

Järvamaa Kutsehariduskeskus

Kokk (442 Neljanda taseme kutseõppe esmaõpe) moodulite rakenduskava

direktori käskkiri nr 1-2/23/17 kinnitatud 29.03.2023

Sihtrühm	Vähemalt põhiharidusega õppija
Õppevorm	stационаarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused	2	Laida Reitmann, Marika Kasvand
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivaid õpistrateegiaid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
8 tundi		44 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses	Õpilane: ● selgitab toitlustuse sisu ja olulisust lähtuvalt turismivaldkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid ● selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest ● nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid ● koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötamise digivahendeid ● leiab lähteülesande põhjal õppetööga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused ● nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele	Mitteeristav hindamine
2. Toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast		Mitteeristav hindamine
3. Kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist		Mitteeristav hindamine
4. Kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi		Mitteeristav hindamine

- kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära
- kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks, lähtudes enda õpistiilist

Mooduli jagunemine

<p>Toitlustamise valdkonna ja õpingute alused 1k Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 44</p>	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähi piirkonnas <ul style="list-style-type: none"> • Õpikeskkonnaga tutvumine. • Õppetöö korraldusega tutvumine • Koka õppekava sisu ja ülesehitus. Toitlustus -, majutusettevõtete tutvumine lähipiirkonnas Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele <ul style="list-style-type: none"> • Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine • Eriala puudutava informatsiooni leidmine Kutsekoja kodulehelt. Mõistab majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses, <ul style="list-style-type: none"> • Majutus- ja toitlustusettevõtete tutvumine Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid <ul style="list-style-type: none"> • Majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Mõistab toitlustuse olulisust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses</p> <p>Toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast</p> <p>Kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist</p> <p>Kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Leiab vastavalt juhendile õppetöoks vajaliku informatsiooni erialastelt kodulehtedelt. Vabalt valitud toitlustusettevõtte tutvustus-esitlus.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kõikidele õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside, õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Kõikidele õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside, õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel</p> <p>Hindamise aluseks on õpimapp, mis sisaldab kahte õpiülesannet:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. iseseisev töö vabalt valitud toitlustusettevõtte tutvustus-esitlus 2. õpikäik toitlustusettevõttesse ja õpetaja juhendi alusel kirjalik kokkuvõte 	

<p>Õppemeetodid</p>	<p>Tööleht, iseseisev töö, õppekäik, esitlus, õpimapp</p>
<p>Hindamismeetodid</p>	<p>Kirjalik töö, iseseisev töö, ettekanne/esitlus, õppekäigu kokkuvõte.</p>

	Hindamise aluseks on õpimapp, mis sisaldab kahte õpiülesannet: 1. iseseisev töö vabalt valitud toitlustusettevõtte tutvustus-esitlus 2. õpikäik toitlustusettevõttesse ja õpetaja juhendi alusel kirjalik kokkuvõte
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on arvestatud, kui õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõikidele õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside, õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel Hindamise aluseks on õpimapp, mis sisaldab kahte õpiülesannet: 1. iseseisev töö vabalt valitud toitlustusettevõtte tutvustus-esitlus 2. õpikäik toitlustusettevõttesse ja õpetaja juhendi alusel kirjalik kokkuvõte
Õppematerjalid	1. S. Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo kirjastus 2. T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus 3. www.kutsekoda.ee

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Õpitee ja töö muutuvus keskkonnas	5	Lili Saksing, Elo Kadastik, Ester Altermann, Eveli Laurson
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
20 tundi		110 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab ühiskonna toimimist, töandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid • kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda • selgitab regulatsioonidest lähtuvaid töandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi • kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest • valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli • seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused 	Mitteeristav hindamine
2. Kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga • sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid • koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega 	Mitteeristav hindamine
3. Kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas • kavandab meeskonnatööna uuenduslikke 	Mitteeristav hindamine

	<p>lahendusi, kasutades loovustehnikaid</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust • valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile • koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks 	
<p>4. Mõistab enda vastutust oma töölase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes • kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid • selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist • selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Ettevõtluse alused 1k Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 22</p>	<p>Alateemad ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ettevõtlus ja selle koht ning olulisus turumajanduses 2. Ärikeskkonna osapooled ja regulatsioonid 3. Vastutustundlik ettevõtlus 4. Sotsiaalne ettevõtlus, selle olemus ja sisu 5. Turg ja turundus 6. Finantsid ettevõttes 7. Ettevõtluse algus, areng ja ka lõpetamise võimalused 8. Rahvusvaheline majandus ja majandus muutuv maailmas, muutused/arengud ettevõtluses 	<p>Seos õpiväljundiga Kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>MINIUURIMUS: koostab uurimuse kuidas ettevõtte (3-5 ettevõtte näitel) viivad ellu vastutustundliku ettevõtluse printsiipe ja analüüsib selle tulemuslikkust ettevõttes</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>PEST ja PESTLE analüüs meeskonnatööna ühe vaadeldava ettevõtte kohta, probleemide väljatoomine ja sõnastamine, ühe probleemi välja valimine ja lahenduste pakkumine, ajurünnak meeskonna tööna ning kuidas läbi ettevõtlikkuse või ettevõtluse saaks seda probleemi lahendada, äriideede genereerimine: ajurünnak äriideeks (äriidee arenduse da`Vinci mäng jm</p>	

	<p>loovustehnikad ideede genereerimiseks), äriideede esitlus ja analüüs (teostamise võimalikkusest / mida on juba probleemi lahenduseks tehtud), ärimudeli koostamine ja esitlus oma valdkonnas meeskonnatöona, vastutustundliku ettevõtluse uurimine 3-5 ettevõtte kohta, kuidas neid printsiipe realselt ka ellu viiakse ettevõtetes ja meeskonna tööna analüüsi tegemine, meeskonna tööna sotsiaalse ettevõtte olemuse selgitamine ja näited 5 sotsiaalse ettevõtte kohta, mini turundusplaani koostamine loovalt ja mänguliselt, lihtsustatud finantsproгноoside koostamine äriidee kohta, hinnapakumise ja arve koostamine.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded (ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS PEST ja PESTLE analüüs meeskonnatöona ühe vaadeldava ettevõtte kohta, probleemide väljatoomine ja sõnastamine, ühe probleemi välja valimine ja lahenduste pakkumine, ajurünnak meeskonna tööna ning kuidas läbi ettevõtlikkuse või ettevõtluse saaks seda probleemi lahendada, äriideede genereerimine: ajurünnak äriideeks (äriidee arenduse da`Vinci mäng jm loovustehnikad ideede genereerimiseks), äriideede esitlus ja analüüs (teostamise võimalikkusest / mida on juba probleemi lahenduseks tehtud), ärimudeli koostamine ja esitlus oma valdkonnas meeskonnatöona, vastutustundliku ettevõtluse uurimine 3-5 ettevõtte kohta, kuidas neid printsiipe realselt ka ellu viiakse ettevõtetes ja meeskonna tööna analüüsi tegemine, meeskonna tööna sotsiaalse ettevõtte olemuse selgitamine ja näited 5 sotsiaalse ettevõtte kohta, mini turundusplaani koostamine loovalt ja mänguliselt, lihtsustatud finantsproгноoside koostamine äriidee kohta, hinnapakumise ja arve koostamine) on sooritatud vastavalt järgmistele hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatöona probleemi ühiskonnas • kavandab meeskonnatöona uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid • kirjeldab meeskonnatöona erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust • valib meeskonnatöona sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile • koostab meeskonnatöona tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks 	
<p>Karjääriritee ja kutsealane areng 1k</p> <p>Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 22</p>	<p>Alateemad TULEVIKUOSKUSED</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Muutuva õpi- ja töökeskkonnaga kohanemine 2. Erinevates kultuurikeskkondades töötamine 3. Oskus kiiresti reageerida ootamatule situatsioonile ja leida lahendusi. <p>PLANEERIMISE JA ENESEJUHTIMISE VIISID</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Klassikaline ja kaasaegne lähenemine karjäärile (vertikaalne-, horisontaalne- ja kannapöördekarjäär, kaleidoskoop- ja spiraalkarjäär, piirideta karjäär, tööelu 4,0). <p>TÖÖLE KANDIDEERIMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CV koostamise põhitõed 2. Kandideerimisdokumendid: avaldus, kaaskiri, motivatsioonikiri 3. Tööintervjuu 	<p>Seos õpiväljundiga Mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama</p>

Iseseisev töö	MONITOORING: monitoorib õpi-, töö- ja karjääriinfot; koostab monitooringu õpitavast erialast arvestades õpi- ja karjäärivõimalusi ning lühi- ja pikaajalisi eesmärke	
Hindamisülesanded	TÖÖINTERVJUU SIMULATSIOON Õppija osaleb tööintervjuu simulatsioonil erinevates rollides ja analüüsib saadud kogemust, olles eelnevalt esitanud "Monitooringu". Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: TÖÖINTERVJUU SIMULATSIOON Õppija osaleb tööintervjuu simulatsioonil erinevates rollides ja analüüsib saadud kogemust, olles eelnevalt esitanud "Monitooringu". Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel.	
Majanduse alused 1k Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 22	Alateemad MAJANDUS, SELLE OLEMUS JA TOIMIMISE MEHHAANISMID 1. Majanduse terminid, mõisted ja toimimise mehhanismid 2. Eesti majandus ja vaba ettevõtlus 3. Turg ning selle osapooled 4. Arukas rahakasutus ja oma elu planeerimine 5. Töö ja tööturg. Töäjõud majanduses 6. Ettevõtluse tähtsus ühiskonnas ja selle vormid 7. Konkurents ja koostöö 8. Valitsuse ja riigieelarve roll majanduses 9. Hinnastabiilsus, finantsüsteem ja rahapoliitika	Seos õpiväljundiga Mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi
Iseseisev töö	ANALÜÜS JA KAVANDAMINE: koostab oma isikliku eelarve juhendi alusel ja analüüsib oma majanduslikke võimalusi; koostab juhendi alusel tuludeklaratsiooni A vormi; analüüsib oma majanduslikke võimalusi töötajana ja tööandjana oma eriala valdkonnas	
Hindamisülesanded	ETTEVÕTLUSKESKKOND Õpiobjekti (ristsõna / mälumäng / kahoot vms) koostamine etteantud teemal, test, piirkonna ettevõtete ja organisatsioonide (või ainult oma valdkonna ettevõtete) kaardistamine, nende tegevusvaldkonna teada saamiseks ja ettevõtlusvormide erinevuste välja toomiseks; pankade poolt pakutavate teenuste ja teiste turul tegutsevat finantsasutuste analüüs; SWOT analüüs majanduses ja meeskonnatöona kohaliku majanduskeskkonna analüüs; ühe äriidee kohta visiooni, missiooni ja eesmärkide sõnastamine ning nende esitlemine; oma unistuse ettevõtte kirjeldamine (eesmärgid / võimalused / piirangud / enda roll).	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded (õpiobjekti (ristsõna / mälumäng / kahoot vms) koostamine etteantud teemal, test, piirkonna ettevõtete ja organisatsioonide (või ainult oma valdkonna ettevõtete) kaardistamine, nende tegevusvaldkonna teada saamiseks ja ettevõtlusvormide erinevuste välja toomiseks; pankade poolt pakutavate teenuste ja teiste turul tegutsevat finantsasutuste analüüs; SWOT analüüs majanduses ja meeskonnatöona kohaliku majanduskeskkonna analüüs; ühe äriidee	

	kohta visiooni, missiooni ja eesmärkide sõnastamine ning nende esitlemine; oma unistuse ettevõtte kirjeldamine (eesmärgid / võimalused / piirangud / enda roll) on sooritatud vastavalt järgmistele hindamiskriteeriumitele: <ul style="list-style-type: none"> ● selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid ● kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda ● kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest ● valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli ● seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused 	
Tööõigus 1k Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 22	Alateemad TÖÖANDJA JA TÖÖVÕTJA ROLLID, ÕIGUSED JA KOHUSTUSED. TÖÖSEADUSANDLUS 1. Tööandja roll, tema õigused ja kohustused 2. Töövõtja roll, tema õigused ja kohustused 3. Riiklik töertvishoiu ja tööhutuse strateegia 4. Töökeskkonna ohutuse ja töertvishoiualane seadusandlus 5. Tervisekontroll, töertvishoiu- ja töökeskkonnaalased teabematerjalid 6. Riskianalüüs, tööõnnetus, käitumine tööõnnetuse korral 7. Lepingulised suhted töö tegemisel. 8. Töölepingu pooled, nende kohustused ja õigused, töökorraldus, töö ja puhkeaeg, puhkuste liigid. 9. Töö tasustamine ja sotsiaalsed tagatised	Seos õpiväljundiga Mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi
Iseseisev töö	Leiab informatsiooni seadustest (tööandja õigused ja kohustused / töövõtja õigused ja kohustused / tööleping / töökorraldus / puhkus); vormistab etteantud juhendi abil oma erialast tuleneva näidistöölepingu.	
Hindamisülesanded	Töökorralduseeskirja olemus ja selle alusel töötamine; näidistöölepingu koostamine.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded (töökorralduseeskirja olemus ja selle alusel töötamine; näidistöölepingu koostamine) on sooritatud vastavalt järgmistele hindamiskriteeriumitele: <ul style="list-style-type: none"> ● selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid ● selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi ● valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli ● seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused 	
Õpitee 1k Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 22	Alateemad ENESETUNDMINE JA SELLE TÄHTSUS ÕPITEE PLANEERIMISEL 1. Võimed, väärtused, oskused, isikuomadused ja käitumisviisid 2. Huvi ja hobitegevuse roll õpitee planeerimisel 3. Suhtlemis- ja koostööoskuste mõju elu-, õpi- ja töörollis	Seos õpiväljundiga Kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid

	ÕPPIMISE OLEMUS JA VÕIMALUSED 1. Formaalne, mitteformaalne ja informaalne õppimine. Elukestev õpe 2. Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad õpikeskkonnad 3. Õpitava valdkonna seosed teiste valdkondadega (võtmepädevused) 4. Õppimine Eestis ja välismaal	
Iseseisev töö	ÕPITEE PLANEERIMINE: õpiplaani koostamine (teema / eesmärgid / strateegiad / vahendid, ressursid/ hindamine / refleksioon)	
Hindamisülesanded	ÕPIPLAAN Õppija esitab elektroonilises keskkonnas, Google Drive või Moodle, õpiplaani, mille koostamisel on lähtunud dokumentide vormistamise heast tavast	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded (ÕPIPLAAN Õppija esitab elektroonilises keskkonnas, Google Drive või Moodle, õpiplaani, mille koostamisel on lähtunud dokumentide vormistamise heast tavast) on sooritatud. Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel.	

Õppemeetodid	Miniloeng, ajurünnak, miniuuring, vestlus, arutelu, reflekteerimine, esitlus, video analüüs, infootsing, individuaalne töö, paaritöö, rühmatöö, õpiobjekti koostamine, eneseanalüüs
Hindamismeetodid	Hindamismeetodid: ÕV 1 - analüüs, arutelu, individuaalne vestlus, mõistete bingo, rühmatöö, tööleht, õppekäik ÕV 2 - õppeprotsessis osalemine (koostöö / algatusvõime / meeskonnatöö / julgus oma arvamuse esitamisel / erinevate võimaluste leidmine / eriarvamuste aktsepteerimine / korrektne kõnekeel), tööleht, infootsing ja selle kriitiline analüüs, esitlus, õpiobjekti koostamine, test, SWOT analüüs, individuaalsed õpiülesanded (näidistööleping, äriidee kirjeldus, unistuste ettevõtte) ÕV 3 - õppeprotsessis osalemine (koostöö / algatusvõime / meeskonnatöö / julgus oma arvamuse esitamisel / erinevate võimaluste leidmine / eriarvamuste aktsepteerimine / korrektne kõnekeel), tööleht, infootsing ja selle kriitiline analüüs, esitlus, PEST ja PESTLE analüüs, ajurünnak, rühmatöö, ärimudeli koostamine ÕV 4 - eneseanalüüs, esitlus, individuaalne tagasiside, mõistekaart / mõistete bingo, rollimäng, tööintervjuu simulatsioon, töökogemuse analüüs Hindamisülesanded: ÕV 1 ÕPIPLAAN Õppija esitab elektroonilises keskkonnas, Google Drive või Moodle, õpiplaani, mille koostamisel on lähtunud dokumentide vormistamise heast tavast ja mida hinnatakse kirjaliku juhendi alusel. Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel.

	<p>ÕV 2 ETTEVÕTLUSKESKKOND Õpiobjekti (ristsõna / mälumäng / kahoot vms) koostamine etteantud teemal, test, piirkonna ettevõtete ja organisatsioonide (või ainult oma valdkonna ettevõtete) kaardistamine, nende tegevusvaldkonna teada saamiseks ja ettevõtlusvormide erinevuste välja toomiseks; pankade poolt pakutavate teenuste ja teiste turul tegutsevat finantsasutuste analüüs; SWOT analüüs majanduses ja meeskonnatöona kohaliku majanduskeskkonna analüüs; töökorralduseeskirja olemus ja selle alusel töötamine; näidistöölepingu koostamine; ühe äriidee kohta visiooni, missiooni ja eesmärkide sõnastamine ning nende esitlemine; oma unistuse ettevõtte kirjeldamine (eesmärgid / võimalused / piirangud / enda roll).</p> <p>ÕV 3 ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS PEST ja PESTLE analüüs meeskonnatöona ühe vaadeldava ettevõtte kohta, probleemide väljatoomine ja sõnastamine, ühe probleemi välja valimine ja lahenduste pakkumine, ajurünnak meeskonna tööna ning kuidas läbi ettevõtlikkuse või ettevõtluse saaks seda probleemi lahendada, äriideede genereerimine: ajurünnak äriideeks (äriidee arenduse da`Vinci mäng jm loovustehnikad ideede genereerimiseks), äriideede esitus ja analüüs (teostamise võimalikkusest / mida on juba probleemi lahenduseks tehtud), ärimudeli koostamine ja esitus oma valdkonnas meeskonnatöona, vastutustundliku ettevõtluse uurimine 3-5 ettevõtte kohta, kuidas neid printsiipe realselt ka ellu viiakse ettevõtetes ja meeskonna tööna analüüsi tegemine, meeskonna tööna sotsiaalse ettevõtte olemuse selgitamine ja näited 5 sotsiaalse ettevõtte kohta, mini turundusplaani koostamine loovalt ja mänguliselt, lihtsustatud finantsproгноoside koostamine äriidee kohta, hinnapakumise ja arve koostamine.</p> <p>ÕV 4 TÖÖINTERVJUU SIMULATSIOON Õppija osaleb tööintervjuu simulatsioonil erinevates rollides ja analüüsib saadud kogemust, olles eelnevalt esitanud “Monitooringu”. Hinne kujuneb kirjalikus juhendis ettenähtud kriteeriumite alusel.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Haritus ja professionaalsus https://arvamus.postimees.ee/1992139/hari-tus-ja-professionaalsus (12.01. 2003) 2. SA Kutsekoda kodulehel https://oska.kutsekoda.ee/wp-content/uploads/2016/04/Tulevikutrendid-1.pdf 3. OSKA raport “Töö ja oskused 2025 https://epale.ec.europa.eu/et/resource-centre/content/too-ja-osku-sed-2025-0 4. SA Kutsekoda video “Tulevikuoskused”: https://www.youtube.com/watch?v=XLTies-WrvU&t=148s ja https://www.youtube.com/watch?v=zEyFW6k8WsI 5. Video „Õppimise kolm vaala“ https://www.youtube.com/watch?v=k5O_plgF3kE 6. Archimedes kodulehega tutvumine. http://archimedes.ee/ 7. Õpiränne Taanis https://www.youtube.com/watch?v=L3vcCaKaZcs 8. Kvalifikatsiooniraamistik https://www.kutsekoda.ee/kvalifikatsiooniraamistik/ 9. Eesti kvalifikatsiooniraamistikku tutvustav videoklipp SA Kutsekoja kodulehel https://www.kutsekoda.ee/eesti-kvalifikatsiooniraamistik-ekr-alam/

10. Üldised kompetentsid ja kvalifikatsiooniga seonduvad terminid
<https://www.tootukassa.ee/sites/tootukassa.ee/files/Uldised%20kompetentsid.pdf>
11. Kutsestandardid: https://www.kutseregister.ee/standardid/standardid_top2/
12. Euroopa keelemapp <https://europass.ee/keelepass>
13. Ettevõtlus. 4. taseme kutseõpe <https://www.opiq.ee/Kit/Details/223>
14. Ettevõtlusõppe programm Edu&Tegu <https://ettevotlusope.edu.ee/>
15. EAS koduleht <https://www.eas.ee/>
16. Töötukassa koduleht <https://www.tootukassa.ee/content/teenused/evat-taotlemine-ja-kasutamine>
17. Opiq keskkond: <https://www.opiq.ee/Packages/Details?packageKey=TeacherHighSchoolPackage>
18. Innove SA Ettevõtlus 4.tase kutseõppes:
https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjIUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM
19. Rahajutud:
https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjIUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM
20. Rikkaks saamise õpiku autori koduleht:<https://roosaare.com/>
21. Üks hea ja ajas vastu pidanud väärtushinnangute artikkel Peep Laja poolt:
<https://peeplaja.blogspot.com/2005/11/this-i-believe.html>
22. Maksuameti koduleht: <https://www.emta.ee/et>
23. <https://www.rmp.ee/> on majandusarvestuse ja ettevõtte majandamisega seotud infoleht
24. Finantsaubits :<https://www.minuraha.ee/et/publikatsioonid/finantsaubits>
25. Finantsinspektsiooni poolt loodud leht: <https://www.minuraha.ee/>
26. Tööelu lehekülg: <https://www.tooelu.ee/>
27. Tööinspektsiooni koduleht:<https://www.ti.ee/est/avaleht/>
28. Äriidee potentsiaali hindamine, turukõlblikkuse ja realiseeritavuse hindamine “Ajujaht seminari video”:
<https://www.youtube.com/watch?v=PY68Oy23T4M&t=7s>
29. Ekspordi käsiraamat: <https://www.eas.ee/ekspordi-kasiraamat/>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamine	10	Marika Kasvand, Mari Hallik, Eveli Laurson, Marike Reedla, Eveli Volmre
Nõuded mooduli alustamiseks	-		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib juhendamisel, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena toite ja jooke, sh enamlevinud Eesti rahvustoite, töötades säästlikult ja järgides toidu-ja tööohutuse nõudeid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
89 tundi		151 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö-ja toiduohutuse nõudeid	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> ●planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest ●käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani ●valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist ●eeltötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid ●valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes ●valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid ●serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele ●käitub juhendamisel teenindussituatsioonis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles ●kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas		Mitteeristav hindamine
3. Serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta		Mitteeristav hindamine
4. Teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest		Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

01. Toiduainete ja toitumisõpetuse alused 1k Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 23	Alateemad TOIDUAINETE ÕPETUS <ul style="list-style-type: none"> • Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded toiduvalmistamise protsessis (keemia) • Toiduainete pakendid ja märgistus • Toidukaupade hoiunõuded ja realiseerimisajad • Toiduainete grupid sh mittealkohoolsed joogid ja nende säilitusviisid • Toiduainete toitaineline koostis TOITUMISÕPETUS <ul style="list-style-type: none"> • Toidupüramiid, taldrikureegel • Toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine • Tervisliku toitumise põhimõtted • Söögikorrad • Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus 	Seos õpiväljundiga Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö-ja toiduohutuse nõudeid
Iseseisev töö	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	
02. Hügieeninõuded toitlustusettevõttes 1k Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 10	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> • Isiklik hügieen • Toiduhügieen • Toidumürgitused ja –nakkused • Enesekontrolli plaan (HACCP) 	Seos õpiväljundiga Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö-ja toiduohutuse nõudeid Valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas Serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta Teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Iseseisev töö	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	
03. Köögitöö vahendid ja seadmed, töökorraldus 1k Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 18	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> • Köögitöövahendid, seadmed ja materjalid- nende ohutu kasutamine ja hooldamine • Töökorralduse alused toitlustusettevõttes • Tootmistöö ruumid ja tootmisprotsess • Oma töökoha planeerimine, tööde järjekord ja ajastamine 	Seos õpiväljundiga Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö-ja toiduohutuse nõudeid
Iseseisev töö	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	
04. Keskkonnakaitse ja tööohutus 1k Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 18	Alateemad Keskkonnakaitse ja tööohutus	Seos õpiväljundiga Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö-ja toiduohutuse nõudeid
Iseseisev töö	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	
05. Ergonoomika 1k Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 9	Alateemad Ergonoomika	Seos õpiväljundiga Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides töö-ja toiduohutuse nõudeid
Iseseisev töö	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	
06. Esmaabi 1k Auditoorne õpe 13	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> • Esmaabi ja ohuõpe korralduse põhimõtted ettevõttes • Esmaabi kergemate vigastuste korral 	Seos õpiväljundiga Planeerib oma tööd ja töökohta, töötades

	• Ergonoomika suurköögis	säästlikult ja järgides töö- ja toiduohutuse nõudeid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	
07. Toiduainete eeltöötlemine, toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine 1k Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 68 Praktiline töö 20	Alateemad • Toiduainete eeltöötlemine (külm- ja kuumtöötlemine) • Roagruppide osatähtsus menüüs, toitude valmistamine suurköögis, põhivalmistusviisid ja serveerimine	Seos õpiväljundiga Valmistab toite ja jooke, sh Eesti rahvustoite, juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas Serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta
Iseseisev töö	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	
08. Teenindustoimingud suurköögis 1k Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 5	Alateemad • Toitlustusteeninduse tähtsus ja vajalikkus • Teenindaja roll ja ülesanded • Teeninduse liigid. • Lauatüübid. • Lauakatmis- ja serveerimisvahendid • Teenindamise põhitehnikad Istumisega laua katmine • Teeninduse alused • Toitlustusettevõtte teenindusstandard • Töökorraldus • Selvelaua katmine • Teenindaja hoiakud • Suhtlemistsoonid, rollid, isiksuse tüübid • Suhtlemine kliendiga erinevates teenindussituatsioonides	Seos õpiväljundiga Serveerib toite ja jooke juhendamisel, planeerides oma tööd ja töökohta Teenindab kliente juhendamisel, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest
Iseseisev töö	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele

Õppemeetodid	Loeng, teemakohased juhtumipõhised ülesanded, probleemülesannete lahendamine, rühmatöö, paaristöö, praktiline töö, ideekaart, õpimapp, analüüs ja esitus
Hindamismeetodid	Iseseisev töö, õpimapp, praktiline töö, test, kontrolltöö.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> ●planeerib oma tööd ja korraldab oma töökohta lähtuvalt tööohutusnõuetest ●käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ning järgides enesekontrolliplaani ●valib ja mõõdab toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist ●eeltöötleb toiduaineid kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid ●valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja seadmeid ning ressursse säästes ●valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövõtteid, töövahendeid ja seadmeid ●serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele ●käitub juhendamisel teenindussituatsioonis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles ●kirjeldab ohuolukordades käitumist ja annab esmaabi kergemate vigastuste korral vastavalt juhendile
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rekkor, S., Kersna, A. jt. Kulinaaria. Argo, 2011. 2. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008. 3. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010. 4. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Õ., Praktiline Kulinaaria. Argo kirjastus 2013 5. Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Argo, 2011. 6. Kängsepp, I. Matemaatikaülesannete kogu koka erialal õppijaile. Ilo, 2008 7. Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. 8. S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu Teenindamise kunst 9. S. rekkor, R. Eerik Kataame laua 10. Peolauad (katmine, serveerimine, etikett)

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Menüü planeerimine	2	Marika Kasvand, Eveli Volmre
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul Toitlustamine alustatud		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab toitumissoovitustele vastavaid menüüsid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
26 tundi		26 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Koostab juhendamisel Menüü vastavalt Menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> •koostab juhendamisel ettevõtte eripäralt vastava Menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest •põhjustab toitumise valikut Menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest, kasutatud toorainete omadustest ja mõjust inimorganismile •arvutab retsepti alusel toitumise toitainelise koostise ja toiteväärtuse, kasutades toitumise keemilise koostise andmebaasi •koostab ja kohandab Menüüd lasteaiadele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest •vormistab sisult ja keeleliselt korrektse Menüü, kasutades erialast terminoloogiat ja digivõimalusi •koostab juhendamisel põhisöögikordade toitumise tehnoloogilised kaardid •vormistab juhendi alusel tehnoloogilised kaardid, kasutades tabelitöötluse digivahendeid •arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes tehnoloogilisest kaardist ja klientide arvust 	Mitteeristav hindamine
2. Arvutab retsepti alusel toitumise toitainelise koostise ja toiteväärtuse		Mitteeristav hindamine
3. Koostab juhendamisel põhisöögikordade toitumise tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid		Mitteeristav hindamine
4. Arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust		Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
1. Menüü koostamine 1k Auditoorne õpe 8	Alateemad • Menüü tähtsus, Menüü koostamise põhimõtted	Seos õpiväljundiga Koostab juhendamisel

Iseseisev õpe 5	• Põhisöögikordade menüüd	menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest
Iseseisev töö	Töö õppematerjaliga	
Hindamisülesanded	Test	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	
2. Toitumise alused 1k Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 5	Alateemad • Tervisliku toitumise põhimõtted ja põhimõisted, toitainete vajalikkus organismis; • Toitumissoovitused; toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele; erinevate toitumisvajadustega kliendid (taimetoitus, gluteenitalumatus, laktoositalumatus); toiteväärtus; seedesüsteem	Seos õpiväljundiga Koostab juhendamisel menüü vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest Arvutab retsepti alusel toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse
Iseseisev töö	Töö õppematerjaliga	
Hindamisülesanded	Test	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	
3. Kalkulatsiooni alused 1k Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 16	Alateemad • Toiduainete kaalu ja mahuühikud, nende teisendamine; bruto ja netokogused, väljatulek; kaonormide arvutamine; toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine; • Tehnoloogilised kaardid, nende vormistamine arvutis; kaubatellimuse koostamine; tabelarvutusprogrammi kasutamine.	Seos õpiväljundiga Koostab juhendamisel põhisöögikordade toitude tehnoloogilised kaardid, kasutades digivahendeid Arvutab juhendamisel tooraine vajaduse, lähtudes klientide arvust
Iseseisev töö	Koostab kolmekäigulise menüü juhendi alusel lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja	

	ootustest.
Hindamisülesanded	Iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele

Õppemeetodid	Loeng. Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Probleemülesande lahendamine.
Hindamismeetodid	Test, iseseisev töö. Planeerib ja koostab juhendi alusel menüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele. Koostab menüükaarte korrektses eesti keeles kasutades erialast terminoloogiat. Tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, ja iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüü lähtub juhendaja poolt etteantud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootusest • Arvestatud menüü koostamise põhimõtteid • Põhjendab kliendirühma ja menüü valikut • Menüüs on kirjas valmistamismeetodid/ klassikalised terminid • Korrektsed toitude, jookide ja toiduainete nimetused • Menüü on tõlgitud ühte võõrkeelde ja kasutatud lihtsaid roa nimetusi. • Kasutatud ühikuid vastavad toorainele • Välja on toodud külmtöötlemiskaotused • Arvutatud tooraine bruto ja neto kogused • Välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal • Arvestatud kuumtöötlemiskaoga • Kasutatud käibemaksuta ühiku hindu • Arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Juta Laatsit “ Kalkulatsiooni töövihik” 2. Õile Aavik “ Kalkulatsiooniõpetus” 2011 3. Õpetaja konspekt

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Praktiline töö suurköögis	10	Marika Kasvand, Anneli Allert, Marike Reedla, Rita Vaher
Nõuded mooduli alustamiseks	Alustatud moodul Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane osaleb suurköögitöös vastavalt toitlustusettevõtte töökorraldusele, nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		110 tundi	120 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Planeerib suurköögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> planeerib juhendi alusel oma tööd ja korraldab oma töökohta järgides tööohutuse nõudeid alustab ja lõpetab tööd planeeritud ajal, peab kinni tööde ajakavast osaledes meeskonnatöös, vastutades võetud kohustuste täitmise eest eeltötleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid käitleb toiduaineid lähtuvalt hügieeni- ja kvaliteedinõuetest, tagades toidu ohutuse ja kvaliteedi, järgides kehtivat enesekontrolliplaani järgib kogu tööpäeva jooksul isikliku hügieeni nõudeid valmistab toite ja jooke erinevatest toidurühmadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades sobivaid töövahendeid, -võtteid ja -seadmeid ning ressursse säästes teeb puhastus- ja koristustöid köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele käitleb juhendamisel köögis tekkivat prügi teenindab juhendamisel kliente väljastusletis, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest ja väljendades end arusaadavalt eesti keeles 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel		Mitteeristav hindamine
3. Teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid		Mitteeristav hindamine
4. Teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest		Mitteeristav hindamine
5. Töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonomilisi töövõtteid		Mitteeristav hindamine

- vastutab enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest ning tuleb juhendamisel toime ohuolukordades
- analüüsib enda tegevust vastavalt tagasisidele ja annab hinnangu oma töö tulemusele

Mooduli jagunemine

<p>1. Puhastustööd ja keskkonnakaitse 1k, Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted • Mustus • Vee kasutamine puhastustöödel, Ph mõiste puhastuslahuste valmistamine • Puhastusplaan • Keskkonnakaitse • Köögijäätmete sorteerimine sh taara • Jäätmete liigid • Säästlikkuse tähtsus, võimalused • Ökoloogiline jalajälg, globaalprobleemid • Ressursside säästmine ja raiskamine Eestis ja Euroopa Liidus • Minu isiklikud tarbimisharjumused ja nende analüüs 	<p>Seos õpiväljundiga Teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Test</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele</p>	
<p>2. Põhisöögikordade toitide valmistamine ja serveerimine 1k Iseseisev õpe 88 Praktiline töö 120</p>	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Töökorraldus köögis • Toiduhügieen • Seadmed ja töövahendid • Tehnoloogilised kaardid • Toitude ja jookide valmistamine lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, järgides puhastus- ja korrastustööde nõudeid • Portioneerimine ja serveerimine • Puhastus- ja koristustööd köögis ja saali nõudepesus, järgides puhastusplaani • Köögis tekkiva prügi käitlemine 	<p>Seos õpiväljundiga Planeerib suursöögis oma tööd ja töökohta, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid Valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite erinevatest toidurühmadest tehnoloogilise kaardi alusel Teeb juhendi alusel puhastus- ja korrastustöid,</p>

		<p>käitleb prügi, korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta, köögiseadmed ja töövahendid ning peseb nõusid</p> <p>Teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest</p> <p>Töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid</p>
Iseseisev töö	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises	
Praktiline töö	Toitude ja jookide valmistamine, järgides toiduohutuse ja toiduhügieeni nõudeid ning toitude valmistamise tehnoloogiat; puhastus- ja korrastustööd köögis	
Hindamisülesanded	Toitude ja jookide valmistamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	
4. Teenindamine 1k Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 16	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> • Teenindab kliente lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele • Individuaalne ja meeskonnatöö 	Seos õpiväljundiga Teenindab kliente, lähtudes kliendikeskse teenindamise põhimõtetest Töötab individuaalselt ja meeskonnaliikmena, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust, tööohutuse nõudeid ning kasutades ergonoomilisi töövõtteid
Iseseisev töö	Individuaalsed tööd teenindamises	
Praktiline töö	Teenindamine	
Hindamisülesanded	Teenindamine	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele

Õppemeetodid	Praktilised tööd, meeskonnatöö, eneseanalüüs, demonstratsioon
Hindamismeetodid	Praktiline töö, demonstratsioon
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud praktilised tööd ja iseseisev töö.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud praktilised tööd ja iseseisev töö.
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. S.Rekkor A.Kersna M.Merits I.Kivisalu L.Animägi Õ.Muuga 2013 Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo M.Kotkas, A.Roosipõld 2010 Restoraniteenindus, kirjastus Argo 2. S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu Teenindamise kunst 3. S. Rekkor, R. Eerik Katame laua 4. Peolauad (katmine, serveerimine, etikett)

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Menüü koostamine ja kalkulatsioon	5	Marika Kasvand
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud mooduli Menüü planeerimine esimese kursuse osa		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane koostab erinevat tüüpi menüüsid, tooraine- ja hinnakalkulatsioonid ning tehnoloogilisi kaarte		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
38 tundi		92 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripäradest ja ning õigusaktide nõuetest	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> •koostab tellitavate toitade (à la carte) menüü, arvestades menüü koostamise põhimõtteid ning enimlevinud toidutalumatuse ja toiduallergiaid •koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tehnoloogilised kaardid toitumiseärasustega (sh toidutalumatused, toiduallergiad, taimetoitlus) klientidele •tõlgib menüüteksti eesti keelest ühte võõrkeelde ja võõrkeelest eesti keelde, kasutades erialast terminoloogiat •vormistab menüüsid, kasutades digivõimalusi •annab menüüs olevate toitade toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu, lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest •koostab juhendi alusel toitadele tooraine kalkulatsiooni ja arvutab omahinna •vormistab juhendi alusel tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara 	Mitteeristav hindamine
2. Koostab juhendialusel tooraine-ja hinnakalkulatsioonid ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara		Mitteeristav hindamine
3. Vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi		Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
1. Arvutiõpetus 2k Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 20	Alateemad 1. Tekstitöötlus - teksti kujundamine, tabelite ja piltide lisamine teksti. 2. Tabeltöötlus - andmete lisamine ja korrigeerimine. Põhioperatsioonid valemitega. Valemid ja funktsioonid.	Seos õpiväljundiga Vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles, kasutades digivõimalusi
Iseseisev töö	Dokumentide vormistamine	

Hindamisülesanded	Dokumentide vormistamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	
2. Menüü koostamine ja kalkulatsioon 1k Auditorne õpe 16 Iseseisev õpe 10	Alateemad Toitlustusettevõtete eripäradega tutvumine Laste menüü koostamise põhimõtted Eriliste vajadustega klientidele menüü kohandamine	Seos õpiväljundiga Koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest
Iseseisev töö	Ettevõtete kodulehtedega tutvumine Lastele ja eriliste vajadustega klientidele menüü koostamine	
Hindamisülesanded	Ettevõtte tutvustus Lastele ja eriliste vajadustega klientidele menüü koostamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	
3. Menüü koostamine ja kalkulatsioon 2k Auditorne õpe 16 Iseseisev õpe 62	Alateemad A la carte menüü koostamine Toidu ja joogi maksumuse arvutamine Pakkumise koostamine kliendile	Seos õpiväljundiga Koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks, lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest Koostab juhendialusel tooraine-ja hinnakalkulatsioone ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara Vormistab menüüsid eesti ja ühes võõrkeeles,

		kasutades digivõimalusi
Iseseisev töö	A la carte menüü koostamine Tehnoloogiliste ja kalkulatsiooni kaartide koostamine	
Hindamisülesanded	A la carte menüü koostamine Tehnoloogiliste ja kalkulatsiooni kaartide koostamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	

Õppemeetodid	Loeng, digivahendite kasutamine, praktilised harjutused	
Hindamise meetodid	Planeerib ja koostab juhendi alusel a la carte menüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele. Kujundab ja valmistab menüükaarte korrektses eesti keeles kasutades erialast terminoloogiat. Tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat.	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded ja iseseisvad tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planeerib ja koostab juhendi alusel a la carte menüü. • Koostab juhendi alusel a la carte erimenüü vastavalt kliendi vajadustele ja ootustele. • Kujundab ja valmistab kutse-, nime- ja menüükaart. • Planeerib tooraine arvestades töötlemise töötlusvõtteid arvestades toitainete kadusid töötlemisel • Koostab korrektses eesti keeles a la carte menüü kasutades erialast terminoloogiat • Tõlgib menüü ühte võõrkeelde kasutades võõrkeelset erialast terminoloogiat • Tõlgib a la carte menüü teksti oma emakeelest võõrkeelde ja võõrkeelest emakeelde kasutades erialast terminoloogiat • Viitab kirjalikes töödes vastavalt juhendile kasutatud allikatele • Kujundab elektrooniliselt menüükaardi • Koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja jookide tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades • Koostab arusaadavad tehnoloogilised kaardid lähtuvalt Eesti õigekirja nõuetest • Leiab meediast informatsiooni kokandusalaste tekstide kohta ja vastab küsimustele • Kasutab tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamisel Eesti õigekirja nõuete kohast väljendusviisi • Sooritab kalkulatsioonikaardi matemaatilised tehted Arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust • Koostab toitude ja jookide tehnoloogiad lähtudes a la carte menüü eripäradest 	
Õppematerjalid	1. Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011	

- | | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">2. Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria,3. Juta Laatsit “ Kalkulatsiooni töövihik”4. Õile Aavik “ Kalkulatsiooniõpetus” 20115. Õpetaja konspekt |
|--|--|

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Toiduvalmistamine	11	Marika Kasvand, Anneli Allert, Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul Toitlustamine		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		216 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> planeerib ja korraldab juhendi alusel tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi		Mitteeristav hindamine
3. Serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke		Mitteeristav hindamine
4. Kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid		Mitteeristav hindamine

seadmeid

- valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
- valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaigast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile
- valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid
- soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid
- valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseseasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi
- serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele
- kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid
- kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid

Mooduli jagunemine

**1. Toiduvalmistamine
restoraniköögis 2k**

Auditoorne õpe 10
Iseseisev õpe 55

Alateemad

- Varustamise korraldamine ja laomajandus restoraniköögis.
- Inventuur
- Köögitööde planeerimine restoraniköögis
- Tööetappide planeerimine, köögitööde õige järjestus ja ajastamine.
- Tööplaani restoraniköögis
- Meeskonnatöö töökorralduses
- Restoraniköögi töövahendid, seadmed ja materjalid, nende ohutu kasutamine ja puhastamine

Seos õpiväljundiga

Planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas
Kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja

		hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Iseseisev töö	Töö õppematerjalidega	
Hindamisülesanded	Kontrolltöö	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	
2. Toiduvalmistamine restoraniköögis pr.töö 2k Iseseisev õpe 161 Praktiline töö 60	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> • A la carte toitude ja jookide valmistamise viisid, võtted ja serveerimine • A la carte toitude praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest 	Seos õpiväljundiga Valmistab tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke sh toitumiseärasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi Serveerib kliendile tellimuse alusel ja juhendi järgi toite (à la carte) ja jooke Kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhenditele ning järgides tööohutusnõudeid
Iseseisev töö	Töö õppematerjalidega, iseseisev harjutamine	
Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none"> • A la carte toitude ja jookide valmistamise viisid, võtted ja serveerimine • A la carte toitude praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest 	
Hindamisülesanded	<ul style="list-style-type: none"> • A la carte toitude ja jookide valmistamise viisid, võtted ja serveerimine • A la carte toitude praktiline valmistamine ja serveerimine lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	

Õppemeetodid	Loeng, demonstratsioon, õppekäigud, praktiline töö, iseseisev töö, meeskonnatöö		
Hindamismeetodid	Demonstratsioon, õpimapp, test, kontrolltöö. Valmistab ja serveerib vastavalt tellimusele ja tehnoloogilisele kaardile toite ja jooke, järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid ning kasutades sobivaid vahendeid		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel		
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● planeerib ja korraldab juhendi alusel enda tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas, lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast ja järgides tööohutuse ja hügieeni nõudeid ● eeltötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaadusi, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades sobivaid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja -seadmeid ● valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid ● valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ● valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ● valmistab tellimuse alusel toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ● valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ● valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ● valmistab pärimi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutaignast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ● valmistab tellimuse alusel külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ● soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja -seadmeid ● valmistab juhendi alusel toite ja jooke toitumiseseasustega klientidele, arvestades toiduainetes toimuvaid keemilisi muutusi ● serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis kirjeldatud nõuetele ● kasutab ja puhastab restorani seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt, vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid ● kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel puhastusplaanis kirjeldatud puhastustöövahendeid ja puhastusaineid 		
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 2. Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria 3. Praktilise töö juhend 		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad

8	Praktiline töö restoranis	9	Marika Kasvand, Anneli Allert, Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul toiduvalmistamine		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab ja serveerib tellimuse alusel ja tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, planeerides ja korraldades oma tööd, käideldes kaupu, korrastades restorani ruume		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		154 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> ●planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele ●valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest ●hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest ●valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ●vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ●ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt tööplaanile ●kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradele ●annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist ●võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele ●kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu ●hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele, kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust		Mitteeristav hindamine
3. Käitleb kaupu, pakendeid ja taarat ning inventeerib laoseisu vastavalt juhendile, toiduhügieeni nõuetele ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust		Mitteeristav hindamine
4. Teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist		Mitteeristav hindamine
5. Teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid		Mitteeristav hindamine

- käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile
- inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele
- teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid
- valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist
- puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist
- peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist
- nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovib klientidele tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles
- lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires
- katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest
- kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid

Mooduli jagunemine

**1. Toiduvalmistamine
restoraniköögis,
restoraniköogi seadmed
2k**

Iseseisev õpe 122
Praktiline töö 60

Alateemad

- Valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid
- Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaadidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid.
- Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taigatoote 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

Seos õpiväljundiga

Planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest
Valmistab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, tellimuse alusel, tehnoloogilise kaardi järgi toite ja jooke vastavalt klientide soovidele,

	Restoraniköögiseadmete sihipärane kasutamine praktilistes tundides <ul style="list-style-type: none"> • Väikevahendid ja köögiseadmeid restoraniköögis. • Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad) • Kuumtöötlusseadmed (induktsioonseade, tarvikud; kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud; fritüürid; grillseadmed) • Baariseadmed • Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid) • Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine 	kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid ning arvestades toitlustusettevõtte töökorraldust Teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid lähtuvalt ettevõtte puhastusplaanist
Iseseisev töö	Kooliürituste läbiviimine	
Praktiline töö	Praktilised tööd kooli õppelaboris Seadmete kasutamine praktilal õppeköögis ja teenindamisel	
Hindamisülesanded	Situatsioonülesanded toiduvalmistamisel ja teeninduses	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele	
3. Ettevalmistustööd teenindamiseks 2k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 32	Alateemad <ul style="list-style-type: none"> • Ruumide ja laudade kaunistamine. • Lauad, lauapesu (laudade linutamise ja linade ära korjamise tehnilised võtted). • Salvrättide voltimine. • Laua- ja serveerimisnõud, söögiriistad ja serveerimisvahendid. • Eelkatete liigid. • Ettevalmistustööd saalis. • Söögilaudade ettevalmistus (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted). • Eelkatte toimingud. • Selvelauad. • Iseteenindusliin. • Roogade ja jookide serveerimise tehnika. • Portioneeritud toitude serveerimine. • Vaagnalt serveerimine. • Kandikult serveerimine. • Jookide serveerimine. • Kasutatud nõude ja laua koristamine. 	Seos õpiväljundiga Planeerib ja korraldab oma tööd lähtuvalt tööülesandest ja meeskonna tööjaotusest Teenindab kliente, kasutades serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
Iseseisev töö	Kooliürituste läbiviimine	
Praktiline töö	Praktilised ettevalmistustööd teenindamiseks	
Hindamisülesanded	Situatsioonülesanded teeninduses	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded on sooritatud vastavalt õpiväljundite hindamiskriteeriumitele

Õppemeetodid	Loeng, iseseisev töö, meeskonnatöö, praktilised tööd, probleemülesannete lahendamine, õppekäigud
Hindamismeetodid	Praktiline töö, situatsioonülesanne, iseseisev töö, test
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on arvestatud, kui õpilane on sooritatud kõik õpiülesanded ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● planeerib oma tööaega ja korraldab oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele, tööülesandele ja meeskonna tööjaotusele ● valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest ● hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest ● valmistab menüüs olevaid toite ja jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ● vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ● ajastab toitude ja jookide valmistamise vastavalt tööplaanile ● kasutab seadmeid ja vahendeid vastavalt kasutatavale tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale ● annab hinnangu valmistatud toitude ja jookide kvaliteedile, lähtudes nende iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist ● võtab vastu, kontrollib ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele ● kontrollib juhendi alusel igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu ● hindab olemasolevat kaubakogust ja tagab tööks vajaliku tooraine vastavalt etteantud ülesandele ● käitleb prügi, pakendeid ja taarat vastavalt juhendile ● inventeerib laoseisu vastavalt juhendile ja kehtestatud töökorraldusele ● teeb restoraniruumide puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile, kasutades etteantud puhastusvahendeid ja hooldades puhastustarvikuid ● valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist ● puhastab köögiseadmeid ja vahendeid, lähtudes juhendist ● peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist ● nõustab lähtuvalt menüüst klienti ja soovib kliendile tema soovidele vastavaid toite ja jooke eesti keeles ja ühes võõrkeeles ● lahendab iseseisvalt kliendi teenindamisega seotud probleeme oma vastutusala piires ● katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ning ettevõtte teeninduse korraldusest ● kogub, analüüsib ja edastab tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus. 2. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst.

	3. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused.
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Praktika	30	Marika Kasvand
Nõuded mooduli alustamiseks	Alustatud põhiõpingutega		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane täidab juhendamisel koostöös köögi meeskonnaga kokatööülesandeid toitlustusettevõttes		
Praktika			
780 tundi			

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> •koostab kirjaliku materjali praktikale asumiseks, arvestades praktikajuhendit ja rakendades digipädevusi •planeerib isiklikud praktikaeesmärgid, arvestades praktikajuhendit •sõlmib ettevõttega eelkokkuleppe ja tööaja graafiku, kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid •töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena, vastutab võetud kohustuste täitmise eest, arvestades teiste töötajatega, planeerides talle antud tööde valmimise ettenähtud ajaks •järgib tööd tehes ergonoomiat, ettevõtte sisekorraeskirju, toiduhügieeninõudeid, kasutades vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid •täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi •arvutab toitude valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogiliste kaartide alusel •eeltöötleb toiduaineid juhendamisel vastavalt juhendile, vältides liigseid kadusid •valmistab juhendamisel, vastavalt tööplaanile, tehnoloogilisele kaardile, asjakohaste vahenditega erinevaid võileibu, suupisteid, salateid, suppe, kastmeid, toite lihast, kalast, aed-ja teraviljadest, magustoite, taignatooteid, jooke ning enamlevinud Eesti rahvustoite 	Mitteeristav hindamine
2. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid		Mitteeristav hindamine
3. Planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid		Mitteeristav hindamine
4. Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid		Mitteeristav hindamine
5. Teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid		Mitteeristav hindamine
6. Analüüsib oma tööd, eesmärkide saavutamist ja ülesannete täitmist praktikaettevõttes, koostab juhendi järgi praktikaaruande		Mitteeristav hindamine

- serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt tehnoloogilistel kaartidel toodud temperatuurile ja kogusele ning ettevõtte tootmise ja teeninduse eripärale
- peseb saali- ja toiduvalmistamise nõusid, järgides toitlustusettevõtte töökorraldust
- korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel, teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt ettevõtte puhastusplaanile
- käitleb prügi, korrastab ja puhastab köögiseadmed ja töövahendid juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile
- analüüsib oma tööd praktikaettevõttes, arvestades tööandjalt saadud tagasisidet ja andes enesehinnangu oma tööle, praktikaeesmärkide ja õpiväljundite saavutatusele ja toimetulekule praktikaettevõttes
- esitleb praktika tulemust eesti keeles vastavalt juhendile, kasutades digivahendeid

Mooduli jagunemine

<p>1.2. Praktika 1k Praktika 390</p>	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib isikliku praktika eesmärgid <ul style="list-style-type: none"> • Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit. • Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit. 2) tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. • Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. • Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. 3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust <ul style="list-style-type: none"> • Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. • Valib toitide ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel. • Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. • Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. • Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. • Jälgib ettevõtte sisekorraeeskirju. 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist</p> <p>Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele,</p>
---	--	---

	<p>4) töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel. • Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel. • Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel. • Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. • Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha. <p>5) eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eeltötleb 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. <p>6) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koostab kirjalikult praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. • Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. • Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. • Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast. • Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. 	<p>töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid</p> <p>Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid</p> <p>Teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid</p>
Hindamisülesanded	Praktikapäeviku täitmine õppeinfosüsteemis	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet	
2.2 Praktika 2k Praktika 390	<p>Alateemad</p> <p>1) planeerib isikliku praktika eesmärgid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit. • Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit. <p>2) tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. • Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. • Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. <p>3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Planeerib oma isiklikud praktika eesmärgid ja tööülesanded tulenevalt praktikajuhendist</p> <p>Töötab praktikaettevõttes juhendamisel nii individuaalselt kui meeskonnas, järgides</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. • Valib toitade ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel. • Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtsajaks. • Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. • Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. • Jälgib ettevõtte sisekorraeeskirju. <p>4) töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel. • Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel. • Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel. • Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. • Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha. <p>5) eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>6) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koostab kirjalikult praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. • Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. • Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. • Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast. • Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. 	<p>ettevõtte töökorraldust ning toiduhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>Planeerib oma tööd ja töökohta vastavalt tööülesandele ning meeskonna tööjaotusele, töötades säästlikult ja järgides toiduohutuse nõudeid</p> <p>Valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi järgi suurköögi või restorani toite ja jooke, kasutades sobivaid vahendeid ja erinevaid köögitöö tehnikaid</p> <p>Teeb puhastus- ja korrastustöid, käitleb prügi, peseb nõusid ja töövahendeid</p>
Hindamisülesanded	Praktikapäeviku täitmine õppeinfosüsteemis	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet	
Õppemeetodid	Praktikaettevõtte äriideega ja sellest tuleneva menüü, töökorralduse jne tutvumine, praktiline töö.	

	Praktika aruande koostamine, analüüs, esitlus, arutelu.
Hindamismeetodid	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestuse saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd ettevõttes, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Arvestuse saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd ettevõttes, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
Õppematerjalid	1. Järvamaa KHK praktikaaruande koostamise juhend https://jkhk.ee/sites/jkhk.ee/files/praktika_programmid/juhend_praktikaaruande_koostamiseks.pdf 2. Kooli veebilehel praktika dokumendid https://jkhk.ee/et/praktika-0

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Suhtlemine ja asjaajamine	1	Eveli Laurson, Erkki Ehrlich
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab ettekujutuse suhtlemise ja asjaajamise olemusest ja viisidest; õpib valima sobivat kirjalikku ja suulist suhtlemisviisi ja suudab kontrollida oma käitumist		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
8 tundi		18 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab suhtlemisprotsesside seaduspärasusi ning oskab süsteemselt mõelda, konflikte lahendada ja oma tegevust reflekteerida	<ul style="list-style-type: none"> • Suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt etteantud situatsioonile sobivalt, järgides üldtunnustatud käitumistavasid; • Mõistab suulise ja kirjaliku suhtlemise erisust; • Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; • Kasutab erinevaid suhtlemistehnikaid; • Lahendab ja analüüsib tavapäraseid suhtlussituatsioone; • Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi; • Loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; • Mõistab kultuuridevahelisi erinevusi ja arvestab nendega suhtlemissituatsioonides 	Mitteeristav hindamine
2. Kasutab suhtlemisel korrektset asjaajamiskeelt	<ul style="list-style-type: none"> • Koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt; • Koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel avalduse, seletuskirja, volikirja, protokollid; • Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega; • Valib kohase suulise või kirjaliku keelekasutuse lähtuvalt olukorra ametlikkuse määrast 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Asjaajamine 1k Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 9	Alateemad ASJAAJAMINE 1. Asjaajamise, dokumendi ja dokumendihalduse mõiste; 2. Asjaajamise õiguslik keskkond; 3. Dokumentide loomine, dokumentide säilitamine; 4. Meilietikett, virtuaalne suhtlemiskultuur 5. E-kiri ja e-kirjutis, e-kirjade hea tava, vajalikud elemendid, nende vormistamine; 6. Dokumentide vormistamine vastavalt juhendile.	Seos õpiväljundiga Kasutab suhtlemisel korrektset asjaajamiskeelt
Iseseisev töö	E-KIRI, AMETIKIRI digitaalselt allkirjastatud avalduse, algatus- ja vastuskirja koostamine ja vormistamine vastavalt juhendile ning edastamine e- kirjaga	
Hindamisülesanded	AMETIKIRI juhendi alusel ametikirjade koostamine (avaldus, seletuskiri, volikiri, protokoll) MEILJETIKETT, E-KIRI: enamlevinud vigade analüüs ja kirjavahetuse vormistamine ülesande alusel. Digiallkirja lisamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded (AMETIKIRI juhendi alusel ametikirjade koostamine (avaldus, seletuskiri, volikiri, protokoll); MEILJETIKETT, E-KIRI: enamlevinud vigade analüüs ja kirjavahetuse vormistamine ülesande alusel. Digiallkirja lisamine) on sooritatud vastavalt järgmistele hindamiskriteeriumitele: <ul style="list-style-type: none"> ● Koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e- kirja, sh allkirjastab digitaalselt; ● Koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel avalduse, seletuskirja, volikirja, protokoll; ● Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega; ● Valib kohase suulise või kirjaliku keelekasutuse lähtuvalt olukorra ametlikkuse määrast 	
Suhtlemine 1k Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 9	Alateemad SUHTLEMINE 1. Suhtlemisvajadused ja –ülesanded; 2. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine; 3. Suuline ja kirjalik suhtlemine; 4. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Telefonisuhtlus. Internetisuhtlus ja suhtlusvõrgustikud; 5. Erinevad suhtlemissituatsioonid ja käitumine suhtlemissituatsioonides; 6. Konfliktid ning nende tekkepõhjused. Toimetulek konfliktidega. Enesejuhtimine; 7. Meeskonnatöö põhimõtted; 8. Klienditeenindus. Kliendikeskse teeninduse põhimõtted. Teenindussituatsioonid ja nende lahendamine 9. Kultuuridevahelised erinevused	Seos õpiväljundiga Mõistab suhtlemisprotsesside seaduspärasusi ning oskab süsteemselt mõelda, konflikte lahendada ja oma tegevust reflekteerida
Iseseisev töö	SUHTLUSSITUATSIION lahendab iseseisvalt juhendi alusel tavapäraseid suhtlussituatsioone	
Hindamisülesanded	JUHTUMIANALÜÜS etteantud suhtlussituatsioonide analüüs, reaalse käitumissituatsioonide märkamine ja nende analüüs, rollimängud suhtlussituatsioonide lahendamisel	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanne (JUHTUMIANALÜÜS etteantud suhtlussituatsioonide analüüs, reaalse käitumissituatsioonide märkamine ja nende analüüs, rollimängud suhtlussituatsioonide lahendamisel) on soortatud vastavalt järgmistele hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt etteantud situatsioonile sobivalt, järgides üldtunnustatud käitumistavasid; ● Mõistab suulise ja kirjaliku suhtlemise erisust; ● Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; ● Kasutab erinevaid suhtlemistehnikaid; ● Lahendab ja analüüsib tavapäraseid suhtlussituatsioone; ● Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi; ● Loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; ● Mõistab kultuuridevahelisi erinevusi ja arvestab nendega suhtlemissituatsioonides

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	<p>Hindamismeetodid: ÕV 1 - miniloeng, rühmatöö, vestlus, eneseanalüüs, rollimäng, juhtumianalüüs ÕV 2 - miniloeng, praktiliste ülesannete lahendamine, iseseisev töö, rühmatöö, analüüs</p> <p>Hindamisülesanded: ÕV 1 JUHTUMIANALÜÜS etteantud suhtlussituatsioonide analüüs, reaalse käitumissituatsioonide märkamine ja nende analüüs, rollimängud suhtlussituatsioonide lahendamisel</p> <p>ÕV 2 AMETIKIRI juhendi alusel ametikirjade koostamine (avaldus, seletuskiri, volikiri, protokoll) MEILIJETIKETT, E-KIRI: enamlevinud vigade analüüs ja kirjavahetuse vormistamine ülesande alusel. Digiallkirja lisamine</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hindamisülesannete sooritamine lävendi tasemel
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salumaa, Tarmo Aktiivõppe meetodid. I - II / Tarmo Salumaa, Mati Talvik, Alvar Saarniit Tallinn: Merlecons & Co, 2006 ([Tallinn : Pakett]) 2. Klienditeeninduse alused lihtsas keeles / koostaja Sirje Schumann ; Tallinna Tööstushariduskeskus Tallinn : Tallinna Tööstushariduskeskus, 2019 ([Tartu] : [Paar]) 3. Suhtlemisostkustest õpetamisel ja juhtimisel / Heiki Krips

	<p>Tartu : Tartu Ülikooli Kirjastus, c2005 ([Tartu : Tartu Ülikooli Kirjastuse trükikoda]) [2.], täiend. tr.</p> <p>4. Kidron, Anti Suhtlemine : inimsuhted ja suhtlemispsühholoogia / Anti Kidron[Tallinn] : Mondo, 2004 ([Tallinn] : Ühiselu</p> <p>5. Jaskolka. A „Kuidas lugeda ja kasutada kehakeelt“ 2005 Kirjastus Ersen</p> <p>6. Asjaajamiskorra ühtsed alused: https://www.riigiteataja.ee/akt/72783</p> <p>7. Asjaaajmine: https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/asjaajamine/</p> <p>8. Terminoloogia sõnastik: http://www.dokumendihaldus.ee/dokumendihaldus/terminoloogia-sonastik</p> <p>9. Meilietikett: http://kollis.pri.ee/turvalisus/meilietikett.html</p>
--	---

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Suurköögitöö korraldus	4	Anneli Allert
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpetusega taotletakse, et õpilane korraldab suurröögiga tööd klientide soovide ja vajadustest tulenevalt, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse toidu- ja tööhutuse põhimõtteid rakendades		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane korraldab suurröögiga tööd klientide soovide ja vajadustest tulenevalt, planeerib ning kasutab olemasolevaid ressursse toidu- ja tööhutuse põhimõtteid rakendades		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
20 tundi		84 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme	1. Loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme	Mitteeristav hindamine
2. eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi	2. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid	Mitteeristav hindamine
3. korraldab juhendamisel suurröögiga laomajandust	3. Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurröögiga teeninduse korralduse võimalusi	Mitteeristav hindamine
4. planeerib suurröögiga roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurröögiga tootmissüsteemile	4. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale	Mitteeristav hindamine
5. planeerib ja korraldab suurröögiga tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurröögiga eripärast, järgides tööhutust ja hügieeni nõudeid	5. Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise 6. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu 7. Ladustab juhendamisel kaubad 8. Viib läbi juhendamisel inventuuri 9. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule 10. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele 11. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös 12. Väljastab valmistatud roog kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt 13. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel 14. Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse 15. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>1. Suurköögitöö korraldus 1k Auditorne õpe 20 Iseseisev õpe 84</p>	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sissejuhatus moodulisse, toitlustusettevõtete äriideed <ul style="list-style-type: none"> • Suurköögi mõiste • Suurköökide kliendirühmad, nende vajadused, soovid ja ootused • Suurköökide äriideed 2. Suurköögi töökorraldus <ul style="list-style-type: none"> • Suurköögi tootmistöö ja töötaja tegevuse planeerimine 3. Toitlustusettevõtte ruumide jaotus, tehnoloogiliste liinide loogiline järjestus 4. Suurköögi laomajandus <ul style="list-style-type: none"> • Tooraine ja materjalide varumine ja kauba vastuvõtt, ladustamine, säilitamine ning inventeerimine • Suurköögi lao dokumentatsioon 	<p>Seos õpiväljundiga eristab toitlustusettevõtte erinevaid tootmissüsteeme eristab toitlustusettevõtte teeninduse korralduse erinevaid võimalusi korraldab juhendamisel suurköögi laomajandust planeerib suurköögi roogade valmistamise ja serveerimise vastavalt suurköögi tootmissüsteemile planeerib ja korraldab suurköögi tööd individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt suurköögi eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	Individuaalsed tööd toiduvalmistamises ja teenindamises	
<p>Hindamisülesanded</p>	Meeskonnatöö planeerimine	
<p>Hindamine</p>	Mitteeristav hindamine	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	Arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded ja individuaalsed tööd on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme 2. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid 3. Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi 4. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale 5. Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise 6. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu 7. Ladustab juhendamisel kaubad 8. Viib läbi juhendamisel inventuuri 9. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule 	

	10. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele 11. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös 12. Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt 13. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel 14. Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse 15. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet
--	---

Õppemeetodid	Projektiõpe, meeskonnatöö, eneseanalüüs, demonstratsioon
Hindamismeetodid	Meeskonnatöö planeerimine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded ja individuaalsed tööd on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Loetleb juhendi alusel toitlustusettevõtete erinevaid tootmissüsteeme 2. Võrdleb rühmatööna erinevate tootmissüsteemide plusse ja miinuseid 3. Kirjeldab juhendi alusel erinevaid suurköögi teeninduse korralduse võimalusi 4. Põhjendab juhendi alusel teenindusviisi sobivust kliendirühmale 5. Kasutab juhendi alusel erinevaid kaupade tellimise viise 6. Demonstreerib juhendamisel kaupade vastuvõttu 7. Ladustab juhendamisel kaubad 8. Viib läbi juhendamisel inventuuri 9. Ajastab juhendi alusel roogade valmistamise vastavalt teostatava töö mahule 10. Planeerib juhendi alusel roogade väljastamiseks vajalikud töövahendid ja võtted vastavalt ettevõtte teeninduse korraldusele 11. Teeb ettepanekuid juhendite parendamiseks meeskonnatöös 12. Väljastab valmistatud road kalkuleeritud portsjonkaaluga ning esteetiliselt 13. Kirjeldab väljastatavaid roogi toorainete, valmistusviiside alusel 14. Planeerib ühistöös meeskonna tööjaotuse 15. Töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet
Õppematerjalid	S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Eritoitlustus	2	Eveli Volmre
Nõuded mooduli alustamiseks	moodul 1 Sissejuhatus erialasse moodul 3		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
16 tundi		26 tundi	10 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära	1. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel; 2. Selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel; 3. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel; 4. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisealaseid vajadusi juhendi alusel;	Mitteeristav hindamine
2. Kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisealaste iseärasustega klientidele sobivaks	5. Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisealastele spetsiifilistele vajadustele; 6. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; 7. Koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud tehnoloogilised kaardid juhendi alusel;	Mitteeristav hindamine
3. Valmistab toitumisealaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke	8. Valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke; 9. Kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust; 10. Rakendab toidu- ja tööhutuse põhimõtteid; 11. Korraldab oma töökohta iseseisvalt;	Mitteeristav hindamine
4. Koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele	12. Koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele,	Mitteeristav hindamine

koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi	koolilastele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; 13. Koostab ja kohandab menüüd vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Eritoitlustus 1k Auditoorne õpe 16 Iseseisev õpe 26 Praktiline töö 10	Alateemad 1. Ealised iseärasused toitumisel: lasteaialapsed, koolilapsed, eakad, toitlustamine hooldekodudes. 2. Toidutalumused ja toiduallergiad: laktoosi-, kaseiini-, gluteenitalumatus, jm. toidutalumused 3. Taimetoitlus 4. Tsöliaakia ja gluteenitundlikkus. 5. Laktoosi- ja kaseiinitalumatus. 6. Toiduallergiad 7. Ealised iseärasused	Seos õpiväljundiga Kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära Kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisealaste iseärasustega klientidele sobivaks Valmistab toitumisealaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke Koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi
Iseseisev töö	Koostab iseseisva tööna 2 käigulise lõunamenüü taimetoitlasele, kalkulatsiooni ja tehnoloogiliste kaartidega, korrektselt vormistatuna	
Hindamisülesanded	Valmistab koostatud menüü alusel road koos sobivate jookidega	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hindamisülesanded ja individuaalsed tööd on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele: 1. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel; 2. Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel; 3. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatususest ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel;	

	<p>4. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel;</p> <p>5. Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele;</p> <p>6. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi;</p> <p>7. Koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud tehnoloogilised kaardid juhendi alusel;</p> <p>8. Valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke;</p> <p>9. Kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust;</p> <p>10. Rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid;</p> <p>11. Korraldab oma töökohta iseseisvalt;</p> <p>12. Koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi;</p> <p>13. Koostab ja kohandab menüüid vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi</p>
--	---

Õppemeetodid	moodul 1 Sissejuhatus erialasse moodul 3 Abikoka töö
Hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktilised tööd Valmistab koostatud menüü alusel road koos sobivate jookidega
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <p>1. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel;</p> <p>2. Selgitab füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel;</p> <p>3. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel;</p> <p>4. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel;</p> <p>5. Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele;</p> <p>6. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi;</p> <p>7. Koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud tehnoloogilised kaardid juhendi alusel;</p> <p>8. Valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooke;</p> <p>9. Kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust;</p> <p>10. Rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid;</p> <p>11. Korraldab oma töökohta iseseisvalt;</p> <p>12. Koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi;</p> <p>13. Koostab ja kohandab menüüid vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi</p>
Õppematerjalid	<p>1. Aro, A. 100 küsimust toidust ja toitumisest, 2004</p> <p>2. Grün-Ots, I. Kui toit teeb lapsehaigeks, 2009</p> <p>3. Jalak, R. jt. Teadmisi sportlase toitumisest, 2001</p> <p>4. Kasemets, S. Kahe nädala menüü lasteaialapsele, 2009</p>

5. Lege Artis, Haiguspuhune toitumine, 2003
6. Lege Artis, Haigused ja toitumine, 2010
7. Liebert, T. Toitumine: müüdid ja tegelikkus, 2008
8. Põldma, A. Kahe nädala menüü kooliõpilasele, 2010
9. Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008
10. Rekkor, S. jt Toiduvalmistamine suurköögis. 2010 Argo
11. Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011
12. Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria 2011
13. Teesalu, S. Seedimine, toitumine, dieetid, 2001
14. Teesalu, S. Toitumine tõhusalt ja individuaalselt igas eas, 2006
15. Tervise Arengu Instituut, Eesti toitumis- ja toidusoovitused, 2006
16. www.nutridata.ee

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Joogiõpetus	4	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Sooritatud peab olema toiduhügieeni test		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
40 tundi		64 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab jookide sortimenti; 2. Kirjeldab jookide koostist; 3. Kirjeldab jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust; 4. Kirjeldab serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid; 5. Kirjeldab joogikaardi koostamise põhimõtteid; 6. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt; 	Mitteeristav hindamine
2. Planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid	<ol style="list-style-type: none"> 7. Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja; 8. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja; 9. Kontrollib oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu; 10. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure; 	Mitteeristav hindamine
3. Tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele	<ol style="list-style-type: none"> 11. Tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke; 12. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest; 13. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja 	Mitteeristav hindamine

	võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt; 14. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest; 15. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele;	
4. Valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	16. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele; 17. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks;	Mitteeristav hindamine
5. Valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid	18. Valmistab ja serveerib jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Joogiõpetus 1k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 32</p>	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> Mittealkohoolsed joogid <ul style="list-style-type: none"> külmad joogid. kuumad joogid: Tööks vajaminevad kaubad vahendid, realiseerimisajad ja ladustamine. <ul style="list-style-type: none"> Toorainete tundmine. Töövahendid. Serveerimisvahendid ja-nõud Joogikaardi valmistamise põhimõtted <ul style="list-style-type: none"> Toitude ja jookide sobivus. Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine <ul style="list-style-type: none"> Klientidega suhtlemine. Tööohutus- ja hügieeninõuded. 	<p>Seos õpiväljundiga Mõistab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi Planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid Tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele Valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks Valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p>
Iseseisev töö	Klientide teenindamine pidulikel üritustel	
Hindamisülesanded	Praktiline ülesanne. Ülesande soorituse jälgimine, hinnang praktilisele tööle.	

	Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded ja individuaalsed tööd on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. • Planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. • Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt. • Tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele. • Valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. • Valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid. 	
Joogiõpetus 2k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 32	<p>Alateemad</p> <p>1. Alkohoolsed joogid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lahjad alkohoolsed joogid alkoholisisaldus alla 18 % (kääritatud, destilleerimata): Veinid- punased, valged, roosad, vahuveinid, kangestatud veinid (veinimaad, veinitraditsioonid, tuntumad viinamarjasordid, valmistamistehnoloogia, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine, toidu ja veini sobivus); siidrid; õlled- põhjapärimi, pinnapärimi. • Sortiment, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid. • Kanged alkohoolsed joogid alkoholisisaldus üle 18 % (destilleeritud): Viinad, rummid, viskid, bitterid, brändid, liköörid • Sortiment, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid. <p>2. Segujoogid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lühikesed joogid • Pikad joogid (alkoholiga ja alkoholivabad) • Sortiment, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid. <p>3. Tööks vajaminevad kaubad vahendid, realiseerimisajad ja ladustamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toorainete tundmine. • Töövahendid. • Serveerimisvahendid ja-nõud <p>4. Joogikaardi valmistamise põhimõtted</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toitute ja jookide sobivus. <p>5. Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Mõistab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi Planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid Tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele Valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks Valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Klientidega suhtlemine. 	
	6. Tööohutus- ja hügieeninõuded.	
Iseseisev töö	Klientide teenindamine pidulikel üritustel	
Hindamisülesanded	Praktiline ülesanne. Ülesande soorituse jälgimine, hinnang praktilisele tööle. Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded ja individuaalsed tööd on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. • Planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. • Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt. • Tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele. • Valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. • Valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid. 	

Õppemeetodid	Praktiline töö, loeng, esitlus, kirjalikud tööd, iseseisev töö
Hindamismeetodid	Praktiline ülesanne. Ülesande soorituse jälgimine, hinnang praktilisele tööle. Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus:</p> <p>Õpilane on sooritanud hindamisülesanded ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. • Planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. • Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt. • Tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele. • Valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. • Valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid.
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Heldi Kikas, Epp Koger Toidukaubad. ILO; 2. Roosipõld, Kotkas. Restoraniteenindus 2010;www.veinimaailm.ee; 4. Õppefilmidhttp://www.youtube.com/watch?v=LEs_fJo7Jzo 5. Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001

- | | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">6. Teenindamisekunst, Argo 20137. Kokteil. Segujookide kuningas, Argo 20108. Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 20099. Mõlstaad, M. Minu esimene veiniraamat. Varrak, 200310. Keskküla, K. Uusveinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 200811. Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus, 200612. Otspere, U. Joogiraamat – Särav kuld klaasis. Kirjastus Kentaur, 200313. Ugandi, U., Zastserinski, R. Vein ja toit 2. Vana Maailm. AS Ajakirjade kirjastus, 2008 |
|--|--|

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Eesti köök	2	Eveli Volmre
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti köögi ja toidukultuuri eripäradest ja oskused valmistada arhailist ja kaasaegset eesti toitu		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		32 tundi	10 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise	1. Kirjeldab põhilisi kasutatavaid põhitooraineid ja valmistusviise. 2. Selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist. 3. Oskab soovitada Eesti rahvustoite. 4. Teab Eesti päritolu roogi.	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke	5. Valmistab juhendi alusel enamlevinud eesti roogi. 6. Valmistab juhendi alusel enamlevinud rahvuslikke jooke. 7. Serveerib juhendi alusel valmistatud road ja joogid. 8. Kohandab menüü vastavalt kliendi toitumisalastele vajadustele. 9. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. 10. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Eesti köök 1k Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 32 Praktiline töö 10	Alateemad 1. Eesti toidukultuur, muinasajast tänapäeva. • Muinas-, kesk-, tsaari- ja nõukogudeajast pärit toit, uskumused ja tavad 2. Eesti erinevate piirkondade toidukultuurid ja –ideoloogiad, toidukultuuri piirkondlikud aspektid ning eripära. 3. Lastele ja noortele suunatud toiduharidus eesti traditsioonilises toidupropageerimises	Seos õpiväljundiga Kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise Valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke

	<ul style="list-style-type: none"> • Laste toidu ja toidukultuuri alasse teadlikkuse põhimõtted • Teadlikkuse tõstmine pärimuskultuuri ja toiduvahelistest seostest <p>4. Hooajalised ja piirkondlikud toiduained eestlaste toidulaual</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused • Traditsioonidest ja uskumustest mõjutanud eripärad <p>5. Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti toidukultuuriga</p> <p>6. Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eesti köök Põhjamaa köögi osana • Toit Eesti riigi kuvandina • Eesti toidu väärtustamine ja järjepidevuse kindlustamine <p>7. Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine</p>	
Iseseisev töö	Õpimapi koostamine: (sisaldab: Eesti köök, retseptid, piirkondlike toiduainete ja toitude mõistekaart, kodukoha toidupärandi (toidu lugu, retsepti otsimine ja kohandamine jne) leidmine	
Praktiline töö	Eesti köögi roogade valmistamine ja serveerimine	
Hindamisülesanded	Koostab rahvusliku menüü lähtuvalt juhendis toodud informatsioonist kliendi vajaduste osas ja ettevõtte eripärad. Praktilised tööd köögis.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik hindamisülesanded ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded ja individuaalsed tööd on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab põhilisi kasutatavaid põhitooraineid ja valmistusviise. 2. Selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist. 3. Oskab soovitada Eesti rahvustoite. 4. Teab Eesti päritolu roogi., 5. Valmistab juhendi alusel enamlevinud eesti roogi. 6. Valmistab juhendi alusel enamlevinud rahvuslikke jooke. 7. Serveerib juhendi alusel valmistatud road ja joogid. 8. Kohandab menüü vastavalt kliendi toitumisalastele vajadustele. 9. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. 10. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel 	
Õppemeetodid	Interaktiivne loeng; Õpimapp, Rühmatöö; Kirjalikud testid; Praktiline töö.	

Hindamismeetodid	Hindamismeetodid - Iseseisev töö, õpimapp, praktiline töö, test. Koostab rahvusliku menüü lähtuvalt juhendis toodud informatsioonist kliendi vajaduste osas ja ettevõtte eripärast. Praktilised tööd köögis.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab põhilisi kasutatavaid põhitooraineid ja valmistusviise. 2. Selgitab rahvusliku köögi toitaineid koostist. 3. Oskab soovitada Eesti rahvustoite. 4. Teab Eesti päritolu roogi., 5. Valmistab juhendi alusel enamlevinud eesti roogi. 6. Valmistab juhendi alusel enamlevinud rahvuslikke jooke. 7. Serveerib juhendi alusel valmistatud road ja joogid. 8. Kohandab menüü vastavalt kliendi toitumisalastele vajadustele. 9. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. 10. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bardone, E., Plath, U., Kannike, A., Põltsam, I. 101 eesti toitu ja toiduainet. Varrak 2016 2. Kagan, M., Parm, T., Väärt eesti toidud. Suur Eesti Raamatuklubi. 2006 3. Klemetilä, H. Keskaja köök. Varrak. 2008 4. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. 5. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kulinaaria. Argo, 2011. 6. Rekkor, S., Praktiline kulinaaria, Argo 2013 7. Savikko, M., Seapraad ja kartulisalat. Pilguheit Eesti kööki. Guide Marketing 2011 8. Vihma, H. Eesti vana aja söök ja köök. Menu kirjastus. 2017 9. Vihma, H., Värnik, K., Tänapäevane eesti köök. Varrak. 2018 10. Wimberg, Eesti köök. Ajakirjade kirjastus, 2010 11. Eesti toit. www.eestitoit.ee 12. Tänapäevane Eesti köök. Varrak 2018.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Rahvus- ja regionaalköögid	4	Anneli Allert
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköövide eripäradest		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
8 tundi	76 tundi	20 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab Eesti rahvusköögi eripära ja kirjeldab selle kaasajastamise võimalusi	1. Loetleb eesti rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel; 2. Eesti toidu kaasajastamine läbi kaasaegsete toiduvalmistamise – ja serveerimisviisidega;	Mitteeristav hindamine
2. Tunneb enamlevinud rahvusköövide eripärasid ning religiooni mõju toitumistavadele	3. Loetleb erinevate rahvusköövide rahvustoite; 4. Kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel;	Mitteeristav hindamine
3. Valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköövide roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil	5. Koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile; 6. Valmistab erinevate rahvusköövide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiad järgides toiduohutuse põhimõtteid; 7. Serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Eesti rahvuskök 1k Iseseisev õpe 42 Praktiline töö 10	Alateemad 1. Eesti rahvuskök <ul style="list-style-type: none"> Eesti rahvusköögi kujunemine Eesti köögi toorained ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiad Regionaalne Eesti köök ja tuntumad road Kaasaegne Eesti toit 2. Eesti rahvusköögi tuntumate roogade valmistamine	Seos õpiväljundiga Mõistab Eesti rahvusköögi eripära ja kirjeldab selle kaasajastamise võimalusi Valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköövide roogasid ja jooke rahvusköögile

		omasel viisil
Iseseisev töö	Töö õppematerjalidega	
Praktiline töö	Eesti rahvusköögi tuntumate roogade valmistamine	
Hindamisülesanded	Eesti rahvusroogade valmistamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui on sooritatud kõik õpiülesanded ning iseseisvad tööd	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
Maailma rahvaste köögid 2k Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 34 Praktiline töö 10	Alateemad 1. Maailma rahvaste köögid: <ul style="list-style-type: none"> • Erinevate kontinentide köögid • Religiooni mõju toitumistavadele 2. Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine	Seos õpiväljundiga Tunneb enamlevinud rahvusköövide eripärasid ning religiooni mõju toitumistavadele Valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköövide roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil
Iseseisev töö	Töö õppematerjalidega	
Praktiline töö	Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine	
Hindamisülesanded	Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui on sooritatud kõik õpiülesanded ning iseseisvad tööd	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

Õppemeetodid	Praktiline töö, loeng, iseseisev töö, rühmatöö
Hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktiline töö Hindamisülesanne: Eesti ja teiste rahvusköövide roogade valmistamine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud kõik õpiülesanded ning iseseisvad tööd
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Õppematerjalid	1. Kalvik, S. Eesti rahvatoite. Valgus, 1981; 2. Kalvik, S. Pühade ja tavanditoidud. Maalehe Raamat, 1998;

- | | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none">3. Kersna, A. jt. Eesti rahvusköök. Maalehe Raamat, 2004;4. Mikk, M. Eesti rahvustoidud. Tulip OÜ, 2012;5. Rekkor, S jt; Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011;6. http://www.eestitoit.ee7. 450 retsepti kogu maailmast. Varrak 2018.8. Tänapäevane Eesti köök. Varrak 2018. |
|--|---|

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Pagari- ja kondiitritööd	3	Eveli Volmre
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		48 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid	<ol style="list-style-type: none"> Selgitab pagaritöö terminoloogiasid Selgitab kondiitritöö tehnoloogiasid Iseloomustab peamisi köögis valmistatavaid tainasid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest - kirjeldab põhitaigaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi - iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure. 	Mitteeristav hindamine
2. Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taigatest	<ol style="list-style-type: none"> Valmistab juhendamisel erinevatest taigatest valikpagaritooteid Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest 	Mitteeristav hindamine
3. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	<ol style="list-style-type: none"> Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi 	Mitteeristav hindamine

	vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. 13. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
Pagari ja kondiitritööde tehnoloogia 1k Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 32 Praktiline töö 10	Alateemad 1. Pagari ja kondiitritoodete põhitoorained. 2. Taigna temperatuur, konsistents, väljatulek, segamine, kobestamine. 3. Taigna vead. 4. Küpsetamise vead. 5. Pagari- ja kondiitritoodete lisandid: täidised, puisted, võõbad, kreemid.	Seos õpiväljundiga Mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taignatest Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest
Iseseisev töö	Töö õppematerjalidega	
Praktiline töö	Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine	
Hindamisülesanded	Test, pagari- ja kondiitritoodete valmistamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
Pagari ja kondiitritööde tehnoloogia 2k Iseseisev õpe 16 Praktiline töö 10	Alateemad 1. Taigna temperatuur, konsistents, väljatulek, segamine, kobestamine. 2. Taigna vead. 3. Küpsetamise vead. 4. Pagari- ja kondiitritoodete lisandid: täidised, puisted, võõbad, kreemid.	Seos õpiväljundiga Mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid Valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taignatest Töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest

		ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest
Iseseisev töö	Töö õppematerjalidega	
Praktiline töö	Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine	
Hindamisülesanded	Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

Õppemeetodid	Loeng. Mõistekaart. Praktiline töö, meeskonnatöö.	
Hindamismeetodid	Hindamismeetodid - meeskonnatöö, praktiline töö, enesehindamine, iseseisev töö, test Hindamisülesanded: Test, pagari- ja kondiitritoodete valmistamine	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on arvestatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
Õppematerjalid	1. Pagariõppe põhikursus. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/ 2. Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 3. Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Catering-teenindus	2	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilasel on teadmised ja oskused toidlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
20 tundi		32 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Planeerib catering- teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	1. Koostab menüü, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta 2. Planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel 3. Koostab kliendile pakkumiskirja juhendi alusel	Mitteeristav hindamine
2. Teostab ettevalmistustööd catering- teeninduseks	4. Komplekteerib ja pakendab juhendi järgi söögi- ja serveerimisnõud transpordiks 5. Valmistab catering menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid juhendi alusel 6. Pakendab juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid 7. Planeerib ja korraldab juhendi järgi ruumid catering- teeninduseks	Mitteeristav hindamine
3. Teenindab juhendamisel catering – teeninduses	8. Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest 9. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	Mitteeristav hindamine
4. Teeb juhendamisel catering-teeninduse järeltööd	10. Pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks juhendamisel 11. Korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika pakkumise kohas juhendamisel 12. Korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Catering-teenindus 2k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 32	Alateemad 1. Pakkumiskirja koostamine (menüü koostamine, tööplaneerimine) 2. Catering ürituse planeerimine 3. Catering- teeninduseks vajalikud seadmed, töövahendid, abivahendid 4. Toiduohutusnõuded teenuse osutamisel 5. Eel- ja järeltööd catering- teeninduses 6. Catering ürituse läbiviimine	Seos õpiväljundiga Planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele Teostab ettevalmistustöid catering- teeninduseks Teenindab juhendamisel catering – teeninduses Teeb juhendamisel catering-teeninduse järeltööd
Iseseisev töö	Kooli üritustel catering-teeninduse korraldamine	
Hindamisülesanded	Iseseisev töö: catering- ürituse planeerimine Praktiline töö: catering- üritusel osalemine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

Õppemeetodid	Loeng, arutus, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö, eneseanalüüs	
Hindamismeetodid	Iseseisev töö: catering- ürituse planeerimine Praktiline töö: catering- üritusel osalemine	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
Õppematerjalid	1. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. 2. Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoranteenindus. Argo, 2010. 3. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst. Argo, 2013.	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Restoraniteenindus	2	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane teab restoranide organisatsioonilist ülesehitust ja töökorraldust		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
20 tundi		32 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Teab mis on restoran, kes on restoranide kliendid	1. Iseloomustab restorane nende otstarbe järgi; 2. Teab ja tunneb restoranide sortimenti ja teenindustasemeid vastavalt teenindusliigile; 3. Teab kliendi restorani mineku ajendit vastavalt otstarbe järgi ning teenindusahelat toitlustuses;	Mitteeristav hindamine
2. Selgitab restorani organisatsioonilist ülesehitust ja töökorraldust	4. Oskab kirjeldada restorani organisatsioonilist ülesehitust; 5. Selgitab saaliteenindajate ameti- ja tööjuhendeid; 6. Tutvustab teenindusjuhi, vahetusevanema, ülemkelneri, kelneri, ettekandja, veinikelneri, kelneriõpilase ja barista töökohustusi; 7. Tutvustab kelneritele - ettekandjatele esitatavaid nõudeid;	Mitteeristav hindamine
3. Teab saalitöö korralduse põhimõtteid	8. Teab teenindusnorme, individuaalset teenindusviisi, paariviisilist teenindust, meeskondlikku teenindust; 9. Teab teenindusruume ja nende sisustust, nõudeid restoranide sissepääsule, vestibüülile, riidehoiule, tualettruumidele, ootesaalile, suitsetamisruumile;	Mitteeristav hindamine
4. Teab teenindussaalide mööblit ja selle paigutust	10. Teab laudade ja toolide sortimendist vastavalt restorani vajadusele; 11. Kirjeldab mööbli paigutusele ruumis esitatud nõudeid;	Mitteeristav hindamine
5. Tunneb teenindajate tööruumide seadmeid ja sisustust	12. Selgitab kelnerite tööruumi funktsiooni ja ülesannet, väljastusleti vajalikkust, lauanõude pesuruumi, serviisiruumi, pesuladu;	Mitteeristav hindamine

	13. Teab seadmeid ja töövahendeid vastavalt nende kasutusvajadusele: tee ja kohvimasinad, leivalõikamise masin, lauakatmisvahendite ettevalmistuse töölaud, kassaaparaadid, klaasipesumasin, nõudepesumasinad;	
6. Tunneb lauakatmisvahendeid	14. Oskab koostada lauanõude ja lauapesu vajaduse vastavalt menüüle;	Mitteeristav hindamine
7. Selgitab restoranide sortimenti ja joogikaarte	15. Koostab toidu ja joogikaardi vastavalt restorani tüübile.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Restoraniteenindus 2k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 32</p>	<p>Alateemad 1. Restoraniteenindus Restoranide liigid, restoranide sortiment ja teeninduse tasemed, restoranide organisatsiooniline ülesehitus, saalitöö korraldus, teenindussaalide mööbel ja selle paigutus, teenindajate tööruumide seadmed ja sisustus. 2. Teenindamine Teenindamise ettevalmistus, klientide teenindamine tavateeninduses, eriteenindus müügisaalides, bankettide ja peolaudade teenindus</p>	<p>Seos õpiväljundiga Teab mis on restoran, kes on restoranide kliendid Selgitab restorani organisatsioonilist ülesehitust ja töökorraldust Teab saalitöö korralduse põhimõtteid Teab teenindussaalide mööblit ja selle paigutust Tunneb teenindajate tööruumide seadmeid ja sisustust Tunneb lauakatmisvahendeid Selgitab restoranide sortimenti ja joogikaarte</p>
Iseseisev töö	Praktilised tööd kooli suurköögis ja pidulike ürituste ettevalmistamisel ja läbiviimisel	
Praktiline töö	Praktilised tööd kooli suurköögis ja pidulike ürituste ettevalmistamisel ja läbiviimisel	
Hindamisülesanded	Test, õpilase iseseisev töö, praktiline töö Hindamisülesanne Praktiline töö: teenindamine pidulikel üritustel	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja	

	iseseisva töö ülesanded. Hindamisülesanne Praktiline töö: teenindamine pidulikel üritustel
Õppemeetodid	Praktiline töö, loeng, õppevideo ja töö analüüs, probleemipõhine õpe, rühmatöö, õppekäik, test
Hindamismeetodid	Test, õpilase iseseisev töö, praktiline töö Hindamisülesanne Praktiline töö: teenindamine pidulikel üritustel
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Õppematerjalid	1. S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm “Teenindamise kunst”. Tallinna 2013, Argo 2. Maie Kotkas ja Anne Roosipõld „Restoraniteenindus”, Tallinn 2002 , Mainori Kirjastus 3. Sirje Rekkor „Selvelauad”, Tallinn 2001, „Avita” 4. Mati Lukas , Tiina Tšatšua “ Protokoll ja etikett “ , Tallinn, kirjastus “Ambassador”; 2. või 3.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Peoteenindus	2	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks		
	Auditoorne õpe		Iseseisev õpe
	20 tundi		32 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	1. Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati. 2. Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid. 3. Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu.	Mitteeristav hindamine
2. Teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides lähtudes kliendi vajadustest ja soovidest	4. Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu. 5. Katab laud linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.	Mitteeristav hindamine
3. Teostab juhendamisel peoteenindust lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	1. Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest. 2. Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele. 3. Serveerib juhendamisel jooke ja roogi kasutades õigeid tehnikaid. 4. Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd meeskonnatööna. 5. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Peoteenindus 2k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 32	Alateemad 1. Erinevat tüüpi laud toitlustusteeninduses 2. Einete serveerimiseks kasutatavad laud ja nende paigutamine ruumi	Seos õpiväljundiga Planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt

	<p>3. Selvelauad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kasutamine, menüü, laua katmine, arveldamine, korraldajad, külalised, teenindaja <p>4. Banketid, peolauad, vastuvõetud ning nende korraldamine</p> <p>5. Teenindus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teeninduse liigid, • Ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine, • Roogade ja jookide serveerimise tehnika, erinevate roogade serveerimine, • Klientide teenindamisprotsess <p>6. Praktiline teeninduse läbiviimine</p>	<p>kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele</p> <p>Teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides lähtudes kliendi vajadustest ja soovidest</p> <p>Teostab juhendamisel peoteenindust lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p>
Iseseisev töö	Peoteenuse planeerimine ja rakendamine	
Praktiline töö	Peoteenuse planeerimine ja rakendamine	
Hindamisülesanded	Peolaudade teenindamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

Õppemeetodid	Aktiivne loeng, praktiline töö, diskussioon klassis, ideekaart, meeskonna töö, probleemsituatsiooni lahendamine, iseseisev töö, analüüs (eneseanalüüs).
Hindamismeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö, probleemsituatsiooni lahendamine Hindamisülesanne: peolaudade teenindamine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. M. Kotkas, A. Roosipõld „Restoraniteenindus“ Kirjastus Argo, 2010 2. S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu „Teenindamise kunst“, Kirjastus Argo, 2013 3. Müristaja, H Sündmus- ja koosolekukorraldus. ARGO kirjastus Tallinn 2011 4. Õpetaja koostatud foto-, teemakonspektid, õppematerjalid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Kaunistamine ja serveerimine	2	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija teab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada toitude serveerimisel ning kaunistamisel		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
14 tundi		38 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab neid kasutada toitude serveerimisel	1. Kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid; 2. Tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel;	Mitteeristav hindamine
2. Teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid toorained ja töövahendeid	3. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; 4. Valib ja kasutab töövahendid; 5. Valmistab erinevaid roa kaunistamise elemente;	Mitteeristav hindamine
3. Teab erinevaid toitude serveerimise viise ja võimalusi	6. Valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile; 7. Valmistab roa komponendid vastavalt juhendile ja paigutab taldrikule;	Mitteeristav hindamine
4. Teab molekulaargastronoomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaargastronoomilisi võtteid	8. Valmistab lihtsamaid molekulaargastronoomilisi elemente roa kaunistamiseks.	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Kaunistamine ja serveerimine 2k	Alateemad	Seos õpiväljundiga
	1. Värviring 2. Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine 3. Frukto-disain 4. Taignakaunistused 5. Šokolaadikaunistused 6. Karamellikaunistused 7. Roa komponentide paigutamine taldrikule, 8. Kastmete paigutamise võimalused 9. Molekulaargastronoomia olemus ja kasutamise võimalused	Teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab neid kasutada toitude serveerimisel Teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid toorained ja töövahendeid
	Auditoorne õpe 14 Iseseisev õpe 38	

		Teab erinevaid toitude serveerimise viise ja võimalusi Teab molekulaargastronoomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaargastronoomilisi võtteid
Iseseisev töö	Töö õppematerjalidega, kaunistamise ja serveerimisega seotud materjalide leidmine internetist	
Hindamisülesanded	Toitude kaunistamine ja serveerimine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

Õppemeetodid	Praktiline loov töö, loeng, iseseisev töö
Hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktiline loov töö
Mooduli hindamine	Mitmeeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel, sh on sooritatud hindamisülesanded, praktilised tööd ja iseseisvad ülesanded
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Õppematerjalid	C.Hobday ja J.Denbury, 2011, Tänapäev, Garneerimise saladusi Dr. Oetker, 2011, Sinisukk, Garneerimine, kaunistamine, Dekoreerimine E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidas kaunistada toite (vene keeles) E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidas kaunistada magustoite (vene keeles) Ajakirjad “Cake Decorating”, “Cake and sugargraft” Erialased artiklid ajakirjades ja internetis

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Grillimine ja barbeque	2	Sigrit Mäeots,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused välitingimustes erinevate grillseadmete kasutamiseks ning toidu valmistamiseks		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
42 tundi		10 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid	1. Loetleb ja kirjeldab grillseadmeid; 2. Kirjeldab välitingimustes tööohutuse ja -korralduse põhimõtteid; 3. Kirjeldab üldiselt erinevate grillseadmete grillimise eripärasid toiduvalmistamisel;	Mitteeristav hindamine
2. Planeerib ja teostab ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks	4. Planeerib grillimise välitingimustes; 5. Teeb ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks;	Mitteeristav hindamine
3. Valmistab erinevate grillseadmetega grillroogasid	6. Koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt grillseadmele 7. Valmistab erinevate grillseadmetega toite, kasutades vastavale seadmele omaseid toiduvalmistamise tehnoloogiaid järgides toiduohutuse põhimõtteid 8. Serveerib toidud grillroogadele omasel viisil	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Grillimine ja barbeque 2k Iseseisev õpe 42 Praktiline töö 10	Alateemad 1. Grillimise põhimõtted ja eripärad • Ettevalmistustööd välitingimustes toidu valmistamiseks • Toitude valmistamine söegrillil välitingimustes • Toitude valmistamine BBQ ahjus välitingimustes	Seos õpiväljundiga Tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid Planeerib ja teostab ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks Valmistab erinevate grillseadmetega

	grillroogasid
Iseseisev töö	Grillimise kohta materjali otsimine internetist
Praktiline töö	Toitude valmistamine grillil ja serveerimine
Hindamisülesanded	Toitude valmistamine grillil ja serveerimine
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel

Õppemeetodid	Praktiline töö, arutlus, iseseisev töö
Hindamismeetodid	Hindamismeetodid - iseseisev töö, praktiline töö Praktiline töö: toitude valmistamine grillil ja serveerimine
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ põhiselt, st et on sooritatud hindamisülesanded, praktilised tööd ja iseseisvad ülesanded. Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Õppematerjalid	1. E. Tobrelutsjt. Grillimine ja barbecue. Ajakirjadekirjastus 2005 2. H. Ilves. Grillimeaastaringi. Ajakirjadekirjastus 2008 3. S. Pitelkovjt. Grill ja barbecue. Toit elavaltulel. Ajakirjadekirjastus 2012

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Fruktodisain	2	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
20 tundi		32 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Valib fruktodisainiks sobivaid köögi-, juur- ja puuvilju ning sobivaid töövahendeid töö teostamiseks	<ol style="list-style-type: none"> Selgitab erinevate köögi-, juur- ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks. Tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat. Kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid. 	Mitteeristav hindamine
2. Oskab valmistada köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistusi ning kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel ja eksponeerimisel	<ol style="list-style-type: none"> Kavandab töökäigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele Valmistab ette töökoha Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni Esitleb valmistatud kompositsiooni Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Fruktodisain 2k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 32	Alateemad <ol style="list-style-type: none"> Fruktodisainiks kasutatavad töövahendid ja tööohutus <ul style="list-style-type: none"> Nikerdamiseks vajaminevad töövahendid Fruktodisainis kasutatavad töövõtted ja ergonoomika Fruktodisainis kasutatavad toorained ja erinevad materjalid <ul style="list-style-type: none"> Eksootilised köögi-, juur- ja puuviljad, nende kasutamine toiduvalmistamisel Kaunistused puuviljadest, köögiviljadest, juurviljadest <ul style="list-style-type: none"> Köögi- ja puuviljadest seadete valmistamine Kompositsiooni kujundamise põhitõed ja eksponeerimine Valmistoodete säilitamine ja viimistlemine 	Seos õpiväljundiga Valib fruktodisainiks sobivaid köögi-, juur- ja puuvilju ning sobivaid töövahendeid töö teostamiseks Oskab valmistada köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistusi ning kasutada kompositsioonivõtteid
---	---	--

		fruktokaunistuste valmistamisel ja eksponeerimisel
Iseseisev töö	Kompositsiooni koostamine, jäädvustamine ja esitlemine	
Hindamisülesanded	Praktilise ülesande lahendamine Iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud ja jäädvustatud kompositsioon	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

Õppemeetodid	Interaktiivne loeng. Esitluse koostamine ja ettekandmine. Õppevideod, Rühmatöö.	
Hindamismeetodid	Hindamismeetodid - Praktiline töö. Praktiliste oskuste demonstratsioon Hinnatakse praktilise ülesande lahendamist ning iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud ja jäädvustatud kompositsiooni	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded	
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Biller, R. Garneerimine 1997 2. Õppevideod 3. Ajakirjad 4. Õpetaja jaotusmaterjal 	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Kutsemeisterlikkuse arendamine	4	Marika Kasvand, Anneli Allert
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija kasutab uusimaid tehnoloogilisi võtteid, arendab tooteid ja tuleb toime erinevates situatsioonides toiduvalmistamisel		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
64 tundi		40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab erinevat tüüpi menüüsid, lähenedes uuenduslikult toidu valmistamisele ning lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planeerib ja korraldab oma töökoha. 2. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest 3. Koostab ja põhjendab menüüid lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. 4. Valib ja kasutab asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile. 5. Koostab oma tööplaani, planeerib oma tööde järjekorra ja kestvuse 6. Valmistab uuenduslikke toite ja jooke 	Mitteeristav hindamine
2. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest, hoiab oma töökoha korras, planeerib köögi puhastustöid, lähtudes hügieeninõuetest ning planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest, korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele		Mitteeristav hindamine
3. valmistab ja serveerib erinevaid uuenduslikke roogasid, kasutades uusimaid tehnoloogilisi võtteid, järgides toiduhügieeninõudeid ning kasutades ohutuid töövõtteid		Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Kutsemeisterlikkuse arendamine 2k Iseseisev õpe 64 Praktiline töö 40	Alateemad <ol style="list-style-type: none"> 1. Toitude ja jookide uuenduslik valmistamine ja serveerimine <ul style="list-style-type: none"> • Eripärased töövõtted ja tehnoloogia • Uuenduslikud retseptid ja menüüid • Uuenduslikud serveerimisvõtted 	Seos õpiväljundiga koostab erinevat tüüpi menüüsid, lähenedes uuenduslikult toidu valmistamisele ning lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest, hoiab oma töökoha korras, planeerib

		köögi puhastustöid, lähtudes hügieeninõuetest ning planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest, korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele valmistab ja serveerib erinevaid uuenduslikke roogasid, kasutades uusimaid tehnoloogilisi võtteid, järgides toiduhügieeninõudeid ning kasutades ohutuid töövõtteid
Iseseisev töö	Töö õppematerjalidega, uuenduslike retseptide loomine	
Praktiline töö	Toitude valmistamine ja serveerimine	
Hindamisülesanded	Toitude valmistamine ja serveerimine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	

Õppemeetodid	Praktiline töö
Hindamismeetodid	Hindamismeetod - praktiline töö.
Mooduli hindamine	Mitmeeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi e „Arvestatud“ tasandil, st on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded
sh lävend	“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Inglise keel teenindusvaldkonnale	2	Anneli Tumanski
Nõuded mooduli alustamiseks	Vähemalt A1 keeletase õpitavas võõrkeeles		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane suhtleb inglise keeles argisuhtluse situatsioonides kliendina või klienditeenindajana iseseisva keelekasutajana nii kõnes kui kirjas.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
40 tundi		12 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Suhtleb inglise keele argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/ suhtlus situatsioonides oma seisukohti	1. Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisoonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt 2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes 3. Väljendab end/suhtleb keelekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab)	Mitteeristav hindamine
2. Kirjeldab inglise keeles iseennast, oma soove ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi kliendina või klienditeenindajana	4. Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma kaaslast/kaastöötajat	Mitteeristav hindamine
3. Kasutab inglise keele oskuse arendamiseks endale sobivaid inglise keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab inglise keele õpet elukestva õppega	5. Hindab oma võõrkeele oskuse taset 6. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala- ja elukestva õppega 7. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväarsust	Mitteeristav hindamine
4. Mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega inglise keeles suhtlemisel	8. Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades 9. Võrdleb sihtkeele /emakeele* maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone 10. Arvestab sihtkeele kõneleajate kultuurilise eripäraga 11. Tutvustab Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Inglise keel teenindusvaldkonnale 1k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Grammatika: tegusõnade be ja have kasutamine lihtolevikus ja lihtminevikus – (läbivalt kõikide teemade all) 2. Grammatika: Küsilause moodustamine: tegusõna do kasutamine lihtolevikus ja lihtminevikus – (läbivalt kõikide teemade all) 3. Tervitamine, tutvustamine ja hüvastijätt 4. Viisakusväljendid kliendiga vestlemisel. Kohtumiste kokku leppimine. 5. Telefonivestlused. Informatsiooni suuline edastamine. Kirjapildi selgitamine. 6. Numbrid ja järgarvud. Kuupäevad ja tähtajad. 7. Toote või teenuse kirjeldamine ja kliendile soovitude jagamine. 8. Toote mõõtmete ja omaduste kirjeldamine. Tehniliste andmete edastamine. 9. Päringud ja hinnapakumised. Kirjalikud väljendid klienditeeninduses. 10. Arve ja tasumine. Hinnad ja pakkumised. 11. Kaebused/ kliendi nõustamine, vabandamine. Kaebustele vastamine. 12. Kirjalik test ja suuline tagasiside rollimängude koostamisena ette antud klienditeenindussituatsioonide põhjal. 	<p>Seos õpiväljundiga Suhtleb inglise keele argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/ suhtlus situatsioonides oma seisukohti Kirjeldab inglise keeles iseennast, oma soove ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi kliendina või klienditeenindajana Kasutab inglise keele oskuse arendamiseks endale sobivaid inglise keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab inglise keele õpet elukestva õppega Mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega inglise keeles suhtlemisel</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Kordamisharjutused. Tekstide koostamised.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Klienditeeninduses kliendina ja/või klienditeenindajana ette tulevate suhtlussituatsioonide esitamine rollimänguna. Teenindusdialog etteantud teemal.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: <ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab iseseisvalt võrkeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt 2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes 3. Väljendab end/suhtleb keelekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab), 4. Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma kaaslast/kaastöötajat, </p>	

	<p>5. Hindab oma võõrkeele oskuse taset</p> <p>6. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala- ja elukestva õppega</p> <p>7. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust,</p> <p>8. Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades</p> <p>9. Võrdleb sihtkeele /emakeele* maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone</p> <p>10. Arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga</p> <p>11. Tutvustab Eestit ja soovitab külastada mõnda sihtkohta</p>	
<p>Inglise keel teenindusvaldkonnale 2k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Grammatika: tegusõnade be ja have kasutamine lihtolevikus ja lihtminevikus – (läbivalt kõikide teemade all)</p> <p>2. Grammatika: Kõnneviisi moodustamine: tegusõna do kasutamine lihtolevikus ja lihtminevikus – (läbivalt kõikide teemade all)</p> <p>3. Tervitamine, tutvustamine ja hüvastijätt</p> <p>4. Viisakusväljendid kliendiga vestlemisel. Kohtumiste kokku leppimine.</p> <p>5. Telefonivestlused. Informatsiooni suuline edastamine. Kirjapildi selgitamine.</p> <p>6. Numbrid ja järgarvud. Kuupäevad ja tähtajad.</p> <p>7. Toote või teenuse kirjeldamine ja kliendile soovitude jagamine.</p> <p>8. Toote mõõtmete ja omaduste kirjeldamine. Tehniliste andmete edastamine.</p> <p>9. Päringud ja hinnapakumised. Kirjalikud väljendid klienditeeninduses.</p> <p>10. Arve ja tasumine. Hinnad ja pakkumised.</p> <p>11. Kaebused/ kliendi nõustamine, vabandamine. Kaebustele vastamine.</p> <p>12. Kirjalik test ja suuline tagasiside rollimängude koostamisena ette antud klienditeenindussituatsioonide põhjal.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Suhtleb inglise keele argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/ suhtlus situatsioonides oma seisukohti</p> <p>Kirjeldab inglise keeles iseennast, oma soove ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi kliendina või klienditeenindajana</p> <p>Kasutab inglise keele oskuse arendamiseks endale sobivaid inglise keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab inglise keele õpet elukestva õppega</p> <p>Mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega inglise keeles suhtlemisel</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Kordamisharjutused. Tekstide koostamised.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Klienditeeninduses kliendina ja/või klienditeenindajana ette tulevate suhtlussituatsioonide esitamine rollimänguna. Teenindusdialog etteantud teemal.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui hindamisülesanded on sooritatud lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt 2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes 3. Väljendab end/suhtleb keelekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab), 4. Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma kaaslast/kaastöötajat, 5. Hindab oma võõrkeele oskuse taset 6. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala- ja elukestva õppega 7. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust, 8. Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades 9. Võrdleb sihtkeele /emakeele* maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone 10. Arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga 11. Tutvustab Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta

Õppemeetodid	Rollimängud, dialoogid. Kirjalike tekstide koostamine vastavalt näidistele. Suhtlussituatsioonide etendamine võõrkeeles – probleemõpe.
Hindamismeetodid	Klienditeeninduses kliendina ja/või klienditeenindajana ette tulevate suhtlussituatsioonide esitamine rollimänguna. Teenindusdialoog etteantud teemal.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab iseseisvalt võõrkeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt 2. Esitab ja põhjendab lühidalt oma seisukohti erinevates mõttevahetustes 3. Väljendab end/suhtleb keelekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab), 4. Tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma kaaslast/kaastöötajat, 5. Hindab oma võõrkeele oskuse taset 6. Põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, loob seoseid eriala- ja elukestva õppega 7. Eristab võõrkeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust, 8. Kirjeldab oma kasutatavaid suhtluskeskkondi (nende eeliseid, puudusi ja ohte) ja suhtlemist nendes keskkondades 9. Võrdleb sihtkeele /emakeele* maa (de) ja Eesti elukeskkonda, kultuuritraditsioone 10. Arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga 11. Tutvustab Eestit ja soovib külastada mõnda sihtkohta
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bill Mascull (2002): Business Vocabulary in Use. Intermediate. Second edition. Cambridge University Press. 2. Bill Mascull (2006): Business Vocabulary in Use. Elementary. Second edition. Cambridge University Press. 3. Internetimaterjalide põhjal koostatud konspekt.

- | | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">4. Raymond Murphy (1985,1994): English Grammar in Use. A self-study reference and practice book for intermediate students with answers. Second edition. Cambridge University Press.5. Raymond Murphy (1990): Essential Grammar in Use. A self-study reference and practice book for elementary students with answers. Second edition. Cambridge University Press.6. Stuart Redman, Ruth Gairns (1997): English Vocabulary in Use. Pre-intermediate and intermediate. Second edition. Cambridge University Press.7. Stuart Redman, Ruth Gairns (2003): Test Your English Vocabulary in Use. Pre-intermediate and intermediate. Second edition. Cambridge University Press. |
|--|--|

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Vene keel teenindusvaldkonnale	2	Olga Paatsi
Nõuded mooduli alustamiseks	Algajad/ A1 keeletase õpitavas võõrkeeles		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija suhtleb vene keeles argisuhtluse situatsioonides kliendina või klienditeenindajana iseseisva keelekasutajana nii kõnes kui kirjas		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
40 tundi		12 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Kasutab vene keele oskuse arendamiseks endale sobivaid vene keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeletõpet elukestva õppega	<ul style="list-style-type: none"> eristab venekeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust 	Mitteeristav hindamine
2. Kirjeldab vene keeles iseennast, oma soove ja huvisid ja kogemusi kliendina või klienditeenindajana	<ul style="list-style-type: none"> tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma kaaslast/kaastöötajat kasutab iseseisvalt venekeelset põhisonavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt hindab oma võõrkeeletõpet taset põhjendab võõrkeeletõpet õppimise vajalikkust, kasutab kõnes klienditeenindusega seonduvaid viisakusväljendeid. 	Mitteeristav hindamine
3. Väljendab end keelekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab)	<ul style="list-style-type: none"> väljendab end vene keele erinevate osaoskuste kaudu; kasutab õigesti põhi- ja järgarve kuupäevade ja aastaarvude lugemisel saab aru talle esitatud küsimustest kuupäevade ja nädalapäevade kohta, ning vastab küsimustele tutvustab makseviise kasutades õigeid venekeelseid väljendeid saab aru talle esitatud küsimustest ning kasutab küsimustele vastamisel teemakohast sõnavara lihtsates lausetes 	Mitteeristav hindamine
4. Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel	<ul style="list-style-type: none"> arvestab sihtkeeletõpet kõnelejate kultuurilise eripäraga suhtleb vene keeles telefonitsi iseseisvalt; mõistab kaasvestlejate kõnet 	Mitteeristav hindamine

5. Kasutab vene keele oskuse arendamiseks endale sobivaid vene keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab vene keele õpet elukestva õppega	<ul style="list-style-type: none"> eristab venekeelseid teabeallikaid info otsimiseks, kasutab neid ja hindab nende usaldusväärsust 	Mitteeristav hindamine
---	--	------------------------

Mooduli jagunemine

<p>Erialane vene keel teenindusvaldkonnale 1k</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Grammatika: tegusõnade pööramine, lõpetatud ja lõpetamata aspekti tegusõnade kasutamine ja tähendus (läbivalt kõikide teemade all) Grammatika: Nimisõnade sugu, omadussõna ja nimisõna ühildumine, mitmuse moodustamine (läbivalt kõikide teemade all)</p> <p>2. Enesetutvustus (sh sõbrad, võõrkeele vajalikkus minu elus, võõrkeelte oskus) Kooli tutvustus</p> <p>3. Tervitamine, ja hüvastijätt</p> <p>Suulised ja kirjalikud viisakusväljendid kliendiga suhtlemisel</p> <p>4. Numbrid ja järgarvud. Kuupäevad ja tähtajad</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Kasutab vene keele oskuse arendamiseks endale sobivaid vene keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega</p> <p>Kirjeldab vene keeles iseennast, oma soove ja huvisid ja kogemusi kliendina või klienditeenindajana</p> <p>Väljendab end keelekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab)</p> <p>Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel</p> <p>Kasutab vene keele oskuse arendamiseks endale sobivaid vene keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab vene keele õpet elukestva õppega</p>
Iseseisev töö	Kordamisharjutused. Tekstide koostamised. Koostab dialooge antud teemadel (enesetutvustamine, kooli tutvustamine)	
Hindamisülesanded	<ul style="list-style-type: none"> Kirjalik test sõnavara kontrolliks (ristsõna, lünkharjutus, valikvastused, tõlkelaused, leia õige/vale, täida tabel, vii kokku, 	

	<p>kirjuta korrektne sõna vms</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enesetutvustus • Paaristööna rollimängude koostamine ja suuline esitamine • Tarsia mäng- uute väljendite kontroll • Valikvastused, tõkelauseid, leia õige/vale, täida tabel, vii kokku, loe numbreid • Dialoogide koostamine/lugemine • Valikvastused 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma kaaslast/kaastöötajat • kasutab iseseisvalt venekeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt • hindab oma võõrkeele oskuse taset • põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, • kasutab kõnes klienditeenindusega seonduvaid viisakusväljendeid., • väljendab end vene keele erinevate osaoskuste kaudu; • kasutab õigesti põhi- ja järgarve kuupäevade ja aastaarvude lugemisel • saab aru talle esitatud küsimustest kuupäevade ja nädalapäevade kohta, ning vastab küsimustele • tutvustab makseviise kasutades õigeid venekeelseid väljendeid • saab aru talle esitatud küsimustest ning kasutab küsimustele vastamisel teemakohast sõnavara lihtsates lausetes, • arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga • suhtleb vene keeles telefonitsi iseseisvalt; mõistab kaasvestlejate kõnet 	
<p>Erialane vene keel teenindusvaldkonnale 2k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Arveldamine, makseviisid 2. Arve ja tasumine. Hinnad ja pakkumised. 3. Kaebused/ kliendi nõustamine, vabandamine. Kaebustele vastamine. 4. Kirjalik test ja suuline tagasiside rollimängude koostamisena ette antud klienditeenindussituatsioonide põhjal. 	<p>Seos õpiväljundiga Kasutab vene keele oskuse arendamiseks endale sobivaid vene keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega Kirjeldab vene keeles iseennast, oma soove ja huvisid ja kogemusi kliendina või klienditeenindajana</p>

		Väljendab end keelekasutuse erinevate osaoskuste kaudu (loeb, kuulab, räägib, kirjutab) Mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel Kasutab vene keele oskuse arendamiseks endale sobivaid vene keele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab vene keele õpet elukestva õppega
Iseseisev töö	Klienditeeninduses kliendina ja/või klienditeenindajana ette tulevate suhtlussituatsioonide esitamine rollimänguna. Ärikirjade koostamine (arve)	
Hindamisülesanded	<ul style="list-style-type: none"> • Kirjalik test sõnavara kontrolliks (lünkharjutus, valikvastused, tõlkelaused, leia õige/vale, täida tabel, vii kokku. • Dialoogide koostamine/lugemine • Paaristöö • Kirjalik test sõnavara kontrolliks (ristsõna, lünkharjutus, valikvastused, tõlkelaused, leia õige/vale, täida tabel, vii kokku, Tarsia mäng- uute väljendite kontroll 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <p>Hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma kaaslast/kaastöötajat • kasutab iseseisvalt venekeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt • hindab oma võõrkeele oskuse taset • põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, • kasutab kõnes klienditeenindusega seonduvaid viisakusväljendeid., • väljendab end vene keele erinevate osaoskuste kaudu; • kasutab õigesti põhi- ja järgarve kuupäevade ja aastaarvude lugemisel • saab aru talle esitatud küsimustest kuupäevade ja nädalapäevade kohta, ning vastab küsimustele • tutvustab makseviise kasutades õigeid venekeelseid väljendeid 	

	<ul style="list-style-type: none"> • saab aru talle esitatud küsimustest ning kasutab küsimustele vastamisel teemakohast sõnavara lihtsates lausetes, • arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga • suhtleb vene keeles telefonitsi iseseisvalt; mõistab kaasvestlejate kõnet
Õppemeetodid	<p>I kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lühidialoogid • Kirjalike lausete /tekstide koostamine vastavalt näidistele • Suhtlussituatsioonide etendamine vene keeles – probleemõpe • Paaristöö/rühmatöö • Suhtlussituatsioonide etendamine vene keeles – probleemõpe • Tekstide lugemine • Küsimuste koostamine • Paaristöö/rühmatöö • Suhtlussituatsioonide etendamine vene keeles <p>II kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rollimängud, dialoogid. • Kirjalike lausete/tekstide koostamine vastavalt näidistele • Suhtlussituatsioonide etendamine vene keeles – probleemõpe • Sõnavara kontrollimiseks- Tarsia, Kahoot • Ristsõnade lahendamine / koostamine • Lünktekstid
Hindamismeetodid	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus:</p> <p>Hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud vastavalt hindamiskriteeriumitele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tutvustab vestluse käigus iseennast ja oma kaaslast/kaastöötajat • kasutab iseseisvalt venekeelset põhisõnavara ja tuttavas olukorras grammatiliselt üsna õiget keelt • hindab oma võõrkeele oskuse taset • põhjendab võõrkeele õppimise vajalikkust, • kasutab kõnes klienditeenindusega seonduvaid viisakusväljendeid., • väljendab end vene keele erinevate osaoskuste kaudu; • kasutab õigesti põhi- ja järgarve kuupäevade ja aastaarvude lugemisel • saab aru talle esitatud küsimustest kuupäevade ja nädalapäevade kohta, ning vastab küsimustele • tutvustab makseviise kasutades õigeid venekeelseid väljendeid

	<ul style="list-style-type: none"> • saab aru talle esitatud küsimustest ning kasutab küsimustele vastamisel teemakohast sõnavara lihtsates lausetes, • arvestab sihtkeele kõnelejate kultuurilise eripäraga • suhtleb vene keeles telefonitsi iseseisvalt; mõistab kaasvestlejate kõnet
<p>Õppematerjalid</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Internetimaterjalide põhjal koostatud konspekt. 2. Pirjo Salenius. С уважением... Venekeelsed ärikirjad AS Kirjastus По 2003 3. Илана Файман . Самое время! Пособие по русской грамматике для эстонских школ ARGO 2012 4. Илана Файман. Пособие по русской грамматике для эстонских школ. Grammatika.ru Argo 2011 5. Z.Saveljeva, S. Guštšina, I.Mangus Vene ärikeel kesktasemele TEA 2007 6. Irina Kotovitš Vene keele õpik keeltekoostajatele ja kursustele Kolibri 2005 7. I.Mangus Vene keele õpik. Kirjastus TEA 2008 8. Станислав Чернышов, Алла Чернышова. Поехали! Русский язык для взрослых. Базовый курс Санкт-Петербург «Златоуст» 2009 9. Н.Е. Цветова 112 тестов по русскому языку как иностранному. Санкт-Петербург «Златоуст» 2009 10. С.А. Хавронина, Л.А Харламова Практический курс русского языка для работников сервиса Москва 2014 11. Russian for business Textbook Л.В.Котане Русский язык для делового общения Санкт-Петербург «Златоуст» 2014

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Küberturvalisus igapäevatoos	2	Kuldar Okas
Nõuded mooduli alustamiseks	Arvutikasutamise baastase		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandaks süvendatud teadmised ja oskused infoturbe ja andmekaitse valdkonnas mis on vajalikud infoühiskonnas toimetulekuks		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
40 tundi		12 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Selgitab infovara kaitsmise olulisust	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab erinevaid küberohtusid nende käitumise järgi ja teab nendele vastavaid turvameetmeid • eristab adressaatide, sisu ja manuste järgi pahatahtlikud e-kirjad ning määratleb erinevaid petuskeeme • kasutab ja tunneb erinevaid autentimise vahendeid võimaluste piires (k.a kaheastmeline autentimine) • kirjeldab tugeva parooli poliitikat ning oskab seda rakendada 	Mitteeristav hindamine
2. Tuvastab, määratleb ja ennetab erinevaid pahavarasid		Mitteeristav hindamine
3. Tunneb isikuandmete töötlemise peamisi põhimõtteid ning nende õiguslikke aluseid		Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Küberturvalisus igapäevatoos 1k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad <ol style="list-style-type: none"> 1. Infovara kaitsmise olulisus 2. E-kirjadega kaasnevad ohud ning petuskeemid 3. Küberohud ja turvameetmed 4. Erinevad autentimise (paroolid, ID-kaart, mobiilID, biomeetria) vahendid ja võimalused 5. Kaheastmeline autentimine 6. Krüptimine Paroolide loomine, haldamine ja nende nõuded 7. Pahavara tuvastamine, ennetamine, vältimine 8. Isikuandmete töötlemise peamised põhimõtted, andmesubjekti õigused 	Seos õpiväljundiga Selgitab infovara kaitsmise olulisust
Iseseisev töö	Küberturvalisuse juhtumi analüüs, selle hindamine, võimalike ennetus- ja taastemeetmete kirjeldamine	
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. MyCyberHygiene e-kursuse läbimine 2. Küberturvalisuse juhtumianalüüs 	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel. Kasutab vajadusel ülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasaegset infotehnoloogilist riist- ja tarkvara. Vormistamisel on lähtunud korrektsest õppekeelest ja erialasest terminoloogiast.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. MyCyberHygiene e-kursuse läbimine - Töö on arvestatud, kui e-kursus on läbitud ja e-kursuse lõpus olev test täidetud. 2. Küberturvalisuse juhtumianalüüs - Töö on arvestatud, kui etteantud juhtumit on analüüsitud ja välja pakutud vastavast juhtumist lähtudes asja- ja ajakohased ennetus- ja taastemeetmed, et sarnast juhtumit vältida või lahendada.
Küberturvalisus igapäevatoos 2k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad <ol style="list-style-type: none"> 1. E-kirjadega kaasnevad ohud ning petuskeemid 2. Küberohud ja turvameetmed 3. Erinevad autentimise (paroolid, ID-kaart, mobiilID, biomeetria) vahendid ja võimalused 4. Kaheastmeline autentimine 5. Krüptimine Paroolide loomine, haldamine ja nende nõuded <ol style="list-style-type: none"> 6. Pahavara tuvastamine, ennetamine, vältimine 7. Isikuandmete töötlemise peamised põhimõtted, andmesubjekti õigused
Iseseisev töö	Turvaintsidendi analüüs, analüüsi esitlemine
Hindamisülesanded	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analüüsi esitlemine - Turvaintsidendi analüüs 2. Rühmaarutelu - Pahavarade ennetamine ja tuvastamine 3. Valikvastustega test - küberturbe põhimõtted, isikuandmete töötlemise seadus, autentimine ja paroolid
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel. Kasutab vajadusel ülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasaegset infotehnoloogilist riist- ja tarkvara. Vormistamisel on lähtunud korrektsest õppekeelest ja erialasest terminoloogiast.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analüüsi esitlemine - Turvaintsidendi analüüs - Töö on arvestatud, kui juhtumit on analüüsitud asja- ja ajakohaselt lähtudes isikuandmete töötlemise põhimõtetest ja analüüs esitletud 2. Rühmaarutelu - Pahavarade ennetamine ja tuvastamine - Rühmaarutelu on arvestatud kui õppija on osalenud aktiivse meeskonnaliikmena rühmaarutelus 3. Valikvastustega test - küberturbe põhimõtted, isikuandmete töötlemise seadus, autentimine ja paroolid - Töö on arvestatud, kui õppija saavutab testis vähemalt 51% maksimumpunktidest
Õppemeetodid	I kursus <ul style="list-style-type: none"> • Interaktiivne loeng • Esitlus • Analüüs

Seos õpiväljundiga
 Tuvastab, määratleb ja ennetab erinevaid pahavarasid
 Tunneb isikuandmete töötlemise peamisi põhimõtteid ning nende õiguslikke aluseid

	<ul style="list-style-type: none"> • Rühmaarutelu • Praktiline töö <p>III kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interaktiivne loeng • Test • Esitlus • Analüüs • Rühmaarutelu
Hindamismeetodid	<p>I kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> • MyCyberHygiene e-kursuse läbimine • Kirjalik töö – Küberturvalisuse juhtumianalüüs <p>III kursus</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analüüsi esitlemine -Turvaintsidendi analüüs lähtudes isikuandmete töötlemise seadusest • Rühmaarutelu - Pahavarade ennetamine ja tuvastamine • Valikvastustega test – küberturbe põhimõtted, isikuandmete töötlemise seadus, autentimine ja paroolid
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd on sooritatud lävendi tasemel. Kasutab vajadusel ülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasaegset infotehnoloogilist riist- ja tarkvara. Vormistamisel on lähtunud korrektsest õppekeelest ja erialasest terminoloogiast.</p>
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Küberturvalisuse seadus. https://www.riigiteataja.ee/akt/KüTS 2. Andmekaitse materjalid. https://www.rmp.ee/ettevotlus/andmekaitse 3. Küberturvalisuse õiguslik taust. https://oigus.ut.ee/et/teadus/loengusari-tehnoloogia-oigus 4. https://www.aki.ee/sites/default/files/dokumendid/isikuandmete_tootleja_uldjuhend.pdf 5. Küberturbe intsidendist teavitamise vorm. https://www.ria.ee/et/kuberturvalisus/kuberintsidendist-teavitamine.html 6. IT-vaatlik portaal. https://itvaatlik.ee/ 7. Avavõtme infrastruktuur. https://www.id.ee/public/Digiallkirja_v6imalused.pdf 8. Riigi Infosüsteemi Amet. Olukord küberruumis. http://ria.ee/et/kuberturvalisus/olukord-kuberruumis.html 9. Riigi Infosüsteemi Amet. Nõuanded internetikasutajale. http://ria.ee/et/kuberturvalisus/ennetus-ja-nouanded/nouanded.html 10. Targalt Internetis. http://targaltinternetis.ee 11. Isikuandmete kaitse üldmäärus. http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ET/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0679 12. Avaliku teabe seadus. https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012001 13. Infosüsteemide turvameetmete süsteem https://www.riigiteataja.ee/akt/13125331

- | | |
|--|---|
| | <p>14. Infoturbe juhtimise süsteem https://www.riigiteataja.ee/akt/119032012004</p> <p>15. Infoühiskonna teenuse seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/112122018039</p> <p>16. Isikuandmete kaitse seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/104012019011</p> <p>17. Riigisaladuse ja salastatud välisteabe seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/112032015046</p> <p>18. Võrgu- ja infosüsteemide riskianalüüsi nõuded ning turvameetmete kirjeldus https://www.riigiteataja.ee/akt/110072018006</p> |
|--|---|

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Töökultuur ja koostöö multikultuurses keskkonnas	2	Merje Mølter
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja suhtlemisoskused multikultuurses töökeskkonnas töötamiseks ja projektides osalemiseks, arvestades teiste riikide tavasid, töövõtteid ja -kultuuri		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
40 tundi		12 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. Mõistab kultuuriruumi erinevusest, riikide eripäradest ja tavadest tulenevat mõju ühiskonna toimimisele ja töökorraldusele, sh tööandja/organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi välistööjõu kaasamisel ning enda kui töötaja vastutust (sh oma tööalase karjääri kujundamisel)	<ul style="list-style-type: none"> • valib EU riigi (sh Erasmus+ sihtkohariigid), tuginedes asjakohastele infoallikatele • tutvustab meeskonnatöona valitud riigi tausta, analüüsib teadaolevaid kultuurilisi iseärasusi (nimetab võimalikke väljakutseid, ohte/probleeme ja võimalusi organisatsiooni ja välistööjõu jaoks, ning kirjeldab selles enda võimalikku kogemustselleks vajalikke teadmisi- oskuseid 	Mitteeristav hindamine
2. Mõistab kultuuridevaheliste erinevuste mõju suhtlemisele ja töökorralduste andmisele-täitmisele	<ul style="list-style-type: none"> • võrdleb enda valitud organisatsiooni sarnase organisatsiooniga Eestis 	Mitteeristav hindamine
3. Mõistab CV olemust, vajalikkust ja koostamisel korrektse sõnavara ning väljendite kasutamist	<ul style="list-style-type: none"> • koostab kandideerimiseks vajaliku ingliskeelse Europassi CV, kasutades korrektseid termineid 	Mitteeristav hindamine
4. Kirjeldab rahvusvahelise kogemuse kaudu omandatud uusi erialaseid teadmisi ja oskusi, arvestades õpitavat eriala ja õppetaset	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib avaliku esinemise iseseisvalt vastavalt etteantud juhendile, arvestades organisatsiooni töökorraldust, eneseanalüüsi tulemust ja erialaseid õpiväljundeid 	Mitteeristav hindamine
5. Koostab kogemuse jagamiseks temale sobivat formaati kasutades	<ul style="list-style-type: none"> • Koostab blogi/ postri/ meemi/ video vastavalt juhendile 	Mitteeristav hindamine
6. Esitleb saadud kogemust, järgides avaliku esinemise põhimõtteid ja head tava		Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Töökultuur ja koostöö multikultuurses keskkonnas 1k	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	1. Riikide eripärad ja töökorraldused erinevates kultuuriruumides/ piirkondades: 1.1. ootused töötajale vs õpilase omandatud teadmised-oskused; millega välisriiki töötama asudes arvestada: organisatsiooni/ tööandja motivatsioon ja perspektiiv vs töötaja perspektiiv 1.2. kultuuridevaheliste erinevuste mõju suhtlemisel ja korralduste andmisel/täitmisel	Mõistab kultuuriruumi erinevusest, riikide eripäradest ja tavadest tulenevat mõju ühiskonna

	<p>1.3. elamine, transport, kindlustus</p> <p>1.4. Probleemolukordade lahendamine ja koduigatsus</p> <p>2. Europassi CV</p> <p>3. Kogemuse jagamise võimalused: pildistamise, filmimise, blogipostituse, meemi vms kujul; kuidas ja mida jälgida kui teha fotosid nutitelefoni, erinevate plaanide kasutamine muutmaks pildiseeriat vaheldusrikkamaks</p>	<p>toimimisele ja töökorraldusele, sh tööandja/ organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi välistööjõu kaasamisel ning enda kui töötaja vastutust (sh oma tööalase karjääri kujundamisel)</p> <p>Mõistab kultuuridevaheliste erinevuste mõju suhtlemisele ja töökorralduste andmisele-täitmisele</p> <p>Mõistab CV olemust, vajalikkust ja koostamisel korrektse sõnavara ning väljendite kasutamist</p>
Iseseisev töö	<p>Kirjaliku uurimistöö koostamine: kasutab asjakohaseid infoallikaid ja erialast terminoloogiat uurimistöö koostamisel ja esitamisel</p> <p>Ingliskeelse Europassi CV koostamine.</p>	
Hindamisülesanded	<ul style="list-style-type: none"> • kirjalik töö – lühiuurimuse koostamine ja suuline esitamine, kasutades erinevaid (sh digitaalseid) suhtlusvahendeid: • otsib riigi, selle eripärade ja tavade kohta informatsiooni • Kirjalik töö – välisriigis töötamise ja õppimise kohta meeskonnatöona • kirjalik töö individuaaltöona ingliskeelse CV koostamine Europassi keskkonnas https://europa.eu/europass/et 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui teemaga seotud õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik praktilised ülesanded (sh iseseisvad tööd). Uurimustöö tulemuse esitamine, esitlemine, Europassi CV koostamine.	
Töökultuur ja koostöö multikultuurses keskkonnas 2k Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	<p>Alateemad</p> <p>1. Praktilise kogemuse esitluse koostamine ja esitamine</p> <p>2. Kogemuse jagamine pildistamise, filmimise, blogipostituse, meemi vms kujul</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>Kirjeldab rahvusvahelise kogemuse kaudu omandatud uusi erialaseid teadmisi ja oskusi, arvestades õpitavat eriala</p>

		ja õppetaset Koostab kogemuse jagamiseks temale sobivat formaati kasutades Esitleb saadud kogemust, järgides avaliku esinemise põhimõtteid ja head tava
Iseseisev töö	Materjalide kogumine ja allikate leidmine kirjalike tööde ettevalmistamisel	
Hindamisülesanded	<ul style="list-style-type: none"> • Paaristööna esitluse koostamine rahvusvahelise kogemuse kohta • Kirjalik töö - blogi 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Arvestatud, kui teemaga seotud õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud kõik praktilised ülesanded (sh iseseisvad tööd). Rahvusvahelise kogemuse kokkuvõtmine blogi/ postri/ meemi/ video vms vormis (sh välispraktika sooritanud õpilased: keeletest ja minimaalselt 1 nädal Eestis välisõpilasi/ väliskülalisi võõrustanud õpilased: esitatakse ajakava ja tegevuste kirjeldus)	

Õppemeetodid	<ul style="list-style-type: none"> • Loeng • Arutelu • Ajurünnak • Meeskonnatöö kirjalike tekstide koostamisel • Suhtlussituatsioonide etendamine – probleemõpe • Uurimistöe koostamine individuaalselt, paaristöö või rühmatööna • Praktiline töö paaristöö/ meeskonnatööna või iseseisva tööna • Suuline esitus • Ettekanne/esitlus
Hindamismeetodid	<ul style="list-style-type: none"> • kirjalik töö – lühiuurimuse koostamine ja suuline esitamine, kasutades erinevaid (sh digitaalseid) suhtlusvahendeid: • otsib riigi, selle eripärade ja tavade kohta informatsiooni • Kirjalik töö – välisriigis töötamise ja õppimise kohta meeskonnatööna • kirjalik töö individuaaltööna ingliskeelse CV koostamine Europassi keskkonnas https://europa.eu/europass/et • paaristööna esitluse koostamine rahvusvahelise kogemuse kohta • kirjalik töö - blogi
Mooduli hindamine	Mitmeeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on arvestatud, kui kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Moodul loetakse läbituks, kui õpilane on sooritanud kõik praktilised ülesanded (sh iseseisvad tööd).

	Uurimustöö tulemuse esitamine, esitlemine, Europassi CV koostamine. Rahvusvahelise kogemuse kokkuvõtmine blogi/ postri/ meemi/ video vms vormis (sh välispraktika sooritanud õpilased: keeletest ja minimaalselt 1 nädal Eestis välisõpilasi/ väliskülalisi võõrustanud õpilased: esitatakse ajakava ja tegevuste kirjeldus)
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none">1. https://jkhk.ee/et/opiranne2. http://erasmuspluss.ee/3. https://europa.eu/europass/et/create-europass-cv4. http://haridus.archimedes.ee/kajastustekonkurss-opiranne-euroopasse-ja-tagasi5. https://archimedes.ee/archimedese-blogi/6. https://www.delfi.ee/teemalehed/tudengiblogi7. https://euroopanoored.eu/8. https://youtu.be/mRydotaw2ts