

PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Abikokk				
		Cook assistance				
		ПОМОЩНИК ШЕФ-ПОВАРА				
Õppekava kood EHS-es		128797				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht: 60 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Kutseharidusstandard, kinnitatud Vabariigi Valitsuse määrus, 26.08.2013 nr 130. Abikokk, tase 3 kutsestandard. Kutsestandardi tähis: 04-09112017-1.2/4k. Kehtib alates: 09.11.2017 Kehtib kuni: 08.11.2022.						
Õppekava õpiväljundid: Kutseõppe lõpetaja: <ul style="list-style-type: none"> • planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest; • tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest; • valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel; • mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades; • valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke; • planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitute valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena. 						
Õppekava rakendamine: Õppima võib asuda põhihariduseta isik vastavalt kas statsionaarsesse või mittestatsionaarsesse õppesse.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda põhihariduseta isik.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseeksami sooritamine võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Abikokk tase 3						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Puuduvad.						
Osakvalifikatsioonid: Puuduvad.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kolmanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (48 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist. Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid				
Teeninduse alused	2 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse				

põhimõtteid
lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele
väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt
teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades

Abikoka praktilise töö alused 12 EKAP

valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid
töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides
töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides

Toitlustamise alused 15 EKAP

valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest
koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alusele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha

Praktika. Abikoka praktika 15 EKAP

planeerib isikliku praktika eesmärged
tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust
töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid
eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustööd
teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid
koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande

Õpitee ja töö muutavas keskkonnas 2 EKAP

seab juhendamisel endale õpieesmärged, arvestades oma võimalusi ning piiranguid
saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest
kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses
mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel

Valikõpingute moodulid (12 EKAP)

Nimetus

Maht

Õpiväljundid

Eritoitlustus

2 EKAP

kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära
kohandab juhendamisel toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks
koostab juhendamisel menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega
valmistab juhendamisel toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke

Etikett

1 EKAP

selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokollid mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses. eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel.
koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse.
riietub ametialaselt korrektset ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile.
selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava.

Rahvus- ja rahvuslikud köögid

2 EKAP

õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid
õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendamisel ja juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke

õppija kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid
õppija valmistab ja serveerib meeskonnatöona juhendamisel ja juhendi alusel
teiste rahvusköökkide roogasid ja jooke

Pagari- ja kondiitritöö 5 EKAP

selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid.
kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid.
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid,
tagades toodete kvaliteedi.

Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid 2 EKAP

kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi,
valmistamis- ja serveerimisvõimalusi
planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja
vahendid
tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide
sobivuse põhimõtetele
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele
valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks
valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning
järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid

Grillimine 1 EKAP

kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid,
toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid
koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte
äriideest
planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma
kõõgitoimingud, seadmed, toitude serveerimine
valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid
valmistab ja esitleb küllastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud
ja barbeque toitusid

Valikõpingute valimise võimalused:

Õppijal on võimalus valida õppeaasta alguses 1. õppenädala jooksul eriala toetavaid valikõpinguid mahus 12 EKAP-i

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 15.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Taisi Talviste
kutseõpetaja
Telefon 445 1953, taisi.talviste@hariduskeskus.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://ois.hariduskeskus.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=471

https://ois.hariduskeskus.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=471&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Abikokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	48	48
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2
Teeninduse alused	2	2
Abikoka praktilise töö alused	12	12
Toitlustamise alused	15	15
Praktika. Abikoka praktika	15	15
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	2	2
Valikõpingute moodulid	12	12
Eritoitlustus	2	
Etikett	1	
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2	
Pagari- ja kondiitritöö	5	
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	2	
Grillimine	1	

Abikokk

Seosed kutsestandardi „Abikokk, tase 3 kutsestandard Kutsestandardi tähis: 04-09112017-1.2/4k Kehtib alates: 09.11.2017 Kehtib kuni: 08.11.2022“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid						Valikõpingute moodulid				
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö alused	Toitlustamise alused	Praktika. Abikoka praktika	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	Eritoitlustus	Etikett	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	Pagari- ja kondiitritöö	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid
B.2.1 Töö planeerimine Tegevusnäitajad: 1. valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest; 2. planeerib oma tööd tööpäeva lõikes vastavalt menüüle ja koka korraldustele.		X	X		X		X		X	X	X
B.2.2 Puhastus- ja koristustööd Tegevusnäitajad: 1. puhastab seadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; 2. käitleb prügi, lähtudes juhendist; 3. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; 4. puhastab juhendamisel köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid.		X	X		X		X		X	X	X
B.2.3 Kaupade käitlemine Tegevusnäitajad: 1. abistab kokka kauba vastu võtmisel ja ladustamisel; 2. käitleb pakendeid ja taarat vastavalt koka korraldustele; 3. abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele.			X		X						
B.2.4 Toitude valmistamine Tegevusnäitajad: 1. kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid ja piimasaaduseid, kasutades asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid, töövahendeid ja seadmeid; 2. valmistab võileibu, salateid ja külmi eelroogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 3. valmistab köögivilja- ja piimasuppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel. 4. valmistab piimatoodetest külmkastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 5. valmistab			X	X	X		X		X	X	

aedvilja- ja teraviljalisandeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 6. valmistab külmi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel; 7. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja/või koka juhendamisel.											
B.2.5 Teenindamine Tegevusnäitajad: 1. katab ja koristab juhendamisel laudu; 2. serveerib juhendamisel toite.		x	x	x	x						
B.2.6 Abikokk, tase 3 kutset läbiv kompetents Tegevusnäitajad: 1. lähtub oma töös eelistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava; 2. peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades; 3. arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi; 4. osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest; 5. kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; 6. töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone; 7. mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv.	x	x	x	x	x	x		x	x	x	

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Taisi Talviste, kutseõpetaja**

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **15.05.2018**

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õppijad		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Marina Madisson, Heli Hinrikson
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö		
32 t	20 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 20 kokku: 34</p>	<p>Õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale. Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eeetikat. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist. Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. 	<p>Sissejuhatus moodulisse.</p> <p>Õppegrupiga tutvumine.</p> <p>Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine.</p> <p>Õpikeskkonnaga tutvumine.</p> <p>Koka õppekava sisu ja ülesehitus.</p> <p>Õppetöö korraldus.</p> <p>Arvutiõpetus 20Pr</p>	<p>Enesetutvustus küsimuste abil.</p> <p>Eesmärkide ja ülesannete seadmine.</p> <p>Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel.</p> <p>Õppekäik toitlustusettevõttesse.</p>	Mitteeristav

Lävend

Iseseisvad tööd

Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi.
Kutsestandarditega tutvumine interneti keskkonnas.
Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 kokku: 10</p>	<p>kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale.</p> <p>Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat.</p> <p>Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist.</p> <p>Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas.</p> <p>Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</p> <p>Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid.</p> <p>Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</p>	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine.</p> <p>Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus majutamise- ja toitlustamise valdkonnas.</p> <p>Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine.</p>	<p>Interneti keskkonnas kutsestandarditega tutvumine.</p> <p>Eneseanalüüs kutsestandardist lähtuvalt õpetaja töölehe alusel.</p> <p>Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile.</p> <p>Õpimeetodeid rakendavad tööülesanded õpetaja juhendite alusel.</p> <p>Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel.</p>	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel – SWOT analüüs.

Lävend

Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel – SWOT analüüs.

Praktilised tööd

Kutsestandarditega tutvumine interneti keskkonnas, küsimustele vastamine.
Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 kokku: 8</p>	<p>Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</p> <p>Sõnastab rühmatööna küsimuste kellele,</p>	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed. Majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine.</p>	<p>Kõitev loeng.</p> <p>Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile.</p> <p>Rühmatöö iseseisvalt õpetaja töölehe alusel ja</p>	Mitteeristav

	<p>mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused.</p> <p>Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.</p> <p>Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.</p> <p>Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu.</p> <p>Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele.</p>		<p>selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt.</p> <p>Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse.</p> <p>Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi.</p>	
--	--	--	---	--

Lävend

Praktilised tööd

Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi.

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine 2.Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS Powerpoint esitlusena 3.Koka kutsesstandardi (EKR tase 3) põhjal kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel <p>Kõik kolm õpiülesannet on täidetud juhendite alusel tähtaegselt</p> <p>Hindamismeetodid:</p> <p>Kõigile õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine – raparti koostamine 2. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS Powerpoint esitlusena - esitlus 3. Koka kutsesstandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel – SWOT analüüs
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits, Toitlustuse alused, 2008 Argo kirjastus</p> <p>T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argo kirjastus</p> <p>Sihtasutus Innove koduleht: https://www.innove.ee</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Teeninduse alused	2	Taisi Talviste, Peep Peetersoo, Hiie Põldma
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
14 t	32 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 6 kokku: 12	Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel. Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel. Kirjeldab kliendi teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast.	Sissejuhatus moodulisse. Kliendikeskne teenindus toitlustuses. Klient, teenindaja ja klienditeenindus. Teeninduse mõiste ja olemus. Teeninduse kvaliteet. Teeninduslik mõttelaad. Kliendikeskne teenindus. Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi. Klientide turvalisus ja hügieen. Teeninduse liigid. Selvelauad. Iseteenindus. Osaline teenindus. Täisteenindus. Toitlustusteenindajale esitatavad nõuded. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud. Toitlustusteenindaja kuvand.	Loeng. Individuaalne ülesanne - juhendi alusel (teenindaja jälgimine kliendi rollis), esitlus kaasõppuritele. Ideekaart, info analüüs, video analüüs -erinevad teenindussituatsioonid. Rollimäng.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Probleemülesannetega testi (teenindaja roll ja ülesanded toitlustusettevõttes, teenindusliigid, lauatuübid, kliendi teekond) lahendamine. Suuline esitus.

Hindamismeetod:

Test
Suuline esitus

Lävend
Probleemülesannetega testi (teenindaja roll ja ülesanded toitlustusettevõttes, teenindusliigid, lauatuübid, kliendi teekond) lahendamine. Suuline esitus.
Iseseisvad tööd
Õppija koostab vastavalt juhendile koostab referaadi teemal „Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi“. Esitleb korrektselt vormistatud töö kaasõpilastele.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	Valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest. Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest. Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.	Klientide teenindamisprotsess. Laudade paigutamine ruumi. Laudade linutamise ja linade ära korjamise tehnilised võtted. Salvrahtide voltimine. Lauanõud ja söögiriistad, klaasid, serveerimisnõud ja –vahendid -äratundmine, sobivate vahendite valik, pesemine, poleerimine, ladustamine, transportimine. Lauakatmine hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted. Teenindus ja müük. Klientide tagasiside hankimine. Erinevate roogade serveerimine.	Praktiline töö. Simulatsioon – paaristöö probleemülesande lahendamine vastavalt konkreetsele teenindusolukorrale.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Paaristööna probleemülesande lahendamine lähtuvalt konkreetsest teenindusolukorrast.			Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Paaristööna probleemülesande lahendamine lähtuvalt konkreetsest teenindusolukorrast.				
Praktilised tööd				
Klientide teenindamine, roogade serveerimine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 10 kokku: 16	Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras. Valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiotsessis.	Erialane eesti keel- kutsealase informatsiooni hankimine. Töölased keelekasutuse situatsioonid. Kutsealane terminoloogia. Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Praktiline klienditeenindus.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija väljendab end praktilises teenindussituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiotsessis.			Hindamismeetod: Praktiline töö Suuline esitus	

Lävend
Õppija väljendab end praktilises teenindussituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiprotsessis.
Praktilised tööd
Praktiline klienditeenindus.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 10 kokku: 14	Kujundab ja valmistab juhendi alusel kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid. Koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja. Katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu. Serveerib toite ja jooke ning katab laudu lähtuvalt värvide sobivusest. valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest	Menüü kujundamine. Sobivate lauanõude ja söögiriistade valimine lähtuvalt menüüst. Töövahendid. Selvelaudade katmine. Istumisega söögilaudade katmine lähtuvalt värvide sobivusest. Taimeseade. Toitude ja jookide serveerimine. Ettevalmistustööd teenindamiseks. Ruumide suuruse, laudade arvu ja paigutuse, serveerimiseks vajalike vahendite arvutused. Võõrkeelsed toiduainete ja töövahendite nimetused. Käibemaksu arvutamine. Klientidega arveldamine. Mooduli hindamine ja tagasiside.	Praktiline töö, probleemsituatsioonide lahendamine, arutelu, tagasiside, enesehinnang.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktiline töö, kus õppija kujundab ja valmistab juhendi alusel menüükaardi ja lauaseade koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja, katab juhendi alusel igapäevase selvelaua, serveerib toite ja jooke ning katab laua lähtuvalt värvide sobivusest, valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks, teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.	Hindamismeetod: Praktiline töö
---	--

Lävend
Õppija kujundab ja valmistab juhendi alusel menüükaardi ja taimeseade koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja, katab juhendi alusel igapäevase selvelaua, serveerib toite ja jooke ning katab laua lähtuvalt värvide sobivusest, valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.
Praktilised tööd
Praktiline klientide teenindamine kooli teenindussaalis.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Praktiline ülesanne.</p> <p>Praktilise tööna planeerib ja teostab rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teematilise eine teenindamise.</p> <p>Õppija väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras, valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele, kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiprotsessis, teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.</p> <p>Eelduseks õpimapp</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Õpimapis sisalduvad töölehed ja enesehinnagud 2. Esitlus rühmatööna religiooni traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile 3. Praktiline tööna planeerib ja teostab rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise <p>Esitatud peab olema iseseisev töö vastavalt juhendile koostatud referaat teemal „Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi“. Esitleb korrektselt vormistatud töö kaasõpilastele. (12 t)</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused. Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst. Lauakatmine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ Kelneri töövõtted http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/ Salvrättide voltimine http://www.vkhk.ee/oppijale/e-ope/opiobjektid/3/

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Abikoka praktilise töö alused	12	Taisi Talviste
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud peab olema moodul nr. 1 Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
12 t	286 t	14 t	
Teemad ja alateemad	Teeninduspraktika 6A 86Pr 71 Suurköök 6A 200Pr 71		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 120 kokku: 126	Valmistab juhendamisel toite ja jooke. Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule. Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	Sissejuhatus moodulisse. Köögitöö töökorraldus, seadmed ja ohutustehnika köögis. Tööohutusala juhendamine. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus. Toiduainete käitlemine. Toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtted. Tagasiside praktilisele tööle.	Praktiline töö.	Mitteeristav

Hindamismeetod:
Praktiline töö

Lävend

Õppija on saavutanud õpiväljundi lävendi tasemel:

valmistab juhendamisel toite ja jookke, kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule, käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides, säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.

Praktilised tööd

Praktiline töö õppekeskkonnas.

Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus.
Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid.
Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis.
Hommi-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus.
Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel meeskonna liikmena tootlustusettevõtte töökorralduse põhimõteteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides Jaotus tundides: praktiline töö: 120 kokku: 120	Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.	Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis. Hommi-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis. Õppija hinnang oma tööle ning füüsilisele aktiivsusele.	Praktiline töö.	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Enesehindamine

Lävend

Õppija töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt, annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast, kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.

Praktilised tööd

Praktiline töö õppekeskkonnas.
Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus.
Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid.

Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis.
 Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus.
 Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 46 iseseisev töö: 14 kokku: 66	Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonomika ja töökorralduse põhimõtetest. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.	Teenindamise põhitehnikad. Toiduhügieen. Töökorralduse põhimõtted. Teenindusalane sõnavara, kehakeel. Moodulit kokkuvõttev hindamine.	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpimapi koostamine.			Hindamismeetod: Õpimapp/portfoolio	
Lävend				
Esitatud juhendi alusel koostatud õpimapp.				
Iseseisvad tööd				
Õpimapi koostamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine: valitud tööde esitus, praktiline sooritus. Hindamisele pääsemise eelduseks on kõikidest praktilise töö tundidest osavõtt ja sooritatud kõik ettenähtud ülesanded. Hindamisülesanded: 1. Praktiliste köögitöö ülesannete juhendamisel täitmine. 2. Praktiliste saalitöö ülesannete juhendamisel täitmine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, kirjastus Argo, 2011 Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo, 2013 e-õppe materjalid

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilastele		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Toitlustamise alused	15	Taisi Talviste, Marina Madisson
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodul Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiast, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
161 t	208 t	21 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 102 praktiline töö: 134 iseseisev töö: 13 kokku: 249	Kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile. Kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha. Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest. Kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast. Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele. Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest. põhjustab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult	Sissejuhatus moodulisse. Toiduhügieen. Hügieeni nõuded toitlustusettevõttes. Isiklik hügieen. Toiduainete sanitaarhügieen. Temperatuuri kontroll (toitude/ toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused). Viirused, bakterid, seened, parasiidid (kutsealane bioloogia). Toidumürgitused ja -nakkused. Keskkonnakaitse. Köögiäätmete sorteerimine. Säästlikkuse tähtsus. Toiduainete õpetuse alused. Toiduainete grupid ja nende säilitusviisid. Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded.	Näitlikustatud loeng, probleemõpe, rühmatöö, praktiline töö.	Mitteeristav

	<p>loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast annab oma tööle enesehinnangu</p>	<p>Toiduainete keemilise koostise tähtsus toiduvalmistamise protsessis (kutsealane keemia).</p> <p>Toiduvalmistamise põhialused.</p> <p>Kulinaarse töötlemise põhiviisid (kuum- ja külmtöötlemine). Roagruppide osatähtsus, liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine. Puljongid, supid, vormitoidud, pasta, riisi, köögiviljatoidud ja lisandid, salatid, võileivad. Munatoidud, pudrud. Lihtsad magustoidud. Kuumad ja külmad joogid.</p> <p>Kutsealane matemaatika- ühikute teisendamine, koguste arvutamine, protsentarvustused.</p>		
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

Hindamise eelduseks: õppija on esitanud kõikides teemades nõutud õppeülesanded.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Õppija planeerib lähtuvalt juhendist 2- käigulise lihtsa einekorra menüü. Valib asjakohased töövahendid, planeerib oma töökoha juhendamisel. Ajastab oma tööpäeva. Valmistab road praktiliselt, serveerib need nõuetekohaselt. Töötab säästlikult ja ohutult.

Lävend

Hindamise eelduseks: õppija on esitanud kõikides teemades nõutud õppeülesanded.

Õppija planeerib lähtuvalt juhendist 2- käigulise lihtsa einekorra menüü. Valib asjakohased töövahendid, planeerib oma töökoha juhendamisel. Ajastab oma tööpäeva. Valmistab road praktiliselt, serveerib need nõuetekohaselt. Töötab säästlikult ja ohutult. Teostab puhastustöid.

Iseseisvad tööd

Eestimaise tooraine kasutusvõimalused toiduvalmistamises.
Toiduhügieeni tähtsus toitlustusettevõttes.

Praktilised tööd

Praktilised tunnid kooli õppekõrgis.

Valmistatavad roagrupid:
Puljongid, supid, vormitoidud, pasta, riisi, köögiviljatoidud ja lisandid, salatid, võileivad.
Munatoidud, pudrud.
Lihtsad magustoidud.
Kuumad ja külmad joogid.

Töö planeerimine.
Roogade valmistamine.
Roogade serveerimine.
Puhastustööd.
Tagasiside tundidele.
Õppija hinnangud oma tööle.

Õppija on kohustatud osalema 100% kõikides praktilise töö tundides.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 19 praktiline töö: 39 kokku: 58</p>	<p>Loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid.</p> <p>Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile.</p> <p>Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt.</p> <p>Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest.</p> <p>Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja -töövõtted.</p> <p>Selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös.</p> <p>Kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest.</p> <p>Loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus.</p> <p>Arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.</p>	<p>Töövahendid ja seadmed.</p> <p>Töövahendid ja materjalid.</p> <p>Eeltöötlemisseadmed.</p> <p>Kuumtöötlemisseadmed.</p> <p>Nõudepesuseadmed.</p> <p>Ohutu töö seadmetega.</p> <p>Puhastustööd (sh tööriiete pesemine, triikimine).</p>	<p>Näitlikustatud loeng, praktiline töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Küsimustikule vastamine teemal- puhastusained ning töövahendite ja seadmete kasutusoskuse jälgimine praktilise töö käigus. Puhastustööde hindamine praktilistes tundides- arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Küsimustikule vastamine teemal- puhastusained ning töövahendite ja seadmete kasutusoskuse jälgimine praktilise töö käigus. Puhastustööde hindamine praktilistes tundides- arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks, valib vastavalt puhastustööplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid- ja -võtted.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>Köögitöövahendite ja -seadmete puhastamine. Tööriiete pesemine ja triikimine.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 praktiline töö: 20 iseseisev töö: 4 kokku: 39	Koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest. Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi. Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü.	Toitumisõpetus. Toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine. Toidupüramiid, taldrikureegel. Söögikorrad. Tervisliku toitumise põhimõtted. Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus. Menüüde koostamine. Menüüde tähtsus, põhisöögikordade menüüd. Menüüde koostamise põhimõtted. Hommikusöögimenüüd. Lihtsa menüü koostamine lähtuvalt kliendisihtrühmast. Erialane eesti keel, õigekiri (menüü).	Loeng. Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Probleemülesande lahendamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Menüü koostamine lähtuvalt sihtrühmast ja toitade toitainelise koostise arvutamine.			Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus	
Lävend				
Menüü koostamine lähtuvalt sihtrühmast ja toitade toitainelise koostise arvutamine.				
Iseseisvad tööd				
Probleemülesande lahendamine meeskonnatöona.				
Praktilised tööd				
Tervisliku menüü koostamine lähtuvalt kliendisihtrühmast, juhendamisel. Toitainete vajaduse arvutamine lähtuvalt vanusest, soost, füüsilisest aktiivsusest.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha Jaotus tundides: teoreetiline töö: 25 praktiline töö: 15 iseseisev töö: 4 kokku: 44	Selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes. Hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit. Annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral. Toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt. Nimetab hädaabinumbri.	Töökorralduse alused toitlustusettevõttes. Töökoha planeerimine. Oma tööaja planeerimine. Kauba vastuvõtt ja haldamine. Esmaabi 16A Esmaabi korraldus ettevõttes Hädaabinumber Esmaabi kergemate vigastuste korral	Näitlikustatud loeng, praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Esmaabi teemas lahendab õppija testi ning annab juhendi alusel esmaabi. Töö planeerimise teemas hinnatakse õppijat praktilise töö tunnis. Hindekriteeriumid: õppija planeerib oma töökoha õigesti, valib asjakohased töövahendid, töö lõppedes korrastab töökoha, asetades kõik			Hindamismeetod: Praktiline töö Test	

vajaminevad töövahendid õigetele kohtadele köögis.

Lävend

Esmaabi teemas lahendab õppija testi ning annab juhendi alusel esmaabi. Töö planeerimise teemas hinnatakse õppijat praktilise töö tunnis. Hindekriteeriumid: õppija planeerib oma töökoha õigesti, valib asjakohased töövahendid, töö lõppedes korrastab töökoha, asetades kõik vajaminevad töövahendid õigetele kohtadele köögis.

Iseseisvad tööd

Tööks vajalike töövahendite valimine lähtuvalt ülesandest.

Praktilised tööd

Esmaabi andmine kergemate vigastuste korral.
Töökoha planeerimine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõtvale hindamisele pääsemise eelduseks on täidetud õpimapi esitamine. Õpimapp sisaldab: Hügieeni test. Sooritatud praktilised tööd (töölehtedel). Õppekäigu raport. Lahendatud ülesanded. Sooritatud oskuste demonstratsioon. Õpiülesanne: 1. Koostab lihtsa lõunasöögi menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadustest 2. Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile õppeköögis 3. Valmistab juhendi järgi 2 rooga juhendamisel Õppija esitab lisaks õpimapi, milles sisalduvad: Õpimapp (sisaldab): Hügieeni test Sooritatud praktilised tööd (töölehtedel) Õppekäigu raport Lahendatud ülesanded Hinde kujunemise eelduseks: sooritatud on oskuste demonstratsioon
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Raporti koostamise juhend Praktilise töö juhend Õpimapi koostamise juhend Õpik Toitlustuse alused, Anne Kersna, Maire Merits, Sirje Rekkor, Anne Roosipõld, kirjastus Argo, 2008 Õpiobjekt Toitlustuse alused http://eope.ehte.ee/toitlustus/

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Praktika. Abikoka praktika	15	Taisi Talviste, Marina Madisson, Karin Torin
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused. Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused. Toitlustamise alused. Teeninduse alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitide valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.		
Teoreetiline töö	Praktika	Iseseisev töö	
8 t	376 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isikliku praktika eesmärged Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit; võimalikud praktikakohad (valikute tutvustamine). Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.	Sissejuhatus praktika moodulisse. Praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded. Praktikaaruande koostamise juhendiga tutvumine; võimalikud praktikakohad (valikute tutvustamine). Dokumentide vormistamine ning edastamise võimalused (post, elektrooniline post, isiklik kohale toimetamine). Nõuded praktikapäeviku täitmisele. Töötervishoiu ja tööohutuse alane instrueerimine.	Analüüs, arutelu. Iseseisev töö juhendi alusel.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Materjalide koostamine praktikale asumiseks.

Hindamismeetod:
Iseseisev töö
Õpimapp/portfoolio

Lävend

Õppija koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks; koostab praktikajuhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu ja teeb praktika-juhendi kohaselt

igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.

Iseseisvad tööd

Praktikapäeviku täitmine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning tootlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: prakтика: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab tootlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab tootlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.	Praktikaettevõtte äriidee tutvustamine. Praktikaettevõtte organisatsiooni kirjeldamine. Praktikaettevõtte ruumid. Praktikaettevõtte toimingud ja töökorraldus.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktika aruande koostamine.		Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Lävend			
Õppija kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte äriideed; kirjeldab praktikajuhendi alusel tootlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõttes; kirjeldab praktikajuhendi alusel tootlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõttes (hindamine praktika kaitsmisel).			
Iseseisvad tööd			
Praktikapäeviku täitmine.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: prakтика: 20 kokku: 20	Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd tootlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.	Peamised eeltöötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine. Praktikaettevõtte menüü. Töögraafikud. Ettevõtte (igapäevane) tööplaan.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
Õppija orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel,				

töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks; töötab meeskonna-liikmena, arvestades teiste töötajatega; järgib ettevõtte sisekorra eeskirju ja ergonoomia põhimõtteid.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid Jaotus tundides: praktika: 162 kokku: 162	Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel. Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel. Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel. Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile.	Peamised eeltötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitade valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilikke töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine; tööhügieen, töökoha korraldamine ja korrastamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikajuhendaja jälgib õppijat praktilise töö käigus.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid; järgib juhendamisel töötades tööhügieeninõudeid; kasutab juhendamisel vastavalt vajadusele isikukaitsevahendeid ; töötab vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult juhendaja juuresolekul; puhastab vastavalt kasutusjuhendile töö lõppedes seadmed ja töökoha juhendaja juuresolekul.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid Jaotus tundides: praktika: 148 kokku: 148	Eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel. Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.	Peamised eeltötlusvõtted , säästlik töötamine, peamiste kuumtötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitade valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilikke töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine; enesekontrolliplaan ja puhastusplaan.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikajuhendaja jälgib ja hindab õppijat praktilise töö käigus.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõttest; õppija valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust; korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel;				

teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid Jaotus tundides: praktika: 40 kokku: 40	Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale, juhendamisel. Tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel. Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.	Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas. Teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas.	Praktiline töö, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline klienditeenindus.		Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine		
Lävend				
Õppija serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; teenindab juhendamisel meeskonnaliikmena kliente järgides kliendikesksuse põhimõtteid.				

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.	Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Mooduli kokkuvõte. Enesehinnang.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Digitaalne praktika aruanne, suuline esitus.		Hindamismeetod: Suuline esitus	
Lävend			
Õppija koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; annab juhendamisel hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele; annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele praktika käigus vastavusele erialasest tööst tulenevale koormusele; kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt praktikast; esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks; annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.			

Iseseisvad tööd

Praktikaaruande koostamine.
Praktikaaruande koostamine juhendi alusel. "Praktikaaruande hindamiskriteeriumid" õppekava lisas.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamine on mitteeristav.</p> <p>Positiivse lõpptulemuse saavutamiseks tuleb sooritada praktilise töö kõik osad, esitada õpimapp/näidistemapp, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.</p> <p>Praktikaaruande hindamiskriteeriumid õppekava Lisas nr 2</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Praktikajuhend õppijale -http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc Praktikaaruande koostamise juhend Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid Praktikaleping, praktikapäevik Tagasisideleht praktika juhendajalt Hinnanguleht praktikajuhendajale: http://www.innove.ee/et/kutseharidus/kutsehariduse-rok/praktika</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilastele		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	2	Helke Heinmets, Aino Juurikas, Taisi Talviste
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õppija kujundab juhendamisel oma erialast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
33 t	17 t	2 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 3 iseseisev töö: 1 kokku: 10	kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvalt isiklikud õpieesmärgid koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani	Isikuomadused, abikoka erialal töötamist mõjutavad isikuomadused. Väärtused, huvid, kogemused, teadmised ja oskused. Õpioskused ja –eesmärgid.	Kõitev loeng. Rühmatöö. Arutelu. Esitus. Harjutused.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

1. Õppija koostab juhendamisel ja esitab illustreeritud (näiteks fotod, millel on kajastatud õpilase huvisid, väärtusi jms) esitluse, kirjeldades enda huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi abikoka erialast lähtuvalt ning nimetab suuliselt, kuidas eelnimetatud tegurid mõjutavad töötamist ja töötulemusi.

2. Õppija koostab koostöös õpetajaga õpitee plaani võttes arvesse enda õpieesmärke ja keskkonna tegureid, sh vajadusel tugiteenuseid.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Suuline esitus

Lävend

Õppija koostab juhendamisel ja esitab illustreeritud (näiteks fotod, millel on kajastatud õpilase huvisid, väärtusi jms) esitluse, kirjeldades enda huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi abikoka erialast lähtuvalt ning nimetab suuliselt, kuidas eelnimetatud tegurid mõjutavad töötamist ja töötulemusi.

Õppija koostab koostöös õpetajaga õpitee plaani võttes arvesse enda õpieesmärke ja keskkonna tegureid, sh vajadusel tugiteenuseid.

Iseseisvad tööd
Õppija seab endale õpetaja juhendi alusel õpiesmärgid lähtudes oma teadmistest ja oskustest.
Praktilised tööd
Õppija koostab juhendamisel ja esitab illustreeritud (näiteks fotod, millel on kajastatud õpilase huvisid, väärtusi jms) esitluse, kirjeldades enda huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi abikoka erialast lähtuvalt ning nimetab suuliselt, kuidas eelnimetatud tegurid mõjutavad töötamist ja töötulemusi.
Õppija koostab koostöös õpetajaga õpitee plaani võttes arvesse enda õpiesmäärke ja keskkonna tegureid, sh vajadusel tugiteenuseid.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 11 praktiline töö: 6 kokku: 17	kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal	Tööõigus Kehtivad õigusaktid ja nende allikad Töökeskkonnaohutus Tööohutusjuhendid	Probleemülesannete lahendamine, õppekäik	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Pere eelarve koostamine Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused- töö andmebaasidega			Hindamismeetod: Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Tähtajaliselt on esitatud hindamisülesanded: pere eelarve koostamine; tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused				
Praktilised tööd				
Pere eelarve koostamine Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused- töö andmebaasidega				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5	määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna	Majanduse alused Ettevõtluse alused Ressursside säästlik kasutamine	Probleemõpe, meeskonnatöö, interaktiivne loeng

praktiline töö: 3 kokku: 8	erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/ või rahalist väärtust valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks		
-------------------------------	--	--	--

Praktilised tööd

Ressursside taaskasutus
Keskonnaprobleemid, nende põhjused ja tagajärjed

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 11 praktiline töö: 5 iseseisev töö: 1 kokku: 17	kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas	Infoallikad koolitus-, praktika- ja töökoha leidmiseks. Kandideerimisdokumendid (CV, motivatsioonikiri, kaaskiri).	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

- Õppija koostab juhendamisel eneseanalüüsi omandatud oskuste ja teadmiste kaardistamiseks tuues välja oma tugevused ja arenguvajadused.
- Õppija koostab endale karjäär plaani, milles selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Enesehindamine

Lävend

Õppija koostab juhendamisel eneseanalüüsi omandatud oskuste ja teadmiste kaardistamiseks tuues välja oma tugevused ja arenguvajadused.
Õppija koostab endale karjäär plaani, milles selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid.

Iseseisvad tööd

Õpilane leiab erinevaid infoallikaid kasutades endale sobiva tööpakkumise toitlustuse valdkonnas ning koostab kandideerimiseks nõutud materjalid

Praktilised tööd

Õppija koostab juhendamisel eneseanalüüsi omandatud oskuste ja teadmiste kaardistamiseks tuues välja oma tugevused ja arenguvajadused.
Õppija koostab endale karjäär plaani, milles selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	mooduli hinde kujunemiseks on tarvis sooritada kõik hindamisülesanded lävendi tasemel hindamisel kasutab õpetaja muuhulgas kujundavat hindamist
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Abiks valikutel. Eesti Töötukassa, Tallinn 2018</p> <p>Istuda või astuda? Praktilised sammud oma elutee kavandamiseks. Sihtasutus Innove, 2014</p> <p>Karjääri planeerimise oskuste kujundamine kutseõppes. Õpetajaraamat kutseõppeasutuse õpetajale. SA Innove karjääri- ja nõustamisteenuste arenduskeskus, Tallinn 2014</p> <p>Anti Kidron. Suhtlemine. Mondo 2004</p> <p>M. McKay, M. Davies, P. Fanning. Suhtlemisoskused. Väike Vanker 2004</p> <p>https://www.minukarjaar.ee/esileht</p> <p>Harjutused: Mina täna, https://www.minukarjaar.ee/esileht</p> <p>Ardo Reinsalu. Praktiline ajajuhtimine. HAL Consult 2012</p> <p>Aino Siimon. Ajajuhtimine. Tartu Ülikooli Kirjastus 2004</p> <p>Kuidas seada motiveerivaid eesmärke:</p> <p>Tööleht 1, eesmärkide seadmine alla laadimiseks: https://www.inspiratsioon.ee/wp-content/uploads/2010/04/eesmargid_tooleht_inspiratsioon_ee.pdf</p> <p>Tööleht 2, eesmärkide seadmine alla laadimiseks: https://inspiratsioon.ee/wp-content/uploads/2020/01/eesmargi-seadmine.pdf</p> <p>Julge unistada (inspiratsioonilugu) https://inspiratsioon.ee/julge-unistada/</p> <p>Tööturul nähtavaks video-CVga? https://www.minukarjaar.ee/et/lugemist/tooturul-nahtavaks-video-cvga-toeline-valjakutse-keskealisele-tootsijale</p> <p>Harjutused: Mina homme, https://www.minukarjaar.ee/harjutused?filter=Mina-homme</p>

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Eritoitlustus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, Toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele juhendamisel sobilikke menüüsid, juhendamisel valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööhutuse põhimõtteid.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
18 t	28 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 6 kokku: 14	Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.	Sissejuhatus moodulisse. Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripärad.	Loeng, arutelu, analüüs, iseseisev töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hindamise eelduseks on esitatud iseseisev töö.
Arutelus osalemine teemal Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".

Hindamismeetod:

Arutlus

Lävend

Hindamise eelduseks on esitatud iseseisev töö.
Arutelus osalemine teemal Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine". Õppija selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.
Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.
Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.

Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.

Iseseisvad tööd

Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal "Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine".

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kohandab juhendamisel toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 3 kokku: 3	Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.	Toitlustusettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine.	Loeng, lauamäng, diskussioon, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.				
Iseseisvad tööd				
Rühmatööna, infotehnoloogilisi vahendeid kasutades, 1 ettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasustega ja toitumissoovitustega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 kokku: 5	Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.	Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.	Rühmatöö, arutelu.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija koostab rühmatööna toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.		Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus		
Lävend				
Õppija koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel toitumislaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooki Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 28 kokku: 30	Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooki. Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust. Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid. Korraldab oma töökohta juhendamisel.	toitumislaste iseärasustega klientidele sobilikke roogade ja jookide valmistamine. Tagasiside moodulile. Õppija enesehinnang. Mooduli hindamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooki, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooki, kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel.				
Praktilised tööd				
Toitumislaste iseärasustega klientidele sobilikke roogade ja jookide valmistamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on teostanud õpiülesanded, praktilise töö ja iseseisva töö. Õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 Õpiobjekt Toitlustuse alused http://eope.ehte.ee/toitlustus/?5_Energiavajadus%2C_allergiad_ja_toitumine:Erinevate_toitumisvajadustega_kliendid Õpiobjekt Eakate toitumine http://web.zone.ee/objekt/vanurid/eakate_toitumine.html Toitumis- ja toidusoovitused noortele http://www.kliinikum.ee/attachments/article/523/toitumis_ja_toidusoovitused_noortele.pdf Õpiobjekt Toitumisõpetus: http://e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine_suurkoogis/toitumisopetus/eritoitumine.html

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilastele		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Etikett	1	Erna Gross, Taisi Talviste, Marina Madisson
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate ja kasutab praktiliselt vastastikku lugupidavat käitumist ning juhindub suhtlemises etiketist ametlikus ja mitteametlikus keskkonnas.		
Teoreetiline töö	Iseseisev töö		
20 t	6 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 3 iseseisev töö: 1 kokku: 4</p>	<p>Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.</p>	<p>Etikett ja selle tähtsus. Protokoll mõiste ja tähendus. Tavaviisakuse põhimõtteid. Põhiväärtused ühiskonnas. Kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine, usulised tavad. Komed ja tavad Eestis. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses.</p>	<p>teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited, õppekäik</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Selgitab ja kasutab põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid.

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Suuline esitus

Lävend

Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokoll mõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtted ja kasutab neid praktiliselt. Selgitab ja kasutab põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Analüüsib Eestis levinud kombeid ja tavasid.

Iseseisvad tööd

Kirjeldab ning esitleb kombeid ja tavasid Eestis.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 1 kokku: 5	Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti.	Igapäevaetikett: mees ja naine, tervitamine, esitlemine, sina-teie pöördumine, käitumine tänaval, ühistranspordis. Ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Ametikohtumistel käitumine, tutvustamine-esitlemine, ärikingituste kinkimine. Visiitkaart. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti.

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Lävend

Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti.

Iseseisvad tööd

Esitlusvahendite (nimesilt, lauasilt, visiitkaart) koostamine ja vormistamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 3 iseseisev töö: 1 kokku: 4	Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sündmusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse.	Kutse erinevad vormid. Erinevate tähtpäevade kutsed. Kutsete edastamine paberil, telefoni teel, e-kirjana. Kingitavate lillede tähendused, kinkimise tavad ja kombed. Lillede üleandmine. Kingituste tegemise tavad ja kombed. Ametkondlikud kingitused ja nende kinkimine.	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Lävend
Koostab korrektse kutse ja edastab selle nõuetekohaselt ja korrektset. Kingib sündmusele vastavad ning isikule sobilikud lilled ja kingituse.
Iseseisvad tööd
Koostab korrektse kutse ja edastab selle erinevate vahenditega (paber, telefon, e-kiri).

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
riietub ametialaselt korrektset ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 iseseisev töö: 2 kokku: 7	Riietub ametialaselt korrektset ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksus ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat).	Tavad ja tabud riietuses. Välimus. Hügieen. Ehted, kehakaunistused, aksessuaarid, soeng, lõhnastamine, lips. Isiksus ja isikupära. Kehakujud. Rõivaste valik vastavalt kehakujule, stiilile.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav
Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus				
Lävend				
Riietub ametialaselt korrektset ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile. Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksus ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat).				
Iseseisvad tööd				
Sõlmib kaks erinevat lipsusõlme. Koostab pildilise materjali tavad ja tabud riietuses.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 iseseisev töö: 1 kokku: 6	Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgival. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil.	Lauaetikett. Käitumine toidulauas, kohvilauas, püstiseisuga vastuvõtul, lauasistumisega vastuvõtul. Salvrätiku kasutamine. Erineva sisu ja vormiga vastuvõttud. Vastuvõtuplaan. Ürituse (näiteks kohvilaud) läbiviimise kava. Vastuvõtul ja vastuvõtulauas käitumine. Kultuuridevahelised erinevused lauaetiketis.	teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited	Mitteeristav
Hindamismeetod:				

Ülesanne/harjutus
Lävend
Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaud-vastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist.
Iseseisvad tööd
Vastuvõtu kohvilaud, vastuvõtuplaani koostamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõigi õpiväljundite kirjeldatud hindamiskriteeriumite saavutamisel. Kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel ja väljendatakse sõnaga "arvestatud"(A). Kui õpiväljundid saavutatakse lävendi tasemest madalamal tasemel, siis on tulemus ebapiisav ehk "mittearvestatud"(MA).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Meel,M.2003.Ärietika. Tšatšua,T.,Lukas,M.1999.Protokoll ja etikett. Joonas, I.,Joonas,L.2008.Ärietikett. Kallast, M.2001.Käitumise kuldraamat. Kallast, M.2013. Oh ajad, oh kombes. Jay,M.2001. Kultuuridevahelised erinevused. Kroon,G.2012.Tänapäeva etikett. Tooman,H.,Mae,A.2002. Inimeselt inimesele.Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat. McKay.2000. Suhtlemisõskused. Virovere,A.jt.2008. Organisatsioonikäitumine. Head äriombes. Lihtne ametietikett ja käitumisjuhised. 2016.

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2	Taisi Talviste, Marina Madisson
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste enamlevinud rahvusköökid e eripärast ja oskused valmistada rahvusköökid roogi.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
10 t	36 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	Loetleb ja süstematiseerib juhendamisel juhendi alusel roarühmade kaupa Eesti rahvustoite. Kirjeldab juhendamisel juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiad ja nende serveerimist. Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad.	Sissejuhatus moodulisse. Eesti toidukultuur. Kultuuri tähendus. Toiduained eestlaste toidulaual. Toiduvalmistamise viisid, söögiajad. Eesti rahvustoidud. Tavanditoidud. Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused. Kaasaegne Eesti toit.	Interaktiivne loeng. Esitluse koostamine ja ettekandmine. Mõistekaardi koostamine. Mõttega lugemine ja kokkuvõtte kirjutamine või suuline esitamine. Suunatud vaatamine (televisioon, õppevideod), kuulamine; (raadiosaated). Rühmatöö; Kirjalikud testid. Õppekäik Eesti toidukultuuri viljelevasse ettevõttesse.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õppija koostab oma loovust kasutades moodulihindamise tarvis ideekavandi rahvusköögi kohta, juhendi alusel.

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Lävend

Õppija koostab oma loovust kasutades moodulihindamise tarvis ideekavandi rahvusköögi kohta, juhendi alusel.

Iseseisvad tööd

Iseseisev töö: kokkuvõtte õppekäigust.
Moodulihindamise ideekavandi koostamine rahvusköögi kohta juhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendamisel ja juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke Jaotus tundides: praktiline töö: 21 kokku: 21	Valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab juhendamisel Eesti toitute ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab juhendamisel etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna. Planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha. Käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.	Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine. Hinnangu andmine oma tööle.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha, käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest ning kasutab asjakohaseid töövahendeid ning -võtteid.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha, käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest ning kasutab asjakohaseid töövahendeid ning -võtteid.				
Praktilised tööd				
Praktiliste tööde hulgas muuhulgas 3- käigulise eesti köögi söögikorra toitute valmistamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvaste toidukultuuri eripärasid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 4 kokku: 8	Loetleb ja süstematiseerib juhendamisel roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvaste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel ja juhendamisel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist.	Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiaid, klassikalised road ja serveerimine. Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga. Prantsuse toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule. Itaalia toidukultuur ja selle populaarsuse põhjused.	Praktiline töö, kõitev loeng, õppekäik.	Mitteeristav

	Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris. Hiina toidukultuur kui märksõna kvaliteedist ja lihtsusest. Mehhiko toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile.		
Hindamisülesanne: Õppija kirjeldab juhendi alusel ja juhendamisel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist.		Hindamismeetod: Suuline esitus	
Lävend			
Õppija kirjeldab juhendi alusel ja juhendamisel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist.			
Praktilised tööd			
Erinevate rahvaste toitute praktiline valmistamine ja serveerimine.			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendamisel ja juhendi alusel teiste rahvusköökkide roogasid ja jooke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 11 kokku: 13	Valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab juhendamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi ja juhendamisel teiste rahvusköökkide roogasid, jooke meeskonnatööna. Planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha. Käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.	Rahvusköökkide roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine. Puhastustööd. Enesehinnang. Mooduli hindamine. Tagasiside moodulile.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile Õppija kasutab juhendamisel asjakohaseid töövahendeid valmistab etteantud juhendi järgi ja juhendamisel teiste rahvusköökkide roogasid, jooke meeskonnatööna planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab juhendamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi ja juhendamisel teiste rahvusköökkide roogasid, jooke meeskonnatööna. Planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha. Puhastab töökoha. Käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.				
Praktilised tööd				
Praktiline jookide ja roogade valmistamine valitud rahvusköögist.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks positiivsele tulemusele sooritatud õppeülesanded ja praktilised tööd. Õppija planeerib ja teostab juhendamisel meeskonnatööna kolmekäigulise Eesti köögi toitudest toidukorra koos visuaalse mõistekaardiga.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/usundid/ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/ Rekkor, S. Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Pagari- ja kondiitritöö	5	Endla Kuura, Heli Hinrikson, Terje Jürgens
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud toiduhügieeni teema.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
34 t	94 t	2 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 kokku: 24	Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure.	Sissejuhatus moodulisse. Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine. Peamised köögis kasutatavad tainad, nende tehnoloogiad. Pärmitaigna tehnoloogia ja tooted pärmitaignast (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud). Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid. Biskviitaigna tehnoloogia ja tooted biskviitaignast(biskviitaigna, võibbiskviit). Keedutaigna tehnoloogia ja tooted keedutaignast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.). Muretaigna tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid. Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest.	Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö ja test.			Hindamismeetod: Test	
Lävend				
Õppija kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi				

iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12	Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele. Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi.	Tooraineõpetus.	Kõitev loeng, arutelu, video.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö. Rühmatöö teemal "Toorained pagari- ja kondiitritööstuses".			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Ettekanne/esitlus	
Lävend				
Õppija iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi.				
Iseseisvad tööd				
Esitlus valitud toorainest.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi. Jaotus tundides: praktiline töö: 94 kokku: 94	Soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehttaigen). Teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid. Valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel	Töökoha planeerimine. Töö ajastamine. Seadmed ja töövahendid. Säästlikkus. Ergonoomia. Pagari- ja kondiitritooteid valmistamine. Puhastustööd. Tagasiside moodulile. Enesehindamine. Mooduli hindamine.	Praktiline töö, arutelu, analüüs.	Mitteeristav

	lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi. Ajastab toodete valmistamise vastavalt ajaressursile. Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.			
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.

Hindamismeetod:

 Praktiline töö
 Enesehindamine
 Ülesanne/harjutus
 Analüüs

Lävend

Õppija soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega. valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehttaigen). Teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele. Kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid. Valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure. Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi. Ajastab toodete valmistamise vastavalt ajaressursile. Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele. Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.

Praktilised tööd

Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine õppekeskkonnas.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli pagari- ja kondiitritöö 3 EKAP-i on II õppeaastal ja 2 EKAP-i on III õppeaastal. Tähtajaks on esitatud õpimapp- retseptikogu ning teostatud 100% praktilised tööd.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Programmi "Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013" raames välja antud õppematerjalid)- Pagariõppe põhikursus http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/ Kondiitri tehnoloogia http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf Rekkor, S. jt. "Kulinaaria" kirjastus Argo, 2011 Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Ö.; "Praktiline kulinaaria" kirjastus Argo, 2013

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	2	Taisi Talviste, Peep Peetersoo
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on teemad: toiduhügieen ja tööhutus.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
10 t	30 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 10 kokku: 20	Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid. Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel. Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel. Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel.	Alkoholivabade jookide sortiment, valmistuspiirkonnad. Kuumad joogid. Alkoholivabade jookide serveerimine.	Näitlikustatud loeng.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test.			Hindamismeetod: Test	

Lävend

Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel.
 Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.
 Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid.
 Kirjeldab meeskonnatöona karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel.
 Kirjeldab meeskonnatöona mittealkohoolseid jooke juhendi alusel.
 Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel.
 selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.	Kaubatellimuse vormistamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite planeerimine. Praktiline töö.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

Õppija koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel.
 Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi.
 Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel.
 Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele	Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel. Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.	Toitute ja jookide sobivuse põhimõtted.	Interaktiivne loeng, probleemõpe	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Probleemsituatsiooni lahendamine.

Hindamismeetod:

Probleemsituatsiooni lahendamine

Lävend
<p>Õppija tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel. Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</p>

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10</p>	<p>Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.</p>	<p>Klienditellimuse vormistamine.</p>	<p>Praktiline töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne: Praktiline töö: Tellimuse selgitamine, vastu võtmine ning vormistamine juhendamisel.	Hindamismeetod: Praktiline töö
--	--

Lävend
<p>Õppija selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.</p>

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks</p>	<p>Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel. Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist. Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest.</p>	<p>Töövahendite ja joogikomponentide tundmine. Seadmete tundmine. Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine.</p>	<p>Praktiline töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne: Praktiline töö: Töövahendite ja komponentide valimine jookide valmistamiseks.	Hindamismeetod: Praktiline töö
---	--

Lävend
<p>Õppija valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel. Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist. Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest.</p>

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: iseseisev töö: 12 kokku: 12	Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.	Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine. Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Seadmete ja töökoha puhastamine.	Praktiline töö.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamine praktilise töö käigus. Praktiline töö: Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine. Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Seadmete ja töökoha puhastamine.			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õppija valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid. Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega. Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija valmistab juhendamisel lihtsamaid mittealkohoolseid jooke. Õppija valib selleks juhendi alusel õiged joogikomponendid, töövahendid ja seadmed. Õppija korrastab ja puhastab töökoha ning seadmed.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õpiobjekt Mittealkohoolsed joogid http://web.zone.ee/tammeniit/mittealko/ Õpiobjekt Kylmät ja kuumat juomat http://eope.ehte.ee/best/soomekeel1/?AVALEHT Õpiobjekt Toitlustuse alused https://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/index.html@9._Laua_katmine,_toitude_ja_jookide_serveerimine.html Õpik „Toitlustuse alused“, Anne Kersna, Maire Merits, Sirje Rekkor, Anne Roosipõld, Kirjastus Argo 2008

Pärnumaa Kutsehariduskeskus
3. taseme kutseõppe õppekava „Abikokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusnõudeta õpilased		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Grillimine	1	Taisi Talviste, Sergei Tšekmarjov
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid toitlustamise alused.		
Mooduli eesmärk	e-kursusel taotletakse, et õppija omandab teadmiseid grillimise traditsioonidest, töökorraldusest grillimisel, toorainetest ja nende ettevalmistamisest grillimiseks. Õpilane oskab rakendada teoreetilisi teadmisi praktilises töös, pöörata tähelepanu igapäevasele toidu- ja isikliku hügieeni nõuetele ja nende täitmisele. Õpilane saab teadmisi paindlikuks suhtlemiseks kaastellega ja klientidega. E-kursus valmistab õppijat ette kutsealaseks tööks toitlustusettevõttes nii sise- kui ka välitingimustes.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
8 t	16 t	2 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid.	Sissejuhatus moodulisse. Grillimise ja BBQ ABC. Mõisted. Grillimise ja BBQ ABC ja mõisted. Grillimiseks vajaminevad grillseadmed, töövahendid ja abivahendid. Tule süütamise erinevad vahendid, tööohutusvõtted.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded.		Hindamismeetod: Test	
Lävend			
Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded ja sooritanud testid.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest	Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest.	Grill- ja BBQ menüü koostamine. Kutsealane eesti keel.	Mitteeristav

<p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 6</p>	<p>Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest. Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi. Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü.</p>	
---	---	--

<p>Hindamisülesanne: Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist.</p>	<p>Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine</p>
---	--

<p>Lävend</p>

<p>Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist.</p>
--

<p>Iseseisvad tööd</p>

<p>Õpilane koostab 2-le inimesele grill - või BBQ menüü tehnoloogilise kaardile koos valmistamise tehnoloogiaga. Põhitooraine koos grillitud lisandiga ja grillib!; filmib või pildistab valmis tulemust; lisab filmitud materjali lingina. Lisab töö koos tehnoloogiliste kaartidega õpimappi kausta; salvestab töö omanimelise failina.</p>

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed, toitute serveerimine Jaotus tundides: praktiline töö: 6 kokku: 6</p>	<p>Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt. Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest. Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted.</p>	<p>Grillseadmete kasutamine ja hooldus, meeskonna moodustamine, toiduainetega tutvumine, menüü koostamine, toiduainete säilitamine ja grillitavate toorainete valmistamine, serveerimine.</p>	<p>praktiline töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

<p>Hindamisülesanne: Õppija loob meeskonna. Valmistab ette toorained, seadmed, grilli. Kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile. Valmistab grillitoidu ja serveerib. Õppija puhastab seadmed ja töökoha.</p>	<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>
---	--

<p>Lävend</p>

<p>Õppija loob meeskonna, valmistab ette toorained, seadmed, grilli; kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile, valmistab grillitoidu ja serveerib; õppija puhastab seadmed ja töökoha.</p>
--

valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt
puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest
valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõttes.

Praktilised tööd

Praktiline grillimine ja BBQ.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 5 kokku: 5</p>	<p>Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt.</p> <p>Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest.</p> <p>Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõttes.</p>	<p>Grilliseadmete ja BBQ kasutamine ja hooldus, meeskonna moodustamine, toiduainetega tutvumine, menüü koostamine, toiduainete säilitamine ja grillitavate toorainete valmistamine, serveerimine.</p>	e-õpe ja praktiline töö.	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne: Õppija loob meeskonna. Valmistab ette toorained, seadmed, grilli, BBQ. Kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile. Valmistab grill-, BBQ toidu ja serveerib. Õppija puhastab seadmed ja töökoha.</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>	
<p>Lävend</p> <p>Õppija loob meeskonna valmistab ette toorained, seadmed, grilli, BBQ kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile, valmistab grill-, BBQ toidu ja serveerib hügeeniliselt, õppija puhastab seadmed ja töökoha.</p>				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab ja esitleb külastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 5 kokku: 5</p>	<p>Valmistab grill-ja BBQ toite.</p> <p>Kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule.</p> <p>Käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides.</p> <p>Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</p>	<p>Grilliseadmete, BBQ kasutamine ja hooldus, meeskonna moodustamine, toidukorviga tutvumine, tööplaan, tööjaotus, menüü koostamine, marinaadi valmistamine, mopi valmistamine, BBQ tooraine ettevalmistamine ja küpsetamine, serveerimine.</p> <p>Tagasiside moodulile ja õppija enesehinnang.</p>	e-õpe ja praktiline töö.	Mitteeristav

	Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.		
--	--	--	--

Hindamisülesanne: Õppija loob meeskonna, valmistab ette toorained, seadmed, grilli, BBQ; kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile; valmistab grill-, BBQ toidu ja serveerib, õppija puhastab seadmed ja töökoha.	Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine
--	--

Lävend

<p>Õppija valmistab grill-ja BBQ toite kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule, käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</p>
--

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinne kujuneb 10 teema positiivse tulemusena.</p> <p>Õppeprotsessi kirjeldus:</p> <p>kursusel toimub 8 auditoorset tundi, 2 iseseisva töö tundi ja 30 harjutustundi. Kursuse ülesannete kirjeldused on „õpiülesannete“ all, õpilasel on võimalus printimiseks.</p> <p>kursuse hinde saamiseks peab õpilasel olema saavutatud eelpool toodud õpiväljundid. kursus loetakse läbituks, kui õppija on osalenud kõikides praktilistes tundides, sooritanud kõik õpiülesanded ja iseseisva töö. Foorumites osalemine on kohustuslik. Kõigi sooritatud ülesannete tulemus peab olema vähemalt 60%.</p> <p>Kõik arvestuslikud tööd lisatakse vastava teema foorumisse. Kõik arvestuslikud kodutööd tuleb lisada vastava IX teema alla "Õpimapp". Selleks peab õpilane avama "Õpimapi" ja lisama sinna oma faili või sõnumi.</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Grillimine – mis see on? http://www.eestitoit.ee/?page_id=60&language=et 13.02.2012</p> <p>Mis on Barbecue ehk BBQ? http://www.eestitoit.ee/?page_id=61&language=et 13.02.2012</p> <p>Küttekoldevälise tule tegemise ja grillimise kohale esitatavad nõuded https://www.riigiteataja.ee/akt/13354860 15.02.2012</p> <p>Sea rümba jaotusskeem http://www.eestisiga.ee/index.php?page=rymba_jaotusskeem 15.02.2012</p> <p>Grillifest http://www.grillfest.ee/portal/tere-tulemast-parnu-grillfestile.html 15.02.2012</p>

Eesti grilliliit <http://www.grillfest.ee/portal/yrituste-kalender.html> 15.02.2012

Grillimine siseruumides http://www.youtube.com/watch?v=E4SAcc-_Gqc&feature=player_embedded 15.02.2012

Grillimine ja BBQ video (inglise keeles) http://www.youtube.com/watch?v=ETXRScuvjSQ&feature=player_embedded 15.02.2012

http://www.youtube.com/watch?v=vB16Dbjz8oo&feature=player_embedded 15.02.2012

Grillimise ABC <http://grill.tarbija24.ee/?id=128291> 16.02.2012

Mõisted selgeks <http://www.grillfest.ee/portal/moisted.html> 16.02.2012

Grillid ja grillitarvikud http://www.hortes.ee/est/moobel-grill-aiaehitised/grillid-ja-grillitarvikud/%20f-1120?ts=1302006243&gclid=CNzBgrq_t6gCFUOHDgodPCIQBw 16.02.2012

Grillid ja BBQ ahjud <http://www.grillfest.ee/portal/riistvara/grillid-ahjud.html> 16.02.2012

Grillimise põhimõtted <http://www.grillfest.ee/portal/tarkvara/pohitoed.html> 16.02.2012

Maitsestamine <http://www.grillfest.ee/portal/maitsesta-ise.html> 16.02.2012

Toiduohutus <http://www.grillfest.ee/portal/toiduohutus.html> 16.02.2012

Terviseabi <http://www.grillfest.ee/portal/terviseabi.html> 16.02.2012

Gaasi grilli puhastamine <http://youtu.be/oHP-drpcfRI> 20.02.2012

Lihakool veiselõikus <http://youtu.be/XRBVsNy-8H4> 20.02.2012

Lihakool lambalõikus <http://youtu.be/FWrU7wi8YuA> 20.02.2012

Lihaliikide küpsetus ajad BBQ ahjus http://www.grillfest.ee/eesti_toit.php?sisulD=111 21.02.2011

Grillimine <http://youtu.be/HrwDUVWCfgE> 01.03.2012

Grillimine http://youtu.be/AGH_SvVdpBk 01.03.2012

Grill ja BBQ <http://youtu.be/hC1DNPI0pR0> 07.03.2012

Õpimappi juhend <http://www.tiigrihype.ee/> 19.04.2012