

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA												
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine										
Õppekava nimetus		Koka abi										
		Cook assistant										
		Помощник повара										
Õppekava kood EHS-es		207717										
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA							
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5						
	X											
Õppekava maht: 60 EKAP												
Õppekeel(ed): eesti, inglise, vene												
Õppekava koostamise alus: “Kutseharidusstandard” Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013 Abikokk, tase 3 kutsestandard, kinnitatud 09.11.2017 https://www.kutseregister.ee/ctrl/et/Standardid/vaata/10667985												
Õppekava õpiväljundid: Õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. Õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel. Õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke. Õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitade valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.												
Õppekava rakendamine: Õppekava sihtrühmaks on põhiharidusega õppija. Õppekava rakendatakse statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) ja/või mittestatsionaarses õppes ja vanglaõppes.												
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhiharidusega isik.												
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Kutseksam, abikokk tase 3 1 EKAP õppekava läbimisel sooritab õppija Abikokk, tase 3 kutseksami; Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.												
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Abikokk, tase 3												
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: puuduvad												
Osakvalifikatsioonid: puuduvad												
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kolmanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.												
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (42 EKAP) <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nimetus</th> <th>Maht</th> <th>Õpiväljundid</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused</td> <td>3 EKAP</td> <td> mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes mõistab oma rolli ettevõtluskeskkonnas saab aru oma õigustest ja kohustustest töökonnas tegutsedes käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil </td> </tr> </tbody> </table>							Nimetus	Maht	Õpiväljundid	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes mõistab oma rolli ettevõtluskeskkonnas saab aru oma õigustest ja kohustustest töökonnas tegutsedes käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Nimetus	Maht	Õpiväljundid										
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes mõistab oma rolli ettevõtluskeskkonnas saab aru oma õigustest ja kohustustest töökonnas tegutsedes käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil										

Toitlustamise alused	8 EKAP	valmistab juhendamisel ohutult, säästlikult ja hügieeninõudeid järgides tehnoloogiliste kaartide alusel roogasid ning jooke, tagades nende kvaliteedi puhastab ning korrastab töökoha, lauad ja ruumid vastavalt etteantud juhiste ja kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid koostab juhendamisel kliendi vajadustest ja soovidest lähtuva tervisliku menüü selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral
Abikoka praktilise töö alused	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
Abikoka praktika	19 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 seda
Valikõpingute moodulid (17 EKAP)		
<i>Nimetus</i>		<i>Maht</i>
Catering-teenindus		4 EKAP
Abikoka praktika II		10 EKAP
Kutsealane eesti keel		6 EKAP
Grillimine ja barbeque		2 EKAP
Valikõpingute valimise võimalused:		
Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakenduskavad. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.		
Lõputööd ja -eksamid (1 EKAP)		
Lõpueksam	1 EKAP	õppekava läbimisel peab õppija olema võimeline sooritama Abikokk, tase 3 kutseeksami
Praktika:		
Põhiõpingutest moodustab praktika 19.00 EKAPit.		
Spetsialiseerumise võimalused:		
puuduvad		
Õppekava kontaktisik:		
Anne Mäe Juhtivõpetaja Telefon 605 3119, anne.mae@teeninduskool.ee		
Märkused:		
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad: https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=179 https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=179&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)		

Koka abi

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	42	42
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	3
Toitlustamise alused	8	8
Abikoka praktilise töö alused	12	12
Abikoka praktika	19	19
Valikõpingute moodulid	17	17
Catering-teenindus	4	4
Abikoka praktika II	10	10
Kutsealane eesti keel	6	6
Grillimine ja barbeque	2	2
Lõputööd ja -eksamid	1	1
Lõpueksam	1	1

