, mille täidab praktikajuhendaja.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelisis. “4” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelisis. “5” saamise tingimus: Hinde kriteeriumid hindamismudelisis.	
Praktika ettevõttes II kursus Praktika 152	Alateemad KOKA PRAKTIKA ETTEVÕTTES praktika eesmärkidest tulenevate ülesannete täitmine ettevõttes, ettevõtte menüüs olevate roogade valmistamine, kalkulatsioon, toiduvalmistamise ajastamine, korrastustööd. TÖÖ PLANEERIMINE Töökoha ettevalmistamine ja korras hoidmine. Töö planeerimine, ajastamine ja selle järgimine. PUHASTUS- JA KORISTUSTÖÖD Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine. Prügi ja ohtlike jäätmete käitlemine. Nõude pesemine. Ruumide üldpuhastamine. KAUPADE KÄITLEMINE Kaupade vastuvõtmine ja ladustamine. Pakendite ja taara käitlemine. Laoseisu inventeerimine. TOITUDE VALMISTAMINE Toiduainete eeltöötlemine. Eelroogade valmistamine. Suppide valmistamine. Kastmete valmistamine. Aed- ja teraviljatoodetest lisandite valmistamine.	Seos õpiväljundiga planeerib isiklikke praktika eesmärke; tagasisidestab praktikat töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust kasutab juhendamisel ettevõttes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid järgides tööhügieeni - ja tööhutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab kliente järgides

	Kala- ja lihatoitude valmistamine. Mereandidest toitude valmistamine. Järelroogade valmistamine. Tainatoodete valmistamine. Portsjonite ja vaagnate vormistamine. TEENINDAMINE. Vajadusel laudade katmine ja koristamine. Toitude serveerimine. KOKA PRAKTIKA ETTEVÕTTES klienditeenindus, erinevad teenindusviisid, klienditeenindussituatsioonide lahendamine. PRAKTIKA ANALÜÜS JA HINDAMINE enesehinnangu koostamine proovitöö teostamisest lähtuvalt, praktikale ja oma tööalasele panusele tervikuna hinnangu andmine, eesmärkide saavutamise analüüs, praktika analüüsi esitamine kaasõppijatele.	klienditeeninduse põhimõtteid; tagasisidestab praktikat
Iseseisev töö	Praktikapäeviku igapäevane täitmine. Esitluse koostamine praktika avalikuks kaitsmiseks.	
Praktiline töö	Praktika ettevõttes juhendamisel. Õppija valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele. Õppija võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele; käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile; inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjale. Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile; puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; käitleb prügi, lähtudes juhendist; peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Praktika kaitsmiseks koostab õppija esitluse digivahendeid kasutades ja esitleb suuliselt praktikaaruannet avalikul kaitsmisel.	

kujunemine	Praktika kaitsmisele lubatakse siis kui Tahvliis on esitatud kõik praktikaga seotud dokumendid: praktikapäevik, -aruanne (saata ka eesti keele õpetaja Heili Västriku e-mailile: heili.vastrik@hariduskeskus.ee); „Õppija hindamisvorm“; „Ettevõtte juhendaja hindamisvorm“, mille täidab praktikajuhendaja.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeskirju. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Töötab järgides tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Õppija vastutab võetud kohustuste täitmise eest. Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektsetes eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Annab enda tööle ja meeskonnatööle suulise tagasiside küsimuste põhjal. Koostab praktikaaruande, vormistab ja esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt ja ITlahendusi kasutades. “4” saamise tingimus: Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.

	Järgib ettevõtte sisekorraeskirju. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Töötab järgides tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Õppija vastutab võetud kohustuste täitmise eest. Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab toitude ja jookide valmistamise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb omaalgatuslikult puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektset eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Annab enda ja meeskonnatööle suuliselt tagasiside, kasutades korrektset eesti keelt. Koostab praktikaaruande, vormistab ja esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt ja ITlahendusi kasutades. “5” saamise tingimus: Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeskirju. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Töötab järgides tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Õppija vastutab võetud kohustuste täitmise eest. Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.
--	---

	Ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb iseseisvalt puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Annab enda ja meeskonnatööle suuliselt tagasiside, kasutades korrektset eesti keelt. Toob esile enda ja meeskonna tugevused ja nõrkused. Õppija on tööülesannete täitmisel väga kohusetundlik, täpne, omaalgatuslik. Esitab praktikadokumentatsiooni tähtajaliselt. Koostab praktikaaruande tähtajaliselt ja kaitseb praktikat kasutades esitlust ja infotehnoloogilisi vahendeid. Õppija kaitseb praktikat avalikult korrektses eesti keeles.	
Praktika suerköögis Praktiline töö 200	Alateemad KOKA PRAKTIKA SUURKÖÖGIS praktika eesmärkidest tulenevate ülesannete täitmine ettevõttes, ettevõtte menüüs olevate roogade valmistamine, kalkulatsioon, toiduvalmistamise ajastamine, korrastustööd. KOKA PRAKTIKA SUURKÖÖGIS klienditeenindus, erinevad teenindusviisid, klienditeenindussituatsioonide lahendamine. PRAKTIKA ANALÜÜS JA HINDAMINE enesehinnangu koostamine proovitöö teostamisest lähtuvalt, praktikale ja oma tööalasele panusele tervikuna hinnangu andmine, eesmärkide saavutamise analüüs, praktika analüüs auditoorsetes tundides.	Seos õpiväljundiga planeerib isiklikke praktika eesmärke; tagasisidestab praktikat töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust kasutab juhendamisel ettevõttes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab kliente järgides klienditeeninduse

		põhimõtteid; tagasisidestab praktikat
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeskirju. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Töötab järgides tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha. Õppija vastutab võetud kohustuste täitmise eest. Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Annab enda tööle ja meeskonnatööle suulise tagasiside küsimuste põhjal. “4” saamise tingimus: Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeskirju. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Töötab järgides tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha.	

	Õppija vastutab võetud kohustuste täitmise eest. Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb omaalgatuslikult puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektset eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Annab enda ja meeskonnatööle suuliselt tagasiside, kasutades korrektset eesti keelt. “5” saamise tingimus: Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeskirju. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Töötab järgides tööhügieeninõudeid. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökohta. Õppija vastutab võetud kohustuste täitmise eest.
--	--

Õppemeetodid	Praktika. Praktiline töö, kogemusõpe. Arutelu, iseseisev töö juhendi alusel. Suuline esitlus.
Hindamismeetodid	Praktiliste oskuste demonstratsioon, Praktiline töö juhendamisel- materjali koostamine praktikale asumiseks juhendi alusel. Õppija töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks. õppija järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Õppija analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande. Koostab esitluse digivahendeid kasutades. Suuline praktikaaruande esitlemine, avalik esinemine.

Lõimitud teemad	Töö planeerimine, töökorraldus, toiduvalmistamine, menüü koostamine ja kalkulatsioon, toitumise alused, ergonoomia, keskkonnahoid, meeskonnatöö, avalik esinemine, kutsealane eesti keel jne.
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koka õppekava kahe õppeaasta praktika on 100% sooritatud, praktikapäevik on korrektselt täidetud, praktikadokumendid praktikakorraldajale esitatud ning praktika on suuliselt avalikult kaitstud. Juhendaja kasutab kujundavat hindamist. Juhendaja annab kujundava hindamise käigus õpilasele tagasisidet, mis toetab õpilase õpiväljundite saavutamist õppeprotsessi jooksul. Kujundavat hindamist väljendab õpetaja sõnaliselt ja selle eesmärk on korrigeerida õppeprotsessi enne kokkuvõtvat hindamist. Moodul 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.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Praktilise demonstratsiooni käigus on õpilane demonstreerinud oma oskuseid ja teadmisi toitlustusettevõtte tellimustepõhise tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides, on järginud tööohutuse ja hügieeni nõudeid, on töötanud meeskonna aktiivse liikmena, on töötanud säästlikult ja ergonoomiliselt, praktilise töö käigus valminud toitlustusteenus on kvaliteetne ja kliendi vajadustele ning ettevõtte teenindusstandardile vastav. Praktikaaruanne on koostatud digipädevusi kasutades vastavalt etteantud juhendile juhendamisel ning keeleliselt korrektselt ja vormistuslikult nõutekohaselt, praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja hinnang eesmärkide saavutamisele). Praktikapäevik on koostatud vastavalt juhendile keeleliselt korrektselt. Koostatud praktikapäevik kajastab oma töö üldist analüüsi, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui ka meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega. Planeerib juhendamisel talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks, järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutab vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Valmistab juhendamisel vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid suurköögile / restoranile omaseid toite sh enamlevinud Eesti rahvustoite, 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 korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile, analüüsib üldiselt oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle. Proovitöö käigus täidab õppija juhendamisel talle antud praktilist tööülesannet. Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutust ja

	hügieeninõudeid järgides, seadmeid ja töövahendeid säästlikult kasutades. “4” saamise tingimus: Praktilise demonstratsiooni käigus on õpilane demonstreerinud oma oskuseid ja teadmisi tootlustusettevõtte tellimustepõhise tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides, on järginud tööohutuse ja hügieeni nõudeid, on töötanud meeskonna aktiivse liikmena, on töötanud säästlikult ja ergonoomiliselt, praktilise töö käigus valminud tootlustusteenus on kvaliteetne ja kliendi vajadustele ning ettevõtte teenindusstandardile vastav. Praktikaaruanne on koostatud digipädevusi kasutades vastavalt etteantud juhendile ning keeleliselt korrektselt ja vormistuslikult nõutekohaselt, praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja hinnang eesmärkide saavutamisele). Praktikapäevik on koostatud vastavalt juhendile keeleliselt korrektselt. Koostatud praktikapäevik kajastab oma töö analüüsi, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes. Töötab praktikaettevõttes individuaalselt kui ka meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega. Planeerib talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks, järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutab vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, täidab enesekontrolli tegevusi. Valmistab vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid suurköögile / restoranile omaseid toite sh enamlevinud Eesti rahvustoite, serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides tootlustusettevõtte töökorraldust, korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile, analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle. Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt / meeskonnaliikmena talle antud praktilist tööülesannet. Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutust ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid ja töövahendeid säästlikult kasutades. “5” saamise tingimus: Praktilise demonstratsiooni käigus on õpilane demonstreerinud oma oskuseid ja teadmisi tootlustusettevõtte tellimustepõhise tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides, on järginud tööohutuse ja hügieeni nõudeid, on töötanud meeskonna aktiivse liikmena, on töötanud säästlikult ja ergonoomiliselt, praktilise töö käigus valminud tootlustusteenus on kvaliteetne ja kliendi vajadustele ning ettevõtte teenindusstandardile vastav. Praktikaaruanne on koostatud digipädevusi kasutades vastavalt etteantud juhendile ning keeleliselt korrektselt ja vormistuslikult nõutekohaselt, praktikaaruandest on kuulajaskonnale esitatud lühike ülevaade (esitlus, milles on välja toodud saadud kogemused ja hinnang eesmärkide saavutamisele). Praktikapäevik on koostatud vastavalt juhendile keeleliselt korrektselt. Koostatud praktikapäevik kajastab oma töös põhjalikku analüüsi, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes. Töötab praktikaettevõttes individuaalselt kui ka meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste
--	---

	töötajatega, vajadusel võtab vastutaja rolli, näitab üles omaalgatuslikkust. Planeerib iseseisvalt talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks, järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutab vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, täidab enesekontrolli tegevusi. Valmistab iseseisvalt vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid suurköögile / restoranile omaseid toite sh enamlevinud Eesti rahvustoite, serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale. Peseb iseseisvalt saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Käitleb iseseisvalt prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile, analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades töandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle. Proovitöö käigus täidab õppija eesmärgipäraselt iseseisvalt / meeskonnaliikmena talle antud praktilist tööülesannet. Õppija tegutseb eesmärgipäraselt proovitöö käigus tööohutust ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid ja töövahendeid säästlikult kasutades.
Õppematerjalid	Eriala ja õppekavakohane praktikajuhend. Praktikakorraldust reguleerivad seadusandlikud aktid. Tööohutusalase juhendamise materjal. Praktika dokumentatsiooni näidised. Tehnoloogilised kaardid.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Catering teenindus	2	Hiie Põldma,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool statsionaarset ettevõtet ja teenindusruume.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
15 tundi		5 tundi	32 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib juhendi alusel peoteeninduse ja catering- teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmustele	Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke lähtudes kliendi tellimusest. Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse. Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid. Kirjeldab mööbli paigutuse võimalusi juhendi alusel. Kirjeldab juhendi alusel eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid. Kirjeldab juhendi alusel abikelnereite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel. Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd. Paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile. Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid. Linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid juhendi alusel. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid. Kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid. Võtab juhendamisel vastu kliente asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades.	Mitteeristav hindamine

	Kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele. Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele. Nõustab vajadusel üritusel olevaid kliente. Järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust. Korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele. Valib üritusel vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. Peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid. Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel. Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust. Komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid. Valib juhendi alusel vastavalt välitingimustele sobilikud vahendid.	
2. planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid	Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke lähtudes kliendi tellimusest. Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse. Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid. Kirjeldab mööbli paigutuse võimalusi juhendi alusel. Kirjeldab juhendi alusel eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid. Kirjeldab juhendi alusel abikelnere juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel.	Mitteeristav hindamine

	Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd. Paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile. Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid. Linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid juhendi alusel. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid. Kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid. Võtab juhendamisel vastu kliente asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades. Kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele. Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele. Nõustab vajadusel üritusel olevaid kliente. Järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust. Korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele. Valib üritusel vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. Peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid. Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel. Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust. Komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid. Valib juhendi alusel vastavalt välitingimustele sobilikud vahendid.	
3. teenindab kliente müügi- ja	Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite	Mitteeristav hindamine

teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides	ja jooke lähtudes kliendi tellimusest. Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse. Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid. Kirjeldab mööbli paigutuse võimalusi juhendi alusel. Kirjeldab juhendi alusel eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid. Kirjeldab juhendi alusel abikelnere juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel. Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd. Paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile. Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid. Linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid juhendi alusel. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid. Kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid. Võtab juhendamisel vastu kliente asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades. Kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele. Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele. Nõustab vajadusel üritusel olevaid kliente. Järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust. Korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt	
---	---	--

	tööjuhisele. Valib üritusel vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. Peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid. Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel. Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust. Komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid. Valib juhendi alusel vastavalt välitingimustele sobilikud vahendid.	
4. planeerib ja teostab kogu ürituse vältel korrastus- ja puhastustöid, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele	Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke lähtudes kliendi tellimusest. Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse. Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid. Kirjeldab mööbli paigutuse võimalusi juhendi alusel. Kirjeldab juhendi alusel eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid. Kirjeldab juhendi alusel abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel. Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd. Paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile. Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid. Linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid juhendi alusel. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid. Kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid.	Mitteeristav hindamine

	Võtab juhendamisel vastu kliente asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades. Kasutab toitute ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele. Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks. Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele. Nõustab vajadusel üritusel olevaid kliente. Järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust. Korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele. Valib üritusel vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. Peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid. Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel. Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust. Komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid. Valib juhendi alusel vastavalt välitingimustele sobilikud vahendid.	
5. mõistab toitlustusteeninduse korraldamist välitingimustes	Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke lähtudes kliendi tellimusest. Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse. Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid. Kirjeldab mööbli paigutuse võimalusi juhendi alusel. Kirjeldab juhendi alusel eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid.	Mitteeristav hindamine

	Kirjeldab juhendi alusel abikelnereite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel. Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd. Paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile. Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid. Linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid juhendi alusel. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid. Kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid. Võtab juhendamisel vastu kliente asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades. Kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele. Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele. Nõustab vajadusel üritusel olevaid kliente. Järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust. Korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele. Valib üritusel vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. Peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid. Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel. Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust. Komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid. Valib juhendi alusel vastavalt välitingimustele	
--	--	--

	sobilikud vahendid.	
--	---------------------	--

Mooduli jagunemine		
Catering Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 32	Alateemad CATERING- TEENINDUS Sissejuhatus moodulisse. Catering ürituse planeerimine. Menüü koostamise põhialused. Kliendile pakkumiskirja koostamine. Rühmatööna catering ürituse planeerimine juhendi alusel. Catering- teeninduse ettevalmistustööd. Catering- teeninduse tarvis ettevalmistustööde etapilise kirjelduse koostamine juhendi alusel. Catering- teeninduse ettevalmistustööde teostamine juhendamisel. Catering- teeninduse teostamine juhendamisel. Catering- teeninduse järeltööd sh. puhastustööd. Tagasiside moodulile. Hindamine. Õppija hinnang oma tööle.	Seos õpiväljundiga planeerib juhendi alusel peoteeninduse ja catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmustele planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides planeerib ja teostab kogu ürituse vältel korrastus- ja puhastustöid, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele mõistab toidlustusteeninduse korraldamist välitingimustes
Hindamisülesanded	Catering ürituse planeerimine rühmatööna. Õppija koostab lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest menüü; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel juhendamisel.	

	Õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks. Õppija valmistab lähtuvalt menüüst külmi ja kuumi jooke ning kuumi roogasid ning pakendab need. Õppija planeerib ruumid. Kõik praktilised tegevused toimuvad juhendamisel. Praktiline teenindus cateringüritustel. Catering-teeninduse järeltööd sh. tagala tööd,prügi sorteerimine, puhastustööd. Enesehindamine.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Catering ürituse planeerimine rühmatööna. Õppija koostab lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest menüü; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel juhendamisel. Praktilise ülesande lahendamine: õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks. Õppija valmistab lähtuvalt menüüst külmi ja kuumi jooke ning kuumi roogasid ning pakendab need. Õppija planeerib ruumid. Õppija kasutab erinevaid teenindusviise, järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Teeninduse lõppedes pakib kasutatud nõud, koristab ruumid ja teeb teisi järeltöid. Kõiki töid teostab õppija juhendamisel. Hinnatakse catering- teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas juhendamisel; korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Catering ürituse planeerimine rühmatööna. Õppija koostab aktiivse meeskonnaliikmena lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest menüü; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel. Praktilise ülesande lahendamine: õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks. Õppija valmistab lähtuvalt menüüst külmi ja kuumi jooke ning kuumi roogasid ning pakendab need. Õppija planeerib ruumi. Õppija kasutab erinevaid teenindusviise, järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Teeninduse lõppedes pakib kasutatud nõud, koristab ruumid ja teostab teised järeltööd. Kõiki töid teostab õppija juhendamisel. Hinnatakse catering- teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas juhendamisel; korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel. Õppija on omaalgatuslik, kohusetundlik.
Õppemeetodid	Praktiline töö.

	Rühmatöö, arutelu, interaktiivne loeng, probleemülesannete lahendamine
Hindamise meetodid	Hinnatakse catering- teeninduse järeltööde teostust: õppija korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika catering-teeninduse pakkumise kohas juhendamisel. Õppija korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel. Catering ürituse planeerimine rühmatööna. Õppija koostab lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest menüü; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel juhendamisel. Praktiline catering- teenindus: õppija kasutab erinevaid teenindusviise, järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Teeninduse lõppedes pakib kasutatud nõud jm. Kõiki töid teostab õppija juhendamisel. Praktilise ülesande lahendamine: õppija komplekteerib söögi- ja serveerimisnõud transpordiks. Õppija valmistab lähtuvalt menüüst külmi ja kuumi jooke ning kuumi roogasid ning pakendab need. Õppija planeerib ruumid. Kõik praktilised tegevused toimuvad juhendamisel.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks catering- teeninduse praktilistest tundidest 100% osavõtt. Projektitöö planeerimine ja osalemine meeskonnaliikmena.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks catering- teeninduse praktilistest tundidest 100% osavõtt. Projektitöö planeerimine ja osalemine meeskonnaliikmena.
Õppematerjalid	Õpiobjekt Toitlustuse alused- teeninduse liigid: https://cmsimple.e-o.ee/toitlustuse_alused/index.html@9._Laua_katmine,_toitude_ja_jookide_serveerimine%253ATeeninduse_liigid.html ja catering-teenused https://cmsimple.e-o.ee/toitlustuse_alused/index.html@10._Catering-teenused.html Kelneri eriala õpiobjekt: https://murakaskatrin.weebly.com/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Eritoitlustus	2	Marina Madisson,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
15 tundi		5 tundi	32 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära	Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel. Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.	Eristav hindamine

	Korraldab oma töökohta juhendamisel.	
2. kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel. Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooki. Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamisel.	Eristav hindamine
3. koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega	Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.	Eristav hindamine

	Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel. Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamisel.	
4. valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke toite ja jooke	Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.	Eristav hindamine

	Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamisel.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Eritoitlustus. Praktiline töö Praktiline töö 32	Alateemad ERITOITLUSTUS Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine, serveerimine. Toiduainete asendamine erimenüüdes. Menüü kohandamine. Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang. Mooduli hindamine.	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke toite ja jooke
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid, korraldab oma töökohta juhendamisel.	

	“4” saamise tingimus: Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel. Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid, korraldab oma töökohta juhendamisel. Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Osaleb arutelus teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”. Õppija koostab rühmatööna toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd. “5” saamise tingimus: Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel. Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel. Hindamise eelduseks- esitatud on nõuetekohane iseseisev töö. Õppija osaleb aktiivselt arutelus teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”. Õppija koostab rühmatööna toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd latusalt ja omaalgatuslikult.		
Eritoitlustus. Teooria Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 5	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="472 951 1760 1468"> Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripärad. Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”. Toitlustusettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks. Rühmatööna, infotehnoloogilisi vahendeid kasutades, ühe ettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Iseseisva tööna koostada ja esitleda referaati erinevate toitumisvajadustega inimeste toitumisest. Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära. </td><td data-bbox="1760 951 2141 1468"> Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste </td></tr> </table>	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripärad. Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”. Toitlustusettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks. Rühmatööna, infotehnoloogilisi vahendeid kasutades, ühe ettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Iseseisva tööna koostada ja esitleda referaati erinevate toitumisvajadustega inimeste toitumisest. Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste
Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripärad. Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”. Toitlustusettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks. Rühmatööna, infotehnoloogilisi vahendeid kasutades, ühe ettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Iseseisva tööna koostada ja esitleda referaati erinevate toitumisvajadustega inimeste toitumisest. Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste		

	Lõiming praktiliste tundidega.	ja toitumissoovitustega valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke toite ja jooke
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Arutelu osalemine teemal Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”. Õppija koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd. Õppija koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamise eelduseks on esitatud iseseisev töö. Arutelu osalemine teemal Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”. Õppija selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel. Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel. Õppija koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.	
Õppemeetodid	Rühmatöö, arutelu. Avalik esitus. Loeng, lauamäng, diskussioon, rühmatöö. Analüüs, iseseisev töö. Praktiline töö.	
Hindamismeetodid	Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel. Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel.	

	Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Arutelu osalemine teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine". Õppija koostab rühmatööna toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Juhendi alusel menüü kohandamine erivajadusega kliendile ja selle teostamine praktiliselt.
sh lävend	"3" saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. "4" saamise tingimus: Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel. Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid, korraldab oma töökohta juhendamisel. Hindamise eelduseks- esitatud on iseseisev töö. Osaleb arutelu teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine". Õppija koostab rühmatööna toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd. "5" saamise tingimus: Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel. Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel. Hindamise eelduseks- esitatud on nõuetekohane iseseisev töö. Õppija osaleb aktiivselt arutelu teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine". Õppija koostab rühmatööna toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd latusalt ja omaalgatuslikult.
Õppematerjalid	Õpikud: Anne Kersna, Indrek Kivisalu, Maire Merits ja Sirje Rekkor Toiduvalmistamine suursöögis, Argo, 2010 Toiduvalmistamine suursöögis,

	Iina Kalbri, Toitumisõpetus, kirjastus ILO AS, 2007 Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 Toitumisõpetuse e- õppematerjalid: http://www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/ e-kursus Toitumisõpetuse alused https://moodle.e-ope.ee/login/index.php
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Etikett	1	Erna Gross,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate ja kasutab praktiliselt vastastikku lugupidavat käitumist ning juhindub suhtlemises etiketist ametlikus ja mitteametlikus keskkonnas.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
20 tundi		6 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokollid mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses	Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sündmusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgival. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksust ja isikupära, kehakuju.	Mitteeristav hindamine

	Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.	
2. eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamisest, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisest	Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisest, esitlemisest, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sündmusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavaid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksust ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse	Mitteeristav hindamine

	põhimõtted ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.	
3. koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse	Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksust ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtted ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine)	Mitteeristav hindamine

	ühiskonnas.	
4. riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile	Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavaid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksust ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.	Mitteeristav hindamine
5. selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse	Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie	Mitteeristav hindamine

läbiviimise kava	pöördumisel,käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sündmusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgival. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses,välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksus ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokolli mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtted ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.	
-------------------------	--	--

Mooduli jagunemine		
Etikett Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad Etikett ja selle tähtsus. Protokolli mõiste ja tähendus. Tavaviisakuse põhimõtted. Põhiväärtused ühiskonnas. Kodanike	Seos õpiväljundiga selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokolli mõistet

	võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine, usulised tavad. Kombed ja tavad Eestis. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses. Kirjeldab ning esitleb kombeid ja tavasid Eestis. Igapäevaetikett: mees ja naine, tervitamine, esitlemine, sina-teie pöördumine, käitumine tänaval, ühistranspordis. Ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Ametikohtumistel käitumine, tutvustamine-esitlemine, ärikingituste kinkimine. Visiitkaart. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses. Esitlusvahendite (nimesilt, lauasilt, visiitkaart) koostamine ja vormistamine. Kutse erinevad vormid. Erinevate tähtpäevade kutsed. Kutsete edastamine paberil, telefoni teel, e-kirjana. Kingitavate lillede tähendused, kinkimise tavad ja kombed. Lillede üleandmine. Kingituste tegemise tavad ja kombed. Ametkondlikud kingitused ja nende kinkimine. Koostab korrektse kutse ja edastab selle erinevate vahenditega (paber, telefon, e-kiri). Tavad ja tabud riietuses. Välimus. Hügieen. Ehted, kehakaunistused, aksessuaarid, soeng, lõhnastamine, lips. Isiksus ja isikupära. Kehakujud. Rõivaste valik vastavalt kehakujule, stiilile. Sõlmib kaks erinevat lipsusõlme. Koostab pildilise materjali tavad ja tabud riietuses. Lauaetikett. Käitumine toidulauas, kohvilauas, püstiseisuga vastuvõtul, lauasisistumisega vastuvõtul. Salvrätiku kasutamine. Erineva sisu ja vormiga vastuvõtud. Vastuvõtuplaan. Ürituse (näiteks kohvilaud) läbiviimise kava. Vastuvõtul ja vastuvõtulauas käitumine. Kultuuridevahelised erinevused lauaetiketis. Vastuvõtu kohvilaud, vastuvõtuplaani koostamine.	ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse riietub ametialaselt korrektelt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtted ja kasutab neid	

kujunemine	praktiliselt. Selgitab ja kasutab põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid. Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Selgitab ja kasutab põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid. Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti. Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksust ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Koostab korrektse kutse ja edastab selle nõuetekohaselt ja korrektselt. Kingib sündmusele vastavad ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgival. Kasutab salväratikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist.

