

Pärnumaa Kutsehariduskeskuse õppekava

174 kinnitatud 16.06.2014

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Abikokk				
		Cook assistance				
		ПОМОЩНИК ШЕФ-ПОВАРА				
Õppekava kood EHISes		128797				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskha ridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht (EKAP):		60				
Õppekava koostamise alus:		Kutseharidusstandard, kinnitatud Vabariigi Valitsuse määrus, 26.08.2013 nr 130. Abikokk, tase 3 kutsestandard. Kutsestandardi tähis: 04-05052022-2.2/5k . Kehtib alates: 09.11.2022 Kehtib kuni: 08.11.2027.				
Õppekava õpiväljundid:		<p>Kutseõppe lõpetaja:</p> <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 tööhutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel; • mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades; • valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke; • planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitumise valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena. 				
Õppekava rakendamine:		Õppevorm statsionaarne - koolipõhine õpe Sihtrühm Põhiharidusnõudeta õppijad.				
Nõuded õpingute alustamiseks Õppima võib asuda põhihariduseta isik.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseksami sooritamine võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. Juhul, kui kutseksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid Kolmanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õpingute läbimisel omandatav(ad)						
kvalifikatsioon(id):		Abikokk, tase 3				
osakutse(d):		puuduvad				
Õppekava struktuur						

Eriala põhiõpingute moodulid: 48EKAP

Eriala valikõpingute moodulid: 12EKAP

Põhiõpingute moodulid (48 EKAP)

Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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 alustele 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	<ul style="list-style-type: none">• planeerib isikliku praktika eesmäärke• 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• eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid• teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid• koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• seab juhendamisel endale õpieesmäärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid• saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest• kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda

		<p>ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses</p> <ul style="list-style-type: none"> • mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel
Valikõpingute moodulid (13 EKAP)		
Eritoitlustus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 korrektselt 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	<ul style="list-style-type: none"> • õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid • õppija valmistab ja serveerib meeskonnatöona 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 rahvusköövide roogasid ja jooke
Pagari- ja kondiitritöö	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi • planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid • tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 köögitoimingud, seadmed, toitude serveerimine • valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid • valmistab ja esitleb külastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid
<p>Valikõpingute valimine: Õppijal on võimalus valida õppeaasta alguses 1. õppenädala jooksul eriala toetavaid valikõpinguid mahus 12 EKAP-i.</p>		
<p>Lõpueksami lühikirjeldus: Lõpueksam koosneb praktilisest proovitööst, kus õppija planeerib juhendamisel oma töökoha, valmistab ja serveerib kaks toitu järgides toiduohutuse reegleid. Lõpueksamil katab õppija laua vastavalt enda menüüle.</p>		
<p>Praktika kirjeldus:</p>		
<p>Spetsialiseerumised Puuduvad.</p>		
Õppekava kontaktisik	Taisi Talviste	
<p>Märkused: Moodulite rakenduskava on kättesaadav: https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3011/version/6949</p>		

Pärnumaa Kutsehariduskeskus

Abikokk (431 Kolmanda taseme kutseõpe) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	Õppima võib asuda põhihariduseta isik vastavalt kas statsionaarsesse või mittestatsionaarsesse õppesse.
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Marina Madisson,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
22 tundi		10 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas	<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>Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>olulisemad sarnasused ja erinevused.</p> <p>Sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused.</p> <p>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>Õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale. 2. Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat. 3. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist. 4. Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas. 5. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid. 6. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid. 7. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. 	
<p>2. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist.</p>	<p>Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale.</p> <p>Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

kirjeldab valdkonna kutse-eetikat.
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.
Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.
Sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused.
Nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi.
Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid.
Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist.
Kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu.
Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele.
Õppija:
1. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale.
2. Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja

	<p>kirjeldab valdkonna kutse-eetikat.</p> <p>3. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist.</p> <p>4. Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas.</p> <p>5. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</p> <p>6. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid.</p> <p>7. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</p>	
<p>3. Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</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>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, 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</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>ettevõtete kliendirühmi. Loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid. Kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist. Kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu. Leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele. Õppija: 1. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale. 2. Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-etikat. 3. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist. 4. Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas. 5. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid. 6. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid. 7. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</p>	
--	--	--

Mooduli jagunemine		
Arvutiõpetus Praktiline töö 20	Alateemad Kooli õppetöö korraldus. Arvutiõpetus. Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi.	Seos õpiväljundiga
Hindamine	Mitmeeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi. Kutsestandarditega tutvumine interneti keskkonnas. Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel.	

sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi. Kutsestandarditega tutvumine interneti keskkonnas. Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel.</p>	
<p>Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused</p> <p>Auditoorne õpe 22 Iseseisev õpe 10</p>	<p>Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Õppegrupiga tutvumine. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine. Õpikeskkonnaga tutvumine. Abikoka õppekava sisu ja ülesehitus. Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed. Majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine. Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine, küsimustele vastamine. Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus majutamise- ja toitlustamise valdkonnas. Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine. Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi.</p>	<p>Seos õpiväljundiga 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</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine – raporti koostamine. Abikoka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel – SWOT analüüs juhendamisel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine – raporti koostamine. Abikoka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel – SWOT analüüs juhendamisel.	
Õpimeetodid	<p>Enesetutvustus küsimuste abil. Eesmärkide ja ülesannete seadmine. Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel. Õppekäik toitlustusettevõttesse. Interneti keskkonnas kutsestandarditega tutvumine. Eneseanalüüs kutsestandardist lähtuvalt õpetaja töölehe alusel. Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Õpimeetodeid rakendavad tööülesanded õpetaja juhendite alusel. Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel. Kõitev loeng. Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Rühmatöö iseseisvalt õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt.</p>	