Koka abi

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid				Valikõpingute moodulid			
	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Abikoka praktilise töö alused	Abikoka praktika	Catering-teenindus	Abikoka praktika II	Kutsealane eesti keel	Grillimine ja barbeque
Töö planeerimine 1. valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest;		X	X	X		X		
Töö planeerimine 2. planeerib oma tööd tööpäeva lõikes vastavalt menüüle ja koka korraldustele.		X	X	X	X	X		
Puhastus- ja koristustööd 1. puhastab seadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist;		X	X	X		X		
Puhastus- ja koristustööd 2. käitleb prügi, lähtudes juhendist;		X	X	X	X	X		X
Puhastus- ja koristustööd 3. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;		X	X	X	X	X		
Puhastus- ja koristustööd 4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid.			X	X	X	X		
Kaupade käitlemine 1. abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel;		X	X	X		X		
Kaupade käitlemine 2. käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele;		X	X	X	X	X		X
Kaupade käitlemine 3. abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele.		X	X	X		X		
Toitude valmistamine 1. kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid ja piimasaaduseid, kasutades asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid;		X	X	X		X		
Toitude valmistamine 2. valmistab võileibu, salateid ja külmi eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;		X	X	X		X		
Toitude valmistamine 3. valmistab köögivilja- ja piimasuppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;		X	X	X		X		
Toitude valmistamine 4. valmistab piimatoodetest külmkastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;		X	X	X		X		

Toitude valmistamine 5. valmistab aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;		X	X	X		X		
Toitude valmistamine 6. valmistab külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel;		X	X	X		X		
Toitude valmistamine 7. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel.		X		X		X		
Teenindamine 1. katab ja koristab juhendamisel laudu;		X	X	X	X			
Teenindamine 2. serveerib juhendamisel toite.		X	X	X	X			
Abikokk, tase 3 kutset läbiv kompetents	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Koka abi“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusnõudeta õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	Alje Nohrin
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töokeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
16 t	28 t	34 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktika: 10 iseseisev töö: 12 kokku: 26	-analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab oma tugevaid ja nõrku külgi; -seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; -leiab iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; -leiab iseseisvalt informatsiooni praktika-ja töökohtade kohta; -koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente (CV, motivatsioonikiri, soovivaldus) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast; -valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul; -koostab juhendamisel oma lühi-ja pikaajalise karjääriplaani.	Karjääri mõiste, karjääri planeerimine, karjäärinõustamine. Mina-pildi kujunemine, enesehinnang, hoiakud, eelarvamused. Positiivne mõtlemine ja suhtlemisoskuste arendamine. Tööalane karjäär ja selle kujundamine. Otsustamis-, planeerimis-ja toimetulekuoskuste arendamine. Asjaajamise alused, tavad ja nõuded.	Suhtluspõhine loeng Testid Töö arvutiga Töö juhenditega Rühmatöö Rollimäng Analüüs, tagasiside	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija koostab iseseisva tööna eneseanalüüsi, sooritab veebilehitsejas infootsingu ning koostab tööpakkumisele vastuseks kandideerimisdokumendid.			Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine	
Lävend				

Õppija on koostanud ja esitanud õpetajale eneseanalüüsi, sooritanud vastavalt etteantud juhendile veebipõhise infootsingu ning koostanud vastavalt juhendile kandideerimisdokumendid.
Iseseisvad tööd
Õpilane koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente (CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast. Õpilane koostab eneseanalüüsi, kirjeldades oma tugevaid ja nõrku külgi ning analüüsides oma edasiõppimise ja tööle saamise võimalusi.
Praktilised tööd
Õpilane valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktika: 5 iseseisev töö: 4 kokku: 13	-kirjeldab oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest; -selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust; -koostab juhendi alusel elektrooniliselt enda leibkonna ühe kuu eelarve; -loetleb 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 riigi portaali eesti.ee.	Majanduse põhiküsimused ja riigi osa majanduses. Erinevad majandussüsteemid. Majanduskeskkond. Vajadused ja ressursside piiratus. Alternatiivkulu. Tulude-kulude ringkäik majanduses. Turg. Tööhõive. Kasum. Nõudlus. Pakkumine.	Interaktiivne loeng Individuaalne-ja rühmatöö Töö juhenditega Arutlev analüüs Tööleht Töö arvutiga Praktika töökohal Test	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane lahendab valikvastustega testi, kasutades vajadusel arvutit.			Hindamismeetod: Test	
Lävend				
Õpilane on lahendanud valikvastustega testi, kasutades vajadusel arvutit. Test loetakse arvestatuks, kui õpilane on andnud testis esitatud kõikidest küsimustest vähemalt pooled õiged vastused.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel pere eelarve koostamine kahe nädala kohta ning selle analüüs. Hinnavõrdluse läbiviimine, ostukorvi maksumuse leidmine kaupluses ja tulemuste analüüs ning esitus.				
Praktilised tööd				
Koostab ettekande turumajanduse toimemehhanismide kohta ja esitleb seda rühmas. Sisukokkuvõtte koostamine interneti abil Eestis kehtivate maksude mõjust ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas. Demonstreerib FIE tuludeklaratsiooni täitmist internetis.				

