

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
		Повар				
Õppekava kood EHS-es		210237				
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): eesti, inglise, vene						
Õppekava koostamise alus: "Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013 Kutsestandard "Kokk, tase 4" 09.11.2017 http://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10465773/pdf/kokk-tase-4.8.et.pdf						
Õppekava õpiväljundid: 1) valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt kokatöö eripärast; 2) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades; 3) väärtustab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv; 4) töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursi- ning keskkonnasäästlikult, lähtudes kokatöö eetikast; 5) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd; 6) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;						
Õppekava rakendamine: Õppekava sihtrühmaks on keskkoharidusega õppijad. Õppekava rakendatakse statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) ja/või mittestatsionaarses õppes.						
Nõuded õpingute alustamiseks: õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpiväljundite saavutatust hinnatakse Kokk, tase 4 kutseksamiga. Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Kokk, tase 4						
Osakvalifikatsioonid: puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kool väljastab lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (100 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	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				
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				

kergete 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
Teeninduse alused	4 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades
Abikoka praktika	16 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärgid tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb seda
Toiduvalmistamine	12 EKAP	valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid 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 toitumise ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkultatsioonikaardid, arvutab tooraine vajaduse ja kalorraaži planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast ning tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetele
Koka praktiline töö	12 EKAP	valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toitlustusettevõttes menüüsolevaid toite ja jooke (sh Eesti rahvustoite), lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitumise valmistamise vastavalt plaanile soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
Kokatöö praktika	16 EKAP	planeerib isiklikke praktika eesmärgid, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötades juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke teeb puhastus- ja koristustöid, teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb seda
Restoraniköögitöö alused	14 EKAP	valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös kirjeldab klassikalise restoraniköögi toitumise ja jookide valmistamise tehnoloogiaid ning koostab lõunarestorani 4-käigulise menüü, lähtudes menüü koostamise põhimõtetest ja toitlustusettevõtte eripärast

Valikõpingute moodulid (19 EKAP)

Nimetus

Maht

Pagari- ja kondiitritehnoloogia	5 EKAP
Eritoitlustus	5 EKAP
Eesti toidukultuur	4 EKAP
Kaunistamine ja serveerimine	4 EKAP
Kommide valmistamine	2 EKAP
Ettevalmistus koka kutseksamiks	2 EKAP
Aasia toidukultuur	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 -ksamid (1 EKAP)	
Lõpueksam	1 EKAP
Praktika:	
Põhiõpingutest moodustab praktika 32.00 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=172 https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=172&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)	

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	100	100
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	6	6
Toitlustamise alused	8	8
Abikoka praktilise töö alused	12	12
Teeninduse alused	4	4
Abikoka praktika	16	16
Toiduvalmistamine	12	12
Koka praktiline töö	12	12
Kokatöö praktika	16	16
Restoraniköögitöö alused	14	14
Valikõpingute moodulid	19	19
Pagari- ja kondiitritehnoloogia	5	
Eritoitlustus	5	
Eesti toidukultuur	4	
Kaunistamine ja serveerimine	4	
Kommide valmistamine	2	
Ettevalmistus koka kutseksamiks	2	
Aasia toidukultuur	2	
Lõputööd ja -ksamid	1	1
Lõpueksam	1	

Kokk

Seosed kutsestandardi „Kokk, tase 4“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid								
	Karjääri planeerimine ja ettevõtetus	Toitlustamise alused	Abikoka praktilise töö alused	Teeninduse alused	Abikoka praktika	Toiduvalmistamine	Koka praktiline töö	Kokatöö praktika	Restoraniöögitöö alused
1. Töö planeerimine 1.1. Töökoha ettevalmistamine ja korras hoidmine		X	X	X		X	X	X	X
1. Töö planeerimine 1.2. Töö planeerimine.		X	X	X		X	X	X	X
2. Puhastus- ja koristustööd 2.1. Puhastus- ja koristustööde planeerimine.		X	X	X		X	X	X	X
2. Puhastus- ja koristustööd 2.2. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine.			X				X	X	X
2. Puhastus- ja koristustööd 2.3. Prügi ja ohtlike jäätmete käitlemine.		X	X	X		X	X	X	X
2. Puhastus- ja koristustööd 2.4. Nõude pesemine.		X	X			X	X	X	X
2. Puhastus- ja koristustööd 2.5. Ruumide üldpuhastamine.		X	X	X				X	
3. Menüü koostamine 3.1. Menüü planeerimine.		X	X			X	X		X
3. Menüü koostamine 3.2. Eritoitumise Menüü planeerimine.		X				X	X		X
3. Menüü koostamine 3.3. Toiteväärtuste arvutamine.		X	X			X	X		X
3. Menüü koostamine 3.4. Hindade ja tooraine kalkuleerimine.		X	X			X	X		X
3. Menüü koostamine 3.5. Tehnoloogiliste kaartide koostamine.		X	X			X	X		X
4. Kaupade käitlemine 4.1. Kaubavarude haldamine.		X	X	X		X	X	X	X
4. Kaupade käitlemine 4.2. Pakendite ja taara käitlemine.		X	X	X		X	X	X	X

