

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
Õppekava kood EHS-es		131237				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
Õppekava maht: 120 EKAP						
Õppekeel(ed): vene, eesti						
Õppekava koostamise alus: Kutsestandard Kokk, tase 4						
Nõuded õpingute alustamiseks: Omandatud keskharidus						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on tõendanud eriala õppekavas toodud õpiväljundite saavutamise ning sooritanud erialal õppe lõpetamiseks vajalikud tööd.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Kokk, tase 4						
Osakvalifikatsioonid: Abikokk, tase 4, Abikelner, tase 4						
Õppekava struktuur						
Põhiõpingute moodulid (100 EKAP)						
<i>Nimetus</i>		<i>Maht</i>		<i>Õpiväljundid</i>		
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused		2 EKAP		orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK		6 EKAP		käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis		
Abikoka töö		12 EKAP		valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikult teeb igapäevseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainetegruppide hoiunõuetele selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral		
Teeninduse alused		5 EKAP		mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes		

teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades

Suurköögitöö	12 EKAP	valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid õppija iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest koostab põhisöögikordade toitutele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte, arvutab tooraine vajaduse ja kaloraaži planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta suurköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest
Restoranikööök	10 EKAP	õppija valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. õppija selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös
Köögitöö korraldus	3 EKAP	Õppija täidab ettevõtte enesekontrolliplaanist tulenevaid tegevusi Õppija mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni. Õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid Õppija kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid Õppija mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega
Menüü koostamine	3 EKAP	Õppija koostab juhendi alusel à la carte toitutele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid Õppija koostab juhendi alusel à la carte menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest. Õppija arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.
Restoraniteenindus	2 EKAP	õppija mõistab erinevate restoranide äriideid ja restoraniteeninduse põhimõtteid õppija rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise
Abikoka praktika	8 EKAP	Õppija planeerib isikliku praktika eesmärged Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Suurköögipraktika	13 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Restoraniköögi praktika	13 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Spetsialiseerumise praktika , suurköögitöö	11 EKAP	õppija planeerib isiklike praktika eesmärged õppija tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning suurköögitöö toimingutega õppija töötab suurköögis iseseisvalt ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust õppija töötab suurköögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides

tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid

õppija eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid päeva põhisoögikordade toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid.

õppija teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid

õppija koostab praktika lõppedes praktikaaruande

Spetsialiseerumise praktika,
restoraniköögitöö

11 EKAP

õppija planeerib isiklikke praktika eesmärgesid

õppija tutvub restoraniga kui organisatsiooniga ning restoraniköögi toimingutega

õppija töötab restoraniköögis iseseisvalt ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust

õppija töötab restoraniköögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega,

järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid

õppija eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid a la carte toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid

õppija tutvub restoraniteeninduse korraldusega ning osaleb teenindusprotsessis

õppija koostab praktika lõppedes praktikaaruande

Valikõpingute moodulid (20 EKAP)

Nimetus

Maht

Eritoitlustus

2,5 EKAP

Peoteenindus

3 EKAP

Rahvus-ja regionaalköögid

3 EKAP

Joogiõpetus

2 EKAP

Moodne eesti köök

2 EKAP

Kaunistamine ja serveerimine

2 EKAP

Grillimine ja barbeque

1,5 EKAP

Pagari-kondiitritöö

2,5 EKAP

Prantsuse keele häälduskursus

1,5 EKAP

Spetsialiseerumise võimalused:

Kokk, tase 4 Suurköögitöö või Kokk, tase 4 Restoranitöö

Õppekava kontaktisik:

Anne Mäe

Õpetaja

Telefon , anne.mae@teeninduskool.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=76

https://siseveeb.ee/teko/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=76&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	100	55	45
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2	
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6	3	3
Abikoka töö	12	12	
Teeninduse alused	5	5	
Suurköögitöö	12	12	
Restoraniköök	10		10
Köögitöö korraldus	3		3
Menüü koostamine	3		3
Restoraniteenindus	2		2
Abikoka praktika	8	8	
Suurköögi praktika	13	13	
Restoraniköögi praktika	13		13
Spetsialiseerumise praktika , suurköögitöö	11		11
Spetsialiseerumise praktika, restoraniköögitöö	11		11
Valikõpingute moodulid	20	5	15
Eritoitlustus	2,5	2,5	
Peoteenindus	3		3
Rahvus-ja regionaalköögid	3		3
Joogiõpetus	2		2
Moodne eesti köök	2		2
Kaunistamine ja serveerimine	2		2
Grillimine ja barbeque	1,5		1,5
Pagari-kondiitritöö	2,5	2,5	
Prantsuse keele häälduskursus	1,5		1,5

Kokk

Seosed kutsestandardi „“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid													
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	Abikoka töö	Teeninduse alused	Suurköögitöö	Restorantiköök	Köögitöö korraldus	Menüü koostamine	Restoranteenindus	Abikoka praktika	Suurköögipraktika	Restorantiköögi praktika	Spetsialiseerumise praktika , suurköögitöö	Spetsialiseerumise praktika, restorantiköögitöö

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

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltsenko, Pirje Pärimets, Kristi Leinus
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		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	<ul style="list-style-type: none"> • leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid • leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist • kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid • nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad • nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele • kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks 	Õppegrupiga tutvumine. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine. Õpikeskkonnaga tutvumine Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine	Enesetutvustus küsimuste abil Eesmärkide ja ülesannete seadmine Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel	Mitteeristav
Lävend				

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: 4 kokku: 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, • toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-etiikat • 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>Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine.</p> <p>Koka õppekava sisu ja ülesehitus.</p> <p>Õppetöö korraldus</p>	<p>Etteantud küsimustele vastuste saamine (kirjalikult) õpetaja tutvutusest</p> <p>Rühmatöö õpetajate töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel.</p>		<p>Hindamismeetod: Enesehindamine</p>		
<p>Lävend</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused • sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende 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 	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed.</p> <p>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> <p>Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse</p> <p>Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arutikasutamise oskusi</p>	<p>Mitteeristav</p>

	asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele		
Hindamisülesanne: Rühmatöö „Ettevõtete äriideed		Hindamismeetod: Rühmatöö	
Lävend			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana 	Majutusettevõtete roll turismimajanduses Turismiettevõtetes linnas ja regioonis. Turismimajanduse kasu ettevõtjatele, külastajatele ja kohalikule elanikkonnale. Turismi ettevõtete maine.	Kõitev loeng Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile Rühmatöö iseseisvalt õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Mitteeristav Rühmatöö. Õpilane kirjeldab turismi kui majandusharu, selle olulisust Eesti ja kohalikus majanduses ettevõtte, elanikkonna, turistide ja sihtkoha vaates. Analüüsib kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet.		Hindamismeetod: Rühmatöö		
Lävend				

Hindamisülesanne	Kujundatakse neljast arvestuslikust õpiülesandest: 1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine 2. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitus MS Powerpoint esitlusena 3. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel 4. Rühmatöö – analüüs kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundatakse neljast arvestuslikust õpiülesandest: 1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine 2. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitus MS Powerpoint esitlusena 3. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel 4. Rühmatöö – analüüs kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argokirjastus www.innove.ee www.kutsekoda.ee www.ehrl.ee

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused KK	6	Eda Odar, Niina Smirina, Maie Ründva, Alje Nohrin, Liina Nurme
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		
96 t	60 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist nii ema- kui võõrkeeles • kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava • järgib üldtunnustatud käitumistavasid • selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi • kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel 	Suhtlemise alused Kommunikatsiooni põhiskeem ja alaliigid. Suhtlusprotsessi komponendid, Tagasiside, suhtlustökked. Verbaalne suhtlemine (Sõnad. Dialog. Monoloog) Mitteverbaalne suhtlemine (visuaalsed, taktiilsed, akustilised, ruumisuhed, kineesika, olfaktoorsed). Suhtlemisvahendid Vahetu suhtlemine (rääkimine, viipekeel, kehakeel) telefoni-ja internetisuhtlus (telefonikõne, sms, mms, e-mail, e-kaart, foorum, skype, veebikaamera, jututuba) Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Esmamulje ning kontakti loomine ja lõpetamine. Kuulamisoskus. Selge eneseväljendus. Enesekehtestamine. Suhtlemisvahendid, telefoni-ja internetisuhtlus. Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Kultuurilised erinevused suhtlemisel.	Seletus-ja virgutusmeetod Rühmatöö Harjutus Iseseisevtöö Kõitev loeng Video, harjutus, Iseseisevtöö Arutamine, Video, Harjutus, Iseseisev töö Seletus-ja virgutusmeetod, rühmatöö, Harjutus Video Rühmatöö Probleemisituatsiooni lahendamine Kõitev loeng Video	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Teemaline õpimapp link juhendile

Kõik teised hindamisülesanded on õpimapi osad

Essee teemal „Suhtlemise roll inimese elus“

Küsimustele vastamine teemal “Suhtlemisvahendid“

Arvustustöö „Aktiivne kuulamine“

Test „Konflikt“

PowerPoint ettekande koostamine suhtlemise põhioskuste kohta vastavalt etteantud teemale ja kirjandusallikale