	<p>Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse. Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi.</p>
Hindamismeetodid	Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel – SWOT analüüs.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<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 kutsestandardi (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 – raporti koostamine 2. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS PowerPoint esitlusena - esitlus 3. Abikoka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel – SWOT analüüs
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale. 2. Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat. 3. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist. 4. Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas. 5. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid. 6. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid. 7. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.
Õppematerjalid	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Teeninduse alused	2	Peep Peetersoo,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		4 tundi	38 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	<p>Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</p> <p>Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</p> <p>Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</p> <p>Kirjeldab kliendi teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast.</p> <p>Kujundab ja valmistab juhendi alusel kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid.</p> <p>Koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja.</p> <p>Katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu.</p> <p>Serveerib toite ja jooke ning katab laudu lähtuvalt värvide sobivusest.</p> <p>valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks</p> <p>teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest</p> <p>Valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest.</p> <p>Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>teeninduse põhimõtteid lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.</p> <p>Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.</p> <p>Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras.</p> <p>Valib teenindusolukorrale sobiva teenindusala sõnavara ja kehakeele.</p> <p>Kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis.</p>	
<p>2. lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele</p>	<p>Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</p> <p>Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</p> <p>Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</p> <p>Kirjeldab kliendi teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast.</p> <p>Kujundab ja valmistab juhendi alusel kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid.</p> <p>Koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja.</p> <p>Katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu.</p> <p>Serveerib toite ja jooke ning katab laudu lähtuvalt värvide sobivusest.</p> <p>valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks</p> <p>teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest</p> <p>Valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest,</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>ootustest ja soovidest. Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest. Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel. Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras. Valib teenindusolukorrale sobiva teenindusala sõnavara ja kehakeele. Kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis.</p>	
<p>3. väljendab end teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt</p>	<p>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. 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</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>Valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest.</p> <p>Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.</p> <p>Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.</p> <p>Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras.</p> <p>Valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele.</p> <p>Kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügirotsessis.</p>	
<p>4. teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades</p>	<p>Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</p> <p>Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</p> <p>Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel.</p> <p>Kirjeldab kliendi teekonda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ja etteantud teenindusolukorrast.</p> <p>Kujundab ja valmistab juhendi alusel kutse-, nime- ja menüükaarte ning taime- ja lauaseadeid.</p> <p>Koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja.</p> <p>Katab juhendi alusel igapäevasemaid selvelaudu.</p> <p>Serveerib toite ja jooke ning katab laudu lähtuvalt värvide sobivusest.</p> <p>valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serveerimisvahendid kliendi teenindamiseks</p> <p>teenindab kliente lähtuvalt teenindamise</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest</p> <p>Valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest.</p> <p>Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.</p> <p>Pakub kliendi probleemile lahenduse konkreetse teenindusolukorra näitel.</p> <p>Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, etteantud teenindusolukorras.</p> <p>Valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele.</p> <p>Kasutab korrektset erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis.</p>	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Teeninduse alused</p> <p>Auditoorne õpe 10</p> <p>Iseseisev õpe 4</p>	<p>Alateemad</p> <p>Sissejuhatus moodulisse.</p> <p>Kliendikeskne teenindus toitlustuses.</p> <p>Klient, teenindaja ja klienditeenindus. Teeninduse mõiste ja olemus. Teeninduse kvaliteet.</p> <p>Teeninduslik mõttelaad. Kliendikeskne teenindus. Klientide vajadused ja ootused.</p> <p>Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi. Klientide turvalisus ja hügieen.</p> <p>Teeninduse liigid.</p> <p>Selvelauad.</p> <p>Iseteenindus.</p> <p>Osaline teenindus.</p> <p>Täisteenindus.</p> <p>Toitlustusteenindajale esitatavad nõuded.</p> <p>Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus.</p> <p>Toitlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud.</p> <p>Toitlustusteenindaja kuvand.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab</p> <p>toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid</p> <p>lahendab</p> <p>teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele</p> <p>väljendab end</p> <p>teenindusolukorras suuliselt arusaadavalt</p> <p>teeb ettevalmistused ning teenindab kliente</p> <p>selvelaudades ja istumisega laudades</p>
---	--	--

	<p>Klientide teenindamisprotsess. Laudade paigutamine ruumi. Laudade linutamise ja linade ära korjamise tehnilised võtted. Salvrätide voltimine. Lauanõud ja söögiriistad, klaasid, serveerimisnõud ja –vahendid –aratundmine, sobivate vahendite valik, pesemine, poleerimine, ladustamine, transportimine. Lauakatmine hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilaudade, selvelaudade eelkatted. Teenindus ja müük. Klientide tagasiside hankimine. Erinevate roogade serveerimine.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Paaristööna probleemülesande lahendamine lähtuvalt konkreetsest teenindusolukorrast. Õppija koostab vastavalt juhendile koostab referaadi teemal „Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi“. Esitleb korrektselt vormistatud töö kaasõpilastele.</p> <p>Probleemülesannetega testi (teenindaja roll ja ülesanded toitlustusettevõttes, teenindusliigid, lauatüübid, kliendi teekond) lahendamine. Suuline esitus.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Paaristööna probleemülesande lahendamine lähtuvalt konkreetsest teenindusolukorrast. Õppija koostab vastavalt juhendile koostab referaadi teemal „Klientide vajadused ja ootused. Klientide rühmitamine vajaduste, nõudmiste, võimaluste järgi“. Esitleb korrektselt vormistatud töö kaasõpilastele. Probleemülesannetega testi (teenindaja roll ja ülesanded toitlustusettevõttes, teenindusliigid, lauatüübid, kliendi teekond) lahendamine. Suuline esitus.</p>	
<p>Teeninduse alused. Praktiline töö Praktiline töö 38</p>	<p>Alateemad 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.</p> <p>Erialane eesti keel- kutsealase informatsiooni hankimine. Töölased keelekasutuse situatsioonid.</p>	<p>Seos õpiväljundiga 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</p>

	<p>Kutsealane terminoloogia. Pakkumiste koostamine ning esitlemine suuliselt ja kirjalikult. Toote ja teenuse esitlemine suuliselt ja kirjalikult.</p> <p>Praktiline klienditeenindus.</p> <p>Mooduli hindamine ja tagasiside.</p> <p>Praktiline klientide teenindamine kooli teenindussaalis.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Praktiline töö, kus õppija kujundab ja valmistab juhendi alusel menüükaardi ja lauaseade koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serverimiseks vajalike vahendite nimekirja, katab juhendi alusel igapäevase selvelaua, serverib toite ja jooke ning katab laua lähtuvalt värvide sobivusest, valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serverimisvahendid kliendi teenindamiseks, teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.</p> <p>Õppija väljendab end praktilises teenindussituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele kasutab korrektselt erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija kujundab ja valmistab juhendi alusel menüükaardi ja taimeseade koostab korrektses erialases keeles toiduvalmistamiseks ja serverimiseks vajalike vahendite nimekirja, katab juhendi alusel igapäevase selvelaua, serverib toite ja jooke ning katab laua lähtuvalt värvide sobivusest, valmistab juhendi alusel ette teenindaja töökoha ja serverimisvahendid kliendi teenindamiseks teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.</p> <p>Õppija väljendab end praktilises teenindussituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele kasutab korrektselt erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis.</p>	
Õppemeetodid	<p>Praktiline töö. Arutelu. Meeskonnatöö. Probleemülesannete lahendamine.</p>	
Hindamismeetodid	<p>Paaristööna probleemülesande lahendamine lähtuvalt konkreetsest teenindusolukorrast. Probleemülesannetega testi (teenindaja roll ja ülesanded toitlustusettevõttes, teenindusliigid, lauatuübid, kliendi teekond)</p>	

	<p>lahendamine. Suuline esitus.</p> <p>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.</p> <p>Õppija väljendab end praktilises teenindussituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles, valib teenindusolukorrale sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele kasutab korrektselt erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis.</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
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 korrektselt erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis, teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.</p> <p>Hindamise eelduseks õpimapp.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Õpimapis sisalduvad töölehed ja enesehinnangud. 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.</p>
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: 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 korrektselt erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis, teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning isikliku kui toiduhügieeni nõuetest.</p> <p>Hindamise eelduseks õpimapp</p>

	<p>1. Õpimapis sisalduvad töölehed ja enesehinnangud</p> <p>2. Esitlus rühmatööna religiooni traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile</p> <p>3. Praktiline tööna planeerib ja teostab rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise</p> <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.</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., (2008) Toitlustuse alused.</p> <p>Kotkas, M., Roosipõld, A., (2010) Restoraniteenindus.</p> <p>Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. (2013) Teenindamise kunst.</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Abikoka praktilise töö alused	12	Hiie Põldma,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	-		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
12 tundi	14 tundi	286 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides tootlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid	<p>Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist.</p> <p>Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonomika ja töökorralduse põhimõtetest.</p> <p>Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele.</p> <p>Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.</p> <p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele.</p> <p>Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt.</p> <p>Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</p> <p>Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.</p> <p>Valmistab juhendamisel toite ja jooke.</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>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p>	Mitteeristav hindamine

	Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	
2. töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides	<p>Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist.</p> <p>Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.</p> <p>Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele.</p> <p>Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.</p> <p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele.</p> <p>Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt.</p> <p>Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</p> <p>Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.</p> <p>Valmistab juhendamisel toite ja jookke.</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>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p> <p>Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</p>	Mitteeristav hindamine
3. töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides	<p>Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist.</p> <p>Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest.</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.</p> <p>Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt.</p> <p>Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast.</p> <p>Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.</p> <p>Valmistab juhendamisel toite ja jooke.</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>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p> <p>Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Suurköök I</p> <p>Auditoorne õpe 6</p> <p>Iseseisev õpe 7</p> <p>Praktiline töö 80</p>	<p>Alateemad</p> <p>Sissejuhatus moodulisse.</p> <p>Köögitöö töökorraldus, seadmed ja ohutustehnika köögis. Tööohutusala juhendamine.</p> <p>Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus.</p> <p>Toiduainete käitlemine.</p> <p>Toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtted.</p> <p>Praktiline töö õppekeskkonnas:</p> <p>Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid</p> <p>töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid</p>
--	--	---

	<p>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.</p> <p>Tagasiside praktilisele tööle.</p>	<p>ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Õppija on saavutanud õpiväljundid lävendi tasemel: 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.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija on saavutanud õpiväljundid lävendi tasemel: 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.</p>	
Suurköök II Praktiline töö 120	<p>Alateemad 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.</p> <p>Õppija hinnang oma tööle ning füüsilisele aktiivsusele.</p> <p>Praktiline töö õppekeskkonnas. Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis.</p>	<p>Seos õpiväljundiga valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid</p>

	Homniku-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted. Teenindus –osaline, selveteenindus. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis.	järgides töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt, annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt abikoka töö eripärast, kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt abikoka töö eripärast.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele, suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt, annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt abikoka töö eripärast, kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt abikoka töö eripärast.	
Teeninduspraktika Auditoorne õpe 6 Iseseisev õpe 7 Praktiline töö 86	Alateemad Teenindamise põhitehnikad. Toiduhügieen. Töökorralduse põhimõtted. Teenindusalane sõnavara, kehakeel. Homniku-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted. Teenindus–osaline ja selveteenindus. Moodulit kokkuvõttev hindamine. Õpimapi koostamine.	Seos õpiväljundiga 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
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist.	

kujunemine	Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles. Õpimapi koostamine.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles. Esitatud on juhendi alusel koostatud õpimapp.

Õppemeetodid	Praktiline töö.
Hindamise meetodid	Õpimapi koostamine juhendamisel. Praktiline töö juhendamisel. Harjutusülesannete juhendamisel täitmine.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine: valitud tööde esitlus, 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. 3. Õpimapi täitmine.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on saavutanud õpiväljundid lävendi tasemel: 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. 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 abikoka töö eripärast, kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt abikoka töö eripärast. Esitatud on juhendi alusel koostatud õpimapp.
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, kirjastus Argo, 2011 Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, kirjastus Argo, 2013

	e-õppe materjalid.
--	--------------------

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Toitlustamise alused	15	Marina Madisson,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
132 tundi		39 tundi	219 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	<p>Kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid.</p> <p>Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile.</p> <p>Kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.</p> <p>Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke.</p> <p>Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</p> <p>Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest.</p> <p>Kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast.</p> <p>Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele.</p> <p>Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest.</p> <p>Põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele.</p> <p>Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult.</p> <p>Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast.</p> <p>Annab oma tööle enesehinnangu.</p> <p>Koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi</p>	Mitteeristav hindamine

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.
Loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid.
Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile.
Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt.
Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest.
Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted.
Selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös.
Kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest.
Loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus.
Arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.
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.

<p>2. kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest</p>	<p>Nimetab hädaabinumbri.</p> <p>Kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja -võtteid.</p> <p>Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile.</p> <p>Kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.</p> <p>Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke.</p> <p>Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</p> <p>Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest.</p> <p>Kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast.</p> <p>Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele.</p> <p>Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest.</p> <p>Põhjustab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele.</p> <p>Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult.</p> <p>Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast.</p> <p>Annab oma tööle enesehinnangu.</p> <p>Koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest.</p> <p>Koostab ja põhjustab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest.</p> <p>Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi.</p> <p>Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü.</p> <p>Loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
---	--	-------------------------------

	<p>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, puhastustööriistu ja –tööriistu.</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>Selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes.</p> <p>Hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit.</p> <p>Annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.</p> <p>Toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt.</p> <p>Nimetab hädaabinumbri.</p>	
<p>3. koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest</p>	<p>Kirjeldab menüü alusel toitade ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid.</p> <p>Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile.</p> <p>Kasutab menüüs olevate toitade ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.</p> <p>Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke.</p> <p>Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

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.

Põhjendab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele.

Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult.

Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast.

Annab oma tööle enesehinnangu.

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.

Loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid.

Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile.

Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt.

Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest.

Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted.

Selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös.

	<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>Selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes.</p> <p>Hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit.</p> <p>Annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.</p> <p>Toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt.</p> <p>Nimetab hädaabinumbri.</p>	
<p>4. selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral.</p> <p>Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha</p>	<p>Kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid.</p> <p>Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile.</p> <p>Kasutab menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.</p> <p>Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke.</p> <p>Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.</p> <p>Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest.</p> <p>Kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast.</p> <p>Kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele.</p> <p>Selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest.</p> <p>Põhjustab juhendamisel haigustekitajate levikuga</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

kaasnevaid ohtusid tervisele.
Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult.
Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast.
Annab oma tööle enesehinnangu.
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.
Loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid.
Valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile.
Valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt.
Puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest.
Valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted.
Selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös.
Kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest.
Loetleb ja kirjeldab vedelike omadusi lähtuvalt nende kasutusotstarbest nii erialases töös kui igapäevases elus.
Arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.
Selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes.

	<p>Hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit.</p> <p>Annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral.</p> <p>Toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt.</p> <p>Nimetab hädaabinumbri.</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
<p>Esmaabi Praktiline töö 16</p>	<p>Alateemad ESMAABI Esmaabi korraldus ettevõttes. Hädaabinumber. Esmaabi kergemate vigastuste korral. Esmaabi andmine kergemate vigastuste korral.</p>	<p>Seos õpiväljundiga selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>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.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: 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.</p>	
<p>Kutsealane eesti keel Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 4</p>	<p>Alateemad Kutsealane eesti keel, õigekiri (menüü).</p>	<p>Seos õpiväljundiga 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</p>

		lähtuvalt tööohutusnõuetest koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Menüü koostamine lähtuvalt sihtrühmast ja toitude toitainelise koostise arvutamine.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Menüü koostamine lähtuvalt sihtrühmast ja toitude toitainelise koostise arvutamine.	
Kutsealane matemaatika Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 10	Alateemad Kutsealane matemaatika- ühikute teisendamine, koguste arvutamine, protsendarvustused.	Seos õpiväljundiga 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 alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kutsealane matemaatika- ühikute teisendamine, koguste arvutamine, protsendarvustused.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Kutsealane matemaatika- ühikute teisendamine, koguste arvutamine, protsendarvustused.	
Menüü ja kalkulatsioon Auditoorne õpe 10	Alateemad Menüüde koostamine.	Seos õpiväljundiga valmistab toite ja jooke