4. Kaupade käitlemine 4.3. Laoseisu inventeerimine.		X		X		X	X	X	X
5. Toitude valmistamine 5.1. Toiduainete eeltöötlemine.		X	X			X	X	X	X
5. Toitude valmistamine 5.2. Eelroogade valmistamine.		X	X			X	X	X	X
5. Toitude valmistamine 5.3. Suppide valmistamine.		X	X			X	X	X	X
5. Toitude valmistamine 5.4. Kastmete valmistamine.		X	X			X	X	X	X
5. Toitude valmistamine 5.5. Lihast, linnulihast ja kalast toitude valmistamine.						X	X	X	
5. Toitude valmistamine 5.6. Aed- ja teraviljatoodetest ning metsaandidest toitude ja lisandite valmistamine.		X	X			X	X	X	X
5. Toitude valmistamine 5.7. Magustoitude valmistamine.		X	X			X	X	X	X
5. Toitude valmistamine 5.8. Taignatoodete valmistamine.						X	X	X	X
5. Toitude valmistamine 5.9. Jookide valmistamine.			X	X		X	X	X	X
5. Toitude valmistamine 5.10. Eesti rahvustoitude valmistamine.			X			X	X	X	X
5. Toitude valmistamine 5.11. Toiduainete konserveerimine.			X			X	X	X	
5. Toitude valmistamine 5.12. Portsjonite ja vaagnate vormistamine.			X			X	X	X	X
6. Teenindamine 6.1. Klientide teenindamine.				X				X	
6. Teenindamine 6.2. Laudade katmine ja toitude ja jookide serveerimine.				X		X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Tallinna Teeninduskool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	6	Irina Horošihh, Eda Odar, Pille Pajula
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	• 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, ruumisuhted, 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 Köitev loeng Video, harjutus, Iseseisevtöö Arutamine, Video, Harjutus, Iseseisev töö Seletus-ja virgutusmeetod, rühmatöö, Harjutus Video Rühmatöö Probleemisituatsiooni lahendamine Köitev loeng Video harjutus	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

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 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist	• kirjeldab oma majanduslikke vajadusi lähtudes ressursside piiratusest • 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“	Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng, arutelu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab majandusuudiste analüüsi Sooritab testi			Hindamismeetod: Test Analüüs	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	• kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast • võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast • kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid	Ettevõtluskeskkond Eestis. • Ettevõtluse olemus ja definitsioon • Ettevõtjaks kujunemine • Poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, tehnoloogiline keskkond • Ettevõtluse areng Eestis Ettevõtja, palgatööline. • Ettevõtlikkus • Ettevõtja palgatöötaja	Kõitev loeng, diskussioon, iseseisev töö arvutis, arutlus, praktiline ülesanne, iseseisevtöö arvutis, seletus-ja virgutusmeetod, probleemisituatsiooni	Mitteeristav

	• 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	• Ettevõtja küsitlusleht • Töötaja küsitlusleht Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas. • Ettevõtte nimetus • Asukoht • Ettevõtlusvorm • Asutamise aeg ja ajalugu • Tegevusvaldkond • Ettevõtte kaubad ja teenused • Turg, konkurendid • Ettevõtte tööjõud • Ülesehitus Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana. Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine. • Ettevõtte algab äriideest • Äriidee leidmise võimalused • Äriplaani ja selle ülesehitus • Ettevõtte äriplaani struktuur • Lisasoovitusi äriplaani koostamiseks	lahendamine	
Hindamisülesanne: Kontrolltöö: Ettevõtluse vormid Lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitlus				
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel	Tööohutus ja töötervishoid: • 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 meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega • kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas • leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest	Tööohutus ja töötervishoid: 4.1. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldamine ettevõttes. 4.2. Töökeskkonna ohutegurid ja töötingimused 4.3. Tööõnnetused ja kutsehaigused. Elektriõnnetused. Elektrivoolu toime inimorganismile. Isikukaitsevahendid. Käitumine õnnetusel ja ohuolukorras. 4.4. Tuleohutus 4.5. Töötervishoiu ja töökeskkonnavalajutuse info leidmine Tööõigus: Tööseadusandlus. Töölepingud. Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõime. Dokumendihaldus, dokumentide koostamine, vormistamine, säilitamine.	loeng, rühmatöö, arutelu, juhtumi analüüs, iseseisev töö	Mitteeristav

	sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni Tööõigus: • 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			
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Koostada riskianalüüs oma töökohale, analüüsida ohutegurid vastavalt töötervishoiu ja tööohutuse seadusele.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis	• 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	Sissejuhatus. Tutvumine õpiväljundi, hindamiskriteeriumite, teemade, õppemeetodite, hindamisega. Seosed teiste õpiväljunditega. Õpilaste ootuste kaardistamine. Koostöö põhimõtted, kokkulepped. Senise karjääritee kaardistamine. Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel. Sissejuhatus. Johari aken, mudeli seos karjääriplaneerimisega. Isikuumadustega seotud mõisted. Närvisüsteemitüüp, temperament, iseloom. Ekstravertsus, introvertsus. Eelistused ametitele, töö iseloomule, keskkonnale. Suur Viisik, põhiskaalad, seosed erinevate ametite, valdkondade, töö keerukusega. Isiklike omaduste kirjeldamine, analüüsimine. Ettevõtjale vajalikud isikuumadused, oskused. Ettevõtja, palgatöötaja sarnasused, erinevused. Isiklik huvi, potentsiaal. Väärtused, väärtushinnangud. Väärtuste mõju ja tähtsus isikliku karjääri planeerimisel ja tööelus. Isiklike baasväärtuste sõnastamine. Väärtuskonflikt. Vajadused, seosed karjääriplaneerimisega.	Sotsiomeetrilised meetodid Küsimuste esitamine ja vastamine Arutelu Väitlus Testid, küsimustikud Analüüs Video, film Mõiste- ja idekaardid Rühmatöö Coachingu meetodid Rollimäng Intervjuu Ajurünnak	Mitteeristav

	pikaajalise karjääriplaani	Motivatsioon. Sisemine ja väline motivatsioon, vooiseisund. Enese motiveerimine. Hoiakud, nende iseloom ja mõju. Emotsioonid, eneseteadlikkus. Võimed. Tugevuste kaardistamine, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega. Huvid, eelistused, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega. Planeerimine ja karjääriotsuste tegemine. Lühiajaline karjääriplan. Kandideerimisprotsess. Kandideerimisdokumendid Töötamine. Töötaja vajaduste/küsimuste sõnastamine. Tööportaalid ja nende kasutamine. Tööintervjuu simulatsioon. Personalijuhtide, tööandjate soovitusel noortele. Kokkuvõte, tagasiside.	
Hindamisülesanne: I Teema: isiksuseomadused. a) Leia juhendamisel, märksõnade abil etteantud skaaladel viis isikuomadust b) Hinda numbrite abil nende tugevust/nõrkust c) Kirjelda ühe konkreetse näite abil isiksuseomaduse esinemist reaalses elus. d) Kirjelda ühte vabalt valitud tugevust kaaslasel/rühmale/õpetajale (Lisaülesanne andekatele: sõnasta arenguülesande ühe vabalt valitud isiksuseomaduse juures, mis hindasid skaalal hinnatud väärtusega „alla keskmise“). II Teema: ettevõtja/isiksuseomadused, oskused 1. Protsessi tutvustamine, rühmade moodustamine, rollide, tööülesannete tutvustamine, jagamine 2. I rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud isiksuseomadused, illustreeri näidetega. II rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud oskused, illustreeri näidetega. 3. Esitus, arutelu 4. Rühmatöö analüüs 5. Enesehindamine III Teema: motivatsioon. 1. Individuaalne töö. Koosta kaks nimekirja (1. tegevused, mida teed meeleldi. 2. tegevused milleks pead end sundima) 2. Paaristöö. Leia kaaslane, kelle arvamusest lugu pead. Tutvusta nimekirja, põhjenda. 3. Anna kaaslasel vähemalt 5 ideed, mida ette võtta selleks, et tulla paremini toime olukordade/tegevustega, mis ei ole meeldivad. Vali kaaslasel antud viiest ideest välja kaks, mis sulle enam sobivad. Põhjenda oma valikut. 4. Arutelu, kokkuvõte. 5. Anna etteantud juhend järgides kaaslasel koostöö kohta tagasisidet. IV Teema: kandideerimisdokumendid 1. Leia etteantud CVdest üles vead. 2. Arutelu, kokkuvõte. 2. Mõtlemisülesanne: sõnasta ja põhjenda, millised muudatused, täiendused teed iseseisvalt isiklikus CVs. V Teema: töötamine, kandideerimine, tööintervjuu 1. Protsessi selgitamine. 2. Individuaalne töö: leia tööportaalist oma isiksust, võimeid, huvisid, oskuseid, teadmisi, vajadusi arvestav tööpakkumine 3. Sõnasta küsimused, mis tekkisid kandideerimise, töö, tingimuste, organisatsiooni, jne kohta. 4. Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon (juhendi alusel) + õpilase ettevalmistatud küsimused Tagasiside Enesehindamine			
Lävend			

Iseseisvad tööd
Töölehed: „Positiivsed, negatiivsed isiksuseomadused“, „Enesehinnang iseloomuomaduste põhjal“, „Väärtushinnangud“, „Vajadused“, „Sammud üles - tehnika eesmärgistamisel“, „Eneseteadlikkus“, „Messitest“. Isikliku CV täiendamine. Õpimapi vormistamine.
Praktilised tööd
Individuaalne töö: isikuomaduste ära tundmine ja märkimine viiel etteantud skaalal. Isikuomaduste kirjeldamine, ühe omaduse/tugevuse esitlemine. Rühmatöö: ettevõtjale vajalike isiksuseomaduste ja oskuste märkamine, näidete leidmine filmist. Rühmatöö esitlemine. Rühmatöö analüüs. Rühmatöö: „Väärtustering“, arutelu. Individuaalne/paaristöö: „Motivatsioon“, arutelu. Individuaalne töö: Lühiajaline karjääriplaan Rühmatöö: vigade leidmine näidisCVdest, isikliku olemasoleva (eesti/ inglise keele, arvutiõpetuse tunnis loodud) CV täiendamisvajaduste ära tundmine, ülesande sõnastamine. Individuaalne töö: sobiva töökuulutuse leidmine tööportaalist, intervjuuks valmistumine, küsimuste sõnastamine Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Karjääriinfoportaal www.rajaleidja.ee Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011 Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013 Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004 Naesser, L-O., Parema teenindamine. Tallinn.1997. Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013 Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-o.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tkst.pdf