--	--	--	--	--

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktika: 5 iseseisev töö: 4 kokku: 13	-kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis omas õpitavas valdkonnas; -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 kultuuride vaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele; -kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel meeskonnatööna elektrooniliselt lihtsustatud äriplaani.	Ettevõtlus. Käive. Konkurents. Deflatsioon. Inflatsioon. Raha. Tööpuudus. Turu olemus ja tasakaal. Ettevõtluse areng Eestis. Ettevõtluse vormid. Ettevõtte rahastamine. Äriplaan. Riiklikud maksud. Majandusarvestuse alused.	Arutlev loeng Töö juhendiga Paaristöö Töölehed Iseseisev töö Analüüsi koostamine Töö arvutiga Ettekanne	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Valmistab meeskonna tööna ette lihtsustatud elektroonse äriplaani ja esitleb seda rühmale		Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Meeskonna töö tulemusena on valminud lihtsustatud äriplaan ja äriplaani ettekanne rühmale.				
Iseseisvad tööd				
Koostab referaadi Eesti ettevõtluskeskkonna kohta õpitavas valdkonnas ja analüüsib seda paaristöös.				
Praktilised tööd				
Koostab rühmatööna ja esitleb uurimustööd, kus on välja toodud ühe vabalt valitud ettevõtte majandustegevuse näitajaid ettevõtluskeskkonnas. Teeb rühmatööna võrdluse ja selgitab EL riikide majanduslike näitajate erinevusi. Valmistab meeskonna tööna ette lihtsustatud elektroonse äriplaani ja esitleb seda rühmale.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas tegutsedes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktika: 7 iseseisev töö: 4 kokku: 13	-loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel; -tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsikalisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks;	Tööohutuse ja töötervishoiu seadus. Töökorraldus riigi-ja ettevõtte tasandil. Töökeskkond. Tööandja ja töövõtja kohustused ja õigused. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldus ettevõttes. Töötaja juhendamine ja väljaõpe töökohal. Tööõnnetus. Riskianalüüs.	Interaktiivne loeng Esitlus Arutlus Töö arvutiga Praktika töökohal	Mitteeristav

	-tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt õigusaktides sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega; -kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas; -leiab juhtumi näitel iseseisvalt erinevatest allikatest, sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutuse alast infot; -leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta; -nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu 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 iseseisvalt elektroonilise algatus-ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt; -kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.	Esmaabivahendid töökohal. Kutsehaigestumine. Äritegevust reguleerivad õigusaktid sh.õpitava eriala reguleerivad õigusaktid. Töölepingu seadusest tulenevad üldised nõuded.		
Hindamisülesanne: Koostab meeskonnatööna juhendi alusel töökeskkonna riskianalüüsi.			Hindamismeetod: Rühmatöö Analüüs	
Lävend				
Meeskonnatöö tulemusena, juhendi abil on valminud ja esitatud õpetajale kirjalikus vormis töökeskkonna riskianalüüs.				
Iseseisvad tööd				
Koostab juhendi alusel võrdlustabeli, kus võrdleb erinevaid lepinguid (tööleping, töövõtuleping ja käsundusleping), sealjuures tuues välja lepingute erinevused ja sarnasused. Koostab nimekirja töökohapõhistest dokumentidest, iseloomustab antud dokumente ning nende säilitamist ettevõttes.				
Praktilised tööd				
Rühmatöö esitluse ettevalmistamine ja koostamine töötajate õiguste, kohustuste ning vastutust käsitlevate dokumentide kohta. Lahendab elektroonilisi kanaleid kasutades situatsioonülesande. Arvestab juhendi alusel iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto-ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist.				

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

käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktika: 7 iseseisev töö: 4 kokku: 13	-suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt tavapärastes suhtlemissituatsioonides sobivalt; -kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; -kirjeldab ja järgib tavapärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid; -lahendab meeskonnatööna juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides; -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tööalast suhtlemist mõjutavaid kultuuriliste erinevuste aspekte; -väljendab selgelt ja arusaadavalt kliendina oma soove teenindussituatsioonis.	Suhtlemisvajadused ja– ülesanded. Suhtlemisahela komponendid. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suhtlemise alustamine ja lõpetamine. Positiivse esmamulje loomine. Suhtlemine telefoni ja interneti teel. Vahendatud ja vahetu suhtlemine. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Suhtlemisbarjäär ja hirm. Erinevad käitumisviisid. Roll ja rollikäitumine. Veaolukorrad, nende tekkepõhjused ja nendega toimetulek. Kaebuste ja probleemide kliendikeskne käsitlemine. Meeskonnatöö olemus, tähtsus.	Kõitev loeng Diskussioon Rollimängud Töö arvutiga Meeskonnatöö Arutelu Probleemsituatsiooni lahendamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Lahendab iseseisvalt õpetaja poolt ette antud probleemsituatsiooni, järgides käitumistavasid ning kasutades oskuslikult erinevaid suhtlemisvahendeid.			Hindamismeetod: Suuline esitus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õpilane on andnud omapoolse lahenduse õpetaja poolt etteantud probleemsituatsioonile, on järginud head käitumistava ning kasutanud oskuslikult erinevaid suhtlemisvahendeid.				
Iseseisvad tööd				
Koostab meeskonnatööna ettekande erinevate kultuuride kohta, lähtudes kliendikesksest teenindusest.				
Praktilised tööd				
Rollimängud telefonisuhtluses. Vastab interneti teel ametikirjadele, kasutades korrektset kirjakeelt ning järgib internetisuhtluse head tava.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitteeristav. Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1,2,3,4 ja 5 öpiväljundi saavutamiseks sooritatud öpiülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õppematerjalid http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope Ettevõtlus öpik-käsiraamat; Kristi Suppi; 2013 Atlex AS Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik SA Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter; 2014 Äripäev Kirjastus Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus Bolton, R., Igapäevaasakused: kuidas ennast kehtestada, teisi kuulata ja konflikte lahendada. Väike Vanker, 2007 Kidron, A., Suhtlemine: inimsuhted ja suhtlemispsühholoogia. Tallinn: Monde, 2004 Lehtsaar, T., Suhtlemiskonflikti psühholoogia. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, 2008

Tallinna Teeninduskool

3. taseme kutseõppe õppekava „Koka abi“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toitlustamise alused	8	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid, mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, rakendab juhendamisel toiduainete käitlemise põhitõdesid ja toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid, mõistab menüüde koostamise põhimõtteid.		
Auditoorseid tunde		Iseseisva töö tunde	
66 t		38 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
valmistab juhendamisel ohutult, säästlikult ja hügieeninõudeid järgides tehnoloogiliste kaartide alusel roogasid ning jooke, tagades nende kvaliteedi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 iseseisev töö: 20 kokku: 50	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 annab oma tööle enesehinnangu	Toitude ja jookide põhivalmistamisviisid Tehnoloogilise kaardi kasutamine toitude ja jookide valmistamisel. Aed- ja teraviljatoodete eeltöötlemine. Toitude valmistamine etteantud retseptuuri järgi 1. lihtsaid salateid; 2. lihtsaid suppe; 3. aedvilja- ja pastalisandeid; 4. munatoite	Loeng, arutelu, õppekäik
Iseseisvad tööd			
Praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja analüüsiga			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
puhastab ning korrastab töökoha, lauad ja ruumid vastavalt etteantud juhiste ja kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12	- mõistab toiduhügieeni põhimõtteid lähtudes Toiduseadusest. - mõistab ettevõtte enesekontrolliplaani sisu ja sellega seotud tegevusi köögis. - selgitab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamise vajadust	Toiduhügieen 1. Toiduhügieeni põhimõtted 2. Toiduseadus 3. Isikliku hügieeni nõuded 4. Ettevõtte enesekontrolliplaan 5. Ressursside säästlik kasutamine	Loeng, arutelu, seletus, video, rühmatöö tunnis, iseseisvate (kodutöö) arutelu.

iseseisev töö: 4 kokku: 16	• loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast • valib ja kasutab eesmärgipäraselt asjakohaseid kõõgiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile • puhastab kõõgiseadmeid 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 • puhastab kõõgiseadmeid 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	6. Keskkonnaprobleemid. Jäätmetehooldus. Jäätmete liigid. Kahjuritõrje. Puhastustööd 1. Puhastustööd ja puhastusplaan 2. Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine. Hooldusjuhendiga tutvumine. 3. Koristusvajaduse määramine Puhastusplaan, koristusmeetodid. Koristustarvikute valimine ja kasutamine, pH mõiste	
Hindamisülesanne: Test toiduhügieeni kohta			
Iseseisvad tööd			
Toiduga levivad mikroorganismid, nende ehitus ja areng. Koostada juhendi alused puhastusplaan õppekõogi pindade ja seadmete puhastamiseks.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
koostab juhendamisel kliendi vajadustest ja soovidest lähtuva tervisliku menüü Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	• koostab juhendi alusel söögikorra menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest • koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest • kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi	1. Menüü mõiste ja menüüdes kasutatav terminoloogia. 2. Menüü koostamist mõjutavad tegurid. 3. Tervisliku toitumise tähtsus ja vajadus. 4. Toidukorrad, toidukordade menüüde koostamine erinevatele kliendirühmadele. 5. Toiduportsjonide koostamise alused. 6. Erinevate toitumisvajadustega kliendid. Menüü koostamine erinevatele elanikkonna rühmadele. Menüü analüüsimine. Toidukaart, selle koostamise ja kujundamise põhimõtted, tüübid. 7. Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine	Loeng, arutelu, e-õpe, iseseisev töö, mõtlemisülesanne, rühmatöö
Hindamisülesanne: Arvestustöö läbitud teemadele.			
Iseseisvad tööd			
Koostada juhendi alusel keeleliselt korrektne menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele ja ette antud kliendirühmadele.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
selgitab esmaabi korraldust tootlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 10 kokku: 22	• selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid tootlustusettevõttes • 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 tootlustusettevõttes. Esmaabivahendid ja põhilised esmaabivõtted. Kukkumine. Luumurrud. Lihaste ja liigete venitused. Põletushaavad. Külumise. Kuumaahjustused. Mürgitused. Võõrkehad. Sidumis- ja toetamisvahendid. Kannatanu tõstmine, kandmine, transportimine. Esmaabivahendid töökohal.	Loeng, arutlus, praktiline õpe, iseseisev töö
Hindamisülesanne: Praktiline situatsioonülesanne juhendi alusel			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb moodulhindamisülesande põhjal.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn, Argo, 2008 Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurköögis Tallinn, Argo. 2010 Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007 Keppart, V. Keskkonnakaitse Jäätmekäitlus. Tallinn: Argo, 2011 Tamm, T. Kuura, E. Lapp, S. Majapidamistöo majutusettevõttes. Tallinn: Argo, 2012 Kuura, E. Puhastusteenindus. Tallinn: AS Kirjastus ILO, 2003 Aavik, Ö. Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo, 2011

Tallinna Teeninduskool

3. taseme kutseõppe õppekava „Koka abi“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Abikoka praktilise töö alused	12	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke		
Iseseisva töö tunde		Praktiline töö	
32 t		124 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 86 iseseisev töö: 18 kokku: 104	• 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	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	praktiline töö tunnis juhendi alusel ja juhendamisel
Hindamisülesanne: Praktiliste oskuste demonstratsioon			
Iseseisvad tööd			
Praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja analüüsiga			
Praktilised tööd			
Praktiliste tundide teemad: 1. Töökorralduse tutvustus õppeköögis 2. Köögiviljade tükeldamine ja ühepajatoit ning püreesupp 3. Hommikupudrud ja plaadikoogid 4. Kartuliroad ja värsked salatid 5. Köögiviljatoidud (raguud, vormid), toorvahud 6. Segasalatid (kartulisalat, pastasalat, rosolje jm) ja keeduvahud (mannavaht, odrajahuvaht, rukkijahuvaht) 7. Puljongite keetmine (kana, kala, köögivilja), lisandid sisse ja kõrvale serveerimiseks 8. Munatoidud (omlet, keedetud muna, pošeeritud muna), mahlakissell 9. Supid (talupojasupp, rassolnik, minestrone), piimakissellid 10. Supid (frikadellisupp ja klimbisupp), magustoidud kohupiimast (kohupiimavorm) 11. Klassikalised salatid (Waldorf, Caesar, Nizza), täidetud pannkoogid 12. Püreesupp, mahlatarretis 13. Pasta-ja riisi ja teraviljaroad (pasta Bolognese, pasta Carbonara, riisiroog singiga, tatraroog jms), ahjuõun 14. Hakklihatoitud (hakkšnitset, hakkpallid, hakklihakatletid jms), kartulilisandid, bechamellkaste, piimatarretis 8t Moodulhindamine			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikult Jaotus tundides: iseseisev töö: 14 kokku: 14	mõistab toiduhügieeni põhimõtteid lähtudes Toiduseadusest selgitab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamise vajadust mõistab ettevõtte enesekontrolliplaani sisu ja sellega seotud tegevusi köögis käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldusele	Toiduhügieeni põhimõtted Isikliku hügieeni nõuded Ettevõtte enesekontrolliplaan Ressursside säästlik kasutamine Keskkonnaprobleemid. Jäätmetehooldus. Jäätmete liigid. Kahjuritõrje.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
teeb igapäevseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist Jaotus tundides: praktiline töö: 26 kokku: 26	puhastab seadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; käitleb prügi, lähtudes juhendist; peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid	Puhastusplaan, koristusmeetodid. Koristustarvikute valimine ja kasutamine, pH mõiste
Praktilised tööd		
Erinevate köögipindade, seadmete ja töövahendite puhastamine õppeköögis, nõudepesu, prügi käitlemine. Köögi, söögisaali ja muude ruumide puhastamine.		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainetegruppide hoiunõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 12 kokku: 12	ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet ja erinevate toiduainetegruppide hoiunõuded abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele kirjeldab toiduaineid lähtudes toidutoorme ja toidu sortimendist, kvaliteedist, maitseomadustest ja kasutamisevõimalustest	1. Toidukauba pakendiinfo, märgistuse nõuded ja märgised 2. Toiduainete gruppide hoiunõuded 3. Toiduainete liigitamise alused	praktiline töö

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhinne kujuneb moodulhindamisel. Moodulhindamisele pääsemisele eelduseks on kõikide õpiväljundite täitmine lävendi tasemel. Moodulhindamine: kahekaigulise lõunasöögi valmistamine individuaalselt. Road vastavalt ülesandele (supp ja segasalat või supp ja magustoit).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tehnoloogilised kaardid. Õpimapi koostamise juhend. Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused 2008 kirjastus Argo

Tallinna Teeninduskool

3. taseme kutseõppe õppekava „Koka abi“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Abikoka praktika	19	
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		16 t	184 t
Õpiväljundid	1 planeerib isikliku praktika eesmärgi		
	2 tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega		
	3 töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust		
	4 koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb seda		

Teema: **Abikoka praktika**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8, praktika: 200, kokku: 208
Alateemad: Abikoka praktika ettevõttes.
Seotud õpiväljundid: - planeerib isikliku praktika eesmärgi - tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega - töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust - koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb seda

Hindamisülesanded

Hindismismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisvad tööd: Praktikaga seotud dokumentatsiooni täitmine Kirjaliku aruande (praktikaaruanne) koostamine juhendi alusel.	
Praktika: Praktikaülesanded: Ladustab juhendamisel kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; Käitleb toiduaineid säästlikult, lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest; Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele; Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; Teostab juhendamisel ettevalmistustöid (sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, köögivilja-, liha- ja kala tükeldused); Valmistab juhendamisel külmi ja sooje eelroogi (võileivad, suupisted, salatid); Valmistab juhendamisel suppe; Valmistab juhendamisel külmi ja kuumi kastmeid; Valmistab juhendamisel lisandeid köögiviljadest ja teraviljatoodetest (keedetud kartul, ahjukartul, riis, tatar); Valmistab juhendamisel putrusid (riisipuder, kaerahelbepuder, mannapuder, mitmeviljapuder); Valmistab juhendamisel magustoite (kissellid, tarretised, pannkoogid, vahud, magusad supid); Teenindab juhendamisel, vastavalt ettevõtte eripärale, kliente ning tutvustab klientidele menüüsolevaid toite ja jooke; Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt ja keeleliselt korrektselt; Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel; Töötab juhendamisel nõudepesus ja potipesus.	
Hindamiskriteeriumid	- järgib juhendamisel tööd tehes tööhügieeninõudeid, ergonoomika põhimõtteid ja ettevõtte sisekorraeeskirju; - töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega; - eeltöötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest; - valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust; - täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi - korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel; - teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile; - teenindab kliente juhendamisel ja vastavalt ettevõtte eripärale; - tutvustab juhendamisel ja korrektses eesti keeles klientidele toite ja jooke; - serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritada ettenähtud mahus abikoka praktika ettevõttes, vastavalt praktikakavale. Esitada ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnanguleht ja koostada praktikaaruanne ning esitleda seda. Praktika jooksul täita praktikapäevikut ja praktika lõpus tagasisideküsitlus ÕIS's.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

Abikoka praktikakava
Praktikaleping
Praktikapäevik, praktikaaruanne
Ettevõttepoolse juhendaja hinnanguleht
Tagasisideküsitlus ÕIS-s

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Koka abi“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Catering-teenindus	4	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume.		
Õpiväljundid	1 planeerib juhendi alusel catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele		
	2 suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles (osaleb vestluses, kasutab fraase ja väljendeid, täidab vajalikke dokumente, koostab lihtsama kirja)		
	3 loeb võõrkeelset teksti, toob juhendi alusel välja olulise erialase informatsiooni		
	4 teeb juhendi alusel ettevalmistustööd catering-teeninduseks		
	5 teenindab juhendamisel catering-teeninduses		
	6 teeb juhendamisel catering-teeninduse järeltööd		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujunemine. Õppija osaleb juhendamisel meeskonnaliikmena vähemalt ühe catering- ürituse planeerimisel, ettevalmistustöödel, teenindusel, järeltööde teostamisel. Projektülesande hindekriteeriumid: Õppija (rühmatööna, juhendamisel): planeerib catering ürituse; teenindab catering üritusel; koostab aruande catering ürituse õnnestumise kohta; annab hinnangu enda ja rühma tööle.		
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine		
Õppematerjalid	Õpiobjekt Toitlustuse alused Catering- teenused: http://eope.ehte.ee/toitlustus/?10_Catering-teenused		

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Koka abi“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Abikoka praktika II	10	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena		
Õpiväljundid	1 planeerib praktikajuhendi alusel isikliku praktika eesmärged tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega		
	2 töötab juhendamisel praktikaettevõtte meeskonnas, järgib ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid lihtsamaid toite ja jooke, teeb puhastus- ja korrastustöid teenindab juhendamisel kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid		
	3 koostab juhendamisel praktika praktikaaruande		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritada ettenähtud mahus abikoka praktika ettevõttes, vastavalt praktikakavale. Esitada ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnanguleht ja koostada praktikaaruanne ning esitleda seda. Praktika jooksul täita praktikapäevikut ja praktika lõpus tagasisideküsitlus ÕIS's.		
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine		
Õppematerjalid	Abikoka praktikakava Praktikaleping Praktikapäevik, praktikaaruanne Ettevõttepoolse juhendaja hinnanguleht Tagasisideküsitlus ÕIS-s		

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Koka abi“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Kutsealane eesti keel	6	
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab nii kõnes kui kirjas korrektset erialast eesti keelt ja järgib eesti keele õigekirja reegleid.		
Õpiväljundid	1 väljendab ennast teenindussituatsioonis korrektses eesti keeles		
	2 leiab informatsiooni meedias saadaolevate erialaste tekstide kohta		
	3 mõistab erialast teksti ja oskab eristada olulise mitteolulisest		
	4 koostab erialaseid dokumente ja tekste rakendades õigekirja reegleid		

Teema: **Kutsealane eesti keel**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54, iseseisev töö: 24, kokku: 78
Alateemad: - suuline ja kirjalik suhtlemisoskus - suulise ja kirjaliku väljenduslaadi eripära - info hankimine - olulise ja mitteolulise eristamine - kuulamisoskus - kulinaarne terminoloogia
Seotud õpiväljundid: • väljendab ennast teenindussituatsioonis korrektses eesti keeles • leiab informatsiooni meedias saadaolevate erialaste tekstide kohta • mõistab erialast teksti ja oskab eristada olulise mitteolulisest • koostab erialaseid dokumente ja tekste rakendades õigekirja reegleid

Hindamisülesanded

Hindismetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Hindamiskriteeriumid	- väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindussituatsioonis - valib teenindussituatsioonile sobiva teenindusalase sõnavara ja kasutab korrektset erialast terminoloogiat - leiab informatsiooni meedias saadaolevate erialaste tekstide kohta ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele - mõistab funktsionaalstiililt erinevaid tekste, sh mitmesuguseid kasutamishüüside - oskab leida tekstist vajalikku või teda huvitavat informatsiooni juhendi alusel - leiab erialasest sidumata tekstist info seadmete ja töövahendite kohta ning vastab esitatud küsimustele - mõistab lugeda tehnoloogilisi kaarte ja kasutada neid toidu valmistamisel - koostab sisult ja keeleliselt korrektse menüü, kasutades erialast terminoloogiat - koostab dokumendid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu koostamine) - koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel - koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile - leiab ja parandab etteantud tekstis õigekirja- ja stiilivigu, rakendades õigekirja reegleid
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane esitab lävendi tasemel kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	"Eesti õigekeelsussõnaraamat ÕS 2013" Eesti Keele Sihtasutus 2013; Tiiu Erelt "Eesti ortograafia" Eesti Keele Sihtasutus 2005; Külliki Kask "Meedia mõju" Avita 2013; Merike Kuhhi "Eesti ametikeel" Ilo 2006; Interneti andmebaasid: http://www.eki.ee/knab/knab.htm http://portaal.eki.ee/ http://www.keelevara.ee/login/

Tallinna Teeninduskool
3. taseme kutseõppe õppekava „Koka abi“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Grillimine ja barbeque	2	Diane Sarapuu-Kelder
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
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	8 t		12 t
Õpiväljundid	1 õppija tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt grillseadmele		
	2 õppija planeerib ja teostab ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks		
	3 õppija valmistab erinevate grillseadmetega grillroogasid		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija esitab iseseisvad tööd. Õppija valmistab meeskonna tööna erinevatel grillseadmetel ohutult grillroogi.		
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine		
Õppematerjalid	Grillfest. http://www.grilliportaali.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		