<p>Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 20</p>	<p>Menüüde tähtsus, põhisöögikordade menüüd. Menüüde koostamise põhimõtted. Hommi- ja vegetaarsete menüüid. Lihtsa menüü koostamine lähtuvalt kliendisihtrühmast. Erialane eesti keel, õigekiri (menüü). 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.</p>	<p>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 alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hindamise eelduseks: õppija on esitanud kõikides teemades nõutud õppeülesanded. Menüü koostamine lähtuvalt sihtrühmast ja toitide toitainelise koostise arvutamine. 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.</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Hindamise eelduseks: õppija on esitanud kõikides teemades nõutud õppeülesanded. Õppija planeerib lähtuvalt juhendist 2- käigulise lihtsa einekorra menüü. Menüü koostamine lähtuvalt sihtrühmast ja toitide toitainelise koostise arvutamine.</p>	
<p>Puhastustööd Auditorne õpe 10 Iseseisev õpe 5</p>	<p>Alateemad Töövahendid ja seadmed. Töövahendid ja materjalid.</p>	<p>Seos õpiväljundiga valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast,</p>

Praktiline töö 39	Eeltöötlemisseadmed. Kuumtöötlemisseadmed. Nõudepesuseadmed. Ohutu töö seadmetega. Puhastustööd (sh tööriiete pesemine, triikimine).	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 alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Küsimustikule vastamine teemal- puhastusained ning töövahendite ja seadmete kasutusoskuse jälgimine praktilise töö käigus. Puhastustööde hindamine praktilistes tundides- arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmista	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Küsimustikule vastamine teemal- puhastusained ning töövahendite ja seadmete kasutusoskuse jälgimine praktilise töö käigus. Puhastustööde hindamine praktilistes tundides- arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks	
Toiduainete õpetus Auditorne õpe 10 Iseseisev õpe 8 Praktiline töö 12	Alateemad Toiduainete grupid ja nende säilitusviisid. Toiduainete kvaliteet ja kvaliteedi nõuded. Toiduainete keemilise koostise tähtsus toiduvalmistamise protsessis (kutsealane keemia).	Seos õpiväljundiga valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib

		<p>hügieeninõudeid kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise eelduseks: õppija on esitanud kõikides teemades nõutud õppeülesanded.</p> <p>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.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Hindamise eelduseks: õppija on esitanud kõikides teemades nõutud õppeülesanded.</p> <p>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.</p>	
<p>Toiduhügieen</p> <p>Auditoorne õpe 15</p> <p>Iseseisev õpe 2</p>	<p>Alateemad</p> <p>Toiduhügieen.</p> <p>Hügieeni nõuded toitlustusettevõttes.</p> <p>Isiklik hügieen.</p> <p>Toiduainete sanitaarhügieen.</p> <p>Temperatuuri kontroll (toitude/ toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused).</p> <p>Viirused, bakterid, seened, parasiidid (kutsealane bioloogia).</p> <p>Toidumürgitused ja -nakkused.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>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</p>

		kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	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.	
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hindamise eelduseks: õppija on esitanud kõikides teemades nõutud õppeülesanded.	
Toiduvalmistamine Auditoorne õpe 32 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 114	<p>Alateemad Sissejuhatus moodulisse.</p> <p>TOIDUHÜGIEEN</p> <p>Hügieeni nõuded toitlustusettevõttes. Isiklik hügieen. Toiduainete sanitaarhügieen. Temperatuuri kontroll (toitude/ toiduainete säilitamise temperatuurid ja tingimused). Viirused, bakterid, seened, parasiidid (kutsealane bioloogia). Toidumürgitused ja -nakkused.</p> <p>KESKKONNAKAITSE</p> <p>Köögijäätmete sorteerimine. Säästlikkuse tähtsus.</p>	<p>Seos õpiväljundiga 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</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>Valmistatavad roagrupid: Puljongid, supid, vormitoidud, pasta, riisi, köögiviljatoidud ja lisandid, salatid, võileivad. Munatoidud, pudrud. Lihtsad magustoidud. Kuumad ja külmad joogid.</p> <p>TÖÖ PLANEERIMINE. Roogade valmistamine. Roogade serveerimine. Puhastustööd. Tagasiside tundidele. Õppija hinnangud oma tööle.</p> <p>SEADMED JA TÖÖVAHENDID Töövahendid ja seadmed. Töövahendite materjalid. Eeltöötlemisseadmed. Kuumtöötlemisseadmed. Nõudepesuseadmed. Ohutu töö seadmetega.</p>	<p>toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Õppija on kohustatud osalema 100% kõikides praktilise töö tundides.</p> <p>Hindamise eelduseks on, et õppija on esitanud kõikides teemades nõutud õppeülesanded.</p> <p>Õppija planeerib lähtuvalt juhendist 2- käigulise lihtsa einekorra menüü. Valib asjakohased töövahendid, planeerib oma töökoha</p>	

	juhendamisel. Ajastab oma tööpäeva. Valmistab road praktiliselt, serveerib need nõuetekohaselt. Töötab säästlikult ja ohutult.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija on osalenud 100% kõikides praktilise töö tundides.</p> <p>Õppija on esitanud kõikides teemades nõutud õppeülesanded.</p> <p>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.</p>
<p>Toitumisõpetus</p> <p>Auditoorne õpe 15</p> <p>Iseseisev õpe 5</p> <p>Praktiline töö 8</p>	<p>Alateemad</p> <p>Toitumisõpetus.</p> <p>Toitained, energia, toitainete vajaduse arvutamine.</p> <p>Toidupüramiid, taldrikureegel.</p> <p>Söögikorrad.</p> <p>Tervisliku toitumise põhimõtted.</p> <p>Eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Menüü koostamine lähtuvalt sihtrühmast ja toitude toitainelise koostise arvutamine.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Menüü koostamine lähtuvalt sihtrühmast ja toitude toitainelise koostise arvutamine.

Seos õpiväljundiga

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 alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest

Õppemeetodid	<p>Loeng.</p> <p>Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile.</p> <p>Probleemülesande lahendamine.</p> <p>Näitlikustatud loeng, probleemõpe, praktiline töö.</p>
Hindamise meetodid	<p>Menüü koostamine lähtuvalt sihtrühmast ja toitude toitainelise koostise arvutamine.</p> <p>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</p>

	<p>töökoha, asetades kõik vajaminevad töövahendid õigetele kohtadele köögis.</p> <p>Hindamise eelduseks: õppija on esitanud kõikides teemades nõutud õppeülesanded.</p> <p>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.</p> <p>Küsimustikule vastamine teemal- puhastusained ning töövahendite ja seadmete kasutusoskuse jälgimine praktilise töö käigus.</p> <p>Puhastustööde hindamine praktilistes tundides- arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks.</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemiseks koostab õppija lihtsa 2- käigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadustest.</p> <p>Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile õppeköögis.</p> <p>Valmistab juhendi järgi 2 rooga juhendamisel.</p> <p>Hinde kriteeriumid: Õpimapis peavad sisalduma: Hügieeni test Sooritatud praktilised tööd (töölehtedel) Õppekäigu raport Lahendatud ülesanded Sooritatud oskuste demonstratsioon</p>
sh lävend	“A” saamise tingimus: Hinde kujunemise eelduseks: sooritatud on oskuste demonstratsioon.
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld, Maire Merits Toitlustuse alused, Kirjastus Argo, 2014. Raporti koostamise juhend, praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Praktika. Abikoka praktika	15	Karin Torin,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused. Toitlustamise alused. Teeninduse alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktika
8 tundi		6 tundi	376 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib isikliku praktika eesmärged	<p>Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid.</p> <p>Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p> <p>Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</p> <p>Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel.</p> <p>Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p> <p>Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel.</p> <p>Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel.</p> <p>Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel.</p> <p>Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele.</p> <p>Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile.</p> <p>Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel.</p> <p>Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel.</p> <p>Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja</p>	Mitteeristav hindamine

töökorraldust praktikaettevõtte alusel.
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.
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.
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 tähtajaks.
Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.
Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.
Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.
Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale, juhendamisel.
Tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel.
Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.

