

KINNITATUD

direktori käskkiri 05.05.2020 nr 1-1/302

kooli nõukogu kooskõlastus 05.05.2020

protokoll nr 1-2/65/2020

<b>ÕPPEKAVA MOODULI RAKENDUSKAVA KOKK, TASE 4</b>			
<b>Sihtrühm</b>	põhiharidus		
<b>Õppevorm</b>	Statsionaarne koolipõhine õpe		
<b>Mooduli number</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>1</b>	<b>MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ALUSED</b>	<b>2 EKAP</b>	Laida Reitmann
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puudub		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas	1. Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid. 2. Leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist. 3. Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad. 4. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele. 5. Kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid. 6. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.		
2) orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele	7. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutseetikat. 9. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni, tutvub tase 3 nõutavate kompetentsidega. 10. kompetentsidega. 11. Loetleb rühmatööna erinevaid spetsialiseerumise võimalusi omal erialal.		

	<p>12. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</p> <p>13. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</p> <p>14. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid.</p>
3) mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses;	<p>15. Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja</p> <p>16. toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</p> <p>17. Sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused.</p> <p>18. Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.</p>
4) mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid	<p>19. Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.</p> <p>20. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi.</p> <p>21. Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele.</p>
Teemad, alateemad	<p><b>1. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpikeskkonnaga tutvumine.</li> <li>• Õppetöö korraldusega tutvumine</li> <li>• Abikoka õppekava sisu ja ülesehitus.</li> <li>• Toitlustus -,majutusettevõtetega tutvumine lähipiirkonnas</li> </ul> <p><b>2. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab eesmärgid enda õpingutele</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine</li> <li>• Eriala puudutava informatsiooni leidmine INNOVE, Kutsekoja ja EHRL kodulehtedelt.</li> <li>• Kutsestandardiga tutvumine.</li> </ul> <p><b>3. Mõistab turismi tähtsust eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Majutus- ja toitlustusettevõtetega tutvumine</li> </ul> <p><b>4. Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed</li> </ul>
Sh iseseisev töö	Leiab vastavalt juhendile õppetöökõs vajaliku informatsiooni erialastelt kodulehtedelt. Koostab abikoka kutsestandardi alusel kirjalikult kompetentside nimekirja

Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Tööleht, iseseisev töö, õppekäik, esitlus, õpimapp
Hindamine	Mitteeristav hindamine Hindamise aluseks õpimapp, mis sisaldab kolme õpiülesannet: 1) koka kutsestandardi alusel kirjalik loetelu nõutavatest kompetentsidest 2) iseseisev töö vabalt valitud toitlustusettevõtte tutvustus-esitlus 3) õpikäik toitlustusettevõttesse ja õpetaja juhendi alusel kirjalik kokkuvõte
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid 1-3 on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasandil ja sooritatud iseseisev töö.
Sh hindamismeetodid	Kirjalik töö, iseseisev töö, ettekanne/esitlus, õppekäigu kokkuvõte.
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo kirjastus T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	<b>ÕPITEE JA TÖÖ MUUTUVAS KESKKONNAS</b>	<b>5 EKAP</b>	E. Rõuk, E. Kadastik E. Altermann, E. Laurson
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
Õpilane: 1) kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid	Õpilane: 1. Analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga 2. Sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid		

	3. Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega
2) mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi	4. Selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid 5. Kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda 6. Selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi 7. Kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest 8. Valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli 9. Seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused
3) kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	10. Analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas 11. Kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid 12. Kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust 13. Valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile 14. Koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks
4) mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama  Jaotus tundides: teoreetiline töö: tundi iseseisev töö: tundi kokku: tundi	15. Analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes 16. Kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid 17. Selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist 18. Selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Teemad, alateemad</b>
ÕV 1 (+ tundi)	<b>1. Enesetundmine ja selle tähtsus õpitee planeerimisel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Võimed, väärtused, oskused, isikuomadused ja käitumisviisid</li> <li>• Huvi ja hobitegevuse roll õpitee planeerimisel</li> <li>• Suhtlemis- ja koostööoskuste mõju elu-, õpi- ja töörollis</li> </ul>

	<p><b>2. Õppimise olemus ja võimalused</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formaalne, mitteformaalne ja informaalne õppimine. Elukestev õpe</li> <li>• Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad õpikeskkonnad.</li> <li>• Ajamaatriks (ajaplaneerimine)</li> <li>• Õpitava valdkonna seosed teiste valdkondadega (võtmepädevused)</li> <li>• Õppimine Eestis ja välismaal</li> </ul>
ÕV 2 (+ tundi)	<p><b>3. Majandus, selle olemus ja toimimise mehhanismid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Majanduse terminid, mõisted ja toimimise mehhanismid</li> <li>• Eesti majandus ja vaba ettevõtlus</li> <li>• Turg ning selle osapooled</li> <li>• Arukas rahakasutus ja oma elu planeerimine</li> <li>• Töö ja tööturg. Tööjõud majanduses</li> <li>• Ettevõtluse tähtsus ühiskonnas ja selle vormid</li> <li>• Konkurents ja koostöö</li> <li>• Valitsuse ja riigieelarve roll majanduses</li> <li>• Hinnastabiilsus, finantssüsteem ja rahapoliitika</li> </ul> <p><b>4. Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused. tööseadusandlus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tööandja roll, tema õigused ja kohustused</li> <li>• Töövõtja roll, tema õigused ja kohustused</li> <li>• Riiklik töötervishoiu ja tööohutuse strateegia</li> <li>• Töökeskkonna ohutuse ja töötervishoiualane seadusandlus</li> <li>• Tervisekontroll, töötervishoiu- ja töökeskkonnavalased teabematerjalid</li> <li>• Riskianalüüs, tööõnnetus, käitumine tööõnnetuse korral</li> <li>• Lepingulised suhted töö tegemisel.</li> <li>• Töölepingu pooled, nende kohustused ja õigused, töökorraldus, töö ja puhkeaeg, puhkuste liigid.</li> <li>• Töö tasustamine ja sotsiaalsed tagatised</li> </ul>
ÕV 3 (+ tundi)	<p><b>5. Ettevõtlus ja ettevõtlikkus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevõtlus ja selle koht ning olulisus turumajanduses</li> <li>• Ärikeskkonna osapooled ja regulatsioonid</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vastutustundlik ettevõtlus</li> <li>• Sotsiaalne ettevõtlus, selle olemus ja sisu</li> <li>• Turg ja turundus</li> <li>• Finantsid ettevõttes</li> <li>• Ettevõtluse algus, areng ja ka lõpetamise võimalused</li> <li>• Rahvusvaheline majandus ja majandus muutuvmas maailmas, muutused/arengud ettevõtluses</li> </ul>
ÕV 4 (+ tundi)	<p><b>6. Tulevikuoskused</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muutuva õpi- ja töökeskkonnaga kohanemine</li> <li>• Erinevates kultuurikeskkondades töötamine</li> <li>• Oskus kiiresti reageerida ootamatule situatsioonile ja leida lahendusi.</li> </ul> <p><b>7. Planeerimise ja enesejuhtimise viisid</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klassikaline ja kaasaegne lähenemine karjäärile (vertikaalne-, horisontaalne- ja kannapöördekarjäär, kaleidoskoop- ja spiraalkarjäär, piirideta karjäär, tööelu 4,0).</li> </ul> <p><b>8. Tööle kandideerimine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CV koostamise põhitõed</li> <li>• Kandideerimisdokumendid: avaldus, kaaskiri, motivatsioonikiri</li> <li>• Tööintervjuu</li> </ul>
praktika	puudub
iseseisev töö ... tundi	
ÕV 1 (tundi)	ÕPITEE PLANEERIMINE: õpiplaani koostamine (teema / eesmärgid / strateegiad / vahendid, ressursid/ ajamaatriks, plaan / hindamine / refleksioon)
ÕV 2 (tundi)	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; leiab informatsiooni seadustest (tööandja õigused ja kohustused / töövõtja õigused ja kohustused / tööleping / töökorraldus / puhkus); vormistab etteantud juhendi abil oma erialast tuleneva näidistöölepingu.
ÕV 3 (tundi)	MINIUURIMUS: koostab uurimuse kuidas ettevõtte (3-5 ettevõtte näitel) viivad ellu vastutustundliku ettevõtluse printsiipe ja analüüsib selle tulemuslikkust ettevõttes.

ÕV 4 ( tundi)	MONITOORING: monitoorib õpi-, töö- ja karjääriinfot; koostab monitooringu õpitavast erialast arvestades õpi- ja karjäärivõimalusi ning lühi- ja pikaajalisi eesmärke.
<b>Õppemeetodid</b>	Miniloeng, ajurünnak, miniuuring, vestlus, arutelu, reflekteerimine, esitlus, video analüüs, infootsing, individuaalne töö, paaristöö, rühmatöö, õpiobjekti koostamine, eneseanalüüs
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
sh hindekriteeriumid	Hindekriteeriumid esitatakse konkreetse hindamisülesande juures mooduli rakendumisel
sh hindamisülesanded	
ÕV 1	<b>ÕPIPLAAN</b> 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
ÕV 2	<b>ETTEVÕTLUSKESKKOND</b> 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 tegutsevate 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)
ÕV 3	<b>ETTEVÕTLUS JA ETTEVÕTLIKKUS</b> 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 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 finantsprognoside koostamine äriidee kohta, hinnapakkumise ja arve koostamine.
ÕV 4	<b>KARJÄÄRIPLAAN</b> Õppija koostab ja analüüsib enda karjääriplaani, olles eelnevalt esitanud “Monitooringu”. Hinne kujuneb kirjalikus juhendis_ettenähtud kriteeriumite alusel
sh 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, esitus, 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, esitus, PEST ja PESTLE analüüs, ajurünnak, rühmatöö, ärimudeli koostamine
ÕV 4	Eneseanalüüs, esitus, individuaalne tagasiside, mõistekaart / mõistete bingo, rollimäng, tööintervjuu simulatsioon, töökogemuse analüüs
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel.
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haritus ja professionaalsus <a href="https://arvamus.postimees.ee/1992139/haritus-ja-professionaalsus">https://arvamus.postimees.ee/1992139/haritus-ja-professionaalsus</a> (12.01. 2003)</li> <li>2. SA Kutsekoda kodulehel <a href="https://oska.kutsekoda.ee/wp-content/uploads/2016/04/Tulevikutrendid-1.pdf">https:// oska.kutsekoda. ee/wp-content/ uploads/2016/04/ Tulevikutrendid-1.pdf</a></li> <li>3. OSKA raport “Töö ja oskused 2025 <a href="https://epale.ec.europa.eu/et/resource-">https://epale.ec.europa.eu/et/resource-</a></li> </ol>