Lävend

Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab oma majanduslikke vajadusi lähtudes ressursside piirusest • selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust • koostab juhendi alusel elektrooniliselt oma 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“ 	<p>Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus.</p> <p>Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine.</p> <p>Maksud, otsesed ja kaudsed maksud.</p> <p>Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.</p>	<p>Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng, arutelu</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Koostab majandusuudiste analüüsi</p> <p>Sooritab testi</p>		<p>Hindamismeetod: Test Analüüs</p>		
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõtestab oma rolli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna 	<p>Ettevõtluskeskkond Eestis.</p>	<p>Kõitev loeng,</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p>ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26</p>	<p>ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast</p> <ul style="list-style-type: none"> • võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast • kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid • selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda • kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele • kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatööna, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani 	<ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtluse olemus ja definitsioon • Ettevõtjaks kujunemine • Poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, tehnoloogiline keskkond • Ettevõtluse areng Eestis <p>Ettevõtja, palgatööline.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtlikkus • Ettevõtja palgatöötaja • Ettevõtja küsitlusleht • Töötaja küsitlusleht <p>Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtte nimetus • Asukoht • Ettevõtlusvorm • Asutamise aeg ja ajalugu • Tegevusvaldkond • Ettevõtte kaubad ja teenused • Turg, konkurendid • Ettevõtte töajad • Ülesehitus <p>Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana.</p> <p>Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtte algab äriideest • Äriidee leidmise võimalused • Äriplaani ja selle ülesehitus • Ettevõtte äriplaani struktuur • Lisasoovitusi äriplaani koostamiseks 	<p>diskussioon, iseseisev töö arvutis, arutlus, praktiline ülesanne, iseseisevtöö arvutis, seletus- ja virgutusmeetod, probleemituatsiooni lahendamine, iseseisevtöö</p>
<p>Hindamisülesanne: Kontrolltöö: Ettevõtluse vormid Lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitlus</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö Suuline esitlus</p>	
<p>Lävend</p>			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 iseseisev töö: 20 kokku: 52</p>	<p>Odar, Ründva:</p> <ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel • tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks • tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb 	<p>Odar, Ründva:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldamine ettevõttes. 4.2. Töökeskkonna ohutegurid ja töötingimused 4.3. Tööõnnetused ja kutsehaigused. Elektriõhutus. Elektriõhutus. Elektrivoolu toime inimorganismile. Isikukaitsevahendid. Käitumine õnnetusel ja ohuolukorras. 4.4. Tuleõhutus 4.5. Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine 	<p>Odar:</p> <p>Loeng, iseseisev töö, aktiveerimisülesanded, video, rühmatöö, arutelu, probleemsituatsiooni lahendamine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • infootsing riikliku töötervishoiu ja tööohutuse strateegiast • rühmatööna 	<p>Mitteeristav</p>

	<p>meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas • leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni <ul style="list-style-type: none"> • leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta • nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu peamisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust • arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist • koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e- kirja sh allkirjastab digitaalselt • kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega 	<p>Tööseadusandlus. Töölepingud. Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimetus. Dokumentihaldus, dokumentide koostamine, vormistamine, säilitamine.</p>	<p>mõttekaardi loomine töökeskkonna ohutegurite kohta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • protsessi skeemi joonistamine tööõnnetuse korral (koolis/ töökohal olemasolevate ohutusjuhendite alusel) <p>Ründva: loeng, rühmatöö, arutelu, juhtumi analüüs, iseseisev töö.</p>	
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Odar:
Koostada ettekanne ja analüüs "Riskianalüüs õnnetusjuhtumi kohta TEs/või töökohal"

Ründva:
Analüüsida töökeskkonna ohutegureid töökohas(õppekõrgis) ja vormistada etteantud tabelisse

Hindamismeetod:

Analüüs
Ettekanne/esitlus

Lävend

Iseseisvad tööd

Odar: Koostada riskianalüüs oma töökohale, analüüsida ohutegurid vastavalt töötervishoiu ja tööohutuse seadusele. Ründva: Analüüsida töökeskkonna ohutegureid töökohas(õppekõrgis) ja vormistada etteantud tabelisse

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel oma isiksust ja kirjeldab enda tugevaid ja nõrku külgi • 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 kandideerimisdokumentide (CV, sh võõrkeelse motivatsioonikirja, sooviavalduse) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast • valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul • koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 	Enesetundmine. Isiksuseomadused. - närvisüsteemi tüüp, - temperament, iseloom - väärtused, vajadused, motivatsioon, hoiak, emotsioonid, positiivne mõtlemine - võimed, intelligentsus, huvid, oskused - minapilt, enesehinnang, identiteet, refleksioon, sotsiaalne küpsus Üldised ehk ülekantavad kompetentsid. Tööturg, olukord, trendid, arengusuunad, infoallikad, tööandjate ootused. Karjääriplaani Kandideerimisprotsess.	Interaktiivne loeng Arutelu Ajurünnak Juhtumianalüüs Rühmatöö Rollimäng Iseseisev töö arvutis	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpimapi koostamine juhendi alusel		Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio		
Lävend				
Õpiväljund on saavutatud lävendi tasemel				

Hindamisülesanne	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
Hindamismeetod	Õpimapp/portfoolio Analüüs Juhtumi analüüs
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Nurme, Smirnova: 1. http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope 2. Ettevõtlus õpik-käsiraamat; Kristi Suppi; 2013 Atlex 3. AS Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik 4. SA Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter; 2014 Äripäev Kirjastus 5. Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus 6. Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee 7. Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettevotlus_2011%20tekst.pdf Odar: 1. Töötervishoiu ja töötervishoiu seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/834134

2. Elektriõhusseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/12894666>
3. Töötervishoiu – ja tööohutuse väljaõppe ja täiendõppe kord <https://www.riigiteataja.ee/akt/23105>
4. Ohumärguannete kasutamise nõuded töökohas <https://www.riigiteataja.ee/akt/709136?leiaKehtiv>
5. Tint, P. Töökeskond ja ohutus, Tallinn 2010
6. Benjamin, O. Alli. Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted. Rahvusvaheline tööbüroo-Genf. EV Sots.min 2002
7. Tööinspektsiooni kodulehekülg www.ti.ee
8. Infoportaal "Tööelu" www.tooelu.ee
9. Töökeskkonnaalast infot koondav portaal "Tööbik" www.toobik.ee
10. Euroopa Tööohutuse ja Töötervishoiu Agentuuri kodulehekülg <http://osh.sm.ee/>

Ründva:

1. <http://www.teeninduskool.ee/index.php/ohutusjuhendid>
2. Tööinspektsiooni kodulehekülg <http://www.ti.ee>
3. S.Rekkor, A.Kersna, I. Kivisalu, " Toiduvalmistamine suurköögis", 2010, kirjastus Agro

Malkevitš:

1. Riigi Teataja, www.eesti.ee,
2. <https://www.juristaitab.ee/ru>
3. <https://www.ti.ee/est/avaleht/>
4. <http://tooelu.ee>

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidusega õppija		
Õppevorm	stasionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Abikoka töö	12	Aive Antson, Irina Horosihh, Ljudmilla Koltsenko, Kristi Tiido, Diana Malkevits, Eda Odar, Heikki Eskusson, Maie Ründva, Pirje Pärimets, Tatjana Jessina, Merike Mets
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	Praktika
104 t	115 t	64 t	16 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 praktiline töö: 64 iseseisev töö: 60 kokku: 156	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid • valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile • kasutab menüüsolevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid • valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke • planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha • käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest • annab oma tööle enesehinnangu 	Toitude ja jookide põhivalmistamisviisid Tehnoloogilise kaardi kasutamine toitude ja jookide valmistamisel. Töö planeerimine köögis. Aed- ja teraviljatoodete eeltöötlemine. Toitude valmistamine etteantud retseptuuri järgi 1. lihtsaid salateid; 2. lihtsaid suppe; 3. aedvilja- ja pastalisandeid; 4. munatoite	Loeng, arutelu, praktiline töö tunnis juhendi alusel ja juhendamisel	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiliste oskuste demonstratsioon
 Praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja analüüsiga

Hindamismeetod:

Praktiline töö
 Analüüs

Lävend

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> Mõistab toiduhügieeni põhimõtteid lähtudes Toiduseadusest. Mõistab ettevõtte enesekontrolliplaani sisu ja sellega seotud tegevusi köögis. Selgitab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamise vajadust Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast 	<ol style="list-style-type: none"> Toiduhügieeni põhimõtted Toiduseadus Isikliku hügieeni nõuded Ettevõtte enesekontrolliplaan Ressursside säästlik kasutamine Keskkonnaprobleemid. Jäätmetehooldus. Jäätmete liigid. Kahjuritõrje. 	Loeng; Arutelu; Seletus; Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile (tagasiside); Koka toiduhügieeni töövihiku kasutamine; Iseseisvate (kodutöö) arutelu; Tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt; Iseseisev töö õpimapiga	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest: Test toiduhügieeni kohta			Hindamismeetod: Test Ülesanne/harjutus	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine	
teeb igapäevseid puhastus-ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 praktika: 16 iseseisev töö: 25 kokku: 65	<ul style="list-style-type: none"> valib ja kasutab eesmärgipäraselt asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks 	Köögiseadmete kasutamine ja puhastamine. Töövahendid ja GN nõud (mõõtevahendid, eeltöötlusvahendid, kuumtöötlusvahendid) Ettevalmistuseadmed (köögiviljalõikur, kaalud, koorimismasin) Külm säilitusseadmed Nõudepesumasinad Puhastustööd ja puhastusplaan Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine. Hooldusjuhendiga tutvumine. Koristusvajaduse määramine Puhastusplaan, koristusmeetodid. Koristustarvikute valimine ja kasutamine, pH mõiste	Mitteeristav	
Hindamisülesanne: Koostada puhastusplaan õppeköögile vastavalt juhendile			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainetegruppide hoiunõuetele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • Ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet • Ladustab kauba, arvestades erinevate toiduainetegruppide hoiunõuded • Abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele • Kirjeldab toiduaineid lähtudes toidutoorme ja toidu sortimendist, kvaliteedist, maitseomadustest ja kasutamissoodustest 	Toidukauba pakendiinfo, märgistuse nõuded ja märgised Toiduainete gruppide hoiunõuded Toiduainete liigitamise alused	Kõitev loeng, rühmatöö, Iseseisev töö, praktiline töö, mõistekaart, uurimistöö, video	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendi alusel kasutades pakendi infot.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes • hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit • annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral • toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt • nimetab hädaabinumbri 	Esmaabi korralduse põhimõtted toitlustusettevõttes. Esmaabivahendid ja põhilised esmaabivõtted. Kukkumine. Luumurrud. Lihaste ja liigeste venitused. Põletushaavad. Külmutamine. Kuumakahjustused. Mürgitused. Võõrkehad. Sidumis- ja toestamisvahendid. Kannatanu tõstmine, kandmine, transportimine. Esmaabivahendid töökohal	Loeng, arutus, praktiline õpe, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline situatsioonülesanne juhendi alusel			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				