	<p>Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>	
<p>2. tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega</p>	<p>Eeltöötleb 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. 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. Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel. Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot. Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit; võimalikud praktikakohad (valikute tutvustamine).</p> <p>Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit.</p> <p>Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.</p> <p>Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.</p> <p>Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.</p> <p>Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks.</p> <p>Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.</p> <p>Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</p> <p>Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.</p> <p>Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale, juhendamisel.</p> <p>Tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel.</p> <p>Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.</p> <p>Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>	
<p>3. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p>	<p>Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid.</p> <p>Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p> <p>Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</p> <p>Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

vältel juhendamisel.
Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.
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.
Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel.
Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel.
Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.
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.
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.

	<p>Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.</p> <p>Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.</p> <p>Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks.</p> <p>Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.</p> <p>Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</p> <p>Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.</p> <p>Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale, juhendamisel.</p> <p>Tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel.</p> <p>Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.</p> <p>Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>	
<p>4. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p>	<p>Eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid.</p> <p>Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p> <p>Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</p> <p>Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel.</p> <p>Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p> <p>Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel.</p> <p>Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel.</p> <p>Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel.</p> <p>Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile.

Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel.

Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel.

Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.

Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.

Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.

Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele.

Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks.

Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt.

Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.

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.

Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.

Valib toitide ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.

Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks.

Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.

Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.

	<p>Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.</p> <p>Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale, juhendamisel.</p> <p>Tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel.</p> <p>Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.</p> <p>Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>	
<p>5. eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid</p>	<p>Eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid.</p> <p>Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p> <p>Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</p> <p>Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel.</p> <p>Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p> <p>Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel.</p> <p>Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel.</p> <p>Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel.</p> <p>Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele.</p> <p>Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile.</p> <p>Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel.</p> <p>Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel.</p> <p>Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.</p> <p>Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele. Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks. Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot. 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. Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel. Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toidlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. 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.</p>	
6. teenindab juhendamisel kliente järgides	Eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides	Mitteeristav hindamine

klienditeeninduse põhimõtteid	<p>liigseid kadusid.</p> <p>Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p> <p>Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</p> <p>Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel.</p> <p>Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p> <p>Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel.</p> <p>Järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel.</p> <p>Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel.</p> <p>Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele.</p> <p>Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile.</p> <p>Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel.</p> <p>Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel.</p> <p>Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.</p> <p>Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.</p> <p>Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele.</p> <p>Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks.</p> <p>Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt.</p> <p>Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.</p> <p>Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu</p>	
-------------------------------	---	--

	<p>koostamine), arvestades praktikajuhendit; võimalikud praktikakohad (valikute tutvustamine).</p> <p>Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit.</p> <p>Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.</p> <p>Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.</p> <p>Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel.</p> <p>Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks.</p> <p>Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid.</p> <p>Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega.</p> <p>Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.</p> <p>Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale, juhendamisel.</p> <p>Tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel.</p> <p>Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.</p> <p>Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>	
<p>7. koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande</p>	<p>Eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid.</p> <p>Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p> <p>Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi.</p> <p>Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel.</p> <p>Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

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.

Kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel.

Kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel.

Kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.

Koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile.

Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele.

Annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele.

Kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks.

Esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt.

Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.

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.

Orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.

Valib toitide ja jookide valmistamiseks vajalikke

	<p>tooraineid juhendamisel. Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks. Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju. 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.</p>	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Praktika ettevõttes I Auditoorne õpe 8 Iseseisev õpe 6 Praktika 186</p>	<p>Alateemad Sissejuhatus praktika moodulisse. Mooduli eesmärkidega tutvumine ja õpieesmärkide seadmine.</p> <p>Praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine, praktika juhendiga 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 ko haletoimetamine). Nõuded praktikapäeviku täitmisele.</p> <p>Praktikaettevõtte äriidee tutvustamine. Praktikaettevõtte organisatsiooni kirjeldamine. Praktikaettevõtte ruumid. Praktikaettevõtte toimingud ja töökorraldus. Praktikapäeviku täitmine. Töötervishoiu ja tööohutusalane instrueerimine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga planeerib isikliku praktika eesmäärke 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</p>
---	--	---

	<p>Peamised eeltötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine; enesekontrolliplaan ja puhastusplaan.</p> <p>Praktikaettevõtte menüü. Töögraafikud. Ettevõtte igapäevane tööplaan. Tööhügieen, töökoha korraldamine ja korrastamine. Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas. Teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas.</p> <p>Praktikaaruande koostamine juhendi alusel, selle esitlemine. Mooduli kokkuvõte. Hinnangu andmine enda tööle ning endale kui meeskonnaliikmele..</p>	<p>ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Materjalide koostamine praktikale asumiseks. Praktikajuhendaja jälgib ja hindab õppijat praktilise töö käigus. Õppija täidab praktika ajal digitaalset praktikapäevikut. Digitaalse praktikaaruande vormistamine, suuline esitlus.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija koostab praktikajuhendi alusel materjalid praktikale asumiseks; koostab praktikajuhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu ja teeb praktikajuhendi kohaselt igapäevased sissekanded praktikapäevikusse. 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 tähtajaks; töötab meeskonna liikmena, arvestades teiste töötajatega; järgib ettevõtte sisekorra eeskirju ja ergonoomia põhimõtteid. Õppija eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõttest. Õppija valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust; Õppija orrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel. Õppija kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. Õppija 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. teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Õppija serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Õppija teenindab juhendamisel meeskonnaliikmena kliente järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p>	