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

Sihtrühm	keskharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toitlustamise alused	8	Ljudmilla Koltšenko, Diane Sarapuu-Kelder, Diana Malkevitš, Eda Odar, Pirje Pärimets, Eero Kippa
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	
Õpiväljundid	1 valmistab juhendamisel ohutult, säästlikult ja hügieeninõudeid järgides tehnoloogiliste kaartide alusel roogasid ning jooke, tagades nende kvaliteedi		
	2 puhastab ning korrastab töökoha, lauad ja ruumid vastavalt etteantud juhiste ja kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid		
	3 koostab juhendamisel kliendi vajadustest ja soovidest lähtuva tervisliku menüü		
	4 selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral		
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 suursöögis 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

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Abikoka praktilise töö alused	12	Irina Horošihh, Ljudmilla Koltšenko, Eero Kippa
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 toitade 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 toitade ja jookide valmistamisel. Töö planeerimine köögis. Aed- ja teraviljatoodete eeltöötlamine. 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 õppekõrgis 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 kasutamism võimalustest	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: Kahekäigulise 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

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teeninduse alused	4	Kaimar Palm, Viktoria Tšižova
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		
Õpiväljundid	1 mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid		
	2 arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta		
	3 teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades		

Teema: **Klienditeenindus**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12, iseseisev töö: 21, kokku: 33
Alateemad: Teenindusühiskond Mis on klienditeenindus, kes on klient Klienditeenindaja isikuomadused ja rollid Kliendi vajadused ja soovid Klientide rühmitamine Erivajadustega klient Kliendikeskne teenindamine Kvaliteet, tagasiside ja hindamine Probleemsituatsioonid ja konfliktid
Seotud õpiväljundid: mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid

- arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Valikvastustega test, iseseisvad tööd	Mitteeristav hindamine Lävend: Sooritatud test ja esitatud nõuetekohased iseseisvad tööd

Iseseisvad tööd:

Klienditeenindaja SWOT-analüüs, tööleht "Klientide rühmitamine", kahe teenindusettevõtte võrdlus juhendi alusel, probleemsituatsiooni lahendamine

Hindamiskriteeriumid

- valib suhtlemisrolle ja -tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest
- kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt toitlustusettevõtte teenindusstandardist
- pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel
- väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt (eesti keeles) etteantud teenindusolukorras
- valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele
- kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügirotsessis
- kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindussituatsioonides

Õppemeetodid:

arutlev rühmatöö, ineraktiivne loeng (www.zeetings.com), video, iseseisev töö

Teema: Teeninduse alused

Jaotus tundides:

praktiline töö: 12, iseseisev töö: 21, kokku: 33

Alateemad:

Toitlustusteeninduse mõiste
 Restoranide äriideed
 Grupp vs meeskond
 Teenindaja roll ja vastutus
 Restoraniteenindaja kuvand
 Restorani ülalpidamiskulud
 Ettevalmistus restorani avamiseks
 Teenindusprotsessi etapid ja järelkoristus
 Toitlustusettevõtte tulevaste töötajate hoiakud
 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

Seotud õpiväljundid:

- mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
- arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta
- teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Vahehindamised (teoreetilised tööd), iseseisev töö	Mitteeristav hindamine Lävend: Teemad peavad olema omandatud (kontrollitakse vahehindamistel) ja iseseisev töö esitatud vastavalt nõuetele

Iseseisvad tööd:

Restoranide võrdlus (kirjalik töö) vastavalt juhendile

Praktilised tööd:

Taldrikute kandmine (koristusvõte), kandiku kandmine

Hindamiskriteeriumid

- kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel
- kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel
- kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel
- kirjeldab ja selgitab rühmatööna globaliseerumisega seotud tegureid
- kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtuvalt nende kultuurilisest ja religioosset taustast
- selgitab rühmatööna traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, söögi valmistamisele, laua katmisele
- kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel
- lahendab teenindusolukorra lähtudes kliendi kultuurilisest taustast

Teema: **Teeninduspraktika****Jaotus tundides:**

praktiline töö: 18, iseseisev töö: 20, kokku: 38

Alateemad:

Teeninduspraktika

Teenindaja korrektne välimus

Teeninduseks vajalike seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus.

Teenindus – osaline ja täisteenindus.

Klientidega suhtlemine erinevates teenindusolukordades.

Koristus- ja puhastustööd saalis.

Seotud õpiväljundid:

- teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Praktiliste oskuste demonstratsioon.	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest. Valib sobiva teeninduslase sõnavara ja kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektselt.

Iseseisvad tööd:

Õppijal on teeninduspraktikal korrektne teenindaja välimus (sobivad riided, jalanõud, korrektne välimus).
Õppija tunneb restoranimenüüd ja oskab vastata kliendi küsimustele menüüsolevate toitade-jookide kohta.

Praktilised tööd:

Ettevalmistustööd, praktiline teenindamine ja puhastustööd saalis.

Hindamiskriteeriumid	
	- loob ja hoiab kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist - teenindab kliente lähtudes teenindamise põhitehnikatest - töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest - valib sobiva teeninduslase sõnavara ja kehakeele - väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles

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. Restoranteenindus. Tallinn: Argo, 2010.

Tallinna Teeninduskool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Abikoka praktika	16	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude 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: praktika: 280, kokku: 280	
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	
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 ŌIS's.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Ōppematerjalid	Abikoka praktikakava Praktikaleping Praktikapäevik, praktikaaruanne Ettevõttepoolse juhendaja hinnanguleht Tagasisideküsitlus ŌIS-s

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

Sihtrühm	keskharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Toiduvalmistamine	12	Irina Horošihh, Ljudmilla Koltšenko, Kristi Tiido, Pille Pajula, Pirje Pärimets, Eero Kippa
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke, lähtudes toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest, vajadustest ja ootustest		
Auditoorseid tunde		Iseseisva töö tunde	
66 t		38 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid kasutab juhendi alusel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid vastutab väljastatavate roogade õige portsjonkaalu eest, vältides üle- ja puudujääke käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele, arvestab tooraine vajadust ja kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid	1. kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; 2. valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 3. valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 4. valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 5. valmistab toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 6. valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 7. valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 8. valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; 9. valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 10. valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite; 11. soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 12. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitade valmistamise vastavalt plaanile.	Loeng, praktiline töö, töölehed, ideekaart, Meeskonnatöö, tehnoloogiline kaart õpimapp valmistatud roogadega, esitlus,

Iseseisvad tööd
Praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja eneseanalüüsiga

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	• annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest • selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele • iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende omadustest ja põhitoitainelisest koostisest	1. Toiduainete grupid, nende toitaineline koostis. 2. Liha ja lihaliigid, erinevad tootmisviisid. 3. Subproduktid ja lihatooted. 4. Kala ja kalatooted, mereannid. 5. Toidurasvad 6. Vähemtuntud puu-ja köögiviljad 7. Lisaained toidus 8. Arvestustöö	Loeng, esitlus, rühmatöö, iseseisev töö
Hindamisülesanne: Test toiduainete tundmiseks ja iseseisva töö esitlus.			
Iseseisvad tööd			
Uurimistöö "Toitainete leidumine erinevates toiduainetes".			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 20	• 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 • koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü	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, arutamine, e-õpe, iseseisev töö, mõtlemisülesande, rühmatöö, arutelu
Iseseisvad tööd			
Koostada juhendi alusel keeleliselt korrektne menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele ja ette antud kliendirühmadele.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
koostab põhisöögikordade toitule ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid, arvutab tooraine vajaduse	• Koostab toitule ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid nii kirjalikku kui elektroonilist etteantud vormi ning erialast terminoloogiat	Kalkulatsioon, oma- ja müügihinna arvutamine, kaloraaži arvutamine 1. Bruto ja neto, külm ja kuumtöötlemiskaod. 2. Teisendamine, %-arvutused, suhtarvu kasutamine toiduvalmistamisel	probleemülesannete lahendamine, näitlikustatud loeng,

ja kaloraaži Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 20	kasutades. • teisebnd 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 koguseliselt abitabelite toel tooraine külm- ja kuumtöötlemiskaod • arvutab põhisöögikorra kaloraaži kasutades selleks abitabeleid	3. kg, l ja tükihinna arvutamine 4. tehnoloogilise kaardi vormistamine 5. kaloraaži arvutamine abitabelite toel 6. toiduainete asendamine retseptis 7. tellimislehe koostamine 8. omahinna arvutamine	iseseisev töö.
Hindamisülesanne: Õpiväljundi hinne kujuneb esitatud iseseisvate tööde ning ülesannete sooritamisest.			
Iseseisvad tööd			
Is töö 1: Tehnoloogilise kaardi koostamine etteantud juhendi alusel. Is töö 2: Teisendamise ülesanded ja %ülesanded IS töö 3: Tellimislehe koostamine etteantud retseptide alusel.			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta kõõõis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt kõõõi eripärast ning tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 20	• planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökohta • planeerib juhendi alusel kõõõis tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru, toorained ning sobiva võimsusega seadmed • kasutab tööks kõõõiseadmeid ja väiketöõvahendeid, arvestades ohutusnõudeid • järgib kõõõis töötades tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid • annab hinnangu enese töökorraldusele ja meeskonnatöõsse panustamisele lähtuvalt oma tööülesandest • võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele	Kõõõitööde planeerimise tasandid. Töö eesmärkide planeerimine Koka töökohta planeerimine Töõvahendite ja toorainete varumine. Kõõõis kasutatavad töõvahendid ja kõõõiseadmeid Koka töökohta tööohutus ja ergonoomia. Abivahendid ergonoomilise keskkonna loomiseks. Meeskonnatöõ põhimõtted Eesti õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele Kaubavarude haldamine kõõõis.	Loeng, e-õpe, mõtlemisülesanded, arutelu, iseseisev töö, probleemituatsioonih lahendamine
Hindamisülesanne: Koostada tööplaau tööde teostamiseks kõõõis ette antud menüü alusel.			
Iseseisvad tööd			

Joonista kõõgitööplaani oma praktikaettevõtte näitel ja analüüsi.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane demonstreerib 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 suursöögis; 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. Sealih. Suur kokaraamat. TEA Kirjastus 2012 A.Iburg. Vürtsileksikon. Maalehe Raamat 2002 A.Rausch. Maitsetaimede leksikon. Maalehe Raamat 2002 A.Kang. Kõõgiviljaraamat. 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)

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

Sihtrühm	keskharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Koka praktiline töö	12	Irina Horošihh, Ljudmilla Koltšenko, Eero Kippa
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
18 t	34 t	104 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toitlustusettevõttes menüüsolevaid toite ja jooke (sh Eesti rahvustoite), lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast Jaotus tundides: praktiline töö: 84 iseseisev töö: 10 kokku: 94	kasutab juhendi alusel toitade ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid valmistab juhendamisel menüüsolevaid toite 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	1. kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitooteid, töövahendeid ja seadmeid; 2. valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 3. valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 4. valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 5. valmistab toite lihast, linnuliha ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 6. valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 7. valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 8. valmistab pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaigast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; 9. valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 10. valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite; 11. soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 12. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitade valmistamise vastavalt plaanile.	praktiline töö, õpimapp valmistatud roogadega

Iseseisvad tööd
Praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja eneseanalüüsiga

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele	Töö planeerimine köögis

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitade valmistamise vastavalt plaanile Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 8 kokku: 20	vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ajastab toitade valmistamise vastavalt plaanile	Koka töökoha planeerimine Töövahendite ja toorainete varumine. Tööplaani koostamine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid
soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid Jaotus tundides: praktiline töö: 8 iseseisev töö: 8 kokku: 16	soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik õpiväljundid on täidetud vähemalt lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo, 2013 Rekkor, S. jt. Kulinaaria, kirjastus Argo, 2013 Kotkas, M.;Roosipõld, A. Restoraniteenindus, kirjastus Argo, 2010 Tehnoloogilised kaardid www.innove.ee www.ehrl.ee

Tallinna Teeninduskool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Kokatöö praktika	16	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis		
Auditoorseid tunde		Praktika	
8 t		200 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
planeerib isiklikke praktika eesmärgi, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	- koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit	Praktika ettevalmistus Praktikapäeviku täitmine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid eeltöötleb toiduaineid, valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke teeb puhastus ja korrastustööd, teenindab kliente, järgides klienditeeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: praktika: 200 kokku: 200	• orienteerub ettevõtte menüüsolevate toitade ja jookide tehnoloogilistes kaartides • valib toitade ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid • töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtsajaks • järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid • töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega, järgides ettevõtte sisekorraeeskirju • kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid, järgib tööd tehes tööohutus- ja hügieeninõudeid, kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid • puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha • arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil • eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid • valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust • ajastab toitade ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile • teeb puhastus- ja korrastustööd vastavalt puhastusplaanile

	• teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale, järgides kliendikesksuse põhimõtteid • tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat • serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale
Praktika	
praktika ettevõttes	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
koostab praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb seda Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	• koostab kirjalikult, korrektses eesti keeles, praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile • esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks nii suuliselt kui IT-lahendusi kasutades • kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel • kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel • kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel • kirjeldab ettevõtete kodulehekülge kujunduslikust aspektist • annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele	Praktika aruande koostamine ja kirjutamine (ÕIS) Esitluse koostamine Esituse ettekandmine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, esitada ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnanguleht, koostada praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet. Praktika jooksul täita praktikapäevikut ja praktika lõpus tagasisideküsitlus ÕIS's.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikaprogramm õppijale Praktikaleping Praktikapäevik, praktikaaruanne Ettevõttepoolse juhendaja hinnanguleht Tagasisideküsitlus ÕIS-s

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

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Restoraniköögitöö alused	14	Irina Horošihh, Ljudmilla Koltšenko, Kristi Tiido, Eda Odar, Pirje Pärims, Eero Kippa
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovide ja vajadustest.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
26 t	33 t	45 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 45 iseseisev töö: 8 kokku: 53	-eeltöötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid külma- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni; -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; -valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi; -vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitute kohta	Koka praktiline töö • 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 ja kalast, 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	Praktiline töö juhendi järgi ja juhendamisel, loeng, arutlus, iseseisev töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiline töö Õpimapp vastavalt juhendile
Lävend
Iseseisvad tööd
Koostada vastavalt juhendile õpimapp restoraniköögitöö praktilistest töödest
Praktilised tööd
3x6t ettevalmistus resto menüüks 3x9t resto menüü valmistamine Teko õpperestorani klientidele

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
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; iseloostab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist.	Protsessid kulinaarsel töötlemisel. Toiduvalmistamisel toimuvad kasulikud ja kahjulikud muutused toiduainetes. Süsivesikud. Ehitus ja omadused. Süsivesikute muutumine kulinaarsel töötlemisel. Käärimine. Rasvad. Ehitus ja omadused. Rasvade muutumine kulinaarsel töötlemisel. Valgud. Ehitus ja omadused. Lihavalgud. Kalavalgud. Liha ja kala valkude muutumine kulinaarsel töötlemisel. Piimavalgud. Munade ja köögiviljade valgud. Lisainete lisamise keemiline põhjendus.	Loeng, katse, mõttega lugemine, Juhtumi uurimine Ajurünnak	Mitteeristav
Hindamisülesanne: arvestustöö				
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Uurimistöö vastavalt juhendile.				
Praktilised tööd				
katsed				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab klassikalise restoraniköögi toitute ja jookide valmistamise tehnoloogiaid ning koostab	kirjeldab klassikalise restoraniköögi toitute ja jookide valmistamise tehnoloogiaid; koostab lõunarestorani 4-käiguluse menüü	Klassikalised restoraniköögi toidud ja joogid: soojad ja külmad eelroad, supid, pearoad lihast, linnulihast ja kalast, kastmed ja lisandid pearoogadele, desserdid ja soojad ning külmad joogid.	Loeng, arutlus, iseseisev töö, õppekäik	Mitteeristav

lõunarestorani 4-käigulise menüü, lähtudes menüü koostamise põhimõtetest ja toidlustusettevõtte eripärast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 20 kokku: 38	lähtudes menüü koostamise põhimõtetest ja toidlustusettevõtte eripärast.	Lõunasöögiarestorani menüü koostamise põhimõtted.		
---	--	---	--	--

Hindamisülesanne: Restoranimenüü ja köögitöö analüüs
Lävend
Iseseisvad tööd
Restoranimenüü ja köögitöö analüüs (menüü, mida rühm Teko õpperestoranis teeb)

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhinne kujuneb õpiväljundite hinnete põhjal.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

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
10	Pagari- ja kondiitritehnoloogia	5	Eha Martma, Ljudmila Butnik
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoote valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
12 t	30 t	36 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 12	- iseloomustab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärm-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest - kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi	Peamiste taigate valmistamise tehnoloogiad. Taigas toimuvad keemilised protsessid segamisel, käärimisel, küpsetamisel. Taiga kihitamine. Toote vormimine	Loeng, PP- esitlus. Video taiga töötlemisest- kihitamisest. Arutelud slaididel esitatud toodete kvaliteedist ja vigadest
Iseseisvad tööd			
Kirjalik töö "Minu omaloomingulised suupisted leht-, keedu- ja muretaignast"			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12	- iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja	Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad spetsiifilised toorainete grupid ja kasutusomadused

kokku: 18	nõuded säilitamisele - iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismomaduste järgi	
-----------	--	--

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi Jaotus tundides: praktiline töö: 36 iseseisev töö: 12 kokku: 48	- valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaignaid (pärimi-, 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 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 kondiitritoodete valmistamine pärimi-ja pärmileht, mure-ja liivataignast, biskviit, lehttaignast, keedutaignast ja beseetaignast. Kaunistuste ja kreemide valmistamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Omaloominguline suupiste ja õpimapp		Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend			
Iseseisvad tööd			
Praktiliste tundide analüüs ja õpimapi koostamine valmistatud toodete retseptidest			
Praktilised tööd			
Kvaliteetsete pagari- ja kondiitritoodete valmistamine pärimi-ja pärmileht, mure-ja liivataignast, biskviit, lehttaignast, keedutaignast ja beseetaignast. Kaunistuste ja kreemide valmistamine 4t Kuklid, plaadipirukad, pitsad 4t Rullsaiaid ja pirukad pärimataignast 4t Pärimi-lehttaignast tooted 4t Lehttaignast tooted 4t Mure- ja liivataignast tooted 4t Keedutaignast tooted 4t Beseetooted 4t Biskviitaignast rullkoogid 4t Omaloominguline suupiste/ mooduli hindamine			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud: 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 " Kõpsetuskunst" Tallinn 2005 4. Tamkivi, M. "Jahuliste kondiitritoodete valmistamise tehnoloogia" II 1986
-----------------------	--

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
11	Eritoitlustus	5	Ljudmilla Zahharova, 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 tööohutuse põhimõtteid		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
12 t	42 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12 kokku: 18	• selgitab ealistest iseärasustest ja füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel • selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatused ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel • selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel	1. Ealised iseärasused toitumisel: lasteaialapsed, koolilapsed, eakad, toitlustamine hooldekodudes. 2. Toidutalumatused ja toiduallergiad: laktoosi-, kaseiini-, gluteenitalumatus, jm.toidutalumatused 3. Taimetoitlus	Loeng, rühmatöö, iseseisev töö, õppekäik.	Mitteeristav

Lävend

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel, meeskonnatööna, kirjeldada toitumisprobleemi, koostada vastavale probleemile sobiv menüü, tehnoloogilised kaardid, kaubatellimus, meeskonnatööplaani, teostada menüü praktiliselt ning esitleda

kaaslastele mooduli hindamisel viimasel tunnil.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
õppija koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumislaste iseärasustega klientidele sobivaks (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus ja toiduallergiad) Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12 kokku: 18	kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumislastele spetsiifilistele vajadustele; koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud tehnoloogilised kaardid juhendi alusel.	1. Tsöliaakia ja gluteenitundlikkus. 2. Laktoosi- ja kaseiinitalumatus. 3. Toiduallergiad 4. Ealised iseärasused	Mitteeristav
Lävend			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
õppija valmistab toitumislaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 12 kokku: 24	- 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	1. Valmistab toite, arvestades erinevate toitumiseärasustega klientidega. 2. Lasteaialastele ja vanuritele sobivad toidud 5. Taimetoitlastele sobivad toidud 6. Arvestustöö, moodulhindamine.	Mitteeristav
Lävend			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
õppija koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi Jaotus tundides:		Õppekäik lasteasutusse Õppekäik hooldekodusse	Mitteeristav

praktiline töö: 8 kokku: 8	koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi		
Lävend			

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
Õppija koostab menüü ja tehnoloogilised kaardi erivajadusega kliendile, lähtudes juhendist Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	Õppija koostab menüü ja tehnoloogilised kaardi erivajadusega kliendile, lähtudes juhendist	Arvestustöö/moodulhindamine: kodutööde kaitsmised , tagasiside , analüüs	Mitteeristav
Hindamismeetod: Arvestustöö			
Lävend			
Õppija osaleb õppetöös aktiivselt, Kodutöö esitatud õigeaegselt ja nõuetekohaselt vastavalt juhendile			
Iseseisvad tööd			
Menüü ja tehnoloogilise kaardi koostamine erivajadusega kliendile lähtuvalt juhendist			
Praktilised tööd			
Iseseiseva töö praktiline teostus, esitlus ja analüüs			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamine 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	Rekkor, S. jt. Toiduvalmistamine suursöögis. Argo, 2010 Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008

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

Sihtrühm	Keskkharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Eesti toidukultuur	4	Pirje Pärimets, Marge Oldermann
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab Eesti toidukultuuri arengut ja kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut.		
Auditoorseid tunde		Iseseisva töö tunde	
18 t		8 t	
Õpiväljundid	1 kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende, kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid		
	2 kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut, võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega		
	3 kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast		

Teema: **Eesti toidukultuur**

Jaotus tundides: praktiline töö: 24, kokku: 24
Seotud õpiväljundid: • kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende, kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid • kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut, võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega • kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn, Argo, 2008S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suursöögis 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
13	Kaunistamine ja serveerimine	4	Kristi Tiido, Maria Stulova, Pirje Pärimets
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija teab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, molekulaargastronomia põhialuseid, valmistab erinevaid roa kaunistamise elemente, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada toitade serveerimisel ning kaunistamisel.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
6 t	8 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitade serveerimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	- kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid - tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel	Värviring Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine	Loeng, ideekaart	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Koostada õpimapp vastavalt etteantud ülesandele.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid toorained ja töövahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 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
Hindamisülesanne: Joonistada värviliselt 5 erinevat viisi magustoitude kaunistamiseks			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Koostada õpimapp vastavalt etteantud ülesandele.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab erinevaid toitude serveerimise viise ja võimalusi Jaotus tundides: praktiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	- valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile - valmistab roa komponendid vastavalt juhendile ja paigutab taldrikule	Roa komponentide paigutamine taldrikule Kastmete paigutamise võimalused.	ideekaart, joonised ja joonistamine, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Joonistada värviliselt 15 erinevat võimalust kastmepaigutamiseks				
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Koostada õpimapp vastavalt etteantud ülesandele.				
Praktilised tööd				
Roa komponentide paigutamine taldrikule, Kastmete paigutamise võimalused				
Praktika				
Magustoitude valmistamine, kaunistuste valmistamine šokolaadist, karamellist, puuviljadest.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab molekulaargastronomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaar-gastronomia võtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Valmistab lihtsamaid molekulaargastronomilisi elemente roa kaunistamiseks	Molekulaargastronomia olemus ja kasutamise võimalused	Loeng, õppevideo, praktiline töö	Mitteeristav
Hindamise meetod: Praktiline töö				
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Koostada õpimapp vastavalt etteantud ülesandele.				
Praktilised tööd				
Roa komponentide paigutamine taldrikule, Kastmete paigutamise võimalused.				
Praktika				
Molekulaargastronomia kaunistused.				

Iseseisev töö	Esitada õpimapp iseseisvatest loovtöödest, juurde lisada fotod praktilistest töödest.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitada õpimapp iseseisvatest loovtöödest, juurde lisada fotod praktilistest töödest.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	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	kutsekeskhariduse õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Kommide valmistamine	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	4. või 5. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu, läbitu moodul Tootmistöö korraldus		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse		
Õpiväljundid	1 tunneb ära ja nimetab kondiitritöö tooraineid lähtuvalt toodete sortimendist		
	2 teab erinevaid täidiseid ja viimistlusmaterjale vastavalt tehnoloogia kaardile		
	3 oskab valmistada erikujulisi komme vastavalt tehnoloogia kaardile.		

Teema: **Kommide valmistamine**

Jaotus tundides: praktiline töö: 24, kokku: 24
Seotud õpiväljundid: - tunneb ära ja nimetab kondiitritöö tooraineid lähtuvalt toodete sortimendist - teab erinevaid täidiseid ja viimistlusmaterjale vastavalt tehnoloogia kaardile - oskab valmistada erikujulisi komme vastavalt tehnoloogia kaardile.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud, praktilised tööd sooritatud, omaloominguline toode presenteeritud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Toorainete õpetuse konspekt 2014.Põhi-ja abitoorained, viimistlusmaterjalid. 2. www.belcolade.com Šokolaadide liigid; tempereerimine. 3. Couture Chokolade William Curley, 2011.a.Šokolaadi kasutamine toodetes. 4. www. weebly.com/ kakaoubade sordid, šokolaadist kaunistused, sõrmede abil šokolaadi kasutamine.

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
15	Ettevalmistus koka kutseksamiks	2	
Mooduli eesmärk	Moodul Ettevalmistus kutseksamiks koondab kokku õppija õppeajal kogutud teadmised ja oskused ja aitab luua terviklikku ning süsteemse pildi. Moodul aitab õppijal valmistuda kutseeksami sooritamiseks nii teoreetiliselt kui praktiliselt.		
Iseseisva töö tunde		Praktiline töö	
20 t		32 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid
Jaotus tundides: praktiline töö: 32 iseseisev töö: 20 kokku: 52	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde teostamise põhjal.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Kokk tase 4 kutsestandard www.kutsekoda.ee

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

Sihtrühm	keskharidusega õppija		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Aasia toidukultuur	2	Marge Oldermann
Praktiline töö			
24 t			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
Jaotus tundides: praktiline töö: 24 kokku: 24	