

PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Abikokk				
		Cook assistance				
		ПОМОЩНИК ШЕФ-ПОВАРА				
Õppekava kood EHS-es		128797				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht: 60 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Abikokk, tase 3 kutsestandard http://www.ehrl.ee/sites/default/files/kutseandmine/abikokk-tase-3.2.pdf						
Õppekava õpiväljundid: Õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. Õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. Õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel. Õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades. Õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke. Õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitumise valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.						
Õppekava rakendamine: Õppima võib asuda põhihariduseta isik vastavalt kas statsionaarsesse või mittestatsionaarsesse õppesse						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhihariduseta isik.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on tõendanud eriala õppekavas toodud õpiväljundite saavutamise. Hindamine viiakse läbi kokkuvõtivate komplekshindamistena. Abikokk EKR tase 3 õppija tõendab teadmiste, oskuste, hoiakute ja sotsiaalse valmidusega töötamiseks koka juhendamisel erinevates suurköökides või restoranides ja teistes toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes. Mooduli osas demonstreerib õppija praktilisi oskusi köögiviljade ettevalmistamist kuumtöötamiseks, roogade valmistamist, kliendile serveerimist ja nõude pesemise oskust tööolukorras. Hindamine viiakse läbi: 1. Proovitöö 2. Jälgimine praktilise töö käigus Ülesannete sooritamise tõendab taotleja järgmisi kompetentse: töö planeerimine ja korraldamine, kaupade haldamine, toidutoorme eeltöötlemine, toitude valmistamine, teenindamine						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õpingute läbimiseks kõik vajalikud lõpetamise nõuded täitnud õppijal on võimalik saada abikokk EKR tase 3 kutse. Kutse kvalifikatsioonieksami abikokk, tase 3 hindamine on lahti kirjutatud õppekava lisas.						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Puuduvad						

Osakvalifikatsioonid:

Puuduvad

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

Kolmanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur**Põhiõpingute moodulid (49 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p> <p>Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist.</p> <p>Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p>
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3 EKAP	<p>mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis</p> <p>saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas toimimisel</p> <p>käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p> <p>mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p> <p>mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist</p>
Toitlustamise alused	15 EKAP	<p>valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid</p> <p>kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest</p> <p>koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest</p> <p>selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha</p> <p>Mooduli õpiväljundite kokkuvõttev hindamine: 1. Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. 2. Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. 3. Koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest. 4. Selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</p>
Teeninduse alused	2 EKAP	<p>mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid</p> <p>lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele</p> <p>väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt</p> <p>teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades</p>
Abikoka praktilise töö alused	12 EKAP	<p>valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid</p> <p>töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides</p> <p>töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides</p>
Abikoka praktika	15 EKAP	<p>planeerib isikliku praktika eesmäärke</p> <p>tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega</p> <p>töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p> <p>töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p> <p>eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p> <p>teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid</p> <p>koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande</p>

Valikõpingute moodulid (11 EKAP)*Nimetus**Maht**Õpiväljundid*

Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	2 EKAP	kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2 EKAP	õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendamisel ja juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke õppija kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendamisel ja juhendi alusel teiste rahvusköövide roogasid ja jooke
Eritoitlustus	2 EKAP	kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära kohandab juhendamisel toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks koostab juhendamisel menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega valmistab juhendamisel toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke
Pagari- ja kondiitritöö	5 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.

Valikõpingute valimise võimalused:

Õppijal on võimalus valida õppeaasta alguses 1. õppenädala jooksul eriala toetavaid valikõpinguid mahus 11 EKAP-i

Õppekava kontaktisik:

Taisi Talviste

kutseõpetaja

Telefon 445 1953, taisi.talviste@hariduskeskus.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=204

https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=204&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Abikokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	49	49
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	3
Toitlustamise alused	15	15
Teeninduse alused	2	2
Abikoka praktilise töö alused	12	12
Abikoka praktika	15	15
Valikõpingute moodulid	11	11
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	2	2
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2	2
Eritoitlustus	2	2
Pagari- ja kondiitritöö	5	5

Abikokk

Seosed kutsestandardi „Abikokk, tase 3 kutsestandard“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid					
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö alused	Abikoka praktika
Töö planeerimine ja korraldamine			X		X	X
Kaupade haldamine			X		X	X
Toidutoorme eeltöötlemine			X		X	X
Toitude valmistamine			X		X	X
Teenindamine ja müügitöö				X	X	X
Väärtustab oma kutseala ja arendab kutseoskusi	X	X			X	X
Peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid	X	X		X	X	X
Täidab lihtsaid ülesandeid etteantud juhendite järgi ja vastavalt koka korraldustele	X	X			X	X
Kasutab ressursse keskkonda säästes	X			X	X	X
On valmis töötama meeskonnas	X	X	X	X	X	X
Väljendab ennast eesti keeles arusaadavalt	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Marina Madisson, Heli Hinrikson
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
32 t	12 t	8 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 2 kokku: 16</p>	<p>Õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale. Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eesmärgid. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist. Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. 	<p>Sissejuhatus moodulisse.</p> <p>Õppegrupiga tutvumine.</p> <p>Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine.</p> <p>Õpikeskkonnaga tutvumine.</p> <p>Koka õppekava sisu ja ülesehitus.</p> <p>Õppetöö korraldus.</p>	<p>Enesetutvustus küsimuste abil.</p> <p>Eesmärkide ja ülesannete seadmine.</p> <p>Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel.</p> <p>Õppekäik toitlustusettevõttesse.</p>	Mitteeristav

Lävend

Iseseisvad tööd
Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi. Kutsestandarditega tutvumine interneti keskkonnas. Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 6 kokku: 16</p>	<p>kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale.</p> <p>Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-etikat.</p> <p>Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist.</p> <p>Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas.</p> <p>Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</p> <p>Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid.</p> <p>Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</p>	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine.</p> <p>Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus majutamise- ja toitlustamise valdkonnas.</p> <p>Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine.</p>	<p>Interneti keskkonnas kutsestandarditega tutvumine.</p> <p>Eneseanalüüs kutsestandardist lähtuvalt õpetaja töölehe alusel.</p> <p>Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile.</p> <p>Õpimeetodeid rakendavad tööülesanded õpetaja juhendite alusel.</p> <p>Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel.</p>	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel – SWOT analüüs.

Lävend

Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel – SWOT analüüs.

Iseseisvad tööd

Kutsestandarditega tutvumine interneti keskkonnas, küsimustele vastamine. Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 20</p>	<p>Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</p> <p>Sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende</p>	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed. Majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine.</p>	<p>Kõitev loeng.</p> <p>Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile.</p> <p>Rühmatöö iseseisvalt õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt.</p>	Mitteeristav

	<p>ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused. Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi. Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. Kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu. Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele.</p>		<p>Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse. Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi.</p>	
--	---	--	---	--

Lävend

Iseseisvad tööd

Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi.

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine 2.Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS Powerpoint esitlusena 3.Koka kutsestandardi (EKR tase 3) põhjal kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel <p>Kõik kolm õpiülesannet on täidetud juhendite alusel tähtaegselt</p> <p>Hindamismeetodid:</p> <p>Kõigile õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine – raparti koostamine 2. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS Powerpoint esitlusena - esitlus 3. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel – SWOT analüüs
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits, Toitlustuse alused, 2008 Argo kirjastus T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus</p> <p>Sihtasutus Innove koduleht: https://www.innove.ee Sihtasutus Kutsekoda koduleht: https://www.kutsekoda.ee Eesti Hotellide ja Restoranide Liidu koduleht: https://www.ehrl.ee</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	Aino Juurikas, Kristel Sepp, Rein Volberg
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
56 t	14 t	8 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 22	Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi. Seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega. Leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta. Leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta. Koostab juhendi alusel elektroonilisi lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikirj, sooviavaldus. Valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul. Koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.	Sissejuhatus moodulisse. Karjääriplaneerimine. Mina kui isiksus- tugevused ja nõrkused. Vajadused, töö väärtused, võimed, motivatsioon. Erivõimed, oskused, vilumus. Elurollid, töötamist mõjutavad isiksuseomadused. Hea töötaja omadused õpitavas valdkonnas. Tööjõuturg ja selle muutumine õpitavas valdkonnas. Tööotsimise allikad. Avatud- ja varjatud tööturg. Töökoha sobivuse hindamine. Planeerimine ja otsustamine.	Töölehtede ja enesekohaste küsimustike täitmine (analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tööväärtusi, tugevusi ja nõrkusi) Õppekäik erialasesse töökeskkonda (seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega) Õppekäigujärgne arutelu (valdkonna tööturu nõudlus ja pakkumine, konkurents, kutseriskid, töömotivatsioon, töötus, tööturuteenused, elukestev õpe). Teemakohased	Mitteeristav

			harjutusülesanded (leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste, praktika- ja töökohtade kohta). Rollimäng tööintervjuu läbiviimine, tagasiside. Iseseisev töö.
Hindamisülesanne: Õppija koostab õpimapi, milles on kohustuslikud järgmised osad: töölehed, küsimustike kokkuvõtted, kandideerimisdokumendid, karjääriplaan.		Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio	
Lävend			
Õppija koostab õpimapi, milles on kohustuslikud järgmised osad: töölehed, küsimustike kokkuvõtted, kandideerimisdokumendid, karjääriplaan			
Iseseisvad tööd			
Õppija leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta. Kokkuvõtlik töö töölehtedest ja küsimustikest. Karjääriplaan.			
Praktilised tööd			
Õpimapi koostamine (CV, kaaskiri, soovialavaldus jm praktikale ja tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid).			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas toimimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 iseseisev töö: 4 kokku: 18	Loetleb meeskonnatööna töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi. Loetleb juhendi alusel tööandja ja töötajate põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab juhendi alusel riskianalüüsi olemust. Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel töökeskkonna põhilised ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks. Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega. Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas. Leiab meeskonnatööna juhendi alusel töötervishoiu ja tööohutuse alast	Tööohutus ja töötervishoid. Tööseadusandlus. Asjaajamine.	Rühmatöö, iseseisev töö arvutis, interaktiivne loeng.	Mitteeristav

<p>informatsiooni juhtumi näitel. Leiab elektrooniliselt juhendamisel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta. Võrdleb juhendamisel töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja vaatest. Leiab juhendi alusel organisatsioonisisestest dokumentidest üles oma õigused, kohustused ja vastutuse. Arvestab juhendamisel bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist. Koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise seletuskirja ja e-kirja. Kirjeldab juhendi alusel isiklike dokumentide säilitamise olulisust.</p>			
---	--	--	--

<p>Hindamisülesanne: Praktikaettevõtte töökeskkonna analüüs (praktikaaruande osa).</p>	<p>Hindamismeetod: Analüüs</p>
--	--

<p>Lävend</p>

<p>Õpilane kirjeldab ja analüüsib praktikaettevõtte töökeskkonda etteantud kriteeriumide alusel.</p>
--

<p>Iseseisvad tööd</p>

<p>Praktikaettevõtte töökeskkonna analüüs.</p>
--

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6</p>	<p>Kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist. Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava. Selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid. Kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid. Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel. Loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindusolukordi.</p>	<p>Suhtlemise alused, verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suhtlemisvahendid, telefoni- ja internetisuhtlus. Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Kultuurilised erinevused suhtlemisel. Kliendikeskne teenindus, suhtlemis- ja teenindussituatsioonid.</p>	<p>Loeng, rollimängud, õppekäik, vaatlus, praktiline ettenäitamine.</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p>Hindamisülesanne: Praktiline töö, mida hinnatakse koos moodulitega Teeninduse alused ja Toitlustamise alused.</p>	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>
--	---

Lävend
Õpilane katab meeskonnatööna etteantud menüü alusel piduliku laua, valmistab toidud, serveerib ja teenindab ning nõustab kliente. Hindamine toimub koos toitlustamise alused mooduli ja teeninduse alused mooduli hindamisega.
Iseseisvad tööd
E-kirja koostamine ja saatmine etteantud ülesande alusel.
Praktilised tööd
Laua katmine, teenindamine, suhtlemine klientidega.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel. Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks. Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega Kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas. Leiab meeskonnatööna töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest juhtumi näitel. Leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta.	Töötervishoid ja tööohutus. Töötaja ja tööandja põhilised õigused ja kohustused. Riskianalüüs.	Meeskonnatöö, probleemülesanded.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Töökeskkonnaohutuse ja tööseadusandluse aluste teema lõppeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita järgmised tegevused: loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente; riskianalüüs konkreetse toitlustusettevõtte järgi (lõimitud mooduli 2. õpiväljundiga); kaasuste lahendamine erinevate lepinguvormide alusel.

Lävend

Töökeskkonnaohutuse ja tööseadusandluse aluste teema lõppeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita järgmised tegevused: loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente;

riskianalüüs konkreetse tootlustusettevõtte järgi;
kaasuste lahendamine erinevate lepinguvormide alusel.

Iseseisvad tööd

Töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta informatsiooni leidmine juhendi alusel.

Praktilised tööd

Töökeskkonnaohutuse ja tööseadusandluse aluste teema lõppeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita järgmised tegevused: loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente; riskianalüüs konkreetse tootlustusettevõtte järgi; kaasuste lahendamine erinevate lepinguvormide alusel.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 20	Kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi lähtuvalt ressursside piirastusest. Selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust. Koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve. Loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse. Täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni. Leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta. Kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“.	Majanduse ja ettevõtluse alused Majanduses osalejate majanduslik eesmärk ja ressursside piiratus. Turumajandus, nõudlus ja pakkumine. Maksusüsteem. Tööturg. Ettevõtluskeskkond. Vastutustundlik ettevõtlus ja ärieetika.	Eneseanalüüsi testid (analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi). Teemakohased harjutusülesanded (leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta). Individuaalne ülesanne (leiab iseseisvalt informatsiooni pereelarve koostamise jaoks. Iseseisev töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test maksu liikide ja maksumäärade kohta ja pereelarve koostamine.			Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine	
Lävend				
Test maksu liikide ja maksumäärade kohta ja pereelarve koostamine.				
Iseseisvad tööd				
Pere eelarve koostamine.				
Praktilised tööd				
Töö õpikuga Majandusõpik gümnaasiumile, Junior Achievement 2011.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide 3 hindamistöo teostamine lävendi tasemel. Esitatud peab olema iseseisev töö.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Karjääriinfoportaal www.rajaleidja.ee Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011 Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013 Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004 Naesseń, L-O., Parema teenindamine. Tallinn.1997. Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013 Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011 Rahandusministeerium www.fin.ee Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008 Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013 Maksu- ja tolliamet www.emat.ee Äriseadustik https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063 Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060 Töölepingu seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030 Võlaõigusseadus https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009 Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html Õpik Ettevõtlikkusest ettevõtluseni, 2013 Ideest eduka ettevõtteeni http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope Majandusõpik gümnaasiumile, 2011. http://www.ja.ee/opik</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilastele		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamise alused	15	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiast, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
167 t	40 t	183 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 102 praktiline töö: 132 iseseisev töö: 30 kokku: 264</p>	<p>Kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid.</p> <p>Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile.</p> <p>Kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.</p> <p>Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke.</p> <p>Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</p> <p>Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest.</p> <p>Kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast.</p> <p>Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele.</p> <p>Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest.</p> <p>põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult</p>	<p>Sissejuhatus moodulisse.</p> <p>Toiduhügieen.</p> <p>Hügieeni nõuded toitlustusettevõttes.</p> <p>Isiklik hügieen.</p> <p>Toiduainete sanitaarhügieen.</p> <p>Temperatuuri kontroll (toitude/ toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused).</p> <p>Viirused, bakterid, seened, parasiidid (kutsealane bioloogia).</p> <p>Toidumürgitused ja -nakkused.</p> <p>Keskkonnakaitse.</p> <p>Köögiäätmete sorteerimine.</p> <p>Säästlikkuse tähtsus.</p> <p>Toiduainete õpetuse alused.</p> <p>Toiduainete grupid ja nende säilitusviisid.</p> <p>Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded.</p>	<p>Näitlikustatud loeng, probleemõpe, rühmatöö, praktiline töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<p>loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast annab oma tööle enesehinnangu</p>	<p>Toiduainete keemilise koostise tähtsus toiduvalmistamise protsessis (kutsealane keemia).</p> <p>Toiduvalmistamise põhialused.</p> <p>Kulinaarse töötlemise põhiviisid (kuum- ja külmtöötlemine). Roagruppide osatähtsus, liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine. Puljongid, supid, vormitoidud, pasta, riisi, köögiviljatoidud ja lisandid, salatid, võileivad. Munatoidud, pudrud. Lihtsad magustoidud. Kuumad ja külmad joogid.</p>		
--	---	---	--	--

<p>Hindamisülesanne: Hindamise eelduseks: õppija on esitanud kõikides teemades nõutud õppeülesanded.</p> <p>Õppija planeerib lähtuvalt juhendist 2- käigulise lihtsa einekorra menüü. Valib asjakohased töövahendid, planeerib oma töökoha juhendamisel. Ajastab oma tööpäeva. Valmistab road praktiliselt, serveerib need nõuetekohaselt. Töötab säästlikult ja ohutult.</p>	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>
--	--

Lävend

<p>Hindamise eelduseks: õppija on esitanud kõikides teemades nõutud õppeülesanded.</p> <p>Õppija planeerib lähtuvalt juhendist 2- käigulise lihtsa einekorra menüü. Valib asjakohased töövahendid, planeerib oma töökoha juhendamisel. Ajastab oma tööpäeva. Valmistab road praktiliselt, serveerib need nõuetekohaselt. Töötab säästlikult ja ohutult. Teostab puhastustöid.</p>

Iseseisvad tööd

<p>Eestimaise tooraine kasutusvõimalused toiduvalmistamises. Toiduhügieeni tähtsus toitlustusettevõttes.</p>
--

Praktilised tööd

<p>Praktilised tunnid kooli õppekõrgis. Valmistatavad roagrupid: Puljongid, supid, vormitoidud, pasta, riisi, köögiviljatoidud ja lisandid, salatid, võileivad. Munatoidud, pudrud. Lihtsad magustoidud. Kuumad ja külmad joogid. Töö planeerimine. Roogade valmistamine. Roogade serveerimine. Puhastustööd. Tagasiside tundidele. Õppija hinnangud oma tööle. Õppija on kohustatud osalema 100% kõikides praktilise töö tundides.</p>

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 16 kokku: 26</p>	<p>Loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid. Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile. Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained,</p>	<p>Töövahendid ja seadmed. Töövahendid ja materjalid. Eeltöötlemisseadmed. Kuumtöötlemisseadmed. Nõudepesuseadmed. Ohutu töö seadmetega. Puhastustööd.</p>	<p>Näitlikustatud loeng, praktiline töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p>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. Loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus. Arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.</p>			
---	--	--	--

Hindamisülesanne:

Küsimustikule vastamine teemal- puhastusained ning töövahendite ja seadmete kasutusoskuse jälgimine praktilise töö käigus. Puhastustööde hindamine praktilistes tundides- arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Ülesanne/harjutus

Lävend

Küsimustikule vastamine teemal- puhastusained ning töövahendite ja seadmete kasutusoskuse jälgimine praktilise töö käigus. Puhastustööde hindamine praktilistes tundides- arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks, valib vastavalt puhastustööplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid- ja -võtted.

Praktilised tööd

Köögitöövahendite ja -seadmete puhastamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 25 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 5 kokku: 40</p>	<p>Koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi 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.</p>	<p>Toitumisõpetus. Toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine. Toidupüramiid, taldrikureegel. Söögikorrad. Tervisliku toitumise põhimõtted. Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus. Menüüde koostamine. Menüüde tähtsus, põhisöögikordade menüüd. Menüüde koostamise põhimõtted. Hommikusöögimenüüd. Lihtsa menüü koostamine lähtuvalt kliendisihtrühmast. Erialane eesti keel, õigekiri (menüü).</p>	<p>Loeng. Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Probleemülesande lahendamine.</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

Menüü koostamine lähtuvalt sihtrühmast ja toitude toitainelise koostise arvutamine.

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Lävend

Menüü koostamine lähtuvalt sihtrühmast ja toitute toitainelise koostise arvutamine.
Iseseisvad tööd
Toitainete vajaduse arvutamine lähtuvalt vanusest, soost, füüsilisest aktiivsusest.
Praktilised tööd
Tervisliku menüü koostamine lähtuvalt kliendisihtrühmast, juhendamisel.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 25 praktiline töö: 15 kokku: 40</p>	<p>Selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes. Hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit.</p> <p>Annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.</p> <p>Toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt. Nimetab hädaabinumbri.</p>	<p>Töökorralduse alused toitlustusettevõttes.</p> <p>Töökoha planeerimine. Oma tööaja planeerimine. Kauba vastuvõtt ja haldamine.</p> <p>Esmaabi</p> <p>Esmaabi korraldus ettevõttes Hädaabinumber Esmaabi kergemate vigastuste korral</p>	<p>Näitlikustatud loeng, praktiline töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Esmaabi teemas lahendab õppija testi ning annab juhendi alusel esmaabi. 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.</p>				
<p>Lävend</p>				
<p>Esmaabi teemas lahendab õppija testi ning annab juhendi alusel esmaabi. 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.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>Esmaabi andmine kergemate vigastuste korral. Töökoha planeerimine.</p>				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Mooduli õpiväljundite kokkuvõttev hindamine:</p> <p>1. Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.</p>	<p>Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt</p>	<p>Moodulit kokkuvõttev hindamise tund. Tagasiside moodulile. Õppijate hinnangud oma tööle.</p>	<p>Praktiline töö, iseseisev töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p>2. Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest.</p> <p>3. Koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest.</p> <p>4. Selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 5 kokku: 20</p>	<p>tööohutusnõuetest.</p> <p>Koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest.</p> <p>Selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral.</p> <p>Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</p>			
---	---	--	--	--

<p>Hindamisülesanne: Koostab lihtsa lõunasöögi menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadustest. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile õppekõrgis. Valmistab juhendi järgi 2 rooga juhendamisel.</p> <p>Õppija esitab lisaks õpimapi, milles sisalduvad:</p> <p>Õpimapp (sisaldab): Hügieeni test. Sooritatud praktilised tööd (töölehtedel). Õppekäigu raport. Lahendatud ülesanded.</p> <p>Hinde kujunemise eelduseks: sooritatud on oskuste demonstratsioon.</p>	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>
--	--

Lävend

<p>1. Koostab lihtsa lõunasöögi menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadustest.</p> <p>2. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile õppekõrgis.</p> <p>3. Valmistab juhendi järgi 2 rooga juhendamisel.</p> <p>Õppija esitab lisaks õpimapi, milles sisalduvad:</p> <p>Õpimapp (sisaldab): Hügieeni test. Sooritatud praktilised tööd (töölehtedel). Õppekäigu raport. Lahendatud ülesanded.</p> <p>Hinde kujunemise eelduseks: sooritatud on oskuste demonstratsioon.</p>
--

Iseseisvad tööd

Õppija koostab iseseisva tööna 2- käigulise menüü lähtuvalt juhendist, kirjeldab menüü praktilisel teostusel vajaminevaid töövahendeid ja seadmeid, õppija planeerib oma tööpäeva.

Praktilised tööd

Õpiülesanne: 1. Koostab lihtsa lõunasöögi menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadustest 2. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile õppekõrgis 3. Valmistab juhendi järgi 2 rooga juhendamisel Õppija esitab lisaks õpimapi, milles sisalduvad: Õpimapp (sisaldab): Hügieeni test. Sooritatud praktilised tööd (töölehtedel). Õppekäigu raport. Lahendatud ülesanded. Hinde kujunemise eelduseks: sooritatud on oskuste demonstratsioon.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kokkuvõtvale hindamisele pääsemise eelduseks on täidetud õpimapi esitamine.</p> <p>Õpimapp sisaldab: Hügieeni test. Sooritatud praktilised tööd (töölehtedel). Õppekäigu raport. Lahendatud ülesanded. Sooritatud oskuste demonstratsioon.</p> <p>Õpiülesanne:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Koostab lihtsa lõunasöögi menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadustest2. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile õppekõrgis3. Valmistab juhendi järgi 2 rooga juhendamisel <p>Õppija esitab lisaks õpimapi, milles sisalduvad:</p> <p>Õpimapp (sisaldab): Hügieeni test Sooritatud praktilised tööd (töölehtedel) Õppekäigu raport Lahendatud ülesanded</p> <p>Hinde kujunemise eelduseks: sooritatud on oskuste demonstratsioon</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Raporti koostamise juhend Praktilise töö juhend Õpimapi koostamise juhend Õpik Toitlustuse alused, Anne Kersna, Maire Merits, Sirje Rekkor, Anne Roosipõld, kirjastus Argo, 2008 Õpiobjekt Toitlustuse alused http://eope.ehte.ee/toitlustus/</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teeninduse alused	2	Hiie Põldma
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
14 t	6 t	32 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 6 kokku: 12	Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel. Kirjeldab kliendi teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast.	Sissejuhatus moodulisse. Kliendikeskne teenindus toitlustuses. Klient, teenindaja ja klienditeenindus. Teeninduse mõiste ja olemus. Teeninduse kvaliteet. Teeninduslik mõttelaad. Kliendikeskne teenindus. Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi. Klientide turvalisus ja hügieen. Teeninduse liigid. Selvelauad. Iseteenindus. Osaline teenindus. Täisteenindus. Toitlustusteenindajale esitatavad nõuded. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud. Toitlustusteenindaja kuvand.	Loeng. Individuaalne ülesanne - juhendi alusel (teenindaja jälgimine kliendi rollis), esitlus kaasõppuritele. Ideekaart, info analüüs, video analüüs -erinevad teenindussituatsioonid. Rollimäng.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Probleemülesannetega testi (teenindaja roll ja ülesanded toitlustusettevõttes, teenindusliigid, lauatuübid, kliendi teekond) lahendamine. Suuline esitus.

Hindamismeetod:

Test
Suuline esitus

Lävend
Probleemülesannetega testi (teenindaja roll ja ülesanded toitlustusettevõttes, teenindusliigid, lauatuübid, kliendi teekond) lahendamine. Suuline esitus.
Iseseisvad tööd
Õppija koostab vastavalt juhendile koostab referaadi teemal „Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi“. Esitleb korrektselt vormistatud töö kaasõpilastele.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	Valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest. Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest. Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.	Klientide teenindamisprotsess. Laudade paigutamine ruumi. Laudade linutamise ja linade ärakorjamise tehnilised võtted. Salvrahtide voltimine. Lauanõud ja söögiriistad, klaasid, serveerimisnõud ja –vahendid -äratundmine, sobivate vahendite valik, pesemine, poleerimine, ladustamine, transportimine. Lauakatmine hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted. Teenindus ja müük. Klientide tagasiside hankimine. Erinevate roogade serveerimine.	Praktiline töö. Simulatsioon – paaristöö probleemülesande lahendamine vastavalt konkreetsele teenindusolukorrale.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Paaristööna probleemülesande lahendamine lähtuvalt konkreetsest teenindusolukorrast.			Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Paaristööna probleemülesande lahendamine lähtuvalt konkreetsest teenindusolukorrast.				
Praktilised tööd				
Klientide teenindamine, roogade serveerimine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 10 kokku: 16	Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras. Valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiotsessis.	Erialane eesti keel- kutsealase informatsiooni hankimine. Töölased keelekasutuse situatsioonid. Kutsealane terminoloogia. Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Praktiline klienditeenindus.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija väljendab end praktilises teenindussituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiotsessis.			Hindamismeetod: Praktiline töö Suuline esitus	

Lävend
Õppija väljendab end praktilises teenindussituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis.
Praktilised tööd
Praktiline klienditeenindus.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 10 kokku: 14	Kujundab ja valmistab juhendi alusel kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid. Koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja. Katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu. Serveerib toite ja jooke ning katab laudu lähtuvalt värvide sobivusest. valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest	Menüü kujundamine. Sobivate lauanõude ja söögiriistade valimine lähtuvalt menüüst. Töövahendid. Selvelaudade katmine. Istumisega söögilaudade katmine lähtuvalt värvide sobivusest. Taimeseade. Toitude ja jookide serveerimine. Ettevalmistustööd teenindamiseks. Ruumide suuruse, laudade arvu ja paigutuse, serveerimiseks vajalike vahendite arvutused. Võõrkeelsed toiduainete ja töövahendite nimetused. Käibemaksu arvutamine. Klientidega arveldamine. Mooduli hindamine ja tagasiside.	Praktiline töö, probleemsituatsioonide lahendamine, arutelu, tagasiside, enesehinnang.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktiline töö, kus õppija kujundab ja valmistab juhendi alusel menüükaardi ja lauaseade koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja, katab juhendi alusel igapäevase selvelaua, serveerib toite ja jooke ning katab laua lähtuvalt värvide sobivusest, valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks, teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.	Hindamismeetod: Praktiline töö
---	--

Lävend
Õppija kujundab ja valmistab juhendi alusel menüükaardi ja taimeseade koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja, katab juhendi alusel igapäevase selvelaua, serveerib toite ja jooke ning katab laua lähtuvalt värvide sobivusest, valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.
Praktilised tööd
Praktiline klientide teenindamine kooli teenindussaal.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Praktiline ülesanne.</p> <p>Praktilise tööna planeerib ja teostab rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teematilise eine teenindamise.</p> <p>Õppija väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras, valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele, kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiprotsessis, teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.</p> <p>Eelduseks õpimapp</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Õpimapis sisalduvad töölehed ja enesehinnagud 2. Esitlus rühmatööna religiooni traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile 3.Praktiline tööna planeerib ja teostab rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise <p>Esitatud peab olema iseseisev töö vastavalt juhendile koostatud referaat teemal „Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi“. Esitleb korrektselt vormistatud töö kaasõpilastele. (12 t)</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused. Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Lauakatmine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ Kelneri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ Salvrättide voltimine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Abikoka praktilise töö alused	12	Taisi Talviste
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud peab olema moodul nr. 1 Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
12 t	14 t	286 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 120 kokku: 126	Valmistab juhendamisel toite ja jooke. 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.	Sissejuhatus moodulisse. Köögitöö töökorraldus, seadmed ja ohutustehnika köögis. Tööohutusala juhendamine. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus. Toiduainete käitlemine. Toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtted. Tagasiside praktilisele tööle.	Praktiline töö.	Mitteeristav

Hindamismeetod:
Praktiline töö

Lävend

Õppija on saavutanud õpiväljundi lävendi tasemel:

valmistab juhendamisel toite ja jookke, 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.

Praktilised tööd

Praktiline töö õppekeskkonnas. Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides Jaotus tundides: praktiline töö: 120 kokku: 120	Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.	Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis. Õppija hinnangu oma tööle ning füüsilisele aktiivsusele.	Praktiline töö.	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Enesehindamine

Lävend

Õppija töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt, annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast, kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.

Praktilised tööd

Praktiline töö õppekeskkonnas. Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise	Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja	Teenindamise põhitehnikad. Toiduhügieen. Töökorralduse põhimõtted. Teenindusala sõnavara, kehakeel.	Praktiline töö	Mitteeristav

põhimõtteid järgides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 46 iseseisev töö: 14 kokku: 66	töökorralduse põhimõtetest. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.	Moodulit kokkuvõttev hindamine.		
Hindamisülesanne: Õpimapi koostamine.			Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Esitatud juhendi alusel koostatud õpimapp.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine: valitud tööde esitus, praktiline sooritus. Hindamisele pääsemise eelduseks on kõikidest praktilise töö tundidest osavõtt ja sooritatud kõik ettenähtud ülesanded. Hindamisülesanded: 1. Praktiliste köögitöö ülesannete juhendamisel täitmine. 2. Praktiliste saalitöö ülesannete juhendamisel täitmine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, kirjastus Argo, 2011 Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo, 2013 e-õppe materjalid

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Abikoka praktika	15	Taisi Talviste
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid : Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused. Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused. Toitlustamise alused. Teeninduse alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitide valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.		
Auditõorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
22 t	6 t	362 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isikliku praktika eesmärged Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 14	Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit; võimalikud praktikakohad (valikute tutvustamine). Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.	Sissejuhatus praktika moodulisse. Praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded. Praktika-aruande koostamise juhendiga tutvumine; võimalikud praktikakohad (valikute tutvustamine). Dokumentide vormistamine ning edastamise võimalused (post, elektrooniline post, isiklik kohale toimetamine). Nõuded praktikapäeviku täitmisele. Töötervishoiu ja tööohutuse alane instrueerimine.	Analüüs, arutelu. Iseseisev töö juhendi alusel.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Materjalide koostamine praktikale asumiseks.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend				

Õppija koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks; koostab praktikajuhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu ja teeb praktika-juhendi kohaselt igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.

Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning tootlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: praktika: 6 kokku: 6	Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab tootlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab tootlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.	Praktikaettevõtte äriidee tutvustamine. Praktikaettevõtte organisatsiooni kirjeldamine. Praktikaettevõtte ruumid. Praktikaettevõtte toimingud ja töökorraldus.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kirjalik praktika aruande koostamine.		Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Lävend			
Õppija kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte äriideed; kirjeldab praktikajuhendi alusel tootlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõttes; kirjeldab praktikajuhendi alusel tootlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõttes (hindamine praktika kaitsmisel).			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: praktika: 20 kokku: 20	Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd tootlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.	Peamised eeltöötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuuntöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine. Praktikaettevõtte menüü. Töögraafikud. Ettevõtte (igapäevane) tööplaan.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö			
Lävend			
Õppija orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel, töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd tootlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks; töötab meeskonna-liikmena, arvestades teiste töötajatega; järgib ettevõtte sisekorra eeskirju ja ergonoomia põhimõtteid.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööhutusnõudeid Jaotus tundides: praktika: 148 kokku: 148	Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel. Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile.	Peamised eeltöötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine; tööhügieen, töökoha korraldamine ja korrastamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikajuhendaja jälgib õppijat praktilise töö käigus.		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend			
Õppija kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid; järgib juhendamisel töötades tööhügieeninõudeid; kasutab juhendamisel vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid ; töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult juhendaja juuresolekul; puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendaja juuresolekul.			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid. Jaotus tundides: praktika: 148 kokku: 148	Eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.	Peamised eeltöötlusvõtted , säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine; enesekontrolliplaan ja puhastusplaan.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikajuhendaja jälgib ja hindab õppijat praktilise töö käigus.		Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend			
Õppija eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõttest; õppija valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust; korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel; teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.			

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: praktika: 40 kokku: 40	Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale, juhendamisel. Tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel. Serveerib juhendamisel toite ja jooke	Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas. Teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas.	Praktiline töö, rühmatöö.	Mitteeristav

	vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.		
Hindamisülesanne: Praktiline klienditeenindus.		Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine	
Lävend			
Õppija serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; teenindab juhendamisel meeskonnaliikmena kliente järgides kliendikesksuse põhimõtteid.			

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.	Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Mooduli kokkuvõte. Enesehinnang.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kirjalik praktika aruanne, suuline esitus.		Hindamismeetod: Suuline esitus	
Lävend			
Õppija koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele; annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele praktika käigus vastavusele erialasest tööst tulenevale koormusele; kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast; esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks; annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.			
Iseseisvad tööd			
Praktikaaruande koostamine juhendi alusel. "Praktikaaruande hindamiskriteeriumid" õppekava lisan.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitteeristav. Positiivse lõpptulemuse saavutamiseks tuleb sooritada praktilise töö kõik osad, esitada õpimapp/näidistemapp, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet. Praktikaaruande hindamiskriteeriumid õppekava Lisas nr 2
--	--

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Praktikajuhend õppijale -http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc Praktikaaruande koostamise juhend Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid Praktikaleping, praktikapäevik Tagasisideleht praktika juhendajalt</p> <p>Hinnanguleht praktikajuhendajale: http://www.innove.ee/et/kutseharidus/kutsehariduse-rok/praktika</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on teemad: toiduhügieen ja tööhutus.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
10 t	12 t	26 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 14	Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaobade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid. Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel. Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel.	Alkoholivabade jookide sortiment, valmistuspiirkonnad. Kuumad joogid. Alkoholivabade jookide serveerimine. Joogikaardi koostamise põhimõtted.	Näitlikustatud loeng.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test.			Hindamismeetod: Suuline esitus	

Lävend

Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel.
 Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.
 Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid.
 Kirjeldab meeskonnatöona karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel.
 Kirjeldab meeskonnatöona mittealkohoolseid jooke juhendi alusel.
 Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel.
 selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel.

Iseseisvad tööd

Joogikaardi koostamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6	Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.	Kaubatellimuse vormistamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite planeerimine. Praktiline töö.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2	Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel. Soovib kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.	Toitute ja jookide sobivuse põhimõtted.	Interaktiivne loeng, probleemõpe	Mitteeristav

kokku: 2			
Hindamisülesanne: Probleemsituatsiooni lahendamine.		Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend			
Õppija tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel. Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.	Klienditellimuse vormistamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: Tellimuse selgitamine, vastu võtmine ning vormistamine juhendamisel.		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend				
Õppija selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel. Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist. Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest.	Töövahendite ja joogikomponentide tundmine. Seadmete tundmine. Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine.	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: Töövahendite ja komponentide valimine jookide valmistamiseks.		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend				

Õppija valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel.
 Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist.
 Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.	Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine. Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Seadmete ja töökoha puhastamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamine praktilise töö käigus. Praktiline töö: Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine. Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Seadmete ja töökoha puhastamine.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.				
Iseseisvad tööd				
Tee- ja kohvijooigid.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija valmistab juhendamisel lihtsamaid mittealkohoolseid jooke. Õppija valib selleks juhendi alusel õiged joogikomponendid, töövahendid ja seadmed. Õppija korrastab ja puhastab töökoha ning seadmed.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õpiobjekt Mittealkohoolsed joogid http://web.zone.ee/tammeniit/mittealko/ Õpiobjekt Kylmät ja kuumat juomat http://eope.ehte.ee/best/soomekeel1/?AVALEHT Õpiobjekt Toitlustuse alused http://eope.ehte.ee/toitlustus/?9._Laua_katmine%2C_toitute_ja_jookide_serveerimine:Toitute_ja_jookide_serveerimine:Jookide_serveerimine Õpik „Toitlustuse alused“, Anne Kersna, Maire Merits, Sirje Rekkor, Anne Roosipõld, Kirjastus Argo 2008

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste enamlevinud rahvusköökid e eripärast ja oskused valmistada rahvusköökid roogi.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
18 t	2 t	32 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	Loetleb ja süstematiseerib juhendamisel juhendi alusel roarühmade kaupa Eesti rahvustoite. Kirjeldab juhendamisel juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiad ja nende serveerimist. Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad.	Sissejuhatus moodulisse. Eesti toidukultuur. Kultuuri tähendus. Toiduained eestlaste toidulaual. Toiduvalmistamise viisid, söögiajad. Eesti rahvustoidud. Tavanditoidud. Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused. Kaasaegne Eesti toit.	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.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õppija koostab oma loovust kasutades moodulihindamise tarvis ideekavandi rahvusköögi kohta, juhendi alusel.

Lävend

Õppija koostab oma loovust kasutades moodulihindamise tarvis ideekavandi rahvusköögi kohta, juhendi alusel.

Iseseisvad tööd

Iseseisev töö: kokkuvõtte õppekäigust. Moodulihindamise ideekavandi koostamine rahvusköögi kohta juhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab ja serveerib meeskonnatöona juhendamisel ja juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke Jaotus tundides: praktiline töö: 20 kokku: 20	Valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab juhendamisel Eesti toitute ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab juhendamisel etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatöona. Planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha. Käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.	Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine. Hinnangu andmine oma tööle.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha, käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest ning kasutab asjakohaseid töövahendeid ning -võtteid.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha, käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest ning kasutab asjakohaseid töövahendeid ning -võtteid.				
Praktilised tööd				
Praktiliste tööde hulgas muuhulgas 3- käigulise eesti köögi söögikorra toitute valmistamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvaste toidukultuuri eripärasid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 4 kokku: 10	Loetleb ja süstematiseerib juhendamisel roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvaste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel ja juhendamisel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist.	Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine. Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga. Prantsuse toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule. Itaalia toidukultuur ja selle populaarsuse põhjused. Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris.	Praktiline töö, kõitev loeng, õppekäik.	Mitteeristav

	Hiina toidukultuur kui märksõna kvaliteedist ja lihtsusest. Mehhiko toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile.		
Hindamisülesanne: Õppija kirjeldab juhendi alusel ja juhendamisel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist.		Hindamismeetod: Suuline esitus	
Lävend			
Õppija kirjeldab juhendi alusel ja juhendamisel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist.			
Praktilised tööd			
Erinevate rahvaste toitude praktiline valmistamine ja serveerimine.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendamisel ja juhendi alusel teiste rahvusköökkide roogasid ja jooke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 8 kokku: 10	Valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab juhendamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi ja juhendamisel teiste rahvusköökkide roogasid, jooke meeskonnatööna. Planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha. Käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.	Rahvusköökkide roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine. Puhastustööd. Enesehinnang. Mooduli hindamine. Tagasiside moodulile.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: alib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile Õppija kasutab juhendamisel asjakohaseid töövahendeid valmistab etteantud juhendi järgi ja juhendamisel teiste rahvusköökkide roogasid, jooke meeskonnatööna planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab juhendamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi ja juhendamisel teiste rahvusköökkide roogasid, jooke meeskonnatööna. Planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha . Käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.				
Praktilised tööd				
Praktiline jookide ja roogade valmistamine valitud rahvusköögist.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks positiivsele tulemusel sooritatud õppeülesanded ja praktilised tööd. Õppija planeerib ja teostab juhendamisel meeskonnatöona kolmekäigulise Eesti köögi toitudest toidukorra koos visuaalse mõistekaardiga.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/usundid/ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/ Rekkor, S. Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Eritoitlustus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele juhendamisel sobilikke menüüsid, juhendamisel valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
18 t	6 t	28 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 14	Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.	Sissejuhatus moodulisse. Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripärad.	Loeng, arutelu, analüüs, iseseisev töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hindamise eelduseks on esitatud iseseisev töö.
Arutelus osalemine teemal Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".

Hindamismeetod:

Arutlus

Lävend

Hindamise eelduseks on esitatud iseseisev töö.
Arutelus 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, toidutalumatuses ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.

Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.

Iseseisvad tööd

Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kohandab juhendamisel toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 3 kokku: 3	Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.	Toitlustusettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine.	Loeng, lauamäng, diskussioon, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.				
Iseseisvad tööd				
Rühmatööna, infotehnoloogilisi vahendeid kasutades, 1 ettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasustega ja toitumissoovitustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 kokku: 5	Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.	Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.	Rühmatöö, arutelu.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: 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.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus		
Lävend				
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.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel toitumislaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooki Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 28 kokku: 30	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.	toitumislaste iseärasustega klientidele sobilikke roogade ja jookide valmistamine. Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang. Mooduli hindamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooki, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija 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.				
Praktilised tööd				
Toitumislaste iseärasustega klientidele sobilikke roogade ja jookide valmistamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on teostanud õpiülesanded, praktilise töö ja iseseisva töö. Õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 Õpiobjekt Toitlustuse alused http://eope.ehte.ee/toitlustus/?5_Energiavajadus%2C_allergiad_ja_toitumine:Erinevate_toitumisvajadustega_kliendid Õpiobjekt Eakate toitumine http://web.zone.ee/objekt/vanurid/eakate_toitumine.html Toitumis- ja toidusoovitused noortele http://www.kliinikum.ee/attachments/article/523/toitumis_ja_toidusoovitused_noortele.pdf Õpiobjekt Toitumisõpetus: http://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/eritoitumine.html

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega isik või vähemalt 22-aasta vanune põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Pagari- ja kondiitritöö	5	Endla Kuura, Irina Golub, Terje Jürgens
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud toiduhügieeni teema.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
34 t	12 t	84 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 10 kokku: 34	Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, 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.	Sissejuhatus moodulisse. Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine. Peamised köögis kasutatavad tainad, nende tehnoloogiad. Pärmitaigna tehnoloogia ja tooted pärmitaignast (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud). Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid. Biskviitaigna tehnoloogia ja tooted biskviitaignast (biskviitaigne, võibbiskviit). Keedutaigna tehnoloogia ja tooted keedutaignast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.). Muretaigna tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid). Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest.	Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, rühmatöö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Iseseisev töö ja test.

Hindamismeetod:
Test

Lävend

Õppija kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, 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.

Iseseisvad tööd

II ja III õppeaastal koostatud õpimapp. III õppeaastal tordikavandi valmistamine juhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	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.	Tooraineõpetus.	Kõitev loeng, arutelu, video.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö. Rühmatöö teemal "Toorained pagari- ja kondiitritööstuses".		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Õppija 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.				
Iseseisvad tööd				
Esitlus valitud toorainest.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi. Jaotus tundides: praktiline töö: 84 kokku: 84	Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, 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	Töökoha planeerimine. Töö ajastamine. Seadmed ja töövahendid. Säästlikkus. Ergonoomia. Pagari- ja kondiitritooteid valmistamine. Puhastustööd. Tagasiside moodulile. Enesehindamine. Mooduli hindamine.	Praktiline töö, arutelu, analüüs.	Mitteeristav

	<p>toiduhügieeni reeglitest. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist 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.</p>			
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Enesehindamine
Ülesanne/harjutus
Analüüs

Lävend

Õppija soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega. valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, 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 valmimise vastavalt ajaressursile.
Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele.
Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele.
Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.

Praktilised tööd

Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine õppekeskkonnas.

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli pagari- ja kondiitritöö 3 EKAP-i on II õppeaastal ja 2 EKAP-i on III õppeaastal. Tähtajaks on esitatud õpimapp- retseptikogu ning teostatud 100% praktilised tööd.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Programmi "Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013" raames välja antud õppematerjalid)- Pagariõppe põhikursus http://pagariõppe-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, Ö.; "Praktiline kulinaaria" kirjastus Argo, 2013</p>