	<p>Õppija kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte äriideed; kirjeldab praktikajuhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõttes.</p> <p>Õppija kirjeldab praktikajuhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõttes (hindamine praktika kaitsmisel).</p> <p>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.</p> <p>Esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks; annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.</p>		
<p>Praktika ettevõttes II Praktika 190</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="481 587 1760 1468"> <p>Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Töotervishoiu- ja tööohutuslane juhendamine. Reeglid suurköögis. Mooduli eesmärkidega tutvumine ja õpieesmärkide seadmine,</p> <p>Suurköögi äriideega tutvumine. Ettevõtte ruumid. Ettevõtte toimingud ja töökorraldus.</p> <p>Peamised eeltöötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitade valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine; enesekontrolliplaan ja puhastusplaan. Praktikaettevõtte menüü. Töögraafikud. Ettevõtte igapäevane tööplaan. Tööhügieen, töökoha korraldamine ja korrastamine.</p> <p>Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas. Teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas.</p> <p>Mooduli kokkuvõte. Hinnangu andmine enda tööle ning endale kui meeskonnaliikmele.</p> </td> <td data-bbox="1760 587 2128 1468"> <p>Seos õpiväljundiga planeerib isikliku praktika eesmäärke 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 korrastustöid</p> </td> </tr> </table>	<p>Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Töotervishoiu- ja tööohutuslane juhendamine. Reeglid suurköögis. Mooduli eesmärkidega tutvumine ja õpieesmärkide seadmine,</p> <p>Suurköögi äriideega tutvumine. Ettevõtte ruumid. Ettevõtte toimingud ja töökorraldus.</p> <p>Peamised eeltöötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitade valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine; enesekontrolliplaan ja puhastusplaan. Praktikaettevõtte menüü. Töögraafikud. Ettevõtte igapäevane tööplaan. Tööhügieen, töökoha korraldamine ja korrastamine.</p> <p>Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas. Teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas.</p> <p>Mooduli kokkuvõte. Hinnangu andmine enda tööle ning endale kui meeskonnaliikmele.</p>	<p>Seos õpiväljundiga planeerib isikliku praktika eesmäärke 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 korrastustöid</p>
<p>Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Töotervishoiu- ja tööohutuslane juhendamine. Reeglid suurköögis. Mooduli eesmärkidega tutvumine ja õpieesmärkide seadmine,</p> <p>Suurköögi äriideega tutvumine. Ettevõtte ruumid. Ettevõtte toimingud ja töökorraldus.</p> <p>Peamised eeltöötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitade valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine; enesekontrolliplaan ja puhastusplaan. Praktikaettevõtte menüü. Töögraafikud. Ettevõtte igapäevane tööplaan. Tööhügieen, töökoha korraldamine ja korrastamine.</p> <p>Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas. Teenindamine iseteenindusliinis ja buffet-lauas.</p> <p>Mooduli kokkuvõte. Hinnangu andmine enda tööle ning endale kui meeskonnaliikmele.</p>	<p>Seos õpiväljundiga planeerib isikliku praktika eesmäärke 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 korrastustöid</p>		

		teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Õppija osaleb kõikides praktilistes tundides.</p> <p>Õppija orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.</p> <p>Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel,</p> <p>Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks.</p> <p>Töötab meeskonna liikmena, arvestades teiste töötajatega.</p> <p>Järgib ettevõtte sisekorra eeskirju ja ergonoomia põhimõtteid.</p> <p>Õppija eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõttest;</p> <p>Õppija annab juhendamisel hinnangu õpieesmärkide saavutamisele.</p> <p>Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele praktika käigus vastavusele erialasest tööst tulenevale koormusele.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt oma tööst.;</p> <p>Esitleb suuliselt praktilistes tundides saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks.</p> <p>Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.</p> <p>Õppija valmistab juhendamisel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust.</p> <p>Korrastab ja puhastab juhendamisel oma töökohta kogu tööpäeva vältel.</p> <p>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.</p> <p>teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</p> <p>Õppija serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale.</p> <p>Teenindab juhendamisel meeskonnaliikmena kliente järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p> <p>Õppija kirjeldab juhendi alusel ettevõtte äriideed; kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust ettevõttes; kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõttes.</p> <p>Õppija annab juhendamisel hinnangu enda tööle ning endale kui meeskonnaliikmele.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija osaleb kõikides praktilistes tundides.</p> <p>Õppija orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel.</p>	

	<p>Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel, Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks. Töötab meeskonna liikmena, arvestades teiste töötajatega. Järgib ettevõtte sisekorra eeskirju ja ergonoomia põhimõtteid. Õppija eeltötleb toiduaineid juhendamisel, lähtuvalt säästlikkuse põhimõtteist; Õppija annab juhendamisel hinnangu õpieesmärkide saavutatusel. Annab juhendamisel hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele praktika käigus vastavusele erialasest tööst tulenevale koormusele. Kirjeldab juhendi alusel füüsilise aktiivsuse säilitamise võimalusi lähtuvalt oma tööst.; Esitleb suuliselt praktilistes tundides saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks. Annab suulisel esinemisel edasi erialast infot.</p> <p>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. 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. teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. Õppija serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. Teenindab juhendamisel meeskonnaliikmena kliente järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</p> <p>Õppija kirjeldab juhendi alusel ettevõtte äriideed; kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust ettevõttes; kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõttes.</p> <p>Õppija annab juhendamisel hinnangu enda tööle ning endale kui meeskonnaliikmele.</p>
--	--

Õppemeetodid	Praktiline töö. Analüüs, arutelu. Iseseisev töö juhendi alusel. Rühmatöö.
Hindamismeetodid	Praktikajuhendaja jälgib õppijat praktilise töö käigus. Materjalide koostamine praktikale asumiseks. Praktiline klienditeenindus. Praktikajuhendaja jälgib ja hindab õppijat praktilise töö käigus. Digitaalne praktika aruanne, suuline esitus. Praktika aruande koostamine.
Lõimitud teemad	

Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitteeristav. Positiivse lõpptulemuse saavutamiseks tuleb sooritada praktilise töö kõik osad, esitada õpimapp/näidistemapp, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Positiivse lõpptulemuse saavutamiseks tuleb sooritada praktilise töö kõik osad, esitada õpimapp/näidistemapp, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet.
Õppematerjalid	Praktikaaruande koostamise juhend. Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid. Praktikaleping, praktikapäevik. Tagasisideleht praktika juhendajalt. Hinnanguleht praktikajuhendajale.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Õpitee ja töö muutuv as keskkonnas	2	Terje Jürivete,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	õppija kujundab juhendamisel oma erialast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
35 tundi		2 tundi	15 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. seab juhendamisel endale õpieesmärgid, arvestades oma võimalusi ning piiranguid	kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv as keskkonnas kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/ või rahalist väärtust kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse	Mitteeristav hindamine

	<p>elluviimiseks koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel määratleb juhendamisel meeskonnatöona probleemi ühiskonnas sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvalt isiklikud õpieesmärgid valib juhendamisel meeskonnatöona lahenduse probleemile valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid</p>	
<p>2. saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest</p>	<p>kavandab juhendamisel meeskonnatöona probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal kirjeldab juhendamisel meeskonnatöona erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/ või rahalist väärtust kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani</p> <p>koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks</p> <p>koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel</p> <p>määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas</p> <p>sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvalt isiklikud õpiesmärgid</p> <p>valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile</p> <p>valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid</p>	
<p>3. kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses</p>	<p>kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid</p> <p>kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas</p> <p>kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal</p> <p>kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/ või rahalist väärtust</p> <p>kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis</p> <p>kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid</p> <p>kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega</p> <p>kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid</p> <p>kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi</p> <p>koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani</p> <p>koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks</p> <p>koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel</p> <p>määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas</p> <p>sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvalt isiklikud õpieesmärgid</p> <p>valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile</p> <p>valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid</p>	
<p>4. mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel</p>	<p>kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid</p> <p>kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutivas keskkonnas</p> <p>kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal</p> <p>kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste väärtust kultuurilist, sotsiaalset ja/ või rahalist väärtust</p> <p>kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis</p> <p>kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>mõjutavaid tegureid kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvalt isiklikud õpieesmärgid valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Karjääri planeerimine Auditoorne õpe 17 Iseseisev õpe 2 Praktiline töö 8</p>	<p>Alateemad Isikuomadused, abikoka erialal töötamist mõjutavad isikuomadused. Väärtused, huvid, kogemused, teadmised ja oskused. Õpioskused ja –eesmärgid. Õppija seab endale õpetaja juhendi alusel õpieesmärgid lähtudes oma teadmistest ja oskustest. 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.</p>	<p>Seos õpiväljundiga seab juhendamisel endale õpieesmäärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises,</p>
---	--	--