- [centre/content/too-ja-osku-sed-2025-0](http://www.kutsekoda.ee/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=zEyFW6k8Wsl>
  5. Video „Õppimise kolm vaala“ [https://www.youtube.com/watch?v=k5O\\_plgF3kE](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/?](https://www.kutseregister.ee/standardid/standardid_top2/?)
  12. Euroopa keelemapp <https://europass.ee/keelepapp>
  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\\_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM](https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM)
  19. Rahajutud: [https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ\\_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjUnPmc-2uIa3OdcqVStAUM](https://www.opiq.ee/Kit/Details/223?fbclid=IwAR2ErepyhsQ_8oTweU84qv4ygaahLLOth4RvjUnPmc-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. Finantsaabits : <https://www.minuraha.ee/et/publikatsioonid/finantsaabits>

	25. Finantsinspeksiooni poolt loodud leht: <a href="https://www.minuraha.ee/">https://www.minuraha.ee/</a> 26. Tööelu lehekülg: <a href="https://www.tooelu.ee/">https://www.tooelu.ee/</a> 27. Tööinspeksiooni koduleht: <a href="https://www.ti.ee/est/avaleht/">https://www.ti.ee/est/avaleht/</a> 28. Äriidee potentsiaali hindamine, turukõlblikkuse ja realiseeritavuse hindamine “Ajujaht seminari video”: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=PY68Oy23T4M&amp;t=7s">https://www.youtube.com/watch?v=PY68Oy23T4M&amp;t=7s</a> 29. Ekspordi käsiraamat: <a href="https://www.eas.ee/ekspordi-kasiraamat/">https://www.eas.ee/ekspordi-kasiraamat/</a>
--	--

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
3	<b>ABIKOKA TÖÖ</b>	<b>12 EKAP</b>	Kati Adul, Sigrit Mäeots, Marika Kasvand, Mare Teesalu
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul 1		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid	1. Kirjeldab menüü alusel toitute ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid 2. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile 3. Kasutab menüüsolevate toitute ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid 4. Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke 5. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha 6. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest 7. Annab oma tööle enesehinnangu		
2) käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikult	8. Mõistab toiduhügieeni põhimõtteid lähtudes Toiduseadusest. 9. Mõistab ettevõtte enesekontrolliplaani sisu ja sellega seotud tegevusi köögis. 10. Selgitab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamise vajadust 11. Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast		
3) teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning	12. Valib ja kasutab eesmärgipäraselt asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile 13. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest		

töövahendeid vastavalt kasutusaja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist	14. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted
4) ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainetegruppide hoiunõuetele	15. Ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet 16. Ladustab kauba, arvestades erinevate toiduainetegruppide hoiunõuded 17. Abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele 18. Kirjeldab toiduaineid lähtudes toidutoorme ja toidu sortimendist, kvaliteedist, maitseomadustest ja kasutamisevõimalustest
Teemad, alateemad	<p><b>1. Toitude ja jookide põhivalmistamisviisid 5 EKAP</b></p> <p>2. Tehnoloogilise kaardi kasutamine toitude ja jookide valmistamisel.</p> <p>3. Töö planeerimine köögis.</p> <p>4. Aed- ja teraviljatoodete eeltöötlemine.</p> <p>5. Toitude valmistamine etteantud retseptuuri järgi ( lihtsaid salateid; suppe; aedvilja- ja pastalisandeid; munatoite)</p> <p><b>6. Toiduhügieeni põhimõtted 2 EKAP</b></p> <p>7. Toiduseadus</p> <p>8. Isikliku hügieeni nõuded</p> <p>9. Ettevõtte enesekontrolliplaan</p> <p><b>10. Ressursside säästlik kasutamine 1 EKAP</b></p> <p><b>11. Keskkonnaprobleemid. Jäätmetehooldus. Jäätmete liigid. Kahjuritõrje 1 EKAP</b></p> <p><b>12. Köögiseadmed (ÕV3) 12 tundi 1 EKAP</b></p> <p>1. Köögiseadmete kasutamine ja puhastamine.</p> <p>2. Töövahendid ja GN nõud (mõõtevahendid, eeltöötlusvahendid, kuumtöötlusvahendid)</p> <p>3. Ettevalmistusseadmed (köögiviljalõikur, kaalud, koorimismasin)</p> <p>4. Kül- ja kuumsäilitusseadmed</p> <p>5. Kuumtöötlusseadmed</p> <p>6. Nõudepesumasinad</p> <p><b>13. Puhastustööd (ÕV3) 18 tundi 2 EKAP</b></p>
Sh iseseisev töö	Individaalsed tööd suurköögis
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, arutlus, praktiline õpe, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav

Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikide hindamisülesannete teostamine lävendi tasemel. Moodulhindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab a) Sooritatud hügieeni test b) Sooritatud praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja eneseanalüüsiga c) Õppekõõgi puhastusplaan d) Tõend läbitud esmaabi koolituse kohta
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, õpimapp, praktilised tööd, test
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A. jt. Kulinaaria. Argo, 2011. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suurröõgis. Argo, 2010. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Ö., Praktiline Kulinaaria. Argo kirjastus 2013 Õpimapi koostamise juhend. Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. Schumann, S.; Lapp, S.; Alt, H. (2000) Koristaja ABC. Tallinn. Kirjastus K., „Koristamine see on lihtne“ õppefilm Kuura, E. (2003) Puhastusteenindus. Tallinn kirjastus. Ilo.

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
4	TEENINDUSE ALUSED	4 EKAP	Marike Reedla
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodul 1, 3		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	1. Kirjeldab juhendi alusel teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel. 2. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel. 3. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel.		

	4. Kirjeldab kliendi teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast.
2) lahendab juhendamisel teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele, väljendab ennast arusaadavalt	5. Valib juhendamisel suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest 6. Kasutab juhendamisel teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. 7. Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel. 8. Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras. 9. Valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele 10. Kasutab juhendamisel korrektselt erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis
3) teeb ettevalmistused ning teenindab kliente iseteenindusliinis, selvelaudades ja istumisega laudades vastavalt koka korraldustele	11. Koostab juhendamisel korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja. 12. Katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu. 13. Serveerib juhendamisel toite ja jooke ning katab laudu. 14. Valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks. 15. Teenindab kliente juhendamisel lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.
Teemad, alateemad	<b>1. Klienditeeninduse alused</b> Kliendikeskne teenindus toitlustuses. Teeninduse mõiste ja olemus. Teeninduse kvaliteet. Teeninduslik mõttelaad. Kliendikeskne teenindus. Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi. Klientide turvalisus ja hügieen. <b>2. Kutsealane eesti keel</b> Kutsealase informatsiooni hankimine. Töölalased keelekasutuse situatsioonid. Kutsealane terminoloogia.

	<p>Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult.</p> <p><b>3. Teenindus ja müük</b> Klientide tagasiside hankimine. Toitlustusteenindajale esitatavad nõuded. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud. Toitlustusteenindaja kuvand.</p> <p><b>4. Ettevalmistustööd teenindamiseks</b> 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 toitade serveerimine. Vaagnalt serveerimine. Kandikult serveerimine. Jookide serveerimine. Kasutatud nõude ja laua koristamine.</p>
Sh iseseisev töö	Referaat „Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi“
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, probleemülesannete lahendamine, esitlus, ideekaart, erinevad teenindussituatsioonid, rollimäng, õppefilmid. Töö õpikuga vastavalt juhendile, Iseseisev töö, praktilised tööd
Hindamine	Mitteeristav

	<p>Hindamise aluseks kolm õpiülesannet:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Teostab positiivse kliendikontakti alustamist ja lõpetamist, on teenindusvalmis ja kasutab kliendiga suhtlemisel klienditeeninduse aluseid.</li> <li>2) Rakendab praktilises töös positiivse kliendisuhte printsiipe.</li> <li>3) Teostab praktilisi töid (nt laudade paigutamine ruumis, salvrätide voltimine, laudade linutamine jne)</li> </ol>
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud läveni ehk „Arvestatud“ tasemel, sooritatud on iseseisev töö (referaat) ja praktilised tööd
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktilised tööd
Õppematerjalid	<p>Esmamulje teeninduses - <a href="http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/">http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/</a> - VANKeR programmi raames</p> <p>Kelneri töövõtted <a href="http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/">http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</a></p> <p>Klientide rühmitamine - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/">http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/</a> - VANKeR programmi raames</p> <p>Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus.</p> <p>Lauakatmine <a href="http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/">http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</a></p> <p>Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst.</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused.</p> <p>Salvrätide voltimine <a href="http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/">http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/</a></p> <p>Teeninduskett - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/">http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/</a> - VANKeR programmi raames</p> <p>Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/">http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/</a> - VANKER programmi raames</p> <p>Toitlustuse alused 2 AP (E-kutsekool, Vanker programmi raames) 2009.a.</p> <p>Veaolukorrad teeninduses - <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/">http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/</a> - VANKeR programmi raames</p>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
5	SUURKÖÖGITÖÖ	10 EKAP	Kati Adul, Sigrit Mäeots, Marika Kasvand, Eveli Volmre
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10		

<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ning jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasustest ning klientide vajadustest ja ootustest
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
1) valmistab juhendamisel toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid</li> <li>2. Kasutab juhendi alusel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid</li> <li>3. Valmistab juhendamisel suurköögitoite ja jooke suurtes kogustes, kasutades tehnoloogilisi kaarte, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest</li> <li>4. Vastutab väljastatavate roogade õige portsjonkaalu eest, vältides üle- ja puudujääke</li> <li>5. Käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele,</li> <li>6. Arvestab tooraine vajadust ja kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid</li> </ol>
2) iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest</li> <li>8. Selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele</li> <li>9. Iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende omadustest ja põhitaitainelisest koostisest</li> </ol>
3) koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest	<ol style="list-style-type: none"> <li>10. Koostab juhendi alusel söögikorra menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest</li> <li>11. Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest</li> <li>12. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi</li> <li>13. Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü</li> </ol>
4) koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogiaja kalkulasioonikaardid, arvutab tooraine vajaduse ja kalorraaži	<ol style="list-style-type: none"> <li>14. Koostab toitude ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid nii kirjalikku kui elektroonilist etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades.</li> <li>15. Teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid</li> <li>16. Arvutab tooraine kg ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast</li> <li>17. Arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast</li> <li>18. Arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust</li> <li>19. Arvutab protsentuaalselt ja koguseliselt abitabelite toel tooraine külm- ja kuumtöötlemiskaod</li> <li>20. Arvutab põhisöögikorra kalorraaži kasutades selleks abitabeleid</li> </ol>
5) planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta suurköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast ning	<ol style="list-style-type: none"> <li>21. Planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökoha</li> <li>22. Planeerib juhendi alusel köögis tööülesannetesooritamiseks piisava ajavaru, toorained ning</li> </ol>



tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest	sobiva võimsusega seadmed 23. Kasutab tööks suurkõõgiseadmeid ja väiketöövahendeid, arvestades ohutusnõudeid
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Toiduvalmistamise alused ja koka praktiline töö 4 EKAP</b> Suurkõõgi toidud/teemad: supid, kastmed, teraviljatoidud, köögiviljaroad, hakklihatoitud, hautatud lihatoitud, munaroad, lihtsamad kalaroad, lihtsamad magustoidud</li> <li>2. <b>Toiduainete grupid, nende toitaineline koostis. 1 EKAP</b></li> <li>3. Liha ja lihaliigid, erinevad tootmisviisid.</li> <li>4. Subproduktid ja lihatooted.</li> <li>5. Kala ja kalatooted, mereannid.</li> <li>6. Toidurasvad</li> <li>7. Vähemtuntud puu-ja köögiviljad</li> <li>8. Lisained toidus</li> <li>9. <b>Menüü mõiste ja menüüdes kasutatav terminoloogia. 1 EKAP</b></li> <li>10. Menüü koostamist mõjutavad tegurid.</li> <li>11. Tervisliku toitumise tähtsus ja vajadus.</li> <li>12. Toidukorrad, toidukordade menüüde koostamine erinevatele kliendirühmadele.</li> <li>13. Toiduportsjonite koostamise alused.</li> <li>14. Erinevate toitumisvajadustega kliendid. Menüü koostamine erinevatele elanikkonna rühmadele. Menüü analüüsimine. Toidukaart, selle koostamise ja kujundamise põhimõtted, tüübid.</li> <li>15. Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine</li> <li>16. <b>Kalkulatsioon, oma- ja müügihinna arvutamine, kaloraaži arvutamine 3 EKAP</b></li> <li>17. Bruto ja neto, külma ja kuumtöötlemiskaod.</li> <li>18. Teisendamine, % -arvutused, suhtarvu kasutamine toiduvalmistamisel</li> <li>19. kg, l ja tükihinna arvutamine</li> <li>20. tehnoloogilise kaardi vormistamine</li> <li>21. kaloraaži arvutamine abitabelite toel</li> <li>22. toiduainete asendamine retseptis</li> <li>23. tellimislehe koostamine omahinna arvutamine</li> <li>24. <b>Köögitööde planeerimise tasandid. 1 EKAP</b></li> <li>25. Töö eesmärkide planeerimine</li> </ol>

	<p>26. Oma töö planeerimine</p> <p>27. Igapäevase töö planeerimine</p> <p>28. Kasutegurid</p> <p>29. Koka töökoha planeerimine Töövahendite ja toorainete varumine. Tööplaani koostamine.</p>
Sh iseseisev töö	Õpimapp (retseptuurid ja tööjuhendid), Is töö 1: Tehnoloogilise kaardi koostamine etteantud juhendi alusel. Is töö 2: Teisendamise ülesanded ja % ülesanded IS töö 3: Tellimislehe koostamine etteantud retseptide alusel.
Sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine
Õppemeetodid	Loeng, praktiline töö, töölehed, ideekaart, meeskonnatöö, tehnoloogiline kaart, õpimapp valmistatud roogadega, esitlus
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud praktilised tööd ja iseseisev töö.
Sh hindamismeetodid	Õpimapp, praktiline töö, test, esitlus
Õppematerjalid	<p>S. Rekkor, A. Kersna, M. Merits, I. Kivisalu; Toiduvalmistamine suurköögis; ARGO 2010; Tallinn</p> <p>H. Kikas. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. Ilo 2004</p> <p>Maailma toiduainete entsüklopeedia. TEA Kirjastus 2006</p> <p>E. Mihkels. Poodi kalale. Ajakirjade kirjastus 2010</p> <p>V. Müller. Sealiha. Suur kokaraamat. TEA Kirjastus 2012</p> <p>A. Iburg. Vürtsileksikon. Maalehe Raamat 2002</p> <p>A. Rausch. Maitsetaimede leksikon. Maalehe Raamat 2002</p> <p>A. Kang. Köögiviljaraamat. Ajakirjade Kirjastus 2006</p> <p><a href="http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf">http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf</a></p> <p><a href="http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend">http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend</a></p> <p><a href="http://www.tallegg.ee">http://www.tallegg.ee</a></p> <p><a href="http://www.tere.ee">http://www.tere.ee</a></p> <p><a href="http://www.agri.ee">http://www.agri.ee</a></p> <p><a href="http://www.dansukker.com">www.dansukker.com</a></p> <p><a href="http://www.toitumine.ee">www.toitumine.ee</a></p>

	<a href="http://www.wikipedia.org">www.wikipedia.org</a> Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik" Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011 Soovitatav kirjandus: Kokassaar, U.; Vihalemm, T & Zilmer, M. 2006. Normaalne söömine. (olemas raamatukogus). Urmas Kokassaare ja Mihkel Zilmeri artiklid erinevates ajakirjades („Rohuteadlane“, Tervisplus“ ; „Eesti Loodus“ jne)
--	--

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
6	<b>RESTORANI KÖÖGI ALUSED</b>	<b>4 EKAP</b>	Sigrit Mäeots, Marika Kasvand, Kati Adul
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest ja vajadustest		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	1. Eeltötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid kül- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni; 2. Valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitöö tehnikaid, kül- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes; 3. Valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi; 4. Vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitude kohta		
2) selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös	5. Kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist; 6. Iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist.		
3) kirjeldab klassikalise restoraniköögi	7. Kirjeldab klassikalise restoraniköögi toitude ja jookide valmistamise tehnoloogiaid;		

toitude ja jookide valmistamise tehnoloogiaid ning koostab lõunarestorani 4-käigulise menüü lähtudes menüü koostamise põhimõtetest ja toitlustusettevõtte eripärast	8. Koostab lõunarestorani 4-käiguluse menüü lähtudes menüü koostamise põhimõtetest ja toitlustusettevõtte eripärast.
Teemad, alateemad	<p><b>1. Koka praktiline töö 2 EKAP</b></p> <p>2. Valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</p> <p>3. Valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, linnulihast ja kalast, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid.</p> <p>4. Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, või biskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</p> <p>5. Valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</p> <p><b>6. Protsessid kulinaarsel töötlemisel. 1 EKAP</b></p> <p>7. Toiduvalmistamisel toimuvad kasulikud ja kahjulikud muutused toiduainetes.</p> <p>8. Süsivesikud. Ehitus ja omadused. Süsivesikute muutumine kulinaarsel töötlemisel. Käärimine.</p> <p>9. Rasvad. Ehitus ja omadused. Rasvade muutumine kulinaarsel töötlemisel.</p> <p>10. Valgud. Ehitus ja omadused. Lihavalgud. Kalavalgud.</p> <p>11. Liha ja kala valkude muutumine kulinaarsel töötlemisel.</p> <p>12. Piimavalgud. Munade ja köögiviljade valgud.</p> <p>13. Lisaainete lisamise keemiline põhjendus.</p> <p><b>14 Klassikalised restoraniköögi toidud ja joogid: 0,5 EKAP</b> soojad ja külmad eelroad, supid, pearoad lihast, linnulihast ja kalast, kastmed ja lisandid pearoogadele, desserdid ja soojad ning külmad joogid.</p> <p><b>15. Lõunasöögiarestorani menüü koostamise põhimõtted 0,5 EKAP</b></p>
Sh iseseisev töö	Õpimapp (retseptuurid ja tööjuhendid)
Sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine

Õppemeetodid	Loeng, näitlikustamine, praktiline töö. oskuste demonstratsioon, meeskonnatöö, õpimapp, iseseisev töö, enesehinnang. arutelu
Hindamine	Mitteeristav Hindamise aluseks õpiülesannete sooritamine ja iseseisva töö esitamine.
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud praktilised tööd ja iseseisev töö.
Sh hindamismeetodid	Õpimapp, iseseisvad tööd , praktiline töö
Õppematerjalid	Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Maie Kotkas; Anne Roosipõld Restoraniteenindus. Argo Kirjastus 2010

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
7	ERITOITLUSTUS	3 EKAP	Eveli Volmre
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	moodul 1 Sissejuhatus erialasse moodul 3		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) kirjeldab juhendi alusel erinevate toitumiseärasustega klientide toitumise eripära	1. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisealaseid erisusi juhendi alusel. 2. Selgitab füüsilisest kooremusest 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.		
2) kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri	5. Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisealastele spetsiifilistele vajadustele.		

toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks	6. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; 7. Koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud tehnoloogilised kaardid juhendi alusel.
3) õppija valmistab toitumisalaste 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 tööohutuse põhimõtteid 11. Korraldab oma töökohta iseseisvalt
4) koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi	12. Koostab ja kohandab menüüid lasteaialastele, koolilastele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; 13. Koostab ja kohandab menüüid vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi
Teemad, alateemad	<b>1. Ealised iseärasused toitumisel:</b> lasteaialapsed, koolilapsed, eakad, toitlustamine hooldekodudes. <b>2. Toidutalumatused ja toiduallergiad:</b> laktoosi-, kaseiini-, gluteenitalumatus, jm. toidutalumatused <b>3. Taimetoitlus</b> <b>4. Tsöliaakia ja gluteenitundlikkus.</b> <b>5. Laktoosi- ja kaseiinitalumatus.</b> <b>6. Toiduallergiad</b> <b>7. Ealised iseärasused</b>
Sh iseseisev töö	Lihtsa menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng, arutelu, iseseisev töö, praktilised tööd.
Hindamine	Mitteeristav Valmistab koostatud menüü alusel road koos sobivate jookidega, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaartidest, toitlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja –seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult. Esitleb koostatud menüü kaasõppijatele selgitades konkreetse kliendi vajadusi ning põhjendades
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud läveni tasemel, Iseseisev töö ja praktilised tööd on sooritatud
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktilised tööd

Õppematerjalid	<p>Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007.  Rekkor, S. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2006.  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo, 2007.  Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008  Jaansoo, S. jt. Menüüd ja retseptid lastele. TAI, 2008  Rekkor, S.,M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurröögis. Tallinn: Argo, 2010  Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma.D., Aavik, Ö., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011.</p>
----------------	---

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
8	EESTI TOIDUKULTUUR	1 EKAP	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud põhiõpingute moodulid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab Eesti toidukultuuri arengut ja kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) kirjeldab meeskonnatöona kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende, kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid	1. Kirjeldab Eesti toidukultuuri trende		
2) kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut, võrdleb meeskonnatöona Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega	2. Võrdleb eesti toidukultuuri teiste köögikultuuridega		
<b>Teemad, alateemad</b>	<b>1. Eesti toidukultuur</b> Kultuuri tähendus; Toiduained eestlaste toidulaual; Toiduvalmistamise viisid, söögiajad; Eesti rahvustoidud; Tavanditoidud;		

	Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused <b>2. Rahvusvaheline toidukultuur (euroopa ja aasia riigid)</b>
Sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. ,meeskonnatöö, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasandil ehk „Arvestatud“,
Sh hindamismeetodid	Õpimapp , meeskonnatöö
Õppematerjalid	Eesti toit. <a href="http://www.eestitoit.ee">www.eestitoit.ee</a> . <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/7_kaasaegne_eesti_kk.html">www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/7_kaasaegne_eesti_kk.html</a> Maailmatoidud .

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
<b>9</b>	<b>PAGARI- JA KONDIITRITEHNOLOOGIA</b>	<b>3 EKAP</b>	Sigrit Mäeots, Marika Kasvand, Kati Adul
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud põhiõpingute moodulid		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmisi pagaritoodete toorainetest, enamlevinud taiginate ning nendest pooltoodete ja toodete valmistamiseks.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid	1. Selgitab pagaritöö terminoloogiaid 2. Selgitab kondiitritöö tehnoloogiaid		
1) valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid valikpagaritooteid erinevatest taiginatest	3. Valmistab juhendamisel erinevatest taiginatest valikpagaritooteid 4. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult ning vastavalt toiduhügieeni nõuetele 5. Säilitab juhendamisel toiduaineid ning pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele 6. Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule 7. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi jooksul		



	8. Sooritab juhendamisel lihtsamaid matemaatilisi tehteid 9. Annab juhendamisel hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest
2) töötab juhendamisel meeskonna liikmena lähtudes töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	10. Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt töökorralduse põhimõtetele. 11. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel järgides puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. 12. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.
Teemad, 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.
Sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. Mõistekaart. Praktiline töö, meeskonnatöö
Hindamine	Mitteeristav Eeltötleb ja valmistab juhendi alusel erinevaid taignaid Valmistab lisandeid, vormib ja küpsetab tainast tooteid juhendamisel Järgib toiduainetele ja valmistoodetele esitatavaid säilitusnõudeid Annab juhendamisel hinnangu toodete kvaliteedile enne küpsetamist ja küpsetamise järel Annab juhendamisel hinnangu enda ja meeskonna tegevusele praktilistes harjutustes
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasandil, praktilised ja iseseisev töö sooritatud
Sh hindamismeetodid	Meeskonna töö, praktiline töö, enesehindamine
Õppematerjalid	Pagariõppe põhikursus. <a href="http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</a> . Kondiitri tehnoloogia. <a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf</a> .

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
10	ABIKOKA PRAKTIKA	8 EKAP	
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodulid 1, 3, 4, 5		

<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitumise valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
1) planeerib isikliku praktika eesmärgid	1. Koostab materjalid ja eesmärgid praktikale asumiseks arvestades praktikajuhendit. 2. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.
2) tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	3. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaaettevõtte alusel. 4. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaaettevõtte alusel. 5. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaaettevõtte alusel.
3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	6. Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. 7. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel. 8. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtsajaks. 9. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. 10. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. 11. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.
4) töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	12. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel. 13. Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel. 14. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel. 15. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. 16. Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.
5) eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	17. Eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest. 18. Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt. 19. Tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. 20. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. 21. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel. 22. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.
6) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande	23. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. 24. Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. 25. Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. 26. Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast. 27. Esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane

	töölaseks arenguks.
Teemad, alateemad	<b>1. Praktika dokumentatsioon</b> avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded. <b>2. Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne.</b>
Sh iseseisev töö	Praktika aruande koostamine
Sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine
Õppemeetodid	Praktikaettevõtte äriideega ja sellest tuleneva menüü, töökorralduse jne tutvumine, praktiline töö. Praktika aruande koostamine, analüüs, esitlus, arutelu.
Hindamine	Mitteeristav Kasutab ülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasaegset infotehnoloogilist riist- ja tarkvara ning vormistamisel korrektset õppekeelt ja erialast terminoloogiat, samuti võõrkeelset. Annab hinnangu oma tegevusele ja arengule praktikaprotsessis, koostab praktika aruande
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktiline töö ettevõttes, praktika aruanne
Õppematerjalid	Järvamaa KHK kirjalike tööde vormistamise juhend <a href="http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeode-koostamise-juhend.php">http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeode-koostamise-juhend.php</a> Kooli veebilehel dokumendid õppijale ja praktika dokumendid <a href="http://jkhk.ee/media/Dokumendid/Oppekorralduseeskiri.pdf">http://jkhk.ee/media/Dokumendid/Oppekorralduseeskiri.pdf</a> <a href="http://jkhk.ee/pages/praktika.php.jkhk.ee">http://jkhk.ee/pages/praktika.php.jkhk.ee</a>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
11	SUURKÖÖGI PRAKTIKA	8 EKAP	Siugrit Mäeots, Kati Adul, Marika Kasvand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Moodulid 1, 3, 4, 5, 6, 7, 10		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka		

toitude valmistamisel ja serverimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena	
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
1) planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koostab materjali praktikale asumiseks (avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit</li> <li>2. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit</li> <li>3. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit</li> </ol>
2) tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel.</li> <li>5. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel.</li> <li>6. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.</li> </ol>
3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.</li> <li>8. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.</li> <li>9. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks.</li> <li>10. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.</li> <li>11. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</li> <li>12. Järgib ettevõtte sisekorraeskirju.</li> </ol>
4) töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid	<ol style="list-style-type: none"> <li>13. Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel.</li> <li>14. Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel.</li> <li>15. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel.</li> <li>16. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele.</li> <li>17. Puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha.</li> </ol>
5) eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	<ol style="list-style-type: none"> <li>18. Eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtetest.</li> <li>19. Valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt.</li> <li>20. Tööplaanile, arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</li> <li>21. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</li> <li>22. Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.</li> <li>23. Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</li> </ol>
6) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande	<ol style="list-style-type: none"> <li>24. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</li> <li>25. Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.</li> <li>26. Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele.</li> <li>27. Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast.</li> </ol>

	28. Esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.
Teemad, alateemad	<b>3. Praktika dokumentatsioon</b> avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded. <b>4. Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne.</b>
Sh iseseisev töö	Praktika aruande koostamine
Sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine
Õppemeetodid	Praktikaettevõtte äriideega ja sellest tuleneva menüü, töökorralduse jne tutvumine, praktiline töö. Praktika aruande koostamine, analüüs, esitus, arutelu.
Hindamine	Mitteeristav Kasutab ülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasaegset infotehnoloogilist riist- ja tarkvara ning vormistamisel korrektset õppekeelt ja erialast terminoloogiat, samuti võõrkeelset. Annab hinnangu oma tegevusele ja arengule praktikaprotsessis, koostab praktika aruande
Sh hindakriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktiline töö ettevõttes, praktika aruanne
Õppematerjalid	Järvamaa KHK kirjalike tööde vormistamise juhend <a href="http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeode-koostamise-juhend.php">http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeode-koostamise-juhend.php</a> Kooli veebilehel dokumendid õppijale ja praktika dokumendid <a href="http://jkhk.ee/media/Dokumendid/Oppekorralduseeskiri.pdf">http://jkhk.ee/media/Dokumendid/Oppekorralduseeskiri.pdf</a> <a href="http://jkhk.ee/pages/praktika.php.jkhk.ee">http://jkhk.ee/pages/praktika.php.jkhk.ee</a>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
12	RESTORANIKÖÖGI TÖÖ	8 EKAP	Marika Kasvand, Kati Adul, Sigrit, Mäeots
Nõuded mooduli alustamiseks	Moodulid 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11		

<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest ja vajadustest.
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
1. valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eeltötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid kül- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist,</li> <li>2. Realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni;</li> <li>3. Kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja – võtteid;</li> <li>4. Valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitoote tehnikaid, kül- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes;</li> <li>5. Valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi;</li> <li>6. Vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitude kohta.</li> </ol>
2) arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Arendab meeskonnas uusi tooteid, lähtuvalt juhendist</li> <li>8. Kirjeldab valdkonnas toimuvaid uuendusi ja uusi tooteid</li> <li>9. Loetleb info allikaid, kust leiab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta</li> </ol>
3) kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid	<ol style="list-style-type: none"> <li>10. Planeerib toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt nende kasutusjuhendile ja tööülesandele</li> <li>11. Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt ja järgib tööohutusnõudeid</li> <li>12. Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid, lähtuvalt hooldusjuhendist ja puhastusplaanist</li> <li>13. Valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained ning teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile</li> </ol>
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Toiduvalmistamine restoraniköögis (teooria ja praktiline) 4 EKAP</b></li> <li>2. Valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</li> <li>3. 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.</li> <li>4. Valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, või biskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni</li> </ol>

	<p>nõudeid</p> <p>5. Valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid</p> <p><b>6. Uute toidutrendide tutvustus 2 EKAP</b></p> <p>7. Toodete arendus</p> <p><b>8. Restoraniköögiseadmete sihipärane kasutamine praktilistes tundides. 2 EKAP</b></p> <p>9. Väikevahendid ja köögiseadmeid restoraniköögis.</p> <p>10. Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad)</p> <p>11. Kuumtöötlusseadmed (induktsioonseade, tarvikud;</p> <p>12. Kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud; fritüürid;</p> <p>13. Grillseadmed</p> <p>14. Baariseadmed</p> <p>15. Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid)</p> <p>16. Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine</p>
Sh iseseisev töö	Õpimapp (retseptuurid ja tööjuhendid)
Sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine
Õppemeetodid	Loeng, näitlikustamine, praktiline töö, oskuste demonstratsioon, meeskonnatöö, iseseisev töö, enesehinnang. arutelu
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud praktilised tööd ja iseseisev töö.
Sh hindamismeetodid	Õpimapp, iseseisvad tööd, praktiline töö
Õppematerjalid	Rekkor, S jt Praktiline kulinaaria. Argo, 2013. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Maie Kotkas; Anne Roosipõld Restoraniteenindus. Argo Kirjastus 2010

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
13	<b>KÖÖGITÖÖ KORRALDUS</b>	<b>2 EKAP</b>	Kati Adul, Sigrit Mäeots, Marika Kasvand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11		

<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija täidab ettevõtte enesekontrolliplaanist tulenevaid tegevusi köögis, planeerib ja korraldab juhendi alusel enda ja abikokkade tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid.
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
1) mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontrollib kauba vastuvõtul ja töö käigus kauba kvaliteeti ja kogust, realiseerimisaega, vastavust dokumentatsioonile</li> <li>2. Ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele arvestades laomajanduse põhimõtteid</li> <li>3. Hindab olemasolevat kaubakogust lähtuvalt tööülesandest</li> <li>4. Koostab kaubatellimuse lähtuvalt juhendist</li> <li>5. Käsitleb ja säilitab kauba- ja taaradokumentatsiooni lähtuvalt juhendist</li> <li>6. Inventeerib juhendamisel laoseisu vastavalt juhendile Fikseerib vastavale vormile enesekontrolliplaanis nõutud näidud</li> <li>7. Järgib köögitöös isikliku hügieeni nõudeid</li> <li>8. Valmistab ette oma töökohta ja hoiab selle korras tööaja vältel lähtuvalt tööülesandest ja koostatud tööplaanist järgides toiduhügieeni nõudeid</li> </ol>
2) planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. Planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökohta vastavalt tööplaanile</li> <li>10. Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid</li> <li>11. Lähtub oma töö planeerimisel tehnoloogilisest kaardist ja etteantud tellimustest</li> </ol>
3) mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega	<ol style="list-style-type: none"> <li>12. Juhendab ja korraldab meeskonna tööd köögis lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega, jälgides ja kontrollides enda ja teiste töö kvaliteeti ning võttes vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest</li> <li>13. Kogub, analüüsib, täpsustab, tõlgendab ja edastab tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni lähtuvalt tööülesandest</li> <li>14. Loob positiivse tööõhkkonna, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades erialaste kompetentside arengut, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist</li> <li>15. Vastab kaastöötajate küsimustele lähtuvalt tööülesandest</li> </ol>
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Laorumide jaotus. Toidukauba vastuvõtt ja ladustamine ning säilitamine 0,5 EKAP</b></li> <li>2. Nõuded laorumidele.</li> <li>3. Säilitamise kaod</li> <li>4. Varustamise korraldus.</li> </ol>



	5. Laodokumentatsioon. 6. Arve-saatelehe vormistamine 7. Lattu toidukauba arvele võtmine 8. Laost toidukauba maha kandmine 9. Taaramajandus. 10. Inventuur-mõiste, eesmärk 11. Ettevõtte enesekontrolliplaan 12. Toidu kuumtöötlemine, jahutamine ja müümine. 13. Isiklik hügieen 14. <b>Töökorralduse põhimõtted restoraniköögis, tööde järjekord ja ajastamine 1 EKAP</b> 15. Koka töökoha korraldamine. Mise en place 16. Ergonoomiline töökeskkond ja töövõtted. 17. Ametijuhendid. 18. Tööaeg, - graafik <b>19. Kaastöötajate juhendamine 0,5 EKAP</b>
Sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng. projektitöö, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasandil ehk „Arvestatud“, praktilised tööd ja iseseisev töö sooritatud.
Sh hindamismeetodid	Test, õpimapp, iseseisvad tööd, projekt
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kulinaaria. Argo, 2011.

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
14	<b>MENÜÜ KOOSTAMINE</b>	<b>2 EKAP</b>	Marika Kasvand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11		

<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid, koostab juhendi alusel à la carte menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
1) koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogiaja kalkulasioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades</li> <li>2. Arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust</li> <li>3. Vormistab tehnoloogilise kaardi ja toiduainete tellimuse lähtuvalt juhendist</li> </ol>
2) koostab juhendi alusel à la carte menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Koostab menüü pakkumise konkreetsele sihtrühmale vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid</li> </ol>
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Kalkulasiooniõpetus</b></li> <li>2. Koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogia-kalkulasioonikaardid</li> <li>3. Arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust</li> <li>4. Vormistab tehnoloogilise kaardi ja toiduainete tellimuse lähtuvalt juhendist</li> <li>5. <b>A la carte menüü koostamine</b></li> <li>6. <b>Pakkumise koostamine kliendile</b></li> <li>7. <b>Toitlustusettevõtete eripäradega tutvumine</b></li> <li>8. <b>Lastemenüü koostamise põhimõtted</b></li> <li>9. <b>Eriliste vajadustega klientidele menüü kohandamine</b></li> </ol>
Sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Loeng., iseseisev töö
Hindamine	<p>Mitteeristav</p> <p>Õppija koostab à la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulasiooni kaardid.</p> <p>Arvutab lähtuvalt menüüst toidu omahinna ja müügihinna.</p> <p>Koostab menüü pakkumise vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid</p>
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad

Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi tasandil ehk „Arvestatud“, praktilised tööd ja iseseisev töö sooritatud.
Sh hindamismeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kulinaaria. Argo, 2011.

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
15	<b>RESTORANIKÖÖGI PRAKTIKA</b>	<b>9 EKAP</b>	Marika Kasvand, Sigrit Mäeots, Kati Adul
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud I õppeaasta jooksul põhiõpingute moodulid.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	1. Koostab materjali praktikale asumiseks (avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit 2. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit 3. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit		
2) töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	4. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. 5. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.		
3) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle	6. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. 7. Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. 8. Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. 9. Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast. 10. Esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.		
Teemad, alateemad	1. <b>Praktika dokumentatsioon</b> avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded.		

	<b>2. Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne., praktika aruanne</b>
Sh iseseisev töö	Praktika aruande koostamine
Sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine
Õppemeetodid	Praktikaettevõtte äriideega ja sellest tuleneva menüü, töökorralduse jne tutvumine, praktiline töö. Praktika aruande koostamine, analüüs, esitlus, arutelu.
Hindamine	Mitteeristav Kasutab ülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasaegset infotehnoloogilist riist- ja tarkvara ning vormistamisel korrektset õppekeelt ja erialast terminoloogiat, samuti võõrkeelset. Annab hinnangu oma tegevusele ja arengule praktikaprotsessis, koostab praktika aruande
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktiline töö ettevõttes, praktika aruanne
Õppematerjalid	Järvamaa KHK kirjalike tööde vormistamise juhend <a href="http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeode-koostamise-juhend.php">http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeode-koostamise-juhend.php</a> Kooli veebilehel dokumendid õppijale ja praktika dokumendid <a href="http://jkhk.ee/media/Dokumendid/Oppekorralduseeskiri.pdf">http://jkhk.ee/media/Dokumendid/Oppekorralduseeskiri.pdf</a> <a href="http://jkhk.ee/pages/praktika.php.jkhk.ee">http://jkhk.ee/pages/praktika.php.jkhk.ee</a>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
<b>16</b>	<b>KOKATÖÖ PRAKTIKA</b>	<b>13 EKAP</b>	Kati Adul, Sigrit Mäeots , Marika Kasvand
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid: 1, 3, 4, 5, 6, 7,		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd köögis koostöös köögi meeskonnaga, täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui	1. Koostab materjali praktikale asumiseks (avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit		

organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit</li> <li>3. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit</li> </ol>
2) õppija tutvub toitlustusettevõtte kui organisatsiooniga ning köögi ja teeninduse korraldusega ettevõttes	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</li> <li>5. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.</li> </ol>
3) õppija töötab köögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni – ja tööohutusnõudeid, eeltötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsilisi muutusi toiduainetes;</li> <li>7. Valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi;</li> <li>8. Vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele</li> </ol>
4) koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</li> <li>10. Annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.</li> <li>11. Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele.</li> <li>12. Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast.</li> <li>13. Esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.</li> </ol>
Teemad, alateemad	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Praktika 10 EKAP</b></li> <li><b>2. Praktika dokumentatsioon 1 EKAP</b> avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded.</li> <li><b>3. Praktikaettevõtte äriidee ja sellest tulenev menüü, töökorraldus jne., praktika aruanne 2 EKAP</b></li> </ol>
Sh iseseisev töö	Praktika aruande koostamine
Sh praktika	Õpiväljundite kinnistamine
Õppemeetodid	Praktikaettevõtte äriideega ja sellest tuleneva menüü, töökorralduse jne tutvumine, praktiline töö. Praktika aruande koostamine, analüüs, esitlus, arutelu.
Hindamine	Mitteeristav Kasutab ülesannete täitmisel ja vormistamisel kaasaegset infotehnoloogilist riist- ja tarkvara ning vormistamisel korrektset õppekeelt ja erialast terminoloogiat, samuti võõrkeelset. Annab

	hinnangu oma tegevusele ja arengule praktikaprotsessis, koostab praktika aruande
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Positiivse hinde saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
Sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, praktiline töö ettevõttes, praktika aruanne
Õppematerjalid	Järvamaa KHK kirjalike tööde vormistamise juhend <a href="http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeede-koostamise-juhend.php">http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeede-koostamise-juhend.php</a> Kooli veebilehel dokumendid õppijale ja praktika dokumendid <a href="http://jkhk.ee/media/Dokumendid/Oppekorraldusees kiri.pdf">http://jkhk.ee/media/Dokumendid/Oppekorraldusees kiri.pdf</a> <a href="http://jkhk.ee/pages/praktika.php.jkhk.ee">http://jkhk.ee/pages/praktika.php.jkhk.ee</a>

## VALIKÕPINGUD 10 EKAP

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	PEOTEEININDUS	4 EKAP	Marike Reedla
Nõuded moodul alustamiseks	Läbitud moodulid: 4, 6, 7, 8, 9, 10, 14, 13, 16		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1) planeerib juhendi alusel peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele	<ol style="list-style-type: none"> <li>Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati.</li> <li>Koostab juhendi alusel kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid.</li> <li>Planeerib meeskonnatööna vastavalt menüüle vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu.</li> <li>Kirjeldab ja analüüsib juhendi alusel Eesti köögi arengut ja seostab teiste Euroopa riikide köögikultuuridega.</li> </ol>		
2) teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides	<ol style="list-style-type: none"> <li>Planeerib meeskonnatööna söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu.</li> <li>Katab laudad linadega ja kaunistab laudu ning teeb eelkatteid vastavalt menüüle.</li> </ol>		

3) teostab juhendamisel peoteenindust	<p>7. Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest.</p> <p>8. Kasutab iseseisvalt nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele.</p> <p>9. Serveerib juhendamisel jooke ja roogi kasutades õigeid tehnikaid</p> <p>10. Korraldab meeskonnatööna sündmuse lõppedes korrastustööd.</p> <p>11. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.</p>
Teemad, alateemad	<p><b>1. Erinevat tüüpi laudad toidlustusteeninduses</b></p> <p><b>2. Einete serveerimiseks kasutatavad laudad ja nende paigutamine ruumi</b></p> <p><b>3. Selvelaudad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutamine, menüü, lauda katmine, arveldamine, korraldajad, külalised, teenindaja</li> </ul> <p><b>4. Banketid, peolaudad, vastuvõtud ning nende korraldamine</b></p> <p><b>5. teenindus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teeninduse liigid, ettevalmistustööd teenindamiseks,</li> <li>• ruumide ja laudade kaunistamine,</li> <li>• roogade ja jookide serveerimise tehnika,</li> <li>• erinevate roogade serveerimine,</li> <li>• klientide teenindamisprotsess</li> </ul>
sh iseseisev töö	Peoteenuse planeerimine ja rakendamine
sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Aktiivne loeng, praktiline töö, diskussioon klassis, ideekaart, meeskonna töö, probleemsituatsiooni lahendamine, iseseisev töö, analüüs (eneseanalüüs).
Hindamine	Mitteeristav Hindamine toimub kujundava hindamisena. Eelduseks õpimapp, mis sisaldab töölehti, rollimängude tulemusel enesehinnangut Õpiülesanded: peolaudade teenindamine ja õpimapp
sh hindekriteeriumid	Puuduvad
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane on osalenud aktiivselt õppeprotsessis, teostanud peolaudade teenindamise praktilised ülesanded ja iseseisvad tööd

sh hindamismeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö, probleemsituatsiooni lahendamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. M. Kotkas, A. Roosipõld „Restoraniteenindus“ Kirjastus Argo, 2010</li> <li>2. S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu „Teenindamise kunst“, Kirjastus Argo, 2013</li> <li>3. Õpetaja koostatud foto-, teemakonspektid, õppematerjalid</li> </ol>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
2	<b>JOOGIÕPETUS</b>	<b>4 EKAP</b>	Marike Reedla
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul Abikoka töö		
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	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.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) mõistab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi leides informatsiooni erialasest kirjandusest	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti.</li> <li>2. Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist.</li> <li>3. Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust.</li> <li>4. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid.</li> <li>5. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</li> <li>6. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.</li> </ol>		
2) planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid vastavalt etteantud juhendile	<ol style="list-style-type: none"> <li>7. Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja.</li> <li>8. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.</li> <li>9. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu.</li> <li>10. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure.</li> </ol>		
3) tutvustab ja soovitab kliendile joogikaardis olevaid jooke vastavalt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke.</li> <li>2. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse</li> </ol>		



toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele	<p>põhimõtetest.</p> <p>3. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt</p>
4) valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	<p>4. Selgitab vestlusel kliendi valikut.</p> <p>5. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.</p> <p>6. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele</p>
5) valmistab ja serveerib erinevaid jooke kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid	<p>7. Valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele.</p> <p>8. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks.</p> <p>9. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks.</p> <p>10. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>11. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke.</p> <p>12. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.</p>
Teemad, alateemad	<p><b>1. Jookide liigitus</b>, tuntumad viinamarjasordid.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine.</li> <li>• Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus.</li> <li>• Veinimaad, veinitraditsioonid.</li> <li>• Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused.</li> <li>• Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamisevõimalused.</li> </ul> <p>Joogikaardi koostamine</p> <p><b>2. Tööks vajaminevad kaubad ja vahendid.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kliendi tellimuse täitmiseks vajalike toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine.</li> <li>• Toorainete tundmine.</li> <li>• Kaupade realiseerimisajad, ladustamine ja serveerimistemperatuurid</li> <li>• Joogikaart</li> <li>• Toitude ja jookide sobivus.</li> </ul> <p><b>3. Klientidega suhtlemine.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine</li> </ul> <p><b>4. Töövahendid.</b></p> <p><b>5. Segujookide valmistamine.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Segujookide serveerimine.</li> </ul> <p><b>6. Tööohutus- ja hügieeninõuded.</b></p>

Sh iseseisev töö	Klientide teenindamine pidulikel üritustel
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Praktiline töö, loeng, test, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi põhiselt, sh on sooritatud hindamisülesanded, praktilised tööd ja iseseisvad ülesanded Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.
Sh hindamismeetodid	Test, õpilase iseseisev töö, praktiline töö
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Heldi Kikas, Epp Koger Toidukaubad. ILO;</li> <li>2. Roosipõld, Kotkas. Restoraniteenindus 2010; <a href="http://www.veinimaailm.ee">www.veinimaailm.ee</a>;</li> <li>3. Õppefilm <a href="http://www.eope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinetikett.zip/ppefilm.html">http://www.eope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinetikett.zip/ppefilm.html</a></li> <li>4. Õppefilmid <a href="http://www.youtube.com/watch?v=LEs_fJo7Jzo">http://www.youtube.com/watch?v=LEs_fJo7Jzo</a></li> <li>5. <a href="http://www.piccolokoolitus.ee">www.piccolokoolitus.ee</a></li> <li>6. Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001</li> <li>7. Teenindamise kunst, Argo 2013</li> <li>8. Kokteil. Segujookide kuningas, Argo 2010</li> <li>9. Mõlstaad, M. Minu esimene veiniraamat. Varrak, 2003</li> <li>10. Keskküla, K. Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008</li> <li>11. Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus, 2006</li> <li>12. Otspere, U. Joogiraamat - Särav kuld klaasis. Kirjastus Kentaur, 2003</li> </ol> <p>Ugandi, U., Zastserinski, R. Vein ja toit 2. Vana Maailm. AS Ajakirjade kirjastus, 2008</p>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
3	<b>GRILLIMINE JA BARBEQUE</b>	<b>2 EKAP</b>	Sigrit Mäeots
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul Abikoka töö		
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused välitingimustes erinevate grillseadmete kasutamiseks		

	ning toidu valmistamiseks
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
1) tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Loetleb ja kirjeldab grillseadmeid</li> <li>2. Kirjeldab välitingimustes tööohutuse ja -korralduse põhimõtteid</li> <li>3. Kirjeldab üldiselt erinevate grillseadmete grillimise eripärasid toiduvalmistamise</li> </ol>
2) planeerib ja teostab ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Planeerib grillvahendid välitöödeks vastavalt etteantud menüüle</li> <li>5. Paigutab seadmed ja töövahendid grillplatsil meeskonnatööna</li> </ol>
3) valmistab erinevate grillseadmetega grillroogasid	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt grillseadmele</li> <li>7. Valmistab erinevate grillseadmetega toite, kasutades vastavale seadmele omaseid toiduvalmistamise tehnoloogiad järgides toiduohutuse põhimõtteid</li> <li>8. Serveerib toidud grillroogadele omasel viisil</li> </ol>
Teemad, alateemad	<b>1. Grillimise põhimõtted ja eripärad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ettevalmistustööd välitingimustes toidu valmistamiseks</li> <li>• Toitude valmistamine söegrillil välitingimustes</li> <li>• Toitude valmistamine BBQ ahjus välitingimustes</li> </ul>
Sh iseseisev töö	Õpimapp, osaleb praktilises rühmatöös väli tingimustes
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Praktiline töö, loeng , iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi põhiselt, sh on sooritatud hindamisülesanded, praktilised tööd ja iseseisvad ülesanded Praktiline töö: roa valmistamine grillseadmel vastavalt etteantud juhisele
Sh hindamismeetodid	iseseisev töö, praktiline töö
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grillfest. <a href="http://www.grilliportaal.ee/portal/moisted.html">http://www.grilliportaal.ee/portal/moisted.html</a></li> <li>2. E. Tobreluts jt. Grillimine ja barbecue. Ajakirjade kirjastus 2005</li> <li>3. H. Ilves. Grillime aasta ringi. Ajakirjade kirjastus 2008</li> <li>4. S. Pitelkov jt. Grill ja barbecue. Toit elaval tulel. Ajakirjade kirjastus 2012</li> </ol>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
4	KAUNISTAMINE JA SERVEERIMINE	2 EKAP	Marika Reedla, Marika Kasvand, Sigrit Mäeots
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpetusega taotletakse, et õppija teab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada toitude serveerimisel ning kaunistamisel		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitude	1. Kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid 2. Tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel		
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		
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		
4) teab molekulaargastronoomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaargastronoomilisi võtteid	8. Valmistab lihtsamaid molekulaargastronoomilisi elemente roa kaunistamiseks		
Teemad, alateemad	<b>1. Värviring</b> <b>2. Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine</b> <b>3. Fruktodisain</b> <b>4. Taignakaunistused</b> <b>5. Šokolaadikaunistused</b> <b>6. Karamellkaunistused</b> <b>7. Roa komponentide paigutamine taldrikule,</b> <b>8. Kastmete paigutamise võimalused</b> <b>9. Molekulaargastronoomia olemus ja kasutamise võimalused</b>		
Sh iseseisev töö	Õpimapp,		
Sh praktika	Puudub		

Õppemeetodid	Praktiline loov töö, loeng, iseseisev töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi põhiselt, sh on sooritatud hindamisülesanded, praktilised tööd ja iseseisvad ülesanded
Sh hindamismeetodid	iseseisev töö, praktiline loov töö
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. C.Hobday ja J.Denbury, 2011, Tänapäev, Garneerimise saladusi</li> <li>2. Dr. Oetker, 2011, Sinisukk, Garneerimine ,kaunistamine, Dekoreerimine</li> <li>3. E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidas kaunistada toite (vene keeles)</li> <li>4. E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidas kaunistada magustoite (vene keeles)</li> <li>5. Ajakirjad "Cake Decorating", "Cake and sugargraft"</li> <li>6. Erialased artiklid ajakirjades ja internetis</li> </ol>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
<b>5</b>	<b>RAHVUS-JA REGIONAALKÖÖGID</b>	<b>4 EKAP</b>	Sigrit Mäeots, Marika Kasvand, Kati Adul
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud põhiõpingute moodulid		
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköökide eripäradest		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) mõistab Eesti rahvusköogi eripära ja kirjeldab selle kaasajastamise võimalusi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Loetleb eesti rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel</li> <li>2. Eesti toidu kaasajastamine läbi kaasaegsete toiduvalmistamise – ja serveerimisviisidega</li> </ol>		
2) tunneb enamlevinud rahvusköökide eripärasid ning religiooni mõju toitumistavadele	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Loetleb erinevate rahvusköökide rahvustoite,</li> <li>4. Kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel</li> </ol>		
3) valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile</li> <li>6. Valmistab erinevate rahvusköökide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid järgides toiduohutuse põhimõtteid</li> <li>7. Serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil</li> </ol>		

Teemad, alateemad	<b>1. Eesti rahvusköök</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eesti rahvusköögi kujunemine</li> <li>Eesti köögi toorained ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiad</li> <li>Regionaalne Eesti köök ja tuntumad road</li> <li>Kaasaegne Eesti toit</li> </ul> <b>2. Maailma rahvaste köögid:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prantsuse, Itaalia, Vene, India, Hiina, Jaapani, Saksa jt</li> <li>Religiooni mõju toitumistavadele</li> </ul> <b>3. Eesti rahvusköögi tuntumate roogade valmistamine</b> <b>4. Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine</b>		
Sh iseseisev töö	Õpimapp,		
Sh praktika	Puudub		
Õppemeetodid	Praktiline töö, loeng, iseseisev töö, rühmatöö		
Hindamine	Mitteeristav hindamine Hindamisülesanne: Rühmatööna valminud komplektmenüü praktiline teostus, selle esitus ja analüüs		
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad		
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi põhiselt, sh on sooritatud hindamisülesanded, praktilised tööd ja iseseisvad ülesanded		
Sh hindamismeetodid	iseseisev töö, praktiline töö		
Õppematerjalid	1. Kalvik, S. Eesti rahvatoite. Valgus, 1981; 2. Kalvik, S. Pühade ja tavanditoidud. Maalehe Raamat, 1998; 3. Kersna, A. jt. Eesti rahvusköök. Maalehe Raamat, 2004; 4. Mikk, M. Eesti rahvustoidud. Tulip OÜ, 2012; 5. Rekkor, S jt; Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011; 6. <a href="http://www.eestitoit.ee">http://www.eestitoit.ee</a> 7. Eesti Vabaõhumuuseum: <a href="http://www.evm.ee">http://www.evm.ee</a>		
<b>Mooduli number</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>6</b>	<b>RESTORANITEENINDUS</b>	<b>4 EKAP</b>	Marike Reedla

<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	On läbitud moodul restoranitööd
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane teab restoranide organisatsioonilist ülesehitust ja töökorraldust
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
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
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
3) seab 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
4) seab teenindussaalide mööblit ja selle paigutust	10. Teab laudade ja toolide sortimendist vastavalt restorani vajadusele 11. Kirjeldab mööbli paigutusele ruumis esitatud nõudeid
5) Tunneb teenindajate tööruumide seadmed ja sisustus	12. Selgitab kelnerite tööruumi funktsiooni ja ülesannet, väljastusleti vajalikkust, lauanõude pesuruumi, serviisiruumi, pesuladu. 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
7) Selgitab restoranide sortimenti ja joogikaarte	15. Koostab toidu ja joogikaardi vastavalt restorani tüübile
Teemad ja alateemad	<b>1. Restoraniteenindus</b> • Restoranide liigid,

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• restoranide sortiment ja teeninduse tasemed,</li> <li>• restoranide organisatsiooniline ülesehitus,</li> <li>• saalitöö korraldus,</li> <li>• teenindussaalide mööbel ja selle paigutus,</li> <li>• teenindajate tööruumide seadmed ja sisustus</li> </ul> <p><b>2. Teenindamine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teenindamise ettevalmistus,</li> <li>• klientide teenindamine tavateeninduses,</li> <li>• eriteenindus müügisaalides,</li> <li>• bankettide ja peolaudade teenindus</li> </ul>
Sh iseseisev töö	Õpimapp. Praktilised tööd kooli suurköögis ja pidulike ürituste ettevalmistamisel ja läbiviimisel
Sh praktika	Puudub
Õppemeetodid	Praktiline töö, loeng, õppevideo ja töö analüüs, probleemipõhine õpe, rühmatöö, õppekäik, test
Hindamine	Mitteeristav hindamine Hindamisülesanne Praktiline töö: teenindamine pidulikel üritustel
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi põhiselt, sh on sooritatud hindamisülesanded ja iseseisva töö ülesanded.
Sh hindamismeetodid	Test, õpilase iseseisev töö, õpimapi esitlus, praktiline töö
Õppematerjalid	Maie Kotkas; Anne Roosipõld Restoraniteenindus. Argo Kirjastus 2010

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	SUHTLEMINE JA ASJAAJAMINE	1 EKAP	M. Rannas E. Laurson
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		



<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab ettekujutuse suhtlemise ja asjaajamise olemusest ja viisidest; õpib valima sobivat kirjalikku ja suulist suhtlemisviisi ja suudab kontrollida oma käitumist.
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
<p>Õpilane:</p> <p>1) mõistab suhtlemisprotsesside seaduspärasusi ning oskab süsteemselt mõelda, konflikte lahendada ja oma tegevust reflekteerida</p>	<p>Õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt etteantud situatsioonile sobivalt, järgides üldtunnustatud käitumistavasid;</li> <li>2. Mõistab suulist ja kirjaliku suhtlemise erisust;</li> <li>3. Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava;</li> <li>4. Kasutab erinevaid suhtlemistehnikaid;</li> <li>5. Lahendab ja analüüsib tavapäraseid suhtlussituatsioone;</li> <li>6. Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi;</li> <li>7. Loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;</li> <li>8. Mõistab kultuuridevahelisi erinevusi ja arvestab nendega suhtlemissituatsioonides</li> </ol>
<p>2) kasutab suhtlemisel korrektset asjaajamiskeelt</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. Koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt;</li> <li>10. Koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel avalduse, seletuskirja, volikirja, protokollid;</li> <li>11. Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega;</li> <li>12. Valib kohase suulise või kirjaliku keelekasutuse lähtuvalt olukorra ametlikkuse määrast</li> </ol>
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Teemad, alateemad</b>
<p>ÕV 1 (10 + 3 tundi)</p>	<p><b>1. Suhtlemine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suhtlemisvajadused ja –ülesanded;</li> <li>• Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine;</li> <li>• Suuline ja kirjalik suhtlemine;</li> <li>• Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Telefonisuhtlus. Internetisuhtlus ja suhtlusvõrgustikud;</li> <li>• Erinevad suhtlemissituatsioonid ja käitumine suhtlemissituatsioonides;</li> <li>• Konfliktid ning nende tekkepõhjused. Toimetulek konfliktidega. Enesejuhtimine;</li> <li>• Meeskonnatöö põhimõtted;</li> <li>• Klienditeenindus. Kliendikeskse teeninduse põhimõtted. Teenindussituatsioonid ja nende lahendamine</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kultuuridevahelised erinevused</li> </ul>
ÕV 2 ( 10 + 3 tundi)	<b>2. Asjaajamine</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asjaajamise, dokumendi ja dokumendihalduse mõiste;</li> <li>• Asjaajamise õiguslik keskkond;</li> <li>• Dokumentide loomine, dokumentide säilitamine;</li> <li>• Meilietikett, virtuaalne suhtlemiskultuur</li> <li>• E-kiri ja e-kirjutis, e-kirjade hea tava, vajalikud elemendid, nende vormistamine;</li> <li>• Dokumentide vormistamine vastavalt juhendile.</li> </ul>
praktika	puudub
iseseisev töö 6 tundi	
ÕV 1 (3 tundi)	SUHTLUSSITUATSIOON lahendab iseseisvalt juhendi alusel tavapäraseid suhtlussituatsioone
ÕV 2 (3 tundi)	E-KIRI, AMETIKIRI digitaalselt allkirjastatud avalduse, algatus- ja vastuskirja koostamine ja vormistamine vastavalt juhendile ning edastamine e-kirjaga
<b>Õppemeetodid</b>	
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
sh hindekriteeriumid	Hindekriteeriumid esitatakse konkreetse hindamisülesande juures mooduli rakendumisel
sh hindamisülesanded	
ÕV 1	<b>JUHTUMIANALÜÜS</b> etteantud suhtlussituatsioonide analüüs, reaalse käitumissituatsioonide märkamine ja nende analüüs, rollimängud suhtlussituatsioonide lahendamisel
ÕV 2	<b>AMETIKIRI</b> juhendi alusel ametikirjade koostamine (avaldus, seletuskiri, volikiri, protokoll) <b>MEILJETIKETT, E-KIRI:</b> enamlevinud vigade analüüs ja kirjavahetuse vormistamine ülesande alusel. Digiallkirja lisamine
sh hindamismeetodid	
ÕV 1	Miniloeng, rühmatöö, vestlus, eneseanalüüs, rollimäng, juhtumianalüüs
ÕV 2	Minloeng, praktiliste ülesannete lahendamine, iseseisev töö, rühmatöö, analüüs

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on arvestatud kui õpilane on saavutanud kõik õpitulemused lävendi tasemel.
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salumaa, Tarmo Aktiivõppe meetodid. I - II / Tarmo Salumaa, Mati Talvik, Alvar Saarniit Tallinn: Merlecons &amp; Co, 2006 ([Tallinn : Pakett])</li> <li>2. Klienditeeninduse alused lihtsas keeles / koostaja Sirje Schumann ; Tallinna Tööstushariduskeskus Tallinn : Tallinna Tööstushariduskeskus, 2019 ([Tartu] : [Paar])</li> <li>3. Suhtlemisoskustest õpetamisel ja juhtimisel / Heiki Krips Tartu : Tartu Ülikooli Kirjastus, c2005 ([Tartu : Tartu Ülikooli Kirjastuse trükikoda]) [2.], täiend. tr.</li> <li>4. Kidron, Anti Suhtlemine : inimsuhted ja suhtlemispsühholoogia / Anti Kidron [Tallinn] : Mondo, 2004 ([Tallinn] : Ühiselu)</li> <li>5. Jaskolka, A „Kuidas lugeda ja kasutada kehakeelt“ 2005 Kirjastus Ersen</li> <li>6. Asjaajamiskorra ühtsed alused: <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/72783">https://www.riigiteataja.ee/akt/72783</a></li> <li>7. Asjaajamine: <a href="https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/asjaajamine/">https://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/asjaajamine/</a></li> <li>8. Terminoloogia sõnastik: <a href="http://www.dokumendihaldus.ee/dokumendihaldus/terminoloogia-sonastik">http://www.dokumendihaldus.ee/dokumendihaldus/terminoloogia-sonastik</a></li> <li>9. Meilietikett: <a href="http://kollis.pri.ee/turvalisus/meilietikett.html">http://kollis.pri.ee/turvalisus/meilietikett.html</a></li> </ol>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	EESTI KÖÖK	2 EKAP	Eveli Volmre, Sigrit Mäeots, Marika Kasvand, Mare Teesalu, Kati Adul
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti köögi ja toidukultuuri eripärast ja oskused valmistada arhailist ja kaasaegset eesti toitu		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

<p>Õpilane:</p> <p>1) kirjeldab rahvusliku köögi põhilisi tooraineid ning valmistusviise;</p>	<p>Õpilane:</p> <p>1. Kirjeldab põhilisi kasutatavaid põhitooraineid ja valmistusviise.  2. Selgitab rahvusliku köögi toitainelist koostist.  3. Oskab soovitada Eesti rahvustoite.  4. Teab Eesti päritolu roogi.</p>
<p>2) valmistab, kohandab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel rahvuslikke roogi ja jooke</p>	<p>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</p>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p><b>1. Eesti toidukultuur, muinasajast tänapäeva.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Muinas-, kesk-, tsaari- ja nõukogudeajast pärit toit, uskumused ja tavad</li> </ul> <p><b>2. Eesti erinevate piirkondade toidukultuurid ja –ideoloogiad, toidukultuuri piirkondlikud aspektid ning eripära.</b></p> <p><b>3. Lastele ja noortele suunatud toiduharidus eesti traditsioonilises toidupropageerimises</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laste toidu ja toidukultuuri alasse teadlikkuse põhimõtted</li> <li>• Teadlikkuse tõstmine pärimuskultuuri ja toiduvahelistest seostest</li> </ul> <p><b>4. Hooajalised ja piirkondlikud toiduained eestlaste toidulaul</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused</li> <li>• Traditsioonidest ja uskumustest mõjutanud eripärad</li> </ul> <p><b>5. Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti toidukultuuriga</b></p> <p><b>6. Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eesti köök Põhjamaa köögi osana</li> <li>• Toit Eesti riigi kuvandina</li> <li>• Eesti toidu väärtustamine ja järjepidevuse kindlustamine</li> </ul> <p><b>7. Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine</b></p>
<p>sh iseseisev töö</p>	<p>Õpimapi koostamine: (sisaldab: Eesti köök, retseptid, piirkondlike toiduainete ja toitude mõistekaart, kodukoha toidupärandi (toidu lugu, retsepti otsimine ja kohandamine jne) leidmine</p>
<p>sh praktika</p>	<p>Puudub</p>

Õppemeetodid	Interaktiivne loeng; Õpimapp, Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine; Suunatud vaatamine (õppevideod), kuulamine; Rühmatöö; Kirjalikud testid; Praktiline töö.
Hindamine	Eristav hindamine
sh hindekriteeriumid	<p>Koostab rahvusliku menüü lähtuvalt juhendis toodud informatsioonist kliendi vajaduste osas ja ettevõtte eripärast. Praktilised tööd köögis</p> <p>Hinne 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• töötamine on ohutu enda ja teiste suhtes</li> <li>• vajaminevad töövahendid ja nõud organiseerib töökohale jooksvalt</li> <li>• on kasutatud lubatud töövõtteid eel- ja kuumtöötlemisel ning serveerimisel</li> <li>• riietus on puhas, töötamine on puhas ja toiduainete käitlemine vastab hügieeninõuetele</li> <li>• toidu välimus vastab roa nimele</li> <li>• toidu välimus ja maitse vajavad parandamist</li> <li>• on kasutatud puhtaid serveerimisnõusid</li> <li>• toit on roa nimele äratuntava maitse (soolasus, vürtsisus, rasva maitse, happesus, magusus) ja konsistentsiga</li> <li>• toit on serveeritud õigel temperatuuril</li> </ul> <p>Hinne 4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine.</li> </ul> <p>Hinne 5</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Õpilane on saavutanud õpiväljundid ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane iseseisev ja loov kasutamine</li> </ul>
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne on saavutatud, kui õpilane on sooritanud kõik õpiülesanded, praktilised ja individuaalsed tööd vastavalt hindamiskriteeriumitele
sh hindamismeetodid	Iseseisev töö, õpimapp, praktiline töö, test
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bardone, E., Plath, U., Kannike, A., Põltsam, I., 101 eesti toitu ja toiduainet. Varrak 2016</li> <li>2. Kagan, M., Parm, T., Väärt eesti toidud. Suur Eesti Raamatuklubi. 2006</li> <li>3. Klemettilä, H. Keskaja köök. Varrak. 2008</li> <li>4. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Argo, 2008.</li> <li>5. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kulinaaria. Argo, 2011.</li> </ol>

	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. <a href="http://www.eestitoit.ee">www.eestitoit.ee</a> 12. <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/7_kaasaegne_eeesti_kk.html">www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/7_kaasaegne_eeesti_kk.html</a> 13. <a href="http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/">http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/</a>
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	ARVUTIÕPETUS	3 EKAP	Kati Adul
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Nõuded puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate arvuti kasutamisest. Oskab kasutada operatsioonisüsteeme, tunneb erinevaid interneti browsereid ja kasutab neid. Õpilane omandab teadmised ja oskused Microsoft Office		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<b>Õpilane:</b> 1) tutvub arvuti operatsioonisüsteemiga vastavalt juhendile 2) kasutab iseseisvalt internetti 3) on teadlik Microsoft Wordi programmi võimalustega. 4) kasutab MS Exceli programmi vastavalt juhendile 5) kasutab programmi MS PowerPoint vastavalt juhendile	<b>Õpilane:</b> 1. Tunneb lihtsamat arvutialast sõnavara. 2. Otsib, loob ja kustutab faile ning kaustu. 3. Muudab ja minetab ümber faile ja kaustu. 4. Järgib ohutusnõudeid arvutiga töötamisel. 5. Orienteerub internetis erinevatel lehtedel. 6. Kasutab sotsiaalmeediat ja teab nende riske ja ohte. 7. Sisestab teksti tekstidokumendis. 8. Korrigeerib ja vormindab teksti etteantud juhendi alusel. 9. Lisab ja muudab tabeleid. Lisab pilte. 10. Muudab piltide suuruseid ja positsioone. 11. Lisab päise ja jaluse. 12. Oskab nimetada MS Exceli töölehe tööriistu. 13. Sisestab teksti ja tabeleid. kustutab, lisab, muudab lahtreid.		

	<p>14. Kasutab lihtsamaid valemeid ja funktsioone.</p> <p>15. Loob diagramme.</p> <p>16. Lisab slaide.</p> <p>17. Muudab ja vormindab slaide.</p> <p>18. Lisab slaididele pilte ja videod.</p> <p>19. Lisab slaididele animatsioone.</p>
<b>Teemad ja alateemad</b>	<p><b>1. Arvutialased põhimõisted.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Failid ja kaustad. Failiformaadid. Failide salvestamine. Failide kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine.</li> </ul> <p><b>2. Ohutusnõuded arvuti kasutamisel.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arvutitöö mõju tervisele, ergonoomika. Ohutusnõuded arvutiga töötamisel. Sotsiaalmeedia riskid ja ohud.</li> </ul> <p><b>3. Teksti sisestamine. Teksti korrigeerimine ja vormindamine.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tabelite ja piltide lisamine teksti. Lehekülje veeriste määramine. Pealkirjade vormistamine ja sisukorra loomine. Leheküljenumbrite lisamine. Päise ja jaluse lisamine.</li> </ul> <p><b>4. Tabeltöötlusprogrammid.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Andmete lisamine ja korrigeerimine. Põhioperatsioonid valemitega. Valemid ja funktsioonid. Diagrammide koostamine ja objektide lisamine.</li> </ul> <p><b>5. Esitluse loomise põhireglid.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esitluse ettevalmistamine, loomine ja kujundamine. Slaidide lisamine, korrigeerimine ja kustutamine. Lisab animatsioonid ja esitleb esitlust.</li> </ul>
sh iseseisev töö	Tutvub kooli kodulehega ja leiab sealt vajaliku informatsiooni. Lahendab ülesande, kasutades tunnis õpitud programme.
sh praktika	Info töötlemine, kujundamine ja esitamine.
Õppe- ja õpetamismeetodid	Praktilised tööd, diskussioon, aktiivne loeng, kombineeritud loeng.
Hindamine	Mitteeristav hindamine.
sh hindekriteeriumid	Puuduvad.
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud lävendi ehk „Arvestatud“ tasemel, st on sooritatud õpiülesanded ja iseseisvad töö.

sh hindamismeetodid	Praktiline töö, demonstratsioon, õpimapp
Õppematerjalid	Järvamaa KHK kirjalike tööde vormistamise juhend <a href="http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeoede-koostamise-juhend.php">http://jkhk.ee/pages/oppijale/kirjalike-opilastoeoede-koostamise-juhend.php</a> <a href="https://helia.ee/koolitus/">https://helia.ee/koolitus/</a> <a href="https://www.arvutikaitse.ee/arvutikaitse-algtoed/">https://www.arvutikaitse.ee/arvutikaitse-algtoed/</a>

Mooduli number	Mooduli nimetus	Mooduli maht	Õpetajad
10	<b>ETTEVALMISTUS KOKA KUTSEKSAMIKS</b>	<b>2 EKAP</b>	Marika Kasvand. Sigrit Mäeots Marika Reedla
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud on kõik moodulid		
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Moodul Ettevalmistus kutseeksamiks koondab kokku õppija õppeajal kogutud teadmised ja oskused ja aitab luua terviklikku ning süsteemse pildi. Moodul aitab õppijal valmistuda kutseeksami sooritamiseks nii teoreetiliselt kui praktiliselt.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1) teab ja tunneb koka eriala kutseeksami nõudeid/ hindamiskriteeriume 2) 3) koostab tööplaani kolmekäigulise menüü teostamiseks rakendades õppekava täitmisel omandatud teadmisi ja oskusi	1. Valmistab iseseisvalt tehnoloogiliste kaartide alusel kolmekäigulise eine 2. Serveerib vastavalt etteantud ajakavale, 3. Teeb koristus-ja puhastustööd köögis vastavalt puhastusplaanile		
Teemad, alateemad	Praktilised tööd köögis		
Sh iseseisev töö	Õpimapp,		
Sh praktika	Puudub		
Õppemeetodid	Praktiline töö		
Hindamine	Mitteeristav hindamine		



	Hindamisülesanne: kutseeksami ülesanne
Sh hindekriteeriumid	Puuduvad
Sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde teostamise põhjal
Sh hindamismeetodid	Praktiline töö
Õppematerjalid	Kokk tase 4 kutsestandard <a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a> Kokk tase 4 hindamisstandard: <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a>