Õppemeetodid	Teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited, õppekäik.
Hindamismeetodid	Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Selgitab ja kasutab põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid. Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõigi õpiväljundite kirjeldatud hindamiskriteeriumite saavutamisel. Kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel ja väljendatakse sõnaga “arvestatud”(A). Kui õpiväljundid saavutatakse lävendi tasemest madalamal tasemel, siis on tulemus ebapiisav ehk “mittearvestatud”(MA).
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõigi õpiväljundite kirjeldatud hindamiskriteeriumite saavutamisel. Kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel ja väljendatakse sõnaga “arvestatud”(A). Kui õpiväljundid saavutatakse lävendi tasemest madalamal tasemel, siis on tulemus ebapiisav ehk “mittearvestatud”(MA).
Õppematerjalid	Meel,M.2003.Ärieetika. Tšatšua,T.,Lukas,M.1999.Protokoll ja etikett. Joonas, I.,Joonas,L.2008.Ärietikett. Kallast, M.2001.Käitumise kuldraamat. Kallast, M.2013. Oh ajad, oh kombes. Jay,M.2001. Kultuuridevahelised erinevused. Kroon,G.2012.Tänapäeva etikett. Tooman,H.,Mae,A.2002. Inimeselt inimesele.Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat. McKay.2000. Suhtlemisioskused. Virovere,A.jt.2008. Organisatsioonikäitumine. Head ärikskmbes. Lihtne ametietikett ja käitumisjuhised. 2016.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Ettevõtluse alustamine	5	Hanna Kuldsaar-Sarv,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija orienteerub Eesti ettevõtluskeskkonnas ja ettevõtlusvormides ning koostab õpitava valdkonna väikeettevõtte äriplaani.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
46 tundi		20 tundi	64 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. tunneb Eesti mastaabis õpitava eriala ettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses	Kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused. Kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali. Leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised õpitava erialaga seotud ettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid ja ettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded. Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi. Kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid. Nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevaid kohustuslikke makse. Kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Vöti alusel. Kirjeldab statistiliste näitajate alusel õpitava eriala valdkonna kohta Eesti majanduses. Kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi õpitava eriala ettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti. Võrdleb juhendi alusel õpitava eriala ettevõtete majandusnäitajaid etteantud perioodil. Loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused.	Mitteeristav hindamine

	Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut. Koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva õpitava erialaga seotud ettevõtte äriplaani.	
2. võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid	Kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused. Kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali. Leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised õpitava erialaga seotud ettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid ja ettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded. Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi. Kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid. Nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevaid kohustuslikke makse. Kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel. Kirjeldab statistiliste näitajate alusel õpitava eriala valdkonna kohta Eesti majanduses. Kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi õpitava eriala ettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti. Võrdleb juhendi alusel õpitava eriala ettevõtete majandusnäitajaid etteantud perioodil. Loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused. Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut. Koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva õpitava erialaga seotud ettevõtte äriplaani.	Mitteeristav hindamine

3. teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid	Kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused. Kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali. Leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades peamised õpitava erialaga seotud ettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid ja ettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded. Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi. Kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid. Nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevaid kohustuslikke makse. Kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel. Kirjeldab statistiliste näitajate alusel õpitava eriala valdkonna kohta Eesti majanduses. Kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi õpitava eriala ettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti. Võrdleb juhendi alusel õpitava eriala ettevõtete majandusnäitajaid etteantud perioodil. Loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused. Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut. Koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva õpitava erialaga seotud ettevõtte äriplaani.	Mitteeristav hindamine
4. rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis	Kirjeldab juhendi alusel erinevaid ettevõtlusvorme ja nimetab nende erinevused. Kirjeldab ettevõtte loomist ja registreerimist kasutades ettevõtjaportaali. Leiab rühmatööna teabekanaleid kasutades	Mitteeristav hindamine

	peamised õpitava erialaga seotud ettevõtlust reguleerivad seadusandlikud aktid ja ettevõtetele esitatavad kohustuslikud nõuded. Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriühingu ja FIE raamatupidamise erinevusi. Kirjeldab juhendi alusel väikeettevõttes tekkivaid tulusid ja kulusid. Nimetab teabekanaleid kasutades ettevõtlusega seotud erinevaid kohustuslikke makse. Kirjeldab rühmatööna majutusettevõtte säästva majandamise põhimõtteid keskkonnamärgise Roheline Võti alusel. Kirjeldab statistiliste näitajate alusel õpitava eriala valdkonna kohta Eesti majanduses. Kirjeldab rühmatööna Eestis tegutsevate erinevat tüüpi õpitava eriala ettevõtete geograafilist paiknemist kasutades erinevaid teabekanaleid ja Eesti kaarti. Võrdleb juhendi alusel õpitava eriala ettevõtete majandusnäitajaid etteantud perioodil. Loetleb rühmatööna ettevõtjaportaalist saadud info alusel ettevõtluse alustamisega seotud tegevused. Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel äriideed ettevõtte loomiseks ja põhjendab tehtud valikut. Koostab rühmatööna juhendi alusel äriühinguna tegutseva õpitava erialaga seotud ettevõtte äriplaani.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Ettevõtluse alustamine Auditoorne õpe 36 Iseseisev õpe 14 Praktiline töö 54	Alateemad I Ettevõtte. Ettevõtlus. Ettevõtja. Ettevõtlikkus. Ettevõtluskeskkond Eestis. Ettevõtlusvormid, sh ettevõtluskonto.	Seos õpiväljundiga tunneb Eesti mastaabis õpitava eriala ettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel

	SWOT-analüüs. Ettevõtlusega seotud seadusandlus. Ettevõtlusega seotud maksud ja maksusoodustused. Finantsaruanded ja ettevõtte raamatupidamine. Ettevõtte aruandluskohustus. Ettevõtte omahind ja müügihind ning selle kujunemine. Ettevõtte tulud ja kulud. II Äriidee. Lean Canvas. Äriplaan, selle koostamise etapid. Ettevõtlusvormi valimine. Ettevõtluse alustamisega kaasnevad tegevused. Ettevõtte loomine (ettevõtjaportaali). Ettevõtte rahastamise võimalused.	tehtava valiku põhimõtteid teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis
Hindamisülesanded	Erialase valdkonna ettevõtte ja ettevõtja analüüs/õppekäigu raport. Eestis tegutseva erialase ettevõtte/ettevõtja tutvustus. Rühmatööna SWOT analüüs teemal: Enda, oma eriala ja ettevõtte kohta. Rühmatööna valdkonna ettevõtte ja ettevõtja majandustegevuse näitajate võrdlus. Enda poolt välja mõeldud toote/teenuse tasuvuspunkti ja omahinna arvutus. Meeskonnatööna äriidee tutvustamine ja analüüs. Meeskonnatööna äriideele kasumiplaani koostamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Erialase valdkonna ettevõtte ja ettevõtja analüüs/õppekäigu raport. Eestis tegutseva erialase ettevõtte/ettevõtja tutvustus. Rühmatööna SWOT analüüs teemal: Enda, oma eriala ja ettevõtte kohta. Rühmatööna valdkonna ettevõtte ja ettevõtja majandustegevuse näitajate võrdlus. Enda poolt välja mõeldud toote/teenuse tasuvuspunkti ja omahinna arvutus. Meeskonnatööna äriidee tutvustamine ja analüüs. Meeskonnatööna äriideele kasumiplaani koostamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Erialase valdkonna ettevõtte ja ettevõtja analüüs/õppekäigu raport. Eestis tegutseva erialase ettevõtte/ettevõtja tutvustus.	

	Rühmatööna SWOT analüüs teemal: Enda, oma eriala ja ettevõtte kohta. Rühmatööna valdkonna ettevõtte ja ettevõtja majandustegevuse näitajate võrdlus. Enda poolt välja mõeldud toote/teenuse tasuvuspunkti ja omahinna arvutus. Meeskonnatööna äriidee tutvustamine ja analüüs. Meeskonnatööna äriideele kasumiplaani koostamine.	
Turundus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	Alateemad TURUNDUSE ROLL VÄIKEETTEVÕTLUSES Turundustegevused turutakistused, turuanalüüs, konkurents, sihtturundus. REKLAAM. ISIKLIK MÜÜK	Seos õpiväljundiga teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid
Hindamisülesanded	Test turunduse mõistete kohta. Turuanalüüsi koostamine. Sihtturu määratlemine ja leidmine ettevõtte toodete/teenustele. Reklaam ja selle esitlemine ettevõtte või selle toodete/teenuste kohta.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Test turunduse mõistete kohta. Turuanalüüsi koostamine. Sihtturu määratlemine ja leidmine ettevõtte toodete/teenustele. Reklaam ja selle esitlemine ettevõtte või selle toodete/teenuste kohta.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Test turunduse mõistete kohta. Turuanalüüsi koostamine. Sihtturu määratlemine ja leidmine ettevõtte toodete/teenustele. Reklaam ja selle esitlemine ettevõtte või selle toodete/teenuste kohta.	

Õppemeetodid	Õppekäigud erialaga seotud ettevõtetesse/tutvumine ettevõtjaga. Loeng, arutelud ja rühmatöö, test.
Hindamise meetodid	Õpilane koostab seadusandlike aktide põhjal ülevaate õpitava eriala seotud ettevõtetele kehtivatest nõuetest. Õpilane koostab esitluse ühe õpitava erialaga seotud ettevõtte liigi kohta Eestis. Keskkonnamärgisega ettevõtted Eestis, õpilase eneseanalüüs. Äriidee leidmine ning äriplaani koostamine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb kõigi hindamisülesannete sooritamisel lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli hinne kujuneb kõigi hindamisülesannete sooritamisel lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Ettevõtlusõpik 4. taseme kuseõppeks: https://www.opiq.ee/Kit/Details/223 (01.04.2021) Ettevõtlus õpik-käsiraamat. K. Suppi. Atlex. 2018 Ettevõtte eduraamat. Finantsmaailma teejuht nii unistajale kui tegijale. Äripäev. 2018. Ideest eduka ettevõtteeni. Õppematerjal. 2008. Innove Internetiallikad: 1) eesti.ee https://www.eesti.ee/et/ettevotlus/ettevotte-loomine/osauehingu-asutamine/ 2) ettevõtjaportaal: https://ettevotjaportaal.rik.ee/ 3) Eesti maksu- ja tolliamet: https://www.emta.ee/et 4) Hakkan ettevõtjaks: https://hakkanettevotjaks.ee/ 5) EAS: https://www.eas.ee/ Õigusaktid: 1) Äriseadustik: https://www.riigiteataja.ee/akt/104012021046 2) Võlaõigusseadus: https://www.riigiteataja.ee/akt/961235?leiaKehtiv 3) Raamatupidamisseadus: https://www.riigiteataja.ee/akt/125052012016?leiaKehtiv 4) Töölepinguseadus: https://www.riigiteataja.ee/akt/112072014146 5) Maksukorralduse seadus: https://www.riigiteataja.ee/akt/123122020013?leiaKehtiv

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Grillimine	1	Sergei Tšekmarjov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmiseid grillimise traditsioonidest, töökorraldusest grillimisel, toorainetest ja nende ettevalmistamisest grillimiseks. Õpilane oskab rakendada teoreetilisi teadmisi praktilises töös, pöörata tähelepanu igapäevasele toidu- ja isikliku hügieeni nõuetele ja nende täitmisele. Õpilane saab teadmisi paindlikuks suhtlemiseks kaaslastega ja klientidega. E-kursus valmistab õppijat ette kutsealaseks tööks toitlustusettevõttes nii sise- kui ka välitingimustes.		
Praktiline töö			
26 tundi			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid	Kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid. Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest. Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi. Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted. Valmistab grill- ja BBQ toite. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.	Mitteeristav hindamine

	Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	
2. koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest	Kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid. Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest. Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi. Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted. Valmistab grill- ja BBQ toite. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.	Mitteeristav hindamine

	Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	
3. planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed, toitude serveerimine	Kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid. Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest. Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi. Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted. Valmistab grill- ja BBQ toite. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	Mitteeristav hindamine
4. valmistab juhendi järgi lihtsamaid grillitud ja barbeque toitusid	Kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid.	Mitteeristav hindamine

	Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest. Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi. Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted. Valmistab grill- ja BBQ toite. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	
5. valmistab ja esitleb külastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid	Kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid. Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest. Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest.	Mitteeristav hindamine

	Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi. Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustööde plaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted. Valmistab grill- ja BBQ toite. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Grillimine Praktiline töö 26	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Grillimise ja BBQ ABC. Mõisted. Grillimiseks vajaminevad grillseadmed, töövahendid ja abivahendid. Tule süütamise erinevad vahendid, tööohutusvõtted. Grill- ja BBQ menüü koostamine. Kutsealane eesti keel. Õpilane koostab 2-le inimesele grill - või BBQ menüü tehnoloogilise kaardile koos valmistamise tehnoloogiaga. Põhitooraine koos grillitud lisandiga ja grillib!; filmib või pildistab valmis tulemust; lisab filmitud materjali lingina. Lisab töö koos tehnoloogiliste	Seos õpiväljundiga kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja

	kaartidega õpimappi kausta; salvestab töö omanimelise failina. Grillseadmete kasutamine ja hooldus, meeskonna moodustamine, toiduainetega tutvumine, menüü koostamine, toiduainete säilitamine ja grillitavate toorainete valmistamine, serveerimine. Grillseadmete, BBQ kasutamine ja hooldus, meeskonna moodustamine, toidukorviga tutvumine, tööplaan, tööjaotus, menüü koostamine, marinaadi valmistamine, mopi valmistamine, BBQ tooraine ettevalmistamine ja küpsetamine, serveerimine.	barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed, toitude serveerimine valmistab juhendi järgi lihtsamaid grillitud ja barbeque toitusid valmistab ja esitleb küllastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid
Praktiline töö	Grillimine.	
Hindamisülesanded	Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded ja sooritanud testid. Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist. Õppija loob meeskonna. Valmistab ette toorained, seadmed, grilli. Kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile. Valmistab grilltoidu ja serveerib. Õppija puhastab seadmed ja töökoha. Õppija valmistab grill-ja BBQ toite kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule, käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded ja sooritanud testid. Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist. Õppija loob meeskonna. Valmistab ette toorained, seadmed, grilli.	

	Kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile. Valmistab grilltoidu ja serveerib. Õppija puhastab seadmed ja töökoha. Õppija valmistab grill-ja BBQ toite kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule, käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.
--	--

Õppemeetodid	E-õpe ja praktiline töö.
Hindamismeetodid	Praktiline töö. Õppija loob meeskonna. Valmistab ette toorained, seadmed, grilli, BBQ. Kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile. Valmistab grill, BBQ toidu ja serveerib. Õppija puhastab seadmed ja töökoha. Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded. Õppija loob meeskonna, valmistab ette toorained, seadmed, grilli, BBQ; kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile; Valmistab grill-, BBQ toidu ja serveerib, õppija puhastab seadmed ja töökoha. Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist. Õppija loob meeskonna. Valmistab ette toorained, seadmed, grilli. Kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile. Valmistab grilltoidu ja serveerib. Õppija puhastab seadmed ja töökoha.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb 10 teema positiivse tulemusena.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õpilane võtab meekonnaliikmena osa Grillfestist.
Õppematerjalid	Grillimine – mis see on? http://www.eestitoit.ee/?page_id=60&language=et 13.02.2012 Mis on Barbecue ehk BBQ? http://www.eestitoit.ee/?page_id=61&language=et 13.02.2012 Küttetkoldevälise tule tegemise ja grillimise kohale esitatavad nõuded https://www.riigiteataja.ee/akt/13354860 15.02.2012

	Sea rümba jaotusskeem http://www.eestisiga.ee/index.php?page=rymba_jaotusskeem 15.02.2012 Grillfest http://www.grillfest.ee/portal/tere-tulemast-parnu-grillfestile.html 15.02.2012 Eesti grilliliit http://www.grillfest.ee/portal/yrituste-kalender.html 15.02.2012 Grillimine siseruumides http://www.youtube.com/watch?v=E4SAcc-_Gqc&feature=player_embedded 15.02.2012 Grillimine ja BBQ video (inglise keeles) http://www.youtube.com/watch?v=ETXRScuvjSQ&feature=player_embedded 15.02.2012 http://www.youtube.com/watch?v=vB16Dbjz8oo&feature=player_embedded 15.02.2012 Grillimise ABC http://grill.tarbija24.ee/?id=128291 16.02.2012 Mõisted selgeks http://www.grillfest.ee/portal/moisted.html 16.02.2012 Grillid ja grillitarvikud http://www.hortes.ee/est/moobel-grill-aiaehitised/grillid-ja-grillitarvikud/%20f-1120?ts=1302006243&gclid=CNzBgrq_t6gCFUOHDgodPClQBw 16.02.2012 Grillid ja BBQ ahjud http://www.grillfest.ee/portal/riistvara/grillid-ahjud.html 16.02.2012 Grillimise põhimõtted http://www.grillfest.ee/portal/tarkvara/pohitoed.html 16.02.2012 Maitsestamine http://www.grillfest.ee/portal/maitsesta-ise.html 16.02.2012 Toiduohutus http://www.grillfest.ee/portal/toiduohutus.html 16.02.2012 Terviseabi http://www.grillfest.ee/portal/terviseabi.html 16.02.2012 Gaasi grilli puhastamine http://youtu.be/oHP-drpcfRI 20.02.2012 Lihakool veiselõikus http://youtu.be/XRBVsNy-8H4 20.02.2012 Lihakool lambalõikus http://youtu.be/FWrU7wi8YuA 20.02.2012 Lihaliikide küpsetus ajad BBQ ahjus http://www.grillfest.ee/eesti_toit.php?sisuID=111 21.02.2011 Grillimine http://youtu.be/HrwDUVWCfgE 01.03.2012 Grillimine http://youtu.be/AGH_SvVdpBk 01.03.2012 Grill ja BBQ http://youtu.be/hC1DNPl0pR0 07.03.2012 Õpimapi juhend http://www.tiigrihype.ee/ 19.04.2012
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Joogiõpetus	1	Peep Peetersoo,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade alkoholsete jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkoholseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkoholseid jooke.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
6 tundi		2 tundi	18 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab erinevate alkoholsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest	Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti. Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure. Selgitab vestlusel kliendi valikut.	Mitteeristav hindamine

	Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.	
2. planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid ning valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti. Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamise võimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate	Mitteeristav hindamine

	kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure. Selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.	
3. tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke	Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti. Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi,	Mitteeristav hindamine

	hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serverimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. Kirjeldab juhendi alusel serverimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure. Selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid	
--	---	--

	töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.	
4. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele	Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti. Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure. Selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse	Mitteeristav hindamine

	põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.	
5. valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid	Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti. Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamise võimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile	Mitteeristav hindamine

	kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure. Selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Alkohoolsed joogid Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 18	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Alkoholivabade ja alkoholsete jookide klassifikatsioon. Veinide liigitus, tuntumad viinamarjasordid. Veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine. Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus. Veinimaad, veinitraditsioonid. Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused. Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamisevõimalused. Joogikaardi koostamine. Õppija kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist. Õppija	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevate alkoholsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja

	koostab meeskonnatööna joogikaardi. Tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. Kliendi tellimuse täitmiseks vajalike toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine. Kaupade realiseerimisajad, ladustamine ja serveerimistemperatuurid. Joogikaart. Toitude ja jookide sobivus. Klientidega suhtlemine. Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine. Töökoha ettevalmistamine. Töövahendid. Toorainete tundmine. Segujookide valmistamine. Segujookide serveerimine. Tööohutus- ja hügieeninõuded. Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang. Mooduli hindamine.	vahendid ning valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Iseseisev töö	Õppija kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist. Õppija koostab meeskonnatööna joogikaardi.	
Praktiline töö	Õppija valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.	
Hindamisülesanded	Hinnatakse iseseisvat tööd ja testi "Erinevate alkoholsete jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis- ja serveerimisvõimalused".	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinnatakse iseseisvat tööd ja testi "Erinevate alkoholsete jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis- ja serveerimisvõimalused". Praktiline ülesanne juhendamisel: õppija tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke. Praktiline ülesanne- klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest.	

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti. Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist. Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. Õppija koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure. Õppija valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid. Õppija tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt. Õppija selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.
----------------------	---

Õppemeetodid	Kõitev loeng, e-õpe, arutelu, videoloeng, õppekäik. Praktiline töö.
Hindamismeetodid	Praktiline ülesanne- klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest. Praktiline hindamisülesanne juhendi alusel. Praktiline ülesanne juhendi alusel. Praktiline ülesanne juhendamisel: õppija tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke. Hinnatakse iseseisvat tööd ja testi “Erinevate alkoholsete jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis- ja serveerimisvõimalused”.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujunemise eelduseks on iseseisva töö esitamine. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks sooritab õppija praktilise töö:

	Õppija valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel.
Õppematerjalid	M.Kotkas, A.Roosipõld Restoraniteenindus, kirjastus Argo 2010 Kaubandusalane toidukaupade õpik http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf Veinietikett http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinietikett.zip/index.html Kuumad ja külmad mittealkohoolsed joogid http://www.eope.ee/_download/euni_repository/file/2297/KUUMIA_JA_KYLMIA_JUOMIA.pdf

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Meistriklass	1	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused rahvusvaheliselt tuntud toiduainete käsitlemisest ja nendest toitude valmistamisest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
4 tundi		6 tundi	16 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab ja serveerib innovaatilisi toite individuaalselt ja meeskonnas	Kasutab toiduainete kulinaarsel töötlemisel sobilikke külm- ja kuumtöötlusmeetodeid. Valib sobilikud töövahendeid ja seadmeid. Jälgib ohutus- ning hügieenireegleid. Oskab korraldada oma tööd. Töötab ergonoomiliselt ja loodussäästlikult. Toidud serveerib õigeaegselt. Toidud vastavad võistlusjuhendis ettenähtud hindamiskriteeriumidele. Õpilane annab enda tööle tagasiside.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Meistriklass Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 16	Alateemad Eel-ja kuumtöötlusmeetodid. Sobilike töövahendite ja seadmete valik ja kasutamine. Töökorraldus. Tootearendus innovaatiliste toitude valmistamisel ja serveerimisel koos sobilike lisanditega. Erinevad garneerimise võimalused. Puhastustööd. Töö tagasisidestamine, meeskonnatöö.	Seos õpiväljundiga valmistab ja serveerib innovaatilisi toite individuaalselt ja meeskonnas
Iseseisev töö	Inovaatilise menüü planeerimine lähtuvalt juhendist.	
Hindamisülesanded	Valistab ja serveerib innovaatilisi toite meeskonnas.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamine on mitteeristav. Kokkuvõtva hinde saavutamise eelduseks on iseseisvatöö esitamine lävendi tasemel ja hindamisülesande lahendamine võistlussituatsioonis.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane kasutab praktilises võistlusülesandes sobilike eel-ja kuumtöötlusmeetodeid, valib õiged	

	töövahendid, väljastab toidud ajagraafikus ettenähtud kellaaegadel ja väljastab meeskonnatööna toidud, mis vastavad võistlusjuhendis ettenähtud hindamiskriteeriumidele.
--	--

Õppemeetodid	Loeng. Rühmatöö. Ideekaart. Arutelu. Probleemülesande lahendamine. Praktiline töö.
Hindamismeetodid	Mitteeristav. Praktiline töö. Praktiline töö peakoka juhendamisel. Õpilane osaleb võistlusülesandes nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, valmistab ja serveerib innovaatilisi toite õpetaja/peakoka juhendamisel.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav hindamine. Kokkuvõtva hinde saavutamise eelduseks on iseseisvatöö esitamine lävendi tasemel ja hindamisülesande lahendamine võistlussituatsioonis.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane kasutab praktilises võistlusülesandes sobilike eel-ja kuumtöötlusmeetodeid, valib õiged töövahendid, väljastab toidud ajagraafikus ettenähtud kellaaegadel ja väljastab meeskonnatööna toidud, mis vastavad võistlusjuhendis ettenähtud hindamiskriteeriumidele.
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011, kirjastus Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013, kirjastus Argo http://eope.eek.ee/toitlustustrendid/?7._Molekulaargastronomia%3A_toiduvalmistamine_kui_teaduse_ja_toidu%0Akahek%C3%B5ne http://www.hkhk.edu.ee/aili/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Pagari- ja kondiitritöö	3	Helina Kruusmaa,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoode valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
15 tundi		2 tundi	61 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid	Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele. Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi. Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, kiirleht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure. Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades 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 ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid	Mitteeristav hindamine

	ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist, martsipanist ja suhkrumassist kaunistusi. Ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile. Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.	
2. kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid	Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele. Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi. Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, kiirleht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure. Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades 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.	Mitteeristav hindamine

	Valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist, martsipanist ja suhkrumassist kaunistusi. Ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile. Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.	
3. valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi	Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele. Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi. Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, kiirleht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure. Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen). Teeb ettevalmistused köögis vastavalt	Mitteeristav hindamine

	tehnoloogilistele kaartidele. Kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid. Valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist, martsipanist ja suhkrumassist kaunistusi. Ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile. Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Pagari- ja kondiitritöö. Praktiline töö Praktiline töö 61	Alateemad PAGARI- JA KONDIITRITOODETE VALMISTAMINE ÕPPEKESKKONNAS. Töökoha planeerimine. Töö ajastamine. Seadmed ja töövahendid. Säästlikkus. Ergonoomia. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine. Puhastustööd. Tagasiside moodulile. Enesehindamine. Mooduli hindamine.	Seos õpiväljundiga selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.	

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades 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 ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi. Ajastab toodete valmistamise vastavalt ajaressursile. Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.	
Pagari- ja kondiitritöö. Teooria Auditoorne õpe 15 Iseseisev õpe 2	Alateemad PAGARI- JA KONDIITRITÖÖ Sissejuhatus moodulisse. Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine. Peamised köögis kasutatavad tainad, nende tehnoloogiad. Pärimaigusa tehnoloogia ja tooted pärimaigusast (kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud). Lihtsamat kaunistused, kreemid ja glasuurid. Biskviitmaigusa tehnoloogia ja tooted biskviitmaigusast(biskviitmaigen, võibiskviit). Keedumaigusa tehnoloogia ja tooted keedumaigusast (profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.). Muremaigusa tehnoloogia ja tooted muremaigusast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid. Lehtmaigusa ja pärmilehtmaigusa valmistamine ja tooted nendest.	Seos õpiväljundiga selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi
Iseseisev töö	Iseseisev töö. Rühmatöö teemal “Toorained pagari- ja kondiitritööstuses”. Tordikavandi valmistamine juhendi alusel.	
Praktiline töö	Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine.	
Hindamisülesanded	Praktiline töö õppeköögis. Õpimapp. Tordikavandi valmistamine juhendi alusel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on nõuetele vastav Iseseisev töö ja test. Iseseisev töö. Rühmatöö teemal “Toorained pagari- ja kondiitritööstuses”.	

	Tordikavandi valmistamine juhendi alusel.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärm-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure. Õppija iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele; iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamisomaduste järgi. Õppija koostab tordikavandi juhendi alusel.

Õppemeetodid	Praktiline töö, analüüs. Kõitev loeng, arutelu, video, õppekäik. Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, rühmatöö.
Hindamismeetodid	Iseseisev töö ja test. Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine. Iseseisev töö. Rühmatöö teemal “Toorained pagari- ja kondiitritööstuses”.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on, et tähtajaks on esitatud digitaalne õpimapp- retseptikogu ning teostatud 100% praktilised tööd. Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Tähtajaks on esitatud õpimapp- retseptikogu ning teostatud 100% praktilised tööd. Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.
Õppematerjalid	Programmi “Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013” raames välja antud õppematerjalid)- Pagariõppe põhikursus http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ Kondiitri tehnoloogia http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf Rekkor, S. jt.“ Kulinaaria“ kirjastus Argo, 2011 Rekkor, S., Kersna,A.,Merits,M., Kivisalu,I., Animägi,L., Muuga,Õ.;“Praktiline kulinaaria“ kirjastus Argo, 2013

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste enamlevinud rahvusköökid e eripärast ja oskused valmistada rahvusköökid e roogi.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
14 tundi		2 tundi	36 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. õppija kirjeldab erinevate rahvuste, sh eestlaste, toidukultuuri eripärasid	Iseloomustab rahvuse toidukultuuri üldiselt. Kirjeldab rahvuse toidukultuuris peamiselt kasutatavaid tooraineid ja toidu valmistamisel kasutatavaid tehnoloogiaid. Selgitab suuremate maailmausundite piiranguid ja reegleid toitumistavadele. Kohandab eesti rahvusköögi toitudest menüüd erinevatele maailmausundite esindajatele. Valmistab juhendi järgi erinevate rahvusköökid e tuntumaid roogi kasutades rahvusköögile omaseid toiduaineid ja toidu valmistamise tehnoloogiaid. Serveerib toidud neile omasel viisil (väljapanek, temperatuur, soovituslikud lisandid). Töötab tööohutuse ja hügieennõudeid järgides.	Mitteeristav hindamine
2. õppija kirjeldab üldjoontes erinevatest suuremate maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid	Iseloomustab rahvuse toidukultuuri üldiselt. Kirjeldab rahvuse toidukultuuris peamiselt kasutatavaid tooraineid ja toidu valmistamisel kasutatavaid tehnoloogiaid. Selgitab suuremate maailmausundite piiranguid ja reegleid toitumistavadele. Kohandab eesti rahvusköögi toitudest menüüd erinevatele maailmausundite esindajatele. Valmistab juhendi järgi erinevate rahvusköökid e tuntumaid roogi kasutades rahvusköögile omaseid toiduaineid ja toidu valmistamise tehnoloogiaid. Serveerib toidud neile omasel viisil (väljapanek, temperatuur, soovituslikud lisandid).	Mitteeristav hindamine

	Töötab tööohutuse ja hügieennõudeid järgides.	
3. õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna üldtuntumaid rahvuskööke roogi	Iseloomustab rahvuse toidukultuuri üldiselt. Kirjeldab rahvuse toidukultuuris peamiselt kasutatavaid tooraineid ja toidu valmistamisel kasutatavaid tehnoloogiaid. Selgitab suuremate maailmausundite piiranguid ja reegleid toitumistavadele. Kohandab eesti rahvusköögi toitudest menüüd erinevatele maailmausundite esindajatele. Valmistab juhendi järgi erinevate rahvuskööke tuntumaid roogi kasutades rahvusköögile omaseid toiduaineid ja toidu valmistamise tehnoloogiaid. Serveerib toidud neile omasel viisil (väljapanek, temperatuur, soovituslikud lisandid). Töötab tööohutuse ja hügieennõudeid järgides.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Rahvus- ja rahvuslikud köögid. Praktiline töö Praktiline töö 26	Alateemad Eesti toidukultuur. Hooajalised toiduained eestlaste toidulaua. Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused. Kaasaegne Eesti toit - tootearendus. Toitude ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine. Projektitööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra planeerimine ja teostamine. Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine. Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga. Vahemeremaade toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule. Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris. Aasia toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile. Ladina-Ameerika toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile Rahvuskööke (sh maailmausunditega sobilikud road) roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine. Puhastustööd.	Seos õpiväljundiga

	Enesehinnang ja hinnang meeskonnatööle. Mooduli hindamine. Tagasiside moodulile. Stendiettekanne koostamine projektitööks. Rahvusköögi toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine.	
Iseseisev töö	Kooli õpperestorani praktilise rahvusköögipäeva planeerimine.	
Praktiline töö	Praktilised tööd kooli õppeköögis. Kooli õpperestorani praktilise rahvusköögipäeva planeerimine ja teostus.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline projektitööülesanne: õppija planeerib ja teostab meeskonnatööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra. Ülevaade ühest rahvusköögist juhendi alusel.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab Eesti toitude toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna. Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Mõistekaart: Visuaalselt lohakas. Esinevad üksikud puudujäägid (tekst liiga väike või raskesti loetav). Esineb mitmeid õigekirjavigu. Illustratsioonid ei seostu temaga. Osa traditsioonilisi roogi ja jooke on puudu. Toidukultuuri võimalikud seosed maailmausunditega on välja toomata. Riigikaart on äratuntav. Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen: Töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes. Vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt. On kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel. Riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele. Toidu välimus ja maitse: Toit on ebaproportsionaalsete (ülekuhjatud/liiga vähe). kogustena serveerimisenõudel. Toidu välimus vastab roa nimele. On kasutatud puhtaid serveerimisenõusid. Toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga.	

Toidu küpsusaste vastab tehnoloogile.
Toit on serveeritud õigel temperatuuril.
“4” saamise tingimus: Visuaalne mõistekaart rahvusköögi kohta:
Visuaalselt korrektne, tekst hästi loetav.
Esineb üksikuid õigekirjavigu.
Mõistekaart on illustreeritud üksikute teemakohaste piltidega.
Mõni üksik traditsiooniline roog või jook on jäänud märkimata.
Toidukultuuri võimalikud kokkupuuted maailmausunditega on välja toodud nõrkade seostena.
Riigikaart on korrektselt välja joonistatud.

Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen:
Töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes.
Vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud.
On kasutatud õigesti juhendis kirjeldatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel.
On kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult.
Riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele.

Toidu välimus ja maitse:
Toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel.
Toidu välimus vastab roa nimele.
Toit on kaunistatud.
On kasutatud puhtaid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid.
Toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga.
Toidu küpsusaste vastab tehnoloogile.
Toit on serveeritud õigel temperatuuril.
“5” saamise tingimus: Õppija on esitanud mõistekaardi tähtaegselt. Projektitöö on sooritatud tähtaegselt.

Mõistekaart:
Visuaalselt korrektne, tekst hästi loetav.
Õigekirjavigadeta.
Kõik traditsioonilised road ja joogid on esitatud.
Mõistekaart on illustreeritud teemakohaste piltidega.
Road rühmitatud hierarhiliselt.
Riigikaart on korrektselt välja joonistatud.
On esitatud seosed maailmausunditega.
Üllatav graafika või disain.

	Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen: Töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes. Vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud. On lähenetud juhendis kirjeldatud töövõtetele loovalt, kuid õigesti. On kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult. Riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele. Toidu välimus ja maitse: Toit on proportsionaalsete kogustena serveerimise nõudel. Toidu välimus vastab roa nimele. Toit on kaunistatud loominguiliselt. On kasutatud puhtaid, õigeid ja õigel temperatuuril serveerimise nõusid. Toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga. Toidu küpsusaste vastab tehnoloogile. Toit on meeldiva ja üllatava maitsekooslusega. Toit on serveeritud õigel temperatuuril ja omapäraselt, kasutades loovust.	
Rahvus- ja rahvuslikud köögid. Teooria Auditoorne õpe 14 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 10	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Eesti toidukultuur Hooajalised toiduained eestlaste toidulaua. Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused. Kaasaegne Eesti toit - tootearendus. Iseseisev töö: Kokkuvõtte õppekäigust, stendiettekande koostamine projektitööks. Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine. Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga. Vahemeremaade toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule. Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris. Aasia toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile. Ladina-Ameerika toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile. Rahvusköökide (sh maailmausunditega sobilikud road) roogade ja jookide valmistamise ja serveerimise põhimõtted. Stendiettekande koostamine projektitööks.	Seos õpiväljundiga õppija kirjeldab erinevate rahvaste, sh eestlaste, toidukultuuri eripärasid õppija kirjeldab üldjoontes erinevatest suurematest maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna üldtuntumaid rahvusköökide roogi
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Hinde kujunemise eelduseks on õppeülesannete esitamine, testi "Rahvusköögid ja usundid" positiivne sooritamine. Testi	

kujunemine	hindamiskriteeriumid juhendajalt.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa Eesti rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Nimetab tavanditoite. Nimetab kliimaatilistest mõjudest ja naaberriikide mõjust tulenevalt piirkondlikke toidukultuuri eripärasid. Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad. Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvuste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Kirjeldab juhendi alusel maailmausunditest (kristlus, judaism, budism, hinduism, islam) tulenevaid toitumistavade eripärasid. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi teiste rahvusköövide roogasid, jooke ja sobilikke roogi maailmausunditesse kuuluvatele inimestele meeskonnatööna. Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab Eesti toitade toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna. Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.
Õppemeetodid	Ettekanne, arutelu, seminar, praktiline töö. Probleemülesande lahendamine. Projektöpe. Õppekäik. Interaktiivne loeng. Esitluse koostamine ja ettekandmine. Mõistekaardi koostamine. Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine. Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated). Rühmatöö. Kirjalikud testid. Õppekäik Eesti toidukultuuri viljelevasse ettevõttesse (Turismitalu, Eesti Vabaõhumuuseum vms.). Enesehindamine. Õppekäik rahvusrestorani.
Hindamise meetodid	Test teemal “Rahvusköögid ja usundid”. Õppija loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa Eesti rahvustoite.

	Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Nimetab tavanditoite. Nimetab kliimaatilistest mõjudest ja naaberriikide mõjust tulenevalt piirkondlikke toidukultuuri eripärasid. Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad. Praktiline projektitööülesanne: õppija planeerib ja teostab meeskonnatööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra. Ülevaade ühest rahvusköögist juhendi alusel. Praktiline töö “Rahvusköögi toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli lõpptulemus kujuneb lävendi tasemel sooritatud töödest. Praktiline projektitööülesanne: õppija planeerib ja teostab meeskonnatööna kaasaegse Eesti köögi toidukorra. Annab ülevaade ühest rahvusköögist juhendi alusel. Test teemal “Rahvusköögid ja usundid”. Praktiline töö “Rahvusköögi toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine.”
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õppija valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab Eesti toitude toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna. Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Mõistekaart: Visuaalselt lohakas. Esinevad üksikud puudujäägid (tekst liiga väike või raskesti loetav). Esineb mitmeid õigekirjavigu. Illustratsioonid ei seostu temaga. Osa traditsioonilisi roogi ja jooke on puudu. Toidukultuuri võimalikud seosed maailmausunditega on välja toomata. Riigikaart on äratuntav. Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen: Töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes. Vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt. On kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel. Riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele. Toidu välimus ja maitse: Toit on ebaproportsionaalsete (ülekuhjatud/liiga vähe). kogustena serveerimisnõudel. Toidu välimus vastab roa nimele.

On kasutatud puhtaid serveerimisnõusid.
Toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga.
Toidu küpsusaste vastab tehnoloogile.
Toit on serveeritud õigel temperatuuril.
“4” saamise tingimus: Visuaalne mõistekaart rahvusköögi kohta:
Visuaalselt korrektne, tekst hästi loetav.
Esineb üksikuid õigekirjavigu.
Mõistekaart on illustreeritud üksikute teemakohaste piltidega.
Mõni üksik traditsiooniline roog või jook on jäänud märkimata.
Toidukultuuri võimalikud kokkupuuted maailmausunditega on välja toodud nõrkade seostena.
Riigikaart on korrektselt välja joonistatud.

Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen:
Töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes.
Vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud.
On kasutatud õigesti juhendis kirjeldatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel.
On kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult.
Riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele.

Toidu välimus ja maitse:
Toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel.
Toidu välimus vastab roa nimele.
Toit on kaunistatud.
On kasutatud puhtaid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid.
Toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga.
Toidu küpsusaste vastab tehnoloogile.
Toit on serveeritud õigel temperatuuril.
“5” saamise tingimus: Õppija on esitanud mõistekaardi tähtaegselt. Projektitöö on sooritatud tähtaegselt.

Mõistekaart:
Visuaalselt korrektne, tekst hästi loetav.
Õigekirjavigadeta.
Kõik traditsioonilised road ja joogid on esitatud.
Mõistekaart on illustreeritud teemakohaste piltidega.
Road rühmitatud hierarhiliselt.
Riigikaart on korrektselt välja joonistatud.
On esitatud seosed maailmausunditega.

	Üllatav graafika või disain. Tehnoloogiast kinnipidamine ja hügieen: Töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes. Vajaminevad töövahendid ja nõud on õigeaegselt valmis pandud. On lähenetud juhendis kirjeldatud töövõtetele loovalt, kuid õigesti. On kasutatud toiduaineid ja seadmeid säästlikult. Riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele. Toidu välimus ja maitse: Toit on proportsionaalsete kogustena serveerimisnõudel. Toidu välimus vastab roa nimele. Toit on kaunistatud loominguliselt. On kasutatud puhtaid, õigeid ja õigel temperatuuril serveerimisnõusid. Toit on tasakaalustatud ja roa nimele vastava maitsega (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga. Toidu küpsusaste vastab tehnoloogile. Toit on meeldiva ja üllatava maitsekooslusega. Toit on serveeritud õigel temperatuuril ja omapäraselt, kasutades loovust.
Õppematerjalid	Gastronoomia ajalugu, Talvi, J 2005 Eesti talurahva vanem toit Aliise Moora I osa 1980 Eesti talurahva vanem toit Aliise Moora II osa 1991 Esimene eesti kokaraamat. Loone Ots, Marko Kulver Menu Kirjastus, 2011 Maailma leivad prantsuse bagguetist india naani ja itaalia ciabattani paul Gayler Koolibri 2011 Maitse füsioloogia ehk mõlgutused kõrgemast gastronoomiast . Jean Antlelme Brillat – Savarin. Prantsuse keelest tõlkinud Külli Kressa. Tänapäev Eesti toidukultuur http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ Venemaa toitumiskultuur http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/ Prantsusmaa piirkondlik toit http://www.hkhk.edu.ee/eope/prantsusetoit/prantsusmaa_piirkondlik_toit.html Maailma usundid ja toitumine http://www.hkhk.edu.ee/eope/usundid/ Itaalia toidukultuur http://www.hkhk.edu.ee/eope/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html Aasiamaade toidukultuur https://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/index.html Kesk- ja Lõuna-Ameerika toidukultuur http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/index.html Põhjamaade toitumiskultuur http://www.hkhk.edu.ee/eope/pohjamaad/

	https://umami.ee/retseptid/
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Restoraniköögi praktika	6	Karin Torin,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd restoranis, koostöös meeskonnaga täidab sihipäraselt toiduvalmistamisprotsessi tööülesandeid.		
Praktika		Praktiline töö	
48 tundi		108 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib praktikajuhendi aluselt isiklikud praktika eesmärgid	Arvutab tehnoloogilise kaardi abil toitude ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab tellimusele toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolliplaanist. Korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult. Orienteerub ettevõtte menüüs, tellitavate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel.	Eristav hindamine

	Töötab iseseisvalt ning teeb toitlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele restoranmenüü toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades asjakohast erialast terminoloogiat. Serveerib juhendamisel tellitud toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide paigutust. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. Koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, praktikakoha taotluse, motivatsioonikiri, praktikalepingu, praktika eesmärgid, suhtleb tööandjaga) Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju). Koostab vastavalt praktika juhendile praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu. Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, arvestades praktikajuhendit. Koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande.	
--	--	--

	Praktika kaitsmisele eelnevalt esitab praktikajuhendajale nõutud dokumendid. Esitleb juhendi alusel praktikaaruannet. Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb IT-lahendusi kasutades praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.	
2. tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	Arvutab tehnoloogilise kaardi abil toitude ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab tellimusele toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolliplaanist. Korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid.	Eristav hindamine

	Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult. Orienteerub ettevõtte menüüs, tellitavate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel. Töötab iseseisvalt ning teeb toitlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele restoranmenüü toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades asjakohast erialast terminoloogiat. Serveerib juhendamisel tellitud toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide paigutust. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. Koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, praktikakoha taotluse, motivatsioonikiri, praktikalepingu, praktika	
--	--	--

	eesmärgid, suhtleb tööandjaga) Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju). Koostab vastavalt praktika juhendile praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu. Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, arvestades praktikajuhendit. Koostab vastavalt juhendile korrektset kirjakeeles praktikaaruande. Praktika kaitsmisele eelnevalt esitab praktikajuhendajale nõutud dokumendid. Esitleb juhendi alusel praktikaaruannet. Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb IT-lahendusi kasutades praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.	
3. töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust	Arvutab tehnoloogilise kaardi abil toitude ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab tellimusele toitude ja jookide valmimise	Eristav hindamine

	vastavalt etteantud juhendile. Teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolliplaanist. Korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult. Orienteerub ettevõtte menüüs, tellitavate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel. Töötab iseseisvalt ning teeb tootlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele restoranmenüü toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades asjakohast erialast terminoloogiat. Serveerib juhendamisel tellitud toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed.	
--	--	--

	Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide paigutust. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. Koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, praktikakoha taotluse, motivatsioonikiri, praktikalepingu, praktika eesmärgid, suhtleb tööandjaga) Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju). Koostab vastavalt praktika juhendile praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu. Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, arvestades praktikajuhendit. Koostab vastavalt juhendile korrektset kirjakeeles praktikaaruande. Praktika kaitsmisele eelnevalt esitab praktikajuhendajale nõutud dokumendid. Esitleb juhendi alusel praktikaaruannet. Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb IT-lahendusi kasutades praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.	
--	--	--

4. töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	Arvutab tehnoloogilise kaardi abil toitude ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab tellimusele toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolliplaanist. Korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult. Orienteerub ettevõtte menüüs, tellitavate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel. Töötab iseseisvalt ning teeb tootlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele restoranmenüü	Eristav hindamine
---	--	--------------------------

	toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades asjakohast erialast terminoloogiat. Serveerib juhendamisel tellitud toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide paigutust. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. Koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, praktikakoha taotluse, motivatsioonikiri, praktikalepingu, praktika eesmärgid, suhtleb tööandjaga) Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju). Koostab vastavalt praktika juhendile praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu. Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, arvestades praktikajuhendit. Koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande. Praktika kaitsmisele eelnevalt esitab praktikajuhendajale nõutud dokumendid. Esitleb juhendi alusel praktikaaruannet. Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.	
--	--	--

	Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb IT-lahendusi kasutades praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.	
5. eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid päeva põhisöögikordade toite ja jookke, teeb puhastus- ja korrastustöid	Arvutab tehnoloogilise kaardi abil toitute ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid toite ja jookke, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab tellimusele toitute ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolliplaanist. Korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult. Orienteerub ettevõtte menüüs, tellitavate toitute ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitute ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel. Töötab iseseisvalt ning teeb toitlustusettevõttes	Eristav hindamine

	planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele restoranmenüü toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades asjakohast erialast terminoloogiat. Serveerib juhendamisel tellitud toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide paigutust. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. Koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, praktikakoha taotluse, motivatsioonikiri, praktikalepingu, praktika eesmärgid, suhtleb tööandjaga) Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju). Koostab vastavalt praktika juhendile praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu. Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, arvestades praktikajuhendit. Koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande. Praktika kaitsmisele eelnevalt esitab	
--	---	--

	praktikajuhendajale nõutud dokumendid. Esitleb juhendi alusel praktikaaruannet. Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb IT-lahendusi kasutades praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.	
6. teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest	Arvutab tehnoloogilise kaardi abil toitude ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab tellimusele toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolliplaanist. Korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid.	Eristav hindamine

	Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult. Orienteerub ettevõtte menüüs, tellitavate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel. Töötab iseseisvalt ning teeb tootlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele restoranmenüü toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades asjakohast erialast terminoloogiat. Serveerib juhendamisel tellitud toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide paigutust. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte tootlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. Koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, praktikakoha taotluse, motivatsioonikiri, praktikalepingu, praktika eesmärgid, suhtleb tööandjaga)	
--	--	--

	Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju). Koostab vastavalt praktika juhendile praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu. Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, arvestades praktikajuhendit. Koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande. Praktika kaitsmisele eelnevalt esitab praktikajuhendajale nõutud dokumendid. Esitleb juhendi alusel praktikaaruannet. Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb IT-lahendusi kasutades praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.	
7. koostab praktika lõppedes praktikaaruande	Arvutab tehnoloogilise kaardi abil toitude ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab tellimusele toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile.	Eristav hindamine

	Teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolliplaanist. Korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult. Orienteerub ettevõtte menüüs, tellitavate toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel. Töötab iseseisvalt ning teeb tootlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. Teenindab juhendamisel klienti vastavalt ettevõtte eripärale. Tutvustab ja soovitab klientidele restoranmenüü toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades asjakohast erialast terminoloogiat. Serveerib juhendamisel tellitud toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena, järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide	
--	--	--

	paigutust. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. Koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks (CV, praktikakoha taotluse, motivatsioonikiri, praktikalepingu, praktika eesmärgid, suhtleb tööandjaga) Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju). Koostab vastavalt praktika juhendile praktikapäevikusse praktikaeesmärkide loetelu. Täidab igapäevaselt praktikapäevikut, arvestades praktikajuhendit. Koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande. Praktika kaitsmisele eelnevalt esitab praktikajuhendajale nõutud dokumendid. Esitleb juhendi alusel praktikaaruannet. Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töödes kasutatud allikatele. Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb IT-lahendusi kasutades praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot.	
--	---	--

Mooduli jagunemine

Ettevõttepraktika Praktika 48	Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Praktika dokumentatsioon. Praktika eesmärkide planeerimine ja saavutamine. Praktikapäeviku täitmine. Tutvumine ettevõtte ja personaaliga. Tööohutuse, sissekorraeeskirja instruktaaži läbimine ettevõttes. Toitlustusettevõtte ruumid. Toitlustusosakonna toimingud. Toitlustusvaldkonna ettevõtete koduleheküljed. Toitlustusettevõtete kodulehtedega tutvumine juhendi alusel. Restoraniköögitöö ettevõttes. Meeskonnatöö ettevõttes. Toitlustusettevõtte menüü ja tehnoloogilised kaardid. Toorainete tundmine. Töö planeerimine köögis. Töökorraldus. Ergonoomia põhimõtted. Säästlikkuse põhimõtted köögitöös. A la carte toitude valmistamine tööjuhendi alusel õiges tehnoloogilises järjekorras. Seadmete ja töövahendite võimsus. Toiduainete koguste arvutused. Toiduainete eeltöötlusvõtted. Tööde ajastamine. Enesekontrolliplaan. Töökoha korrashoid ja puhastamine kogu tööpäeva vältel. Puhastus- ja korrastustööd vastavalt puhastusplaanile. Praktikaettevõtte seadmed ja töövahendid, nende ohutu kasutamine ja igapäevane hooldamine. Toidu– ja isikliku hügieeni nõuded. Puhastustööd. Juhendi alusel tööprotsessis sobilike väikevahendite kasutamine.	Seos õpiväljundiga planeerib praktikajuhendi aluselt isiklikud praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid päeva põhisoogikordade toite ja jooki, teeb puhastus- ja korrastustöid teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest koostab praktika lõppedes praktikaaruande
--	--	---

	Iseseisvalt töötades tööhügieeninõuete täitmine. Vajadusel isikukaitsevahendite kasutamine. Vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult töötamine. Töö lõppedes seadmete ja töökoha juhendite alusel puhastamine. Praktikaaruande koostamine. Praktikaaruande avalik suuline esitamine juhendi alusel. Kutsealane eesti keel. Arvutiõpetus. Suuline esinemine. Õppija enesehinnang. Hinnang meeskonnatööle. Tagasiside moodulile. Mooduli hindamine.	
Praktiline töö	Praktika toitlustusettevõttes.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib praktikajuhendi aluselt isiklikud praktika eesmärgid. Tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. Töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust. Töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutuse nõudeid. Eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid päeva põhisoogikordade toite ja jooki, teeb puhastus- ja korrastustöid. Teenindab juhendamisel kliente lähtuvalt klienditeeninduse põhimõtetest. Koostab ja esitleb praktika lõppes praktikaaruande.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Õppija kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte ruumide paigutust. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna toiminguid ja töökorraldust. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. Õppija orienteerub ettevõtte menüüs, tellitavate toitade ja jookide tehnoloogilistes kaartides. Valib toitade ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel. Töötab iseseisvalt ning teeb toitlustusettevõttes planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud tähtsusega. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeskirju. Õppija arvutab tehnoloogilise kaardi abil toitade ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid.	

	Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab vastavalt tööplaanile juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Ajastab tellimusele toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Teeb iseseisvalt enesekontrolli toiminguid lähtuvalt enesekontrolli plaanist. Korrastab ja puhastab iseseisvalt oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Õppija kasutab juhendi alusel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Järgib iseseisvalt töötades tööhügieeninõudeid. Kasutab juhendi alusel, vajadusel isikukaitsevahendeid. Töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendite alusel. Õppija koostab vastavalt juhendile korrektses kirjakeeles praktikaaruande. 1. Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid. 2. Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud. 3. Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse. 4. Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel. 5. Praktikaaruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt. 6. Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele. 7. Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas. Õppija esitleb juhendi alusel praktikaaruannet. Leiab ja parandab etteantud erialases tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid. Kasutab saadud teavet erialastes tekstides vastavalt kokkulepitud nõuetele. Viitab vastavalt juhendile kirjalikes töodes kasutatud allikatele. Annab isikliku kogemuse alusel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele isikliku kogemuse alusel. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb IT-lahendusi kasutades praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot. “4” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Lisaks õppija töötab eesmärgipäraselt. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot. Ülesannetes esineb ebatäpsusi, pinnapealsust.
--	--

	Planeerib oma töö, lähtudes lähteülesande eripäradest, järgib praktilise köögitöö sooritamisel tehnoloogilistel kaartidel kirjeldatud tehnoloogiat, kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt põhilisi köögiseadmeid ja töövahendeid, järgib köögi töökorralduse eripärasid, käitleb tooraineid kirjeldatud tehnoloogiatega ning hügieeniliselt, säilitab pooltooteid nõuetekohaselt, korraldab oma töökohta kogu tööpäeva vältel tagades toidu kvaliteedi, serveerib valmistatud toidu, töötab säästlikult, kirjeldab enda kui meeskonna liikme tööd ning enda kui koka füüsilist aktiivsust ja füüsilist võimekust, kasutab tööpäeva kestel taastavaid võimlemisliigutusi, kasutab töötamisel valdavalt ergonoomilisi tööasendeid. Kasutab ja puhastab eesmärgipäraselt vastavalt kasutusjuhendile tööks vajalikke töövahendeid ja seadmeid ohutult. Inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele. Saalitöö korral teostab õppija teeninduse eeltööd, alustab, lahendab ja lõpetab klienditeenindussituatsiooni, tutvustab pakutavat menüüd korrektses eesti keele ja lihtsas võõrkeeles, kasutab ootuspäraseid teenindusvõtteid. “5” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Lisaks õppija töötab iseseisvalt ja loova, on omaalgatuslik. Annab suulisel esinemisel mõistetavalt edasi erialast infot. Planeerib iseseisvalt oma töö, lähtudes lähteülesande eripäradest järgib praktilise köögitöö sooritamisel tehnoloogilistel kaartidel kirjeldatud tehnoloogiat, kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt põhilisi köögiseadmeid ja töövahendeid, järgib köögi töökorralduse eripärasid, käitleb tooraineid kirjeldatud tehnoloogiatega ning hügieeniliselt, säilitab pooltooteid nõuetekohaselt, korraldab oma töökohta kogu tööpäeva vältel tagades toidu kvaliteedi, serveerib valmistatud toidu, töötab säästlikult, kirjeldab enda kui meeskonna liikme tööd ning enda kui koka füüsilist aktiivsust ja füüsilist võimekust, kasutab tööpäeva kestel taastavaid võimlemisliigutusi, kasutab töötamisel valdavalt ergonoomilisi tööasendeid. Kasutab ja puhastab eesmärgipäraselt, hoolikalt ja säästvalt vastavalt kasutusjuhendile tööks vajalikke töövahendeid ja seadmeid ohutult. Inventeerib iseseisvalt laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele. Saalitöö korral teostab õppija iseseisvalt teeninduse eeltööd, alustab, lahendab ja lõpetab klienditeenindussituatsiooni, tutvustab pakutavat menüüd korrektses eesti keele ja võõrkeeles, kasutab asjakohaseid teenindusvõtteid.		
Praktiline töö. Restoranipäevad Praktiline töö 108	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="472 1023 1760 1469"> Alateemad RESTORANITÖÖ KOOLI ÕPPEKÖÖGIS Tööohutuse, sissekorraeeskirja instruktööri läbimine. Restoraniköögitöö. Meeskonnatöö. Menüü ja tehnoloogilised kaardid. Toorainete tundmine. Töö planeerimine köögis. Töökorraldus. Ergonoomia põhimõtted. Säästlikkuse põhimõtted köögitöös. </td><td data-bbox="1760 1023 2134 1469"> Seos õpiväljundiga töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs </td></tr> </table>	Alateemad RESTORANITÖÖ KOOLI ÕPPEKÖÖGIS Tööohutuse, sissekorraeeskirja instruktööri läbimine. Restoraniköögitöö. Meeskonnatöö. Menüü ja tehnoloogilised kaardid. Toorainete tundmine. Töö planeerimine köögis. Töökorraldus. Ergonoomia põhimõtted. Säästlikkuse põhimõtted köögitöös.	Seos õpiväljundiga töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs
Alateemad RESTORANITÖÖ KOOLI ÕPPEKÖÖGIS Tööohutuse, sissekorraeeskirja instruktööri läbimine. Restoraniköögitöö. Meeskonnatöö. Menüü ja tehnoloogilised kaardid. Toorainete tundmine. Töö planeerimine köögis. Töökorraldus. Ergonoomia põhimõtted. Säästlikkuse põhimõtted köögitöös.	Seos õpiväljundiga töötab praktikaettevõttes iseseisvalt ja meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab praktikaettevõttes kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs		

	A la carte toitude valmistamine tööjuhendi alusel õiges tehnoloogilises järjekorras. Seadmete ja töövahendite võimsus. Toiduainete koguste arvutused. Toiduainete eeltöötlusvõtted. Toiduainete kuumtöötlusvõtted. Tööde ajastamine. Enesekontrolliplaan. Töökoha korrashoid ja puhastamine kogu tööpäeva vältel. Puhastus- ja korrastustööd vastavalt puhastusplaanile. Praktikaettevõtte seadmed ja töövahendid, nende ohutu kasutamine ja igapäevane hooldamine. Toidu- ja isikliku hügieeni nõuded. Puhastustööd. Juhendi alusel tööprotsessis sobilike väikevahendite kasutamine. Iseseisvalt töötades tööhügieeninõuete täitmine. Vajadusel isikukaitsevahendite kasutamine. Vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult töötamine. Töö lõppedes seadmete ja töökoha juhendite alusel puhastamine. Kutsealane eesti keel. Arvutiõpetus- menüü kujundamine, kalkulasioonikaartide koostamine. Suuline esinemine. Õppija enesehinnang. Hinnang meeskonnatööle. Tagasiside moodulile. Mooduli hindamine.	olevaid päeva põhisoogikordade toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid
Iseseisev töö	Temaatilise restoranipäeva planeerimine.	
Praktiline töö	MENÜÜ PLANEERIMINE TOIDUAINETE TELLIMINE TOIDUVALMISTAMINE TOITUDE SERVEERIMINE MEESKONNATÖÖ Korraldades köögitööd juhendab nn peakokk kaastöötajaid. Kogub tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni, analüüsib, täpsustab ja interpreteerib seda. Varustab juhendatavaid õigeaegselt sooritavate tööülesannete täitmiseks vajaliku informatsiooniga. Organiseerib, jälgib ja kontrollib enda ja teiste töö kvaliteeti, võtab endale vastutuse	

	nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest. Kohaneb kiiresti muutuvate olukordadega, organiseerides ümber enda ja juhendatavate tööd. Mõjutab positiivse tööõhkkonna tekkimist, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades arengut ja püüdlikkust, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist.
Hindamisülesanded	Projektitöö teemapäeva planeerimisest ja teostamisest: Õppijad lahendavad meeskonnana teemapäeva planeerimise ja teostamise.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Töötab juhendamisel nii individuaalselt kui ka meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega. Planeerib juhendamisel talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks, järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutab vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Valmistab juhendamisel vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid restoranile omaseid toite sh enamlevinud Eesti rahvustoite, serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning tootmise ja teeninduse eripärale. Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides töökorraldust, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt puhastusplaanile, analüüsib üldiselt oma tööd arvestades juhendajalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle. Õppija tegutseb tööohutust ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid ja töövahendeid säästlikult kasutades. “4” saamise tingimus: Töötab nii individuaalselt kui ka meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega. Planeerib talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks, järgib tööd tehes ergonoomiat, sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutab vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, täidab enesekontrolli tegevusi. Valmistab vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid restoranile omaseid toite sh enamlevinud Eesti rahvustoite, serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning tootmise ja teeninduse eripärale. Peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid vastavalt puhastusplaanile, analüüsib oma tööd, arvestades juhendajalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle. Õppija tegutseb tööohutust ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid ja töövahendeid säästlikult kasutades. “5” saamise tingimus: Töötab nii individuaalselt kui ka meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, vajadusel võtab vastutaja rolli. Planeerib iseseisvalt talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks, järgib tööd tehes ergonoomiat, sisekorraeeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutab vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid, täidab enesekontrolli tegevusi. Valmistab iseseisvalt vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile,

	asjakohaste vahenditega erinevaid restoranile omaseid toite sh enamlevinud Eesti rahvustoite, serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning tootmise ja teeninduse eripärale. Peseb iseseisvalt saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Käitleb iseseisvalt prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid vastavalt puhastusplaanile, analüüsib oma tööd, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle. Praktiliste tundide käigus täidab õppija eesmärgipäraselt iseseisvalt / meeskonnaliikmena talle antud praktilist tööülesannet. Õppija tegutseb eesmärgipäraselt tööohutust ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid ja töövahendeid säästlikult kasutades.
--	--

Õppemeetodid	Praktikaettevõtte juhendaja juhendamine. Arutelu. Analüüs. Iseseisev töö juhendi alusel. Suuline esitus. Praktiline töö.
Hindamismeetodid	Praktikajuhendi alusel materjalide koostamine. Praktiline ülesanne juhendamisel. Praktikaaruande koostamine ja esitlemine suuliselt. Enesehindamine. Praktiline töö juhendamisel.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli õpiprotsessi hinnatakse kujundavalt. Mooduli hinde saamiseks sooritab õpilane kõik praktilise töö tunnid 100%. Mooduli kokkuvõttev hinne on praktilise töö, praktikaaruande koostamise ning suulise esitluse hinne, mida hinnatakse eristavalt. Mooduli hindamine on eristav. Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, esitada praktikadokumendid, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne digivahendeid kasutades ning esitleda praktikaaruannet. Praktiliste tundide hindamise eelduseks on osalemine restoranipäevade planeerimises ja läbiviimises.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Iseseisva tööna koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isiklikku eesmärki, millede 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. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid.

	“4” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Praktilise töö ja praktika käigus tegutseb õppija aktiivse meeskonna liikmena (osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades. Õppija on olnud omaalgatuslik, kohusetundlikult ja täpselt täitnud juhendaja korraldusi. “5” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel. Praktilise töö ja praktika käigus tegutseb õppija aktiivse meeskonna liikmena (osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades. Õppija on olnud omaalgatuslik, kohusetundlikult ja täpselt täitnud juhendaja korraldusi. Õppija ei ole hilineanud. Praktika on avalikult kaitstud ladusat eesti keelt kasutades.
Õppematerjalid	Tehnoloogilised kaardid. Abimaterjal restoranipäevade läbiviimiseks: https://bit.ly/3EEtElR

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Restorantitöö korraldus	2	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab restorani tööd lähtuvalt ettevõtte äriideest, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse, rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.		
Praktiline töö			
104 tundi			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab erinevate restoranide äriideid	Kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest. Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogilised – 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 vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades.	Eristav hindamine

	Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.	
2. rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise	Kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest. Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogilised – 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 vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.	Eristav hindamine
3. planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid	Kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte.	Eristav hindamine

	Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest. Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes kalkulatsiooni-, tehnoloogilised – 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 vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.	
4. järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte	Kasutab juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte. Arvutab juhendamisel bruto- ja netopalka, kehtivaid makse, mitmesuguseid igapäevaeluga seotud tulusid ja kulusid. Koostab menüü lähtudes menüü koostamise alustest ja ettevõtte äriideest. Koostab juhendi alusel menüüst lähtudes	Eristav hindamine

	kalkulatsiooni-, tehnoloogilised – 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 vastavalt restoranimenüüle ja serveerib road ja joogid lähtudes tehnoloogilistest kaartidest lähtuvalt toidu- ja tööohutuse nõuetest. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Praktiline töö õppekõõgis. Teemapäevad Praktiline töö 52	Alateemad TÖÖKORRALDUS RESTORANIKÕÕGIS Töökorraldus, menüü ja kalkulatsioon restoranikõõgis. Erinevate restoranide äriideed. Kooli õpperestorani äriidee ja teemapäevade valik. Aruanne peakoka ja teenindusjuhi tööst. Menüü koostamine teemapäevaks. Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiliste kaartide koostamine. Kauba tellimuse koostamine ja kaupade vastuvõtt ning ladustamine. Praktiline töö õppekõõgis. Töö jaotus, ajastamine. Hinnakujunduse analüüs. Tagasiside.	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevate restoranide äriideid rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniroogasid järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd

	Meeskonnatöö analüüs.	reguleerivaid õigusakte
Praktiline töö	Praktiline töö- teemapäeva teostus.	
Hindamisülesanded	Praktilise ülesande lahendamine juhendi alusel. Teemapäeva läbiviimine.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Teemapäeva läbiviimine.	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest. Koostab juhendi alusel restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid. Koostab menüü restorani teemapäevaks. Koostab kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Koostab kauba tellimuse, võtab vastu kaubad vastuvõtt ning ladustab need. Jaotab teemapäeva tööd, planeerib ajastamise. “4” saamise tingimus: Õpiväljundite 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. Koostab menüü restorani teemapäevaks. Koostab kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Koostab kauba tellimuse, võtab vastu kaubad vastuvõtt ning ladustab need. Jaotab teemapäeva tööd, planeerib ajastamise. “5” saamise tingimus: Õpiväljundite 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. Koostab õigeaegselt menüü restorani teemapäevaks. Koostab õigeaegselt kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid. Koostab õigeaegselt kauba tellimuse, võtab vastu kaubad vastuvõtt ning ladustab need. Jaotab teemapäeva tööd, planeerib ajastamise. Õppija on aktiivne ja omaalgatuslik.	
Teenindustöö restoranis	Alateemad	Seos õpiväljundiga

Praktiline töö 52	TEENINDUSTÖÖ RESTORANIS Restoranis kasutatavad teenindusviisid. TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES teeninduskett, laua reserveerimine, klientide tervitamine ja vastuvõtt, klientide lauda suunamine, menüü esitlemine, toodete soovitamine ja müük, tellimuse võtmine, tellitud toodete serveerimine ja klientide teenindamine, maksetoimingud ja klientide ärasaatmine TEENINDUSE ERITEHNIKAD vaagnateenindus, guéridon-teenindus TOIDUVALMISTAMINE TEENINDUSSAALIS RESTORANITEENINDAJA ROLLID, tööülesanded ja vastutus ning teadmised, oskused ja hoiakud. Kuvand. Erinevad lauatuübid ja nende paigutamine restoranis. Lauapesu ja lauakaunistused. Lauanõud ja söögiriistad. Töö planeerimine saalis. Ettevalmistustööd õpperestoranisaalis sh teemapäeva kajastamine. Klientide teenindamine ja arveldamine. Koristustööd saalis. Tagasiside küsimine, töötlemine. Teema kokkuvõte. Õppija hinnang enda tööle ning endale kui meekonnaliikmele.	kirjeldab erinevate restoranide äriideid rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise planeerib, valmistab ja serveerib meeskonnatööna restoraniprogramme järgib juhendamisel restoranitöö planeerimisel toitlustusettevõtete tööd reguleerivaid õigusakte
Iseseisev töö	Iseseisev töö teenindussituatsiooni planeerimisest. Iseseisva töö eesmärk on harjutada teenindussituatsioonide planeerimist ning teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalike tarvikute vajaduse väljaselgitamist. Iseseisva töö käigus planeerib õpilane teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalikud ettevalmistustööd, koostab tööplaani, selgitab välja töövahendite ja teeninduses kasutatavate vahendite vajaduse ning planeerib ja põhjendab tööjõu vajadust.	
Praktiline töö	Teenindussituatsiooni planeerimine ja teostus.	
Hindamisülesanded	Intervjuu käigus selgitab õppija restoranitöö põhimõtteid võrreldes vähemalt kolme kriteeriumi alusel erinevate toitlustusettevõtete erisusi teenindustöö korraldamisel. Õppija loetleb restorani teenindustöö ettevalmistatavaid tegevusi ja põhjendab nende vajalikkust ning eesmärke. Iseseisev töö teenindussituatsiooni planeerimisest: Töös on kirjeldatud teenindussituatsiooni, loodud sellele nõ kuvand ja täpsustatud/eesmärgistatud soovitud lõpptulemus. Töös on lõpptulemuse saavutamiseks vajalike eeltööde loetelu ning eeltööde ajaline planeerimine. Planeeritud ja põhjendatud on lõpptulemuse saavutamiseks vajalik töötajate arv, koostatud on töötajate töögraafik. Iseseisvas töös on teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalike töövahendite ja teenindusvahendite loetelu koos kogustega. Iseseisva töö vormistamisel on kasutatud korrektset eesti keelt, töö on vormistatud elektrooniliselt esitamiseks.	

	Projektitöö teemapäeva teeninduse planeerimisest ja teostamisest: Õppijad lahendavad meeskonnana teemapäeva planeerimise ja teostamise. Planeeringus on välja toodud soovitud lõpptulemus - millist teeninduskogemust soovitakse pakkuda. Koostatud on tööplaan teemapäeva teostamiseks vastavalt meeskonna liikmete arvule, tööplaan on meeskonnaliikmete lõikes tasakaalus. Töös on esitatud planeeritud tegevused ja nende teostamise ajakava, realistlik teeninduse teostamise plaan. Koostatud on vajaminevate töövahendite ja teenindusvahendite loetelu koos kogustega. Planeeritud teemapäev on teostatud vähemalt 20-le kliendile. Teemapäeva teostamisest on klientidelt võetud kirjalik/ digitaalne tagasiside. Õpilane on osalenud aktiivse liikmena meeskonna projektitöö analüüsimisel ja tagasisidestamisel pärast projektitöö teostamist. Meeskond tervikuna ja iga meeskonnaliige on andnud tagasisidet meeskonnale ja iseenda tegevusele meeskonnas ja projektitöös.
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Iseseisev töö teenindussituatsiooni planeerimisest on sooritatud. Õppija on aktiivselt osalenud teemapäeva läbiviimises.
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: Õppija planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. “4” saamise tingimus: Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. “5” saamise tingimus: Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab iseseisvalt serveerimist aktiivse meeskonnaliikmena osalise/ täieliku teenindusega laudades. Valdab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Teeb koristustööd iseseisvalt, on omaalgatuslik.
Õppemeetodid	Teemapäeva toitude omahinna, müügihinna arvutamine ja päevatasuvuse analüüs. Rühmatööd. Esitlused ja hinnangute andmine. Praktiline kaubavastuvõtt, ladustamine, tööde korraldamine, toitude valmistamine ja serveerimine ning koristustööd sh. õpperestorani köögis. Õppekäik. Teoreetiline ja praktiline õpe toitlustusettevõtte teenindussaalis ja köögis. Ettevalmistustööd ja tööde jaotus. Klientide teenindamine ja arveldamine ning koristustööd.
Hindamise meetodid	Praktiline teenindustöö- serveerimise korraldamine.

	Praktiline töö köögis. Ülesande lahendamine juhendi alusel. Iseseisev töö juhendi alusel.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul hindamiseks sooritab õpilane meeskonna liikmena projektitöö teemapäeva teeninduse planeerimisest ja teostamisest, annab projektitööle tagasiside, osaleb analüüsil. 50% hindest moodutab peakoka ja teenindusjuhi rollis teemapäeva ettevalmistamine ja läbiviimine; 50% hindest moodustab meeskonnaliikmeks olemine grupikaaslaste teemapäevade ettevalmistamisel ja läbiviimisel.
sh lävend	“3” saamise tingimus: Õppija planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades, juhendamisel. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. “4” saamise tingimus: Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna osalise/ täieliku teenindusega laudades. Kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. “5” saamise tingimus: Planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna selvelaudades. Planeerib ja korraldab iseseisvalt serveerimist aktiivse meeskonnaliikmena osalise/ täieliku teenindusega laudades. Valdab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapärastes teenindusolukordades. Teeb koristustööd iseseisvalt, on omaalgatuslik.
Õppematerjalid	S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu „Teenindamise kunst“ S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, D. Aarma, Õ. Aavik, E. Kärblane, Ü. Kruuda, L. Animägi „Kulinaaria“, kirjastus Argo, 2011 S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu, L. Animägi, Önnela Muuga „Praktiline kulinaaria“, kirjastus Argo, 2013

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Koka eriala lõpueksam	0	Taisi Talviste,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Kutsealaste kompetentside tõendamine.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab tööplaani ja esitleb seda	Ajastab toitute ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile. Töötab tulemuslikult ja ressursi- ja keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast. Järgib tööd tehes toiduhügieeninõudeid.	Mitteeristav hindamine
2. korraldab enda tööd ratsionaalselt ja töötab tulemuslikult, ressursi- ning keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast	Ajastab toitute ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile. Töötab tulemuslikult ja ressursi- ja keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast. Järgib tööd tehes toiduhügieeninõudeid.	Mitteeristav hindamine
3. valmistab ja serveerib toidud juhendi järgi, kasutades mitmesuguseid kül- ja kuumtöötlemise võtteid	Ajastab toitute ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile. Töötab tulemuslikult ja ressursi- ja keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast. Järgib tööd tehes toiduhügieeninõudeid.	Mitteeristav hindamine

4. jälgib toiduhügieeni nõudeid	Ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile. Töötab tulemuslikult ja ressursi- ja keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast. Järgib tööd tehes toiduhügieeninõudeid.	Mitteeristav hindamine
---------------------------------	---	------------------------

Mooduli jagunemine		
Lõpueksam	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	-	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: -	

Õppemeetodid	Praktiline töö.
Hindamismeetodid	Praktiline oskuste demonstratsioon.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppijal tuleb kompetentside tõendamiseks koostada tööplaan, komplekteerida toitude valmistamiseks vajalikud toorained ja töövahendid. Valmistada juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi 2,5 tunni jooksul kolmest toidust koosnev komplekt: üks eelroog, üks pearoog sh 2 lisandit ja kaste ja üks järelroog, valmistatavate portsjonite arv toodud tehnoloogilisel kaardil; Vormistada portsjonid; Esitleda toite hindajatele. eesti keeles.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija tutvub tehnoloogiliste kaartidega, koostab tööplaani ning tutvustab seda hindamiskomisjonile; kaalub vajaminevad toorained ja valmistab ette töökoha. Järgmise 2,5 tunni jooksul valmistab juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi, etteantud toidud ja serveerib vastavalt etteantud ajakavale. Õppija valmistab 3 toitu 1 eelroog 1 pearoog (sh 2 lisandit ja kaste) 1 järelroog

	Õppija vormistab ja serveerib eksami ajakava järgi toitude portsjonid (need peavad vastama nõuetele); teeb puhastus-koristustööd oma töökohal ja köögis. Esitleb toite eesti keeles hindamiskomisjonile ning vastab küsimustele toitude kohta.
Õppematerjalid	

Saavutatavad kompetentsid

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									
	Toitlustami se valdkonna ja õpingute alused	Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas	Toitlustami ne	Menüü planeerimi ne	Praktiline töö õppekeskk onnas	Teenindus ja müügitöö toitlustusett evõttes	Toiduvalmi stamine	Töökorrald use alused	Catering teenindus	Eritoitlustu s
Kokk, tase 4 kutset läbiv kompetents	X	X	X	X	X	X	X	X		
Töö planeerimine	X	X	X	X	X	X	X	X		
Puhastus- ja koristustööd			X		X	X	X	X		
Toitude valmistamine			X		X	X	X	X		
Menüü koostamine			X	X	X	X	X	X		
Teenindamine			X		X	X	X	X		
Kaupade käitlemine			X	X	X	X	X	X		

[illegible]

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									
	Etikett	Ettevõtluse alustamine	Grillimine	Joogiõpetu s	Koka eriala lõpueksam	Meistriklas s	Menüü koostamine ja kalkulatsio on	Pagari- ja kondiitritö ö	Praktika	Rahvus- ja rahvusliku d köögid
Menüü koostamine							X		X	
Teenindamine									X	
Kaupade käitlemine							X		X	

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid	
	Restoranik öögi praktika	Restoranitö ö korraldus
Kokk, tase 4 kutset läbiv kompetents		
Töö planeerimine		
Puhastus- ja koristustööd		
Toitude valmistamine		
Menüü koostamine		
Teenindamine		
Kaupade käitlemine		