	<p>Infoallikad koolitus-, praktika- ja töökoha leidmiseks. Kandideerimisdokumendid (CV, motivatsioonikiri, kaaskiri). Õpilane leiab erinevaid infoallikaid kasutades endale sobiva tööpakkumise toitulustuse valdkonnas ning koostab kandideerimiseks nõutud materjalid Õppija koostab juhendamisel eneseanalüüsi omandatud oskuste ja teadmiste kaardistamiseks tuues välja oma tugevused ja arenguvajadused. Õppija koostab endale karjääriplaani, milles selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikui</p>	<p>sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>1. Õppija koostab juhendamisel eneseanalüüsi omandatud oskuste ja teadmiste kaardistamiseks tuues välja oma tugevused ja arenguvajadused. 2. Õppija koostab endale karjääriplaani, milles selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid. 3. 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. 4. Õppija koostab koostöös õpetajaga õpitee plaani võttes arvesse enda õpieesmärke ja keskkonna tegureid, sh vajadusel tugiteenuseid.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija koostab juhendamisel eneseanalüüsi omandatud oskuste ja teadmiste kaardistamiseks tuues välja oma tugevused ja arenguvajadused. Õppija koostab endale karjääriplaani, milles selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid.</p> <p>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.</p> <p>Õppija koostab koostöös õpetajaga õpitee plaani võttes arvesse enda õpieesmärke ja keskkonna tegureid, sh vajadusel tugiteenuseid.</p>	
<p>Majanduse ja ettevõtluse alused</p> <p>Auditoorne õpe 7 Praktiline töö 3</p>	<p>Alateemad</p> <p>Majanduse alused. Turumajandus. Pere eelarve. Ettevõtluse alused.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest kavandab juhendamisel</p>

		oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel
Iseseisev töö	Tööleht, raha.	
Praktiline töö	Pere eelarve koostamise ülesanne.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinde kujunemiseks on tarvis sooritada kõik hindamisülesanded lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Hinde kujunemiseks on tarvis sooritada kõik hindamisülesanded lävendi tasemel.	
Töökeskkonna ohutus ja tööseadusandlus Auditorne õpe 11 Praktiline töö 4	Alateemad Tööõigus. Kehtivad õigusaktid ja nende allikad. Töökeskkonnaohutus. Tööohutusjuhendid. Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused- töö andmebaasidega.	Seos õpiväljundiga 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
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused- töö andmebaasidega.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Tähtajaliselt on esitatud hindamisülesanded: tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused.	
Õppemeetodid	Probleemülesannete lahendamine, õppekäik. Kõitev loeng. Rühmatöö. Arutelu.	

	<p>Esitlus. Harjutused. Meeskonnatöö, interaktiivne loeng.</p>
Hindamismeetodid	<p>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.</p> <p>2. Õppija koostab koostöös õpetajaga õpitee plaani võttes arvesse enda õpieesmärke ja keskkonna tegureid, sh vajadusel tugiteenuseid.</p> <p>3. Õppija koostab juhendamisel eneseanalüüsi omandatud oskuste ja teadmiste kaardistamiseks tuues välja oma tugevused ja arenguvajadused.</p> <p>4. Õppija koostab endale karjääriplaani, milles selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid.</p> <p>5. Pere eelarve koostamine.</p> <p>6. Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused- töö andmebaasidega.</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud on kõik hindamisülesanded lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Sooritatud on kõik hindamisülesanded lävendi tasemel.
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>

	<p>Ettevõtluse alused. 2007 https://www.tthk.ee/bw_client_files/tthk/public/img/File/Oppematerjal/Ettev_alused.pdf</p> <p>Majandusõpetus. 2012</p> <p>http://dspace.ut.ee/bitstream/handle/10062/29059/Majandusopetus.pdf</p> <p>https://minuraha.ee/</p> <p>Töölepingu seadus (https://www.riigiteataja.ee/akt/112072014146?leiaKehtiv)</p> <p>Võlaõigusseadus (https://www.riigiteataja.ee/akt/961235?leiaKehtiv)</p> <p>Töötajad ja töötasu. 2020. Pilvebüroo</p>
--	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Eritoitlustus	2	Taisi Talviste,
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 tööohutuse põhimõtteid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
12 tundi		5 tundi	35 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära	<p>Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.</p> <p>Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi.</p> <p>Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.</p> <p>Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab füüsilisest koorumusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusest ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.</p> <p>Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke.</p> <p>Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust.</p> <p>Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.</p>	Mitteeristav hindamine

	Korraldab oma töökohta juhendamisel.	
<p>2. kohandab juhendamisel toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks</p>	<p>Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab füüsilisest kooremusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiast tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel. Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel. 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.</p>	Mitteeristav hindamine
<p>3. koostab juhendamisel menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega</p>	<p>Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele. Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi. Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab füüsilisest kooremusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.</p> <p>Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke.</p> <p>Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsetust.</p> <p>Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.</p> <p>Korraldab oma töökohta juhendamisel.</p>	
<p>4. valmistab juhendamisel toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke</p>	<p>Kohandab juhendamisel ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele.</p> <p>Koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi.</p> <p>Arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega.</p> <p>Selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab füüsilisest kooremusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>Valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke.</p> <p>Kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust.</p> <p>Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid.</p> <p>Korraldab oma töökohta juhendamisel.</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine		
<p>Eritoitumine</p> <p>Auditoorne õpe 12</p> <p>Iseseisev õpe 5</p>	<p>Alateemad</p> <p>Sissejuhatus moodulisse.</p> <p>Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripärad.</p> <p>Probleemülesande lahendamine rühmatööna teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”.</p> <p>Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära.</p> <p>Toitlustusettevõtte menüü ja retseptuuri kohandamine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära kohandab juhendamisel toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks</p> <p>koostab juhendamisel menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega valmistab juhendamisel toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hindamise eelduseks on esitatud iseseisev töö.</p> <p>Arutelus osalemine teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”.</p> <p>Õppija koostab rühmatööna toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi</p> <p>arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb</p>	

	<p>oma rühma tööd.</p> <p>Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.</p>
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Hindamise eelduseks on esitatud iseseisev töö.</p> <p>Arutelus osalemine teemal Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”. Õppija selgitab ealistest iseärasustest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab füüsilisest kooremusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatega tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel.</p> <p>Selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel.</p> <p>Õppija koostab rühmatööna toitlustusettevõtte klientidele juhendamisel juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi</p> <p>arvestab juhendi alusel ja juhendamisel menüü koostamisel kliendirühma eripäradele ja toitumissoovitustega. Õppija esitleb oma rühma tööd.</p> <p>Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.</p>
<p>Eritoitumine. Praktiline töö</p> <p>Praktiline töö 35</p>	<p>Alateemad</p> <p>Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Toiduohutus. Puhastustööd.</p> <p>Tagasiside moodulile.</p> <p>Õppija enesehinnang.</p> <p>Mooduli hindamine.</p> <p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära kohandab juhendamisel toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks</p> <p>koostab juhendamisel menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega valmistab juhendamisel toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke</p>

Praktiline töö	Praktilise tööna erinevate toitumisvajadustega klientidele toitude valmistamine, serveerimine juhendamisel, lähtuvalt toiduohutusest.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid, korraldab oma töökohta juhendamisel.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid, korraldab oma töökohta juhendamisel. Õppija annab oma tööle hinnangu juhendamisel.