Hindamisülesanne	Praktiliselt on valmistatud müügikõlblik 2- käiguline eine ettenähtud ajaga (3 tundi), kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitud tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, täidetud hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise reegleid, kasutatud õigeid koristus-puhastusvahendeid, -meetodeid ja võtteid.
Hindamismeetod	Praktiline töö

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kõikide hindamisülesannete teostamine lävendi tasemel. Moodulhindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Sooritatud hügieenitest b) Sooritatud praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja eneseanalüüsiga c) Õppekõogi puhastusplaan d) Tõend läbitud esmaabi koolituse kohta
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus Toiduseadus, ja määrused; Veeseadus/Joogiveeseadus: Jäätmeseadus. www.riigiteataja.ee; www.vet.agri.ee; www.agri.ee; www.epkk.ee; www.ela.ee, www.toiduliit.ee, www.leivaliit.ee, www.kokaliit.ee; www.terviseamet.ee Ruut, J., Toiduhügieeni käsiraamat. Tallinn 2000 a. Säär, R., Toiduhügieen, enesekontroll ja ettevõtte tunnustamine. Tallinn 2002 a. Toidu säilitamisnõuded Põllumajandusministri määrus nr.66, 5.08.2002 a. Toitusäilitamine: 06.07.1992.a./ Riigi Terviseameti/Nimekiri n. 57/1995 a. Toiduvalmistamine suurkõrgis. S.Rekkor-A. Kersna-M.Merits-I.Kivisalu. Kirjastus Argo. 2010 a Määrused: 852/204; 853/2004</p>

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teeninduse alused	5	Irina Horosihh, Niina Smirnova, Pirje Pärimets, Kaimar Palm, Helna Karu-Baher
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
32 t	50 t	48 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • 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-teenindaja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast • lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele 	Teenindaja roll ja ülesanded. Teenindusliigid. Toitlustusettevõtete lauatuübid. Kliendikeskne teenindus, kliendi teekond. Suhtlemissituatsioonid teenindusolukorras	Loeng, videomaterjal, iseseisev töö, grupidöö, arutelu, suulised lühipresentatsioonid (posterettekanded)	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö: „Teenindaja meelepea- juhised iseendale“.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab ja selgitab globaliseerumisega seotud tegureid rühmatööna • kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtudes nende kultuurilisest ja religioosest taustast • selgitab traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele rühmatööna • kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel • lahendab teenindusolukorra erineva kultuurilise taustaga kliendist lähtudes valib sobiva muusikalise tausta lähtudes ettevõtte äriideest ja sündmusest 	Erineva kultuurilise taustaga klientide teenindamine Kliendi religioonitaust, kombed ja suhtluskultuur Religiooni mõju toidukultuurile Rahvuste eripära suhtlus- ja teenindussituatsioonides Teenindusolukordade lahendamine erineva kultuuri- või religioonitaustaga klientide korral Rahvuskultuuri elementide kasutamine toitlustusasutuses	Loeng, videomaterjal, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu, suulised lühipresentatsioonid (posterettekanded), rollimäng, tööleht	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane koostab kirjanduse põhjal (raamat ja internetiallikad) ettekande ühest kultuuri-, religioosest või rahvusgrupist lähtuvalt. Kohustuslikud teemad: toidukultuuriga seotud traditsioonid, kombed, religioon ja selle mõju toidukultuurile.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13	<ul style="list-style-type: none"> • koostab turundussõnumi toitlustusettevõttele etteantud juhendi alusel kahes keeles keeleliselt õigesti kasutades võõrkeele sõnastikke ja võõrkeelseid teatmeteoseid • kirjeldab erinevaid turundustegevusi konkreetse ettevõtte näitel • valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse ettevõtte näitel 	Turundustegevus toitlustusettevõttes	Loeng, videomaterjal, iseseisev töö, rühmatöö, arutelu, suulised lühipresentatsioonid (posterettekanded), rollimäng, tööleht	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ülesanne Valib ettevõtte sihtrühmadele sobivad turundustegevused konkreetse ettevõtte näitel			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Juhtumi analüüs	
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades Jaotus tundides: praktiline töö: 48 iseseisev töö: 30 kokku: 78	<ul style="list-style-type: none"> • valib laua katmiseks sobivad lauanõud ja söögiriistad lähtudes menüüst ning värvide sobivusest • koostab toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja korrektses erialases keeles • katab igapäevasemaid selvelaudu juhendi alusel • katab istumisega söögilaudu, lähtuvalt menüüst ja juhendi alusel • serveerib toite ja jooke ning katab laudu arvestades värvide sobivust • valmistab ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks juhendi alusel • teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid 	Serveerimiseks vajalike vahendite komplekteerimine Lauadade katmine Teenindamise põhitehnikad - Klientidega arveldamine - esitleb menüüs olevaid toite ja jooke suuliselt klientidele, arvestades toitude ja jookide sobitamise põhimõtteid - küsib klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel, analüüsides ja edastades tagasisidet meeskonnale - lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ja kliendi soovi korral toitu kaasa pakkides	Arutlus Praktiline töö Rühmatöö Praktikapäevik Eneseanalüüs Iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: - lauakatmine ettetellitud menüü alusel; - minimaalne eelkate ja kliendi teenindamine lauast läbi erinevate kliendiprofiilide. Iseseisev töö: Laua planeerimine vastavalt ettetellitud menüüle Praktikapäevik koos eneseanalüüsiga			Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö	
Lävend				

Hindamisülesanne	Kõikide hindamisülesannete teostamine lävendi tasemel
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikide hindamisülesannete teostamine lävendi tasemel,
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Rekkor, S; jt. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Suurköögitöö	12	Aive Antson, Irina Horosihh, Dina Aarma, Ljudmilla Koltsenko, Kristi Tiido, Riina Laht, Eda Odar, Heikki Eskusson, Pille Pajula, Pirje Pärimets
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ning jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasustest ning klientide vajadustest ja ootustest.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
112 t	102 t	72 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 praktiline töö: 72 iseseisev töö: 52 kokku: 156	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid • kasutab juhendi alusel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid • valmistab juhendamisel suurköögitoite ja jooke suurtes kogustes, kasutades tehnoloogilisi kaarte, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest • vastutab väljastatavate roogade õige portsjonkaalu eest, vältides üle-ja puudujääke • käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele, • arvestab tooraine vajadust ja kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid • selgitab toidu valmistamisel toiduainetes toimuvaid protsesse 	Toiduvalmistamise alused ja koka praktiline töö Suurköögi toidud/teemad Supid, kastmed, teraviljatoidud, köögviljaroad, hakklihatoitud , hautatud lihatoitud, munaroad, lihtsamad kalaroad, lihtsamad magustoidud	Loeng, praktiline töö, töölehed, ideekaart, Meeskonnatöö, tehnoloogiline kaart Tunnikontroll, õpimapp valmistatud roogadega, Esitlus,	Eristav
Hindamisülesanne: Praktiline proovitöö			Hindamismeetod: Praktiline töö	

Praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja eneseanalüüsiga		Enesehindamine Analüüs
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest • selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele • iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende omadustest ja põhitoitainelisest koostisest 	Toiduainete õpetus, peamised toiduainete grupid, nende toitaineline koostis. Toitumise põhialused Põhitoitained, nende saamise allikad ja vajalikkus	Loeng, esitlus, test Rühmatöö Tööleht	Eristav
Hindamisülesanne: Test toiduainete tundmiseks Menüü analüüs tooraine ja toitainete sobivusest juhendi alusel Õppija täidab toorainete tellimuslehe		Hindamismeetod: Test Ülesanne/harjutus Juhtumi analüüs		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse Menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, Menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendi alusel söögikorra Menüü lähtuvalt Menüüde koostamise alustest • koostab ja põhjendab Menüüid 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 • selgitab energiavajaduse ja ainevahetuse olemust 	Menüü mõiste ja Menüüdes kasutatav terminoloogia. Menüü koostamist mõjutavad tegurid. Menüü koostamise üldised alused ja tehnika. Tervisliku toitumise tähtsus ja vajadus. Toidukorrad, toidukordade Menüüde koostamine erinevatele kliendirühmadele. Toiduportsjonide koostamise alused. Erinevate toitumisvajadustega kliendid. Menüü koostamine erinevatele elanikkonna rühmadele. Menüü analüüsimine. Toidukaart, selle koostamise ja kujundamise põhimõtted, tüübid. Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine	Kõitev loeng, arutamine, e-õpe, iseseisev töö, mõtlemisülesande, rühmatöö, arutelu, rühmatöö ideekaart „Toitumise tähtsus“, „Tervislik toit“, tööleht „Ühe päeva lõunasöögi toiduenergia ja põhitoitainete arvutamine“	Eristav
Hindamisülesanne: Paaristöö „Koostada juhendi alusel keeleliselt korrektse Menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele ja ette antud kliendirühmadele“		Hindamismeetod: Rühmatöö Ülesanne/harjutus		

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasioonikaarte, arvutab tooraine vajaduse ja kaloraaži Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 iseseisev töö: 20 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> • Koostab põhisöögikorra toitute ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid nii kirjalikku kui elektroonilist etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades. • teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid • arvutab tooraine kg ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast • arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast • arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust • arvutab protsentuaalselt ja koguliselt abitabelite toel tooraine eel- ja kuumtöötlemiskaod • kasutab toote müügihinna arvutamisel püsi- ja muutuvkulusid • arvutab põhisöögikorra kaloraaži kasutades selleks abitabeleid 	Kalkulatsioon, oma- ja müügihinna arvutamine, kaloraaži arvutamine	Töö arvutis, probleemülesannete lahendamine, näitlikustatud loeng ja mõttega lugemine.	Eristav

Hindamisülesanne:

Õppija koostab lõunasöögi menüü tehnoloogilised ja kalkulasiooni kaardid.
Arvutab lähtuvalt menüüst toidu käibemaksuga hinna ning toitute, jookide toitainelise väärtuse.

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta suurkõrgis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökohta • planeerib juhendi alusel köögis tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru, toorained ning sobiva võimsusega seadmed • kasutab tööks suurkõrgiseadmeid ja väiketöövahendeid, arvestades ohutusnõudeid • järgib köögis töötades tööohutuse ja 	Köögitööde planeerimise tasandid. Töö eesmärkide planeerimine Oma töö planeerimine Igapäevase töö planeerimine Kasutegurid Koka töökohta planeerimine Töövahendite ja toorainete varumine. Tööplaani koostamine. Suurkõrgis kasutatavad töövahendid ja köögiseadmeid TE töökohta tööohutus ja ergonoomia. Abivahendid ergonoomilise keskkonna loomiseks. Terviseprobleemid seoses valesti kujundatud töökohaga	Loeng, e-õpe, mõtlemisülesanne, arutelu, Arutelu ohutuse nõuetest. Iseseisev töö, probleemsituatsiooni lahendamine, Rühmatöö: „Võrrelge koduses kasutuses ja	Eristav

	ergonoomika põhinõudeid <ul style="list-style-type: none"> • annab hinnangu enese töökorraldusele ja meeskonnatöösse panustamisele lähtuvalt oma tööülesandest • korrastab oma töökoha ettevõtte puhastusplaani kohaselt • nimetab juhendi alusel Eesti õigusaktidest tulenevaid nõudeid tootlustusettevõtte töökorraldusele 	Meeskonnatöö põhimõtted <p>Suurköögi tootmisruumide puhastamine ja desinfitseerimine. TE seadusandlus</p>	professionaalses köögis kasutatavate nõude erinevused.“ Seadusandluse uurimine, iseseisev töö kirjandusega.
Hindamisülesanne: Koostada tööplan tööde teostamiseks köögis ette antud menüü alusel.		Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane demonstreerib meeskonnatööna õpiväljundite saavutatust moodulülesande lahendamise kaudu „5“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud tähtaegselt, iseseisvalt ja loovalt, „4“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töös esineb üksikuid puudusi, on teostatud juhendamisel „3“ – saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud lävendi tasemel, juhendamisel
Mooduli hindamine	eristav hindamine eksami vormis
Õppematerjalid	S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu; Toiduvalmistamine suurköögis; ARGO 2010; Tallinn H.Kikas. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. Ilo 2004 Maailma toiduainete entsüklopeedia. TEA Kirjastus 2006 E.Mihkels. Poodi kalale. Ajakirjade kirjastus 2010 V.Müller. Sealiha. Suur kokaraamat. TEA Kirjastus 2012 A.Iburg. Vürtsileksikon. Maalehe Raamat 2002 A.Rausch. Maitsetaimede leksikon. Maalehe Raamat 2002 A.Kang. Köögiviljaraamat. Ajakirjade Kirjastus 2006 http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend http://www.tallegg.ee http://www.tere.ee http://www.agri.ee www.dansukker.com www.toitumine.ee www.wikipedia.org Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik" Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011 Soovitav kirjandus: Kokassaar, U.; Vihalemm, T & Zilmer, M. 2006. Normaalne söömine. (olemas raamatukogus). Urmas Kokassaare ja Mihkel Zilmeri artiklid erinevates ajakirjades („Rohuteadlane“, „Tervisplus“ ; „Eesti Loodus“ jne) Bioloogia õpikud.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Restoraniköök	10	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltsenko, Kristi Tiido, Kaido Tiits, Pirje Pärimets, Svetlana Brjazova
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest ja vajadustest.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
48 t	42 t	144 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 40 praktiline töö: 144 iseseisev töö: 37 kokku: 221</p>	<p>eeltöötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid külma- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni nõudeid.</p> <p>kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitade ja jookide valmistamise viise ja – võtteid</p> <p>valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külma- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes</p> <p>valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhendades üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi</p> <p>vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele</p>	<p>Toiduvalmistamine</p> <p>Koka praktiline töö</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid • valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaadidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid. • valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, või biskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid • valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid 	<p>Praktiline töö juhendi järgi ja juhendamisel, loeng, arutlus, iseseisev töö.</p>	<p>Eristav</p>

ja vastab kliendi küsimustele toitude kohta

Hindamisülesanne:

Praktiline töö
Õpimapp vastavalt juhendile

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Kontrolltöö
Õpimapp/portfoolio

Hinne 3

Hinne 4

Hinne 5

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
Positiivselt sooritatud kontrolltööd, esitatud õpimapp ja osalenud praktilistes restoranitundides.	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3: Positiivselt sooritatud kontrolltööd, õpimapp esitatud ja osalenud praktilistes restoranitundides, kuid vajab pidevat juhendamist.</p> <p>Hinne 4: Positiivselt sooritatud kontrolltööd, õpimapp esitatud ja osalenud praktilistes restoranitundides.</p> <p>Hinne 5: Positiivselt sooritatud kontrolltööd, õpimapp esitatud õigeaegselt ja osalenud aktiivselt kõikides praktilistes restoranitundides.</p>
Iseseisvad tööd	
Õpimapp: Töölehed läbitavate teemade kohta. Restoranimenüü ja köögitöö analüüs (kõik menüüd, mida rühm Teko õpperestoranis teeb)	
Praktilised tööd	
5 erineva restoranimenüü valmistamine Teko õpperestoranis.	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13	kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist	<p>Protsessid kulinaarsel töötlemisel.</p> <p>Toiduvalmistamisel toimuvad kasulikud ja kahjulikud muutused toiduainetes.</p> <p>Süsivesikud. Ehitus ja omadused. Süsivesikute muutumine kulinaarsel töötlemisel. Käärimine.</p> <p>Rasvad. Ehitus ja omadused. Rasvade muutumine kulinaarsel töötlemisel.</p> <p>Valgud. Ehitus ja omadused. Lihavalgud. Kalavalgud.</p> <p>Liha ja kala valkude muutumine kulinaarsel töötlemisel.</p> <p>Piimavalgud. Munade ja köögiviljade valgud.</p> <p>Lisaainete lisamise keemiline põhjendus.</p>	Loeng, katse, mõttega lugemine, Juhtumi uurimine Ajurünnak	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Arvestustöö			Hindamismeetod: Arvestustöö	

Lävend
Iseseisvad tööd
Uurimistöö vastavalt juhendile.
Praktilised tööd
Katsed

Hindamisülesanne	Proovitöö		
Hindamismeetod	Praktiline töö		
Hindamine	Eristav		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
„3“ – saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud lävendi tasemel, juhendamisel	„4“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töös esineb üksikuid puudusi, on teostatud juhendamisel	„5“saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, osavõtt kõikidest praktilistest tundidest, iseseisev töö on teostatud tähtaegselt, iseseisvalt ja loovalt,	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamine koosneb kolmest osast: 1. suuline teoreetiline eksam (vastavalt loosile vastab 3 küsimust suuliselt) 2. kirjalik teoreetiline eksam (kahe probleemsituatsiooni lahendamine ning põhjendamine erialase keemia seisukohast, tooraine tellimus, tööplaan, toitute tehnoloogiad) 3. praktiline eksam (3-käigulise lõunamenüü valmistamine ja serveerimine 3 tunni jooksul)		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Köögitöö korraldus	3	Ljudmilla Koltsenko, Eda Odar, Pille Pajula, Pirje Pärimets
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija täidab ettevõtte enesekontrolliplaanist tulenevaid tegevusi köögis, planeerib ja korraldab juhendi alusel enda ja abikokkade tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
60 t	18 t		
Teemad ja alateemad	Moodulhindamine		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õppija täidab ettevõtte enesekontrolliplaanist tulenevaid tegevusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 3 kokku: 13	<ul style="list-style-type: none"> • Fikseerib vastvale vormile enesekontrolliplaanis nõutud näidud • Järgib köögitöös isikliku hügieeni nõudeid • Valmistab ette oma töökoha ja hoiab selle korras töötaja vältel lähtuvalt tööülesandest ja koostatud tööplaanist järgides toiduhügieeni nõudeid 	Ettevõtte enesekontrolliplaan. Toiduainete säilitamine. Tooraine vastuvõtmine, ladustamine, säilitamine. Toidu kuumtöötlemine, jahutamine ja müümine. Isiklik hügieen.	Loeng, arutelu, rühmatöö, ideekaart	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Enesekontrolliplaani seirelehtede täitmine			Hindamismeetod: Iseseisev töö Analüüs	
Lävend				
Iseseisev töö on sooritatud ja töölehed täidetud.				
Iseseisvad tööd				
Koosta, vastavalt juhendile, väikese kohviku enesekontrolliplaan.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Õppija mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 3 kokku: 15</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kontrollib kauba vastuvõtul ja töö käigus kauba kvaliteeti ja kogust, realiseerimisaega, vastavust dokumentatsioonile; • ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele arvestades laomajanduse põhimõtteid; • hindab olemasolevat kaubakogust lähtuvalt tööülesandest; • koostab kaubatellimuse lähtuvalt juhendist; • käsitleb ja säilitab kauba- ja taaradokumentatsiooni lähtuvalt juhendist; • inventeerib juhendamisel laoseisu vastavalt juhendile. 	<p>Laoruumide jaotus. Nõuded laoruumidele.</p> <p>Toidukauba vastuvõtt ja ladustamine ning säilitamine. Säilitamise kaod</p> <p>Varustamise korraldus.</p> <p>Laodokumentatsioon.</p> <p>Arve-saatelehe vormistamine</p> <p>Lattu toidukauba arvele võtmine</p> <p>Laost toidukaubamaha kandmine</p> <p>Taarajandus.</p> <p>Inventuuri mõiste, eesmärk.</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, küsimuste koostamine</p> <p>mõistekaart „TE Laod“</p> <p>Mäng- Loto „Laomaailm“</p> <p>Tööleht“Tutvu arve-saatelehega ning vasta küsimustele“, e-õpe</p> <p>Praktiline ülesanne</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Tööleht (või arvutiprogrammiga) kauba arvele võtmine ja maha kandmine ja laojäägi arvutamine</p>			<p>Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Tööleht</p>	
<p>Lävend</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 3 kokku: 15</p>	<p>Planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökohta vastavalt tööplaanile;</p> <p>Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid;</p> <p>Lähtub oma töö planeerimisel tehnoloogilisest kaardist ja etteantud tellimustest;</p> <p>Planeerib oma töögraafiku arvestades ettevõtte töökorraldust;</p>	<p>Töökorralduse põhimõtted restoraniköögis, tööde järjekord ja ajastamine.</p> <p>Koka töökohta korraldamine, tootmistöö planeerimine restoraniköögis.</p> <p>Mise en place.</p> <p>Ergonoomiline töökeskkond ja töövõtted.</p> <p>Ametijuhendid, tööaeg,-graafik.</p>	<p>Loeng, rühmatööd, arutelud, harjutused, Ülesanded.</p> <p>Ideekaart.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Koostab juhendi alusel oma tööplaani, planeerides tööd köögis, arvestades etteantud menüüd ja järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</p>			<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Tööleht „Koka/peakoka tööpäev“</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Õppija kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 5 kokku: 11</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Planeerib toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt nende kasutusjuhendile ja tööülesandele • Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt ja järgib tööohutusnõudeid • Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid, lähtuvalt hooldusjuhendist ja puhastusplaanist • Valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained ning teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile 	<p>Väikevahendid ja köögiseadmeid restoraniköögis.</p> <p>Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad)</p> <p>Kuumtöötlusseadmed (induktsioonseade, tarvikud, kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud, fritüürid, grillseadmed, kuivati)</p> <p>Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid)</p> <p>Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine</p>	<p>Kõitev loeng Arutelu.</p> <p>Iseseisev töö.</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Koostab juhendi alusel nimekirja vajaminevatest seadmetest ja töövahenditest, arvestades etteantud menüüd ja järgides tööohutusnõudeid.</p>		<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus</p>		
<p>Lävend</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Koostab juhendi alusel meespea köögiseadmete kasutamise kohta.</p>				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Õppija mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> • juhendab ja korraldab meeskonna tööd köögis lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega, jälgides ja kontrollides enda ja teiste töö kvaliteeti ning võttes vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest • kogub, analüüsib, täpsustab, tõlgendab ja edastab tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni lähtuvalt tööülesandest • loob positiivse tööõhkkonna, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades erialaste kompetentside arengut, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist • vastab kaastöötajate küsimustele lähtuvalt tööülesandest 	<p>Kaastöötajate juhendamise põhimõtted</p> <p>Positiivse tööõhkkonna loomine</p> <p>Tagasiside andmine</p>	<p>Loeng, arutlus, probleemsituatsiooni lahendamine, tööleht</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne: Probleemsituatsiooni lahendamine	Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine
Lävend	
Iseseisvad tööd	
Koostab tööjuhendi juhendatavale, lähtudes menüüst ja ülesandest.	

Hindamisülesanne	Struktreeritud kirjalik töö juhendi alusel
Hindamismeetod	Test
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamise eelduseks on, et õpiväljundid on arvestatud. Moodulhinne kujuneb moodulülesande täitmisel. „5“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud tähtaegselt, iseseisvalt ja loovalt, „4“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töös esineb üksikuid puudusi, on teostatud juhendamisel „3“ – saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud lävendi tasemel, juhendamisel
Mooduli hindamine	eristav hindamine

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Menüü koostamine	3	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltsenko, Eda Odar, Pille Pajula, Pirje Pärimets
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid, koostab juhendi alusel à la carte menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.		
Auditõorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
30 t	35 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õppija koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 14 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid, erialast terminoloogiat kasutades; arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust; vormistab tehnoloogilise kaardi ja toiduainete tellimuse lähtuvalt juhendist. 	Bruto, Neto ja kaonormid kül- ja kuumtöötlemisel. kg, l ja tükihindade arvutamine. Omahind ja müügihind. Tehnoloogilise kaardi ja toiduainete tellimuse vormistamine.	Loeng, iseseisev töö, praktiline ülesannete lahendamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija koostab à la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulatsiooni kaardid. Arvutab lähtuvalt menüüst toidu omahinna ja müügihinna.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Iseseisvad tööd				
A la carte toitude vormistamine tehnoloogilistele kaartidele (min. 5)				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Õppija koostab juhendi alusel à la carte menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 14 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> Koostab menüü pakkumise konkreetsele sihtrühmale vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid; Koostab menüü lastele või erilisvajadustega klientidele lähtuvalt juhendist arvestades tervisliku toitumise põhimõtteid. 	<p>A la carte menüü koostamine Pakkumise koostamine kliendile Toitlustusettevõtete eripäradega tutvumine Lastemenüü koostamise põhimõtted Erilisvajadustega klientidele menüü kohandamine Menüü analüüs ja korrigeerimine</p>	<p>Loeng, rühmatöö, esitlus, tööleht, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Koostab menüü pakkumise vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ja esitleb selle rühmale.</p>			<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus</p>	
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Koostada menüü ja pakkumiskiri lähtudes kliendi soovidest ja vajadustest.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Õppija arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 7 kokku: 13</p>	<ul style="list-style-type: none"> Arendab meeskonnas uusi tooteid, lähtuvalt juhendist Kirjeldab valdkonnas toimuvaid uuendusi ja uusi tooteid Loetleb info allikaid, kust leiab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta 	<p>Toodete arendus Erinevate restoranitoodete võrdlus Uute toidutrendide tutvustus</p>	<p>Loeng, rühmatöö, iseseisev töö, arutlus</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Iseseisev töö</p>			<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö</p>	
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Ühe roa tootearendus.				

Hindamisülesanne	Moodulhindamise eelduseks on, et õpiväljundid on arvestatud. Moodulhinne kujuneb moodulülesande täitmisel.		
Hindamismeetod	Arvestustöö		
Hindamine	Eristav		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
„3“ – saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud lävendi tasemel, juhendamisel	„4“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töös esineb üksikuid puudusi, on teostatud juhendamisel	„5“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud tähtaegselt, iseseisvalt ja loovalt.	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamise eelduseks on, et õpiväljundid on arvestatud. Moodulhinne kujuneb moodulülesande täitmisel. Moodulhindamine koosneb kolmest osast: 1. Kalkulatsioon 2. Menüü ja pakkumiskirja koostamine 3. Tootearendus „5“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud tähtaegselt, iseseisvalt ja loovalt. „4“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töös esineb üksikuid puudusi, on teostatud juhendamisel „3“ – saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud lävendi tasemel, juhendamisel		
Mooduli hindamine	eristav hindamine		

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Restoraniteenindus	2	Kaimar Palm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Teeninduse alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab restorani töökorraldust tulenevalt ettevõtte äriideest ja teenindab kliente rakendades erinevaid teenindusviise		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
8 t	20 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija mõistab erinevate restoranide äriideid ja restoraniteeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13	<ul style="list-style-type: none"> võrdleb erinevate restoranide tooteid ja teenuseid lähtuvalt äriideest kirjeldab erinevaid teenindusviise restoranis kasutab restorani töö planeerimisel tootlustusettevõtte tööd reguleerivaid õigusakte juhendamisel 	Restoranide äriideed ja tooted Teenindusviisid Restoranitöö planeerimine	Arutus, juhtumi kirjeldus,	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö Koostab restorani esialgse äriidee, tutvustab loodava restorani tooteid ja teenuseid juhendi alusel		Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus		
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise Jaotus tundides:	<ul style="list-style-type: none"> planeerib ja korraldab serveerimist meeskonnatööna rakendades erinevaid teenindusviise 	<ul style="list-style-type: none"> klienditeenindus restoranis valmistab toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib klientidele lähtuvalt juhendist, arvestades portsjoni kompositsiooni, vormistamise ja kaunistamise võtteid 	Praktiline töö, praktikapäevik, eneseanalüüs	Mitteeristav

praktiline töö: 24 iseseisev töö: 15 kokku: 39	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab müügi ja teenindamise tehnikaid tavapäraistes teenindusolukordades • arveldab kliendiga ja käsitleb nõuetekohaselt sularaha nii selle vastuvõtmisel kui ka tagastamisel 	<ul style="list-style-type: none"> • arveldamine kliendiga 		
Hindamisülesanne: Vaatlus Kaasav hindamine Praktikapäevik		Hindamismeetod: Arutlus Juhtumi analüüs		
Lävend				

Hindamisülesanne	Praktiline töö, iseseisev töö, ettekanne, praktikapäevik, eneseanalüüs
Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö Analüüs
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikide hindamisülesannete teostamine lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Rekkor, S; jt. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Abikoka praktika	8	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltsenko, Pirje Pärimecs
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitvde valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
8 t	16 t	184 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õppija planeerib isikliku praktika eesmäärke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit	Sissejuhatus moodulisse. Praktika dokumentatsioon	Analüüs, arutelu Iseseisev töö juhendi alusel	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikapäeviku täitmine			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: iseseisev töö: 10 kokku: 10	kirjeldab praktikaettevõtte äriideed juhendi alusel kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte töökorraldust	Tööhutusala ne instrueerimine. Praktikaettevõtte äriidee. Praktikaettevõtte ruumid. Praktikaettevõtte toimingud js töökorraldus	Praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktika aruande koostamine juhendi alusel	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö
Lävend	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: prakтика: 184 kokku: 184	valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel, töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega järgib ettevõtte sisekorraeskirju töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	Toiduainete eel- ja kuumtötlusvõtted. Säästlikkus. Ergonoomika. Toitude valmistamise põhitehnoloogiad. Töövahendid ja seadmed. Puhastustööd Praktika ettevõtte menüü. Töögraafikud. Ettevõtte tööplaan.	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne praktikajuhendaja juhendamisel.		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 12	koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt	Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Tagasiside moodulile Mooduli hindamine.	Suuline esitus. Arutelu. Analüüs.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktikaaruanne ja suuline esitus.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus
Lävend	

Hindamisülesanne	Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb.
Hindamismeetod	Iseseisev töö Ettekanne/esitlus

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Suurköögipraktika	13	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltsenko, Pirje Pärimets
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitade valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
8 t	10 t	320 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 10 kokku: 12	koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit kirjeldab praktikaettevõtte äriideed ja kodulehekülge juhendi alusel kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel kirjeldab praktikaettevõtte töökorraldust juhendi alusel	Sissejuhatus moodulisse. Praktika dokumentatsioon. Ettevõttepraktika planeerimine. Praktika päeviku koostamine.	Analüüs, arutelu, iseseisev töö juhendi alusel	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktika päeviku täitmine ja aruande koostamine juhendi alusel			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: praktika: 320 kokku: 320	ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele 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 töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile järgib ettevõtte sisekorraeskirju	toiduvalmistamiseks vajalike toorainete valimine; töö planeerimine; kaupade haldamine; ergonoomia põhimõtete järgimine; töö meeskonnaliikmena; väikevahendite ja seadmete tundmine, ohutu töö nendega; tööhügieen; isikukaitsevahendite kasutamine; puhastustööd.	Praktiline töö juhendamisel.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang tööle
Enesehindamine

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Enesehindamine

Lävend

Praktilised tööd

Praktiline töö juhendamisel.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	• koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele esitleb praktilisal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt	Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Tagasiside moodulile. Mooduli hindamine.	Iseseisev töö. Esitus. Enesehindamine	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktika aruande koostamine juhendi alusel ja esitlus. Eneseanalüüs.	Hindamismeetod: Suuline esitus Enesehindamine
Lävend	

Hindamisülesanne	Õpilane demonstreerib meeskonnatööna õpiväljundite saavutatust moodulülesande lahendamise kaudu		
Hindamismeetod	Praktiline töö		
Hindamine	Eristav		
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	
„3“ – saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud lävendi tasemel, juhendamisel	„4“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töös esineb üksikuid puudusi, on teostatud juhendamisel	„5“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud tähtaegselt, iseseisvalt ja loovalt	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttes mitteeristav hindamine, mille eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt madalaima positiivse hinde tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb.		
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine		
Õppematerjalid	Tallinna Teeninduskooli praktika korraldusdokument		

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Restoraniköögi praktika	13	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltsenko, Pirje Pärimecs
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitvude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
8 t	10 t	320 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isikliku praktika eesmäärke, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 10 kokku: 12	koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit kirjeldab praktikaettevõtte äriideed ja kodulehekülge juhendi alusel kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel kirjeldab praktikaettevõtte töökorraldust juhendi alusel	Sissejuhatus moodulisse. Praktika dokumentatsioon. Ettevõttepraktika planeerimine. Praktika päeviku koostamine.	Analüüs, arutelu, iseseisev töö juhendi alusel.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktika päeviku täitmine ja aruande koostamine juhendi alusel.			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: praktika: 320 kokku: 320	täidab iseseisvalt enesekontrollitegevusi kasutab restoraniköögitoos vajalikku dokumentatsiooni valmistab ette oma töökohta ja hoiab selle korras planeerib oma tööaega vastavalt menüüle, on valmis töötama meeskonnas valmistab toite vastavalt restoranimenüüle lähtudes tehnoloogilistest kaartidest, ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid ning hooldab neid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile igapäevaselt teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile täidab kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõudeid	Praktiline töö juhendamisel	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang tööle Enesehindamine		Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine	
Lävend			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt	Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Tagasiside moodulile. Mooduli hindamine.	Iseseisev töö. Esitlus. Enesehindamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktika aruande koostamine juhendi alusel ja esitlus. Eneseanalüüs.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Enesehindamine		
Lävend				

Hindamisülesanne	Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb.
Hindamismeetod	Praktiline töö Arutus

	Ettekanne/esitlus
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttes mitteeristav hindamine, mille eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt madalaima positiivse hinde tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tallinna Teeninduskooli praktika korraldus

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Spetsialiseerumise praktika , suurköögitöö	11	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd suurköögis, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
õppija planeerib isiklikke praktika eesmärke	koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse arvestades praktikajuhendit	Sissejuhatus moodulisse. Praktika dokumentatsioon. Ettevõttepraktika planeerimine. Praktika päeviku koostamine.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö			
Lävend			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning suurköögitöö toimingutega	kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija töötab suurköögis iseseisvalt ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<p>orienteerub ettevõtte menüüs, menüüs olevate päeva põhisoogikordade toitude ja jookide tehnoloogilistes kaartides, valib päeva põhisoogikordade toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid tehnoloogiliste kaardi alusel</p> <p>töötab iseseisvalt ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks</p> <p>järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid</p> <p>töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega</p> <p>järgib ettevõtte sisekorraeeskirju</p>	Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija töötab suurköögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	<p>kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel</p> <p>järgib töötades tööhügieeninõudeid iseseisvalt</p> <p>kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid iseseisvalt</p> <p>töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele</p> <p>puhastab töö lõppedes seadmed ja töökohta juhendite alusel</p>	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija eeltötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid päeva põhisoogikordade toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid.	<p>arvutab päeva põhisoogikordade toitude ja jookide valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil</p> <p>eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid</p> <p>valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid päeva põhisoogikordade toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust</p> <p>ajastab päeva põhisoogikordade toitude ja jookide valmistamise vastavalt etteantud juhendile</p> <p>täidab iseseisvalt enesekontrolli tegevusi</p> <p>korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel iseseisvalt</p> <p>teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile</p>	Mitteeristav
Lävend		

--

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale juhendamisel tutvustab ja soovib klientidele põhipäeva söögikordade toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat serveerib juhendamisel põhipäeva söögikordade toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend		

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija koostab praktika lõppedes praktikaaruande	koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt ja IT-lahendusi kasutades	Mitteeristav
Lävend		

Hindamisülesanne	Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb.
Hindamismeetod	Praktiline töö Analüüs Ettekanne/esitlus
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttes mitteeristav hindamine, mille eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt madalaima positiivse hinde tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb. Praktika aruanne, praktika dokumentatsioon, ettevõttepoolse juhendaja hindamine
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tallinna Teeninduskooli praktika korraldus

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Spetsialiseerumise praktika, restoraniköögitöö	11	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltsenko, Pirje Pärimeis
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd restoraniköögis, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
10 t	16 t	260 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija planeerib isiklikke praktika eesmärgi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 8		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija tutvub restoraniga kui organisatsiooniga ning restoraniköögi toimingutega Jaotus tundides: iseseisev töö: 4 kokku: 4		Mitteeristav
Lävend		

--	--	--

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija töötab restoraniköögis iseseisvalt ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija töötab restoraniköögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid a la carte toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid Jaotus tundides: praktika: 260 kokku: 260		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija tutvub restoraniteeninduse korraldusega ning osaleb teenindusprotsessis Jaotus tundides: iseseisev töö: 8 kokku: 8		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija koostab praktika lõppedes praktikaaruande		Mitteeristav

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6		
---	--	--

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika aruanne, praktika dokumentatsioon, ettevõttepoolse juhendaja hindamine Mooduli kokkuvõttes mitteeristav hindamine, mille eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt madalaima positiivse hinde tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tallinna Teeninduskooli praktika korraldus

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Eritoitlustus	2,5	Riina Laht
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
24 t	25 t	16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel • selgitab füüsilisest kooremusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel • selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel • selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel 	Toitumisalaste iseärasustega toitumise eripära	Loeng, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
õppija koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16	kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi	Loeng, rühmatöö, iseseisev töö	Mitteeristav

iseseisev töö: 10 kokku: 26	koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid juhendi alusel arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele juhendi alusel		
--------------------------------	---	--	--

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab tootumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke Jaotus tundides: praktiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke. kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta iseseisvalt	Valmistab toite, arvestades erinevate dieetidega vastavalt toitlustatava asutuse spetsiifikale (nt vanadekodud, raviasutused ja laste toitlustamine)	Praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Koosneb kahest osast: Iseseisev töö: menüü ja tehnoloogilise kaardi koostamine erivajadusega kliendile lähtuvalt juhendist Praktiline töö: iseseisva töö praktiline teostus, esitlus ja analüüs	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus
---	---

Lävend

Hindamisülesanne	Koosneb kahest osast: Iseseisev töö: menüü ja tehnoloogilise kaardi koostamine erivajadusega kliendile lähtuvalt juhendist Praktiline töö: iseseisva töö praktiline teostus, esitlus ja analüüs
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koosneb kahest osast: Iseseisev töö: menüü ja tehnoloogilise kaardi koostamine erivajadusega kliendile lähtuvalt juhendist Praktiline töö: iseseisva töö praktiline teostus, esitlus ja analüüs
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Rekkor, S. jt. Toiduvalmistamine suursöögis. Argo, 2010 2. Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008 3. Jaansoo, S. jt. Menüüd ja retseptid lastele. TAI, 2008

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Peoteenindus	3	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltsenko, Kristi Tiido, Pirje Pärimets
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Teeninduse alused, Abikoka töö, Suurköigitöö		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
6 t	30 t	42 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
õppija planeerib peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12 kokku: 18	koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu vastavalt menüüle meeskonnatööna; koostab kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid juhendi alusel	Sündmuse planeerimine Menüü koostamine Pakkumiskirja koostamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Sõnastada peoteeninduse teema, tegevuste ajakava, tööülesannete jaotus, menüü, pakkumiskiri kliendile.		Hindamismeetod: Rühmatöö	
Lävend			
Osalenud aktiivselt rühmatöös			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija teostab ettevalmistustöid peoteeninduse teenindusruumides, lähtudes kliendi vajadustest ja soovidest Jaotus tundides:	- planeerib söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu meeskonnatööna; - linutab ja kaunistab laudu ja teeb eelkatteid vastavalt menüüle.	Teenindustoimingute ja vahendite planeerimine	projektitöö	Mitteeristav

praktiline töö: 8 iseseisev töö: 8 kokku: 16				
--	--	--	--	--

Hindamismeetod:
Praktiline töö

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab ja vormistab kliendi poolt tellitud road ja joogid Jaotus tundides: praktiline töö: 22 iseseisev töö: 10 kokku: 32	valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid; vormistab road ja joogid serveerimiseks tehnoloogilise kaardi alusel.	Praktiline toiduvalmistamine tehnoloogiliste kaartide alusel	projektitöö	Mitteeristav

Hindamismeetod:
Praktiline töö

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija teostab peoteenindust lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest Jaotus tundides: praktiline töö: 12 kokku: 12	kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest juhendamisel kasutab nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele iseseisvalt; korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd meeskonnatöona järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	Praktiline teeninduse läbiviimine	projektitöö	Mitteeristav

Hindamismeetod:
Praktiline töö

Lävend

Hindamisülesanne	Valmib projekt, mida koostatakse õppetöö käigus lähtuvalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitest.
Hindamismeetod	Praktiline töö
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on osalenud rühmatöös projekti ettevalmistamisel, täitnud iseseisvad tööd ning osalenud sündmuse läbiviimisel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Müristaja, H Sündmus- ja koosolekukorraldus. ARGO kirjastus Tallinn 2011 Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Rahvus-ja regionaalköögid	3	Ljudmilla Zahharova, Kristi Tiido, Pirje Pärimeets
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvuskööride eripäradest		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
26 t	28 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija mõistab Eesti rahvusköögi eripära ja kirjeldab selle kaasajastamise võimalusi. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13	loetleb eesti rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel Eesti toidu kaasajastamine läbi kaasaegsete toiduvalmistamis- ja serveerimisviisidega	Eesti rahvusköök - Eesti rahvusköögi kujunemine - Eesti köögi toorained ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiad - Regionaalne Eesti köök Kaasaegne Eesti toit	Loeng Õppekäik Eesti Vabaõhumuuseumisse Õppekäigu aruanne ja esitlus Iseseisev töö Rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppekäigu tööleht Esitlus Eesti köögis ühest piirkonnast;		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Test		
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija tunneb enamlevinud rahvuskööride eripärasid ning religiooni mõju toitumistavadele Jaotus tundides:	loetleb erinevate rahvuskööride rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel	Maailma rahvaste köögid: - Prantsuse, Itaalia, Vene, India, Hiina, Jaapani, Saksa jt - Religiooni mõju toitumistavadele	Praktiline töö Rühmatöö	Mitteeristav

teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	kirjeldab religioonist tingitud toitumistavade eripärasid juhendi alusel			
Hindamisülesanne: Maailma rahvaste köögid: komplektmenüü ühest rahvusköögist rühmatööna; teoreetiliste teadmiste test.			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Test	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil Jaotus tundides: praktiline töö: 24 iseseisev töö: 15 kokku: 39	koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile valmistab erinevate rahvusköökide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiad järgides toiduohutuse põhimõtteid serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil	Eesti rahvusköogi tuntumate roogade valmistamine Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine	Praktiline töö Rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatööna valminud komplektmenüü praktiline teostus, selle esitus ja analüüs.			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö	
Lävend				

Hindamisülesanne	Koosneb kolmest osast: 1. Kirjalik teoreetiliste teadmiste test (käsitatud teemad ja praktilise tööna valmistatud roogade tehnoloogia) 2. Praktilised tööd (sh rühmatöö praktiline teostus) 3. Kirjalik aruanne rühmatööst: komplektmenüü ühest rahvusköögist ja rühmatöö esitus.
Hindamismeetod	Praktiline töö Test Ettekanne/esitus
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koosneb kolmest osast: 1. Kirjalik teoreetiliste teadmiste test (käsitatud teemad ja praktilise tööna valmistatud roogade tehnoloogia) 2. Praktilised tööd (sh rühmatöö praktiline teostus) 3. Kirjalik aruanne rühmatööst: komplektmenüü ühest rahvusköögist ja rühmatöö esitus.

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none">1. Kalvik, S. Eesti rahvatoite.Valgus, 1981;2. Kalvik, S. Pühade ja tavanditoidud. Maalehe Raamat, 1998;3. Kersna, A. jt. Eesti rahvusköök. Maalehe Raamat, 2004;4. Mikk, M. Eesti rahvustoidud. Tulip OÜ, 2012;5. Rekkor, S jt; Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011;6. http://www.eestitoit.ee7. Eesti Vabaõhumuuseum: http://www.evm.ee

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Joogiõpetus	2	Kaimar Palm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Abikoka töö		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
14 t	24 t	14 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi leides informatsiooni erialasest kirjandusest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12 kokku: 18	Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti. Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist. Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.	liigitus, tuntumad viinamarjasordid. Veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine. Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus. Veinimaad, veinitradsioonid. Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused. Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamisevõimalused. Joogikaardi koostamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hinnatakse iseseisvat tööd ja testi "Erinevate alkohoolsete jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis- ja serveerimisvõimalused".		Hindamismeetod: Iseseisev töö Test	

Lävend

Õppija kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti.
 Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist.
 Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust.
 Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid.
 Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.

Iseseisvad tööd

Õppija kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist. Õppija koostab rühmatööna joogikaardi.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid vastavalt etteantud juhendile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 10	Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure.	Tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. Kliendi tellimuse täitmiseks vajalike toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine. Kaupade realiseerimisajad, ladustamine ja serveerimistemperatuurid	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				
Õppija koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure.				
Iseseisvad tööd				
Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja.				
Praktilised tööd				
Jookide serveerimine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
tutvustab ja soovib kliendile joogikaardis olevaid	Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid	Joogikaart.	Mitteeristav

jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 kokku: 6	jooke. Soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset.	Toitude ja jookide sobivus. Klientidega suhtlemine.	
---	--	--	--

Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendamisel: õppija tutvustab nii eesti, kui ka võõrkeeles ja soovib kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke	Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö
---	---

Lävend

Õppija tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset.
--

Iseseisvad tööd

Vastavalt juhendile kirjeldab toidu ja joogi sobivust.
--

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	Selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.	Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine	Praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne- klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest.	Hindamismeetod: Praktiline töö
--	--

Lävend

Õppija selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.

Praktilised tööd

Klientide teelimuse võtmine ja vormistamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib erinevaid jooke,	Valmistab ette töökoha vastavalt	Töökoha ettevalmistamine.	Praktiline töö	Mitteeristav

kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 14	valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.	Töövahendid. Toorainete tundmine. Segujookide valmistamine. Segujookide serveerimine. Tööohutus- ja hügieeninõuded.		
--	--	---	--	--

Hindamisülesanne: Valmistab ühe enda välja mõeldud segujoogi ja serveerib selle kliendile.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö
--	---

Lävend
Õppija valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid
Iseseisvad tööd
Vastavalt juhendile töötab välja ühe segujoogi retsepti, nimetab töövahendid ja klaasid selle serveerimiseks
Praktilised tööd
Segujookide valmistamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001 Teenindamise kunst, Argo 2013 Kokteil.Segujookide kuningas, Argo 2010 Mõlstad, M. Minu esimene veiniraamat.Varrak, 2003 Keskküla, K. Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008 Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus, 2006 Otspere, U. Joogiraamat - Särav kuld klaasis. Kirjastus Kentaur, 2003 Ugandi, U., Zastserinski, R. Vein ja toit 2. Vana Maailm. AS Ajakirjade kirjastus, 2008

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Moodne eesti köök	2	Kristi Tiido
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Abikoka töö, Suurköögitöö		
Mooduli eesmärk	moodul võimaldab õppijal teoreetiselt tundma õppida moodsa eesti köögi kujunemist ja läbi käelise harjutamise kinnistada oskusi klassikaliste eesti köögi toitude ja toorainete muutmist moodsa eesti köögi esindajateks. Õppija oskab kasutada toitude kaasaegseid serveerimistehnikaid ja valmistamisviise.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
4 t	10 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Moodsa eesti köögi mõiste. Köögitöövõtted ja võimalused		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
Klassikalise eesti köögi toitude valmistamise ja moodsa serveerimise viisid ja võimalused. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 10 kokku: 26	Valmistab eesti köögile omaseid pearoogasid juhendi järgi ja serveerib kaasaegsel viisil Sobitab erinevaid lisandeid kala- ja liharoogadele Tunneb ja valmistab juhendi järgi eesti köögile omaseid desserte Kasutab toiduvalmistamise tehnoloogilisi võimalusi eesti köögi klassikaliste roogade valmistamiseks	Praktiline töö, iseseisev töö, esitlus	Mitteeristav
Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö			

Lävend

Hindamiskriteeriumid	kirjeldab eesti köögi kujunemise põhimõtteid ja lähtekohti. kirjeldab eesti köögile omaseid eelroogaid, pearoogaid ja desserte koostab iseseisvalt eesti köögile iseloomuliku meenüü
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Valmib projekt, mida koostatakse õppetöö käigus lähtuvalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitest
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Demjanov, D. Kodres, M. 2011 Menu Kirjastus, Sööme Ära. Erialased artiklid ajakirjanduses ja internetis. Shockey, L. 2012 Karel Viotti ja Tänapäev, Neli Kööki.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Kaunistamine ja serveerimine	2	Irina Horosihh, Kristi Tiido
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija teab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada toitade serveerimisel ning kaunistamisel		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
4 t	28 t	14 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitade serveerimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 6	Kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid Tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel	Värviring Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine	Loeng, ideekaart	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid toorained ja töövahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 4	valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile valib ja kasutab töövahendid valmistab erinevaid roa kaunistamise elemente	Fruktodisain Taignakaunistused Šokolaadikaunistused Karamellkaunistused	Loeng, õppevideo, praktiline töö	Mitteeristav

iseseisev töö: 10 kokku: 16				
Hindamisülesanne: Loov töö: Joonistada värviliselt 5 erinevat viisi magustoitude kaunistamiseks			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab erinevaid toitude serveerimise viise ja võimalusi Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 10 kokku: 14	valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile valmistab roa komponendid vastavalt juhendile ja paigutab taldrikule	Roa komponentide paigutamine taldrikule, Kastmete paigutamise võimalused	Loeng, õppevideo, praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Loov töö: Joonistada värviliselt 15 erinevat võimalust kastmepaigutamiseks			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab molekulaargastronoomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaar-gastronoomilisi võtteid Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	valmistab lihtsamaid molekulaargastronoomilisi elemente roa kaunistamiseks	Molekulaargastronoomia olemus ja kasutamise võimalused	Loeng, õppevideo, praktiline töö	Mitteeristav
Lävend				

Hindamisülesanne	Esitada iseseisvad loovtööd ja fotod praktilistest töödest
-------------------------	--

Hindamismeetod	Iseseisev töö Praktiline töö
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitada iseseisvad loovtööd ja fotod praktilistest töödest
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. C.Hobday ja J.Denbury, 2011, Tänapäev, Garneerimise saladusi 2. Dr. Oetker, 2011, Sinisukk, Garneerimine ,kaunistamine, Dekoreerimine 3. E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidas kaunistada toite (vene keeles) 4. E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidas kaunistada magustoite (vene keeles) Ajakirjad "Cake Decorating", "Cake and sugargraft" Erialased artiklid ajakirjades ja internetis

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Grillimine ja barbeque	1,5	Diane Sarapuu-Kelder
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Abikoka töö		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused välitingimustes erinevate grillseadmete kasutamiseks ning toidu valmistamiseks		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
6 t	15 t	18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õppija tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	loetleb grillseadmeid kirjeldab välitingimustes tööohutuse ja -korralduse põhimõtteid kirjeldab üldiselt erinevate grillseadmete grillimise eripärasid toiduvalmistamise	Grillimise põhimõtted ja eripärad	Loeng, rühmatöö, arutlus.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Arutlus				
Lävend				
Õppija teab põhimõisteid ja suudab arutelus osaleda.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õppija planeerib ja teostab ettevalmistustööd välitingimustes grillimiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 15	planeerib grillvahendid välitöödeks vastavalt etteantud menüüle paigutab seadmed ja töövahendid grillplatsil meeskonnatööna	Ettevalmistustööd välitingimustes toidu valmistamiseks	Loeng, meeskonnatöö, probleemsituatsiooni lahendamine, iseseisev töö, esitlus.	Mitteeristav

kokku: 21
Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus
Lävend
Õppija osaleb praktilises rühmatöös ja koostab valitud teemal esitluse.
Iseseisvad tööd
Õppematerjali läbitöötamine ja uue info otsimine. Koostada esitus teemal huvitav grillimine, sh leida vähemalt üks grillitud fantaaisaroorog.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õppija valmistab erinevate grillseadmetega grillroogasid Jaotus tundides: praktiline töö: 12 kokku: 12	koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt grillseadmele valmistab erinevate grillseadmetega toite, kasutades vastavale seadmele omaseid toiduvalmistamise tehnoloogiad järgides toiduohutuse põhimõtteid serveerib toidud grillroogadele omasel viisil	Toitude valmistamine söe grillil välitingimustes Toitude valmistamine BBQ ahjus välitingimustes	Loeng, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
Õppija osaleb praktilises rühmatöös väli tingimustes.				

Hindamisülesanne	Praktiline töö: roa valmistamine grillseadmel vastavalt etteantud juhisele
Hindamismeetod	Rühmatöö Praktiline töö
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: roa valmistamine grillseadmel vastavalt etteantud juhisele
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Grillfest. http://www.grilliportaal.ee/portal/moisted.html E. Tobreluts jt. Grillimine ja barbecue. Ajakirjade kirjastus 2005 H. Ilves. Grillime aasta ringi. Ajakirjade kirjastus 2008 S. Pitelkov jt. Grill ja barbecue. Toit elaval tulel. Ajakirjade kirjastus 2012

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Pagari-kondiitritöö	2,5	Maria Stulova, Ellen Lessel
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
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	
12 t	23 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	- iseloomustab peamisi kõõgis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest - kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi - iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure	Peamiste taignate valmistamise tehnoloogiad. Taignas toimuvad keemilised protsessid segamisel, käärimisel, küpsetamisel. Taigna kihitamine. Toodete vormimine	Loeng, PP- esitlus. Video taigna töötlemisest- kihitamise kohta. Arutelud slaididel esitatud toodete kvaliteedist ja vigadest	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kontrolltöö taignate tehnoloogia tundmisele			Hindamismeetod: Iseseisev töö Kontrolltöö	
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Kirjalik töö "Minu omaloomingulised suupisted leht-, keedu- ja muretaignast"				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid	- iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele - iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi	Loeng, arutelu, praktiline töö, video, analüüs

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi Jaotus tundides: praktiline töö: 30 iseseisev töö: 15 kokku: 45	- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaiginaid (pärm-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) - teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele - kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid - valmistab tooteid ressursisäästlikult ning peab kinni toiduhügieeni reeglitest - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure - valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi - ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile ja planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele	Kvaliteetsete pagari- ja kondiitritoote valmistamine pärm- ja pärmileht, mure- ja liivataignast, biskviit, lehttaignast, keedutaignast ja beseetaignast. Kaunistuste ja kreemide valmistamine	Praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Praktiline töö.
Õpimapp-retseptikogu koostamine

Hindamismeetod:
Praktiline töö
Õpimapp/portfoolio

Lävend

Praktilised tööd

Kvaliteetsete pagari- ja kondiitritoote valmistamine pärm- ja pärmileht, mure- ja liivataignast, biskviit, lehttaignast, keedutaignast ja beseetaignast. Kaunistuste ja kreemide valmistamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Estatud: õpimapp- retseptikogu ning teostatud praktilised tööd

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Retseptuuride kogumik. Erialaainete konspekt http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/ Õppematerjalid ÕIS-is 1. E. Martma "Retseptuuride kogumik praktilisteks tundideks" 2. Toote valmistamise töölehed- Tehnoloogia kaardid 3. E. Kiisman; M. Piirman "Küpsetuskunst" Tallinn 2005 4. Tamkivi, M. "Jahuliste kondiitritoodete valmistamise tehnoloogia" II 1986

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidusega õppija		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Prantsuse keele häälduskursus	1,5	Kristi Leinus
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpingutega taotletakse, et õppija teab peamisi prantsuse keele hääldusreeglid, oskab hääldada levinumaid toitus- ja majutusteenindusega seotud väljendeid, evinumaid veinialaseid väljundeid ning roogade nimetusi.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
6 t	15 t	18 t	
Õpiväljundid	1 Õppija tunneb prantsuse keele hääldusreeglid, tähtede ja täheühendite hääldused		
	2 Õppija hääldab levinumaid toitlustus- ja majutusteeninduse väljendeid		
	3 Õppija hääldab kokaõpikutes olevaid prantsuse keelseid roogasid ning väljendeid		

Teema: **Prantsuse keelsete väljendite ja sõnade hääldus**

Alateemad:

Tähtede ja täheühendite hääldused (4t)
 Lihtsamate viisakusväljendite hääldused (4t)
 Tegusõnad omama ja olema hääldused (2t)
 Levinumate majutus- ja toitlustusteeninduse väljendite hääldamine (4t)
 Kulinaarsete väljendite hääldus (6t)
 Numbrid (2t)

Seotud õpiväljundid:

- Õppija tunneb prantsuse keele hääldusreeglid, tähtede ja täheühendite hääldused
- Õppija hääldab levinumaid toitlustus- ja majutusteeninduse väljendeid
- Õppija hääldab kokaõpikutes olevaid prantsuse keelseid roogasid ning väljendeid

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Praktiline töö Õppija hääldab juhendi alusel kulinaarseid väljendeid, mis on pärit õpingute jooksul kasutatavatest kokaõpikutest	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija hääldab juhendi alusel kulinaarseid väljendeid, mis on pärit õpingute jooksul kasutatavates kokaõpikutes

Iseseisvad tööd:

Õppija otsib internetist kulinaarseid väljendeid ja hääldab neid kasutades tähtede ja täheühendite hääldusjuhendeid.

Praktilised tööd:

Õppija hääldab järgi ette antud videotest kuulnud väljendeid. Õppija hääldab tunnis ette antud juhendi alusel sõnu ja väljendeid.

Hindamiskriteeriumid

- Õppija hääldab juhendi alusel täheühendeid ja tähti
- Õppija hääldab juhendi alusel lihtsamaid viisakusväljendeid
- Õppija hääldab juhendi alusel kulinaarseid väljendeid

Õppemeetodid:

Loeng, arutelu, praktilised ülesanded

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb hääldusülesannete esitamisel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Loengumaterjalid