Õppemeetodid	Praktiline töö. Rühmatöö, arutelu. Loeng, analüüs, iseseisev töö. Lauamäng, diskussioon.
Hindamismeetodid	Hindamise eelduseks on esitatud iseseisev töö. Arutelu osalemine teemal “Erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumine”. Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutades juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust, rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid korraldab oma töökohta juhendamisel. 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. Õppija kohandab etteantud menüü vastavalt kliendisihtrühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele juhendi alusel.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on teostanud õpiülesanded, praktilise töö ja iseseisva töö. Õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Mooduli hinde kujunemiseks on tarvis sooritada kõik hindamisülesanded lävendi tasemel. Kõikides praktilistes tundides on kohustuslik osaleda. Hindamisel kasutab õpetaja muuhulgas kujundavat hindamist.
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010 Eritoitumine https://eritoitumine.ee/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Etikett	1	Erna Gross,
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.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
20 tundi		6 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. 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.</p>	<p>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. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. 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. Riietub ametialaselt korrektselt 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 isiksust ja isikupära, kehakuju.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.</p>	
<p>2. eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel.</p>	<p>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. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. Riietub ametialaselt korrektselt 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 isiksust ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>põhimõtted ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.</p>	
<p>3. koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse.</p>	<p>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. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. Riietub ametialaselt korrektselt 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 isiksust ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtted ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine)</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>4. riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile.</p>	<p>ühiskonnas.</p> <p>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. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. Käitub lauas ja vastuvõtul viisakalt ning lauakombeid järgivalt. Kasutab salvrätikut kombekohaselt. Kirjeldab erineva sisu ja vormiga vastuvõtte. Koostab vastuvõtuplaani kohvilaudvastuvõtu läbiviimiseks. Esitleb kohvilauas käitumist. Vormib salvrätiku kümnel erineval viisil. Riietub ametialaselt korrektselt 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 isiksust ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>5. selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse</p>	<p>Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

<p>läbiviimise kava.</p>	<p>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. Koostab korrektse kutse ja edastab selle. Kingib sünnimusele ning isikule sobilikud lilled ja kingituse. 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. Riietub ametialaselt korrektselt 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 isiksust ja isikupära, kehakuju. Sõlmib lipsusõlmed (2 erinevat). Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid ja kasutab neid praktiliselt. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas.</p>	
--------------------------	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Etikett. Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad Etikett ja selle tähtsus. Protokollimõiste ja tähendus. Tavaviisakuse põhimõtteid. Põhiväärtused ühiskonnas. Kodanike</p>	<p>Seos õpiväljundiga selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokollimõistet</p>
--	---	---

	<p>võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine, usulised tavad. Kombed ja tavad Eestis. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses. Kirjeldab ning esitleb kombeid ja tavasid Eestis. 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. Koostab korrektse kutse ja edastab selle erinevate vahenditega (paber, telefon, e-kiri).</p> <p>Tavad ja tabud riietuses. Välimus. Hügieen. Ehted, kehakaunistused, aksessuaarid, soeng, lõhnastamine, lips. Isiksus ja isikupära. Kehakujud. Rõivaste valik vastavalt kehakujule, stiilile. Sõlmib kaks erinevat lipsusõlme. Koostab pildilise materjali tavad ja tabud riietuses. Lauaetikett. Käitumine toidulauas, kohvilauas, püstiseisuga vastuvõtul, lauasisustamisega vastuvõtul. Salvrätiku kasutamine. Erineva sisu ja vormiga vastuvõtud. Vastuvõtuplaan. Ürituse (näiteks kohvilaud) läbiviimise kava. Vastuvõtul ja vastuvõtulauas käitumine. Kultuuridevahelised erinevused lauaetiketis. Vastuvõtu kohvilaud, vastuvõtuplaani koostamine.</p> <p>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. Esitlusvahendite (nimesilt, lauasilt, visiitkaart) koostamine ja vormistamine.</p>	<p>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 korrektselt 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.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde	Koostab korrektse kutse ja edastab selle nõuetekohaselt ja korrektselt. Kingib sündmusele vastavad ning isikule sobilikud lilled	

<p>kujunemine</p>	<p>ja kingituse.</p> <p>Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile.</p> <p>Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksus ja isikupära, kehakuju. Sõlmib 2 erinevat lipsusõlme.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: Koostab korrektse kutse ja edastab selle nõuetekohaselt ja korrektselt. Kingib sündmusele vastavad ning isikule sobilikud lilled ja kingituse.</p> <p>Riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile.</p> <p>Kirjeldab tavasid ja tabusid riietuses, välimuses ning ehete, kehakaunistuste, aksessuaaride, soengu, lõhnastamise sobilikkust ja arvestades isiksus ja isikupära, kehakuju. Sõlmib 2 erinevat lipsusõlme.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Kasutab igapäevaetiketti mees ja naine suhtluses, tervitamisel, esitlemisel, sina-teie pöördumisel, käitumisel tänaval, ühistranspordis. Selgitab võrdluses ametliku suhtlemise ja mitteametliku suhtlemise erisused. Kirjeldab ametikohtumistel</p>

	käitumist, tutvustamine-esitlemist. Kingib probleemülesandena ärikingituse. Koostab kolm erineva otstarbega visiitkaarti.
--	---

Õppemeetodid	Teema tutvustamine, arutelu, probleemülesanne, situatsiooni analüüs, iseseisva ja rühmatöö juhendid, elulised näited; õppekäik.
Hindamismeetodid	Selgitab etiketi olemust ja selle tähtsus, protokollide 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. 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.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
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).
sh lävend	"A" saamise tingimus: 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).
Õppematerjalid	Meel,M.2003.Ärieetika. 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 kombed. Jay,M.2001. Kultuuridevahelised erinevused. Kroon,G.2012.Tänapäeva etikett. Tooman,H.,Mae,A.2002. Inimeselt inimesele.Turismi-, hotelli- ja teenindusala käsiraamat. McKay.2000. Suhtlemisuskused. Virovere,A.jt.2008. Organisatsioonikäitumine. Head ärikombed. Lihtne ametietikett ja käitumisjuhised. 2016.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2	Marina Madisson,
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste enamlevinud rahvusköökkide eripärast ja oskused valmistada rahvusköökkide roogi.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		6 tundi	36 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid	<p>Loetleb ja süstematiseerib juhendamisel juhendi alusel roarühmade kaupa Eesti rahvustoite. Kirjeldab juhendamisel juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad.</p> <p>Loetleb ja süstematiseerib juhendamisel roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvuste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel ja juhendamisel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist.</p> <p>Valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>Kasutab juhendamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi ja juhendamisel teiste rahvusköökkide roogasid, jooke meeskonnatöona.</p> <p>Planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha.</p> <p>Käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.</p> <p>Valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile.</p> <p>Kasutab juhendamisel Eesti toitute ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>Valmistab juhendamisel etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatöona. Planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha. Käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.</p>	
<p>2. õppija valmistab ja serveerib meeskonnatöona juhendamisel ja juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke</p>	<p>Loetleb ja süstematiseerib juhendamisel juhendi alusel roarühmade kaupa Eesti rahvustoite. Kirjeldab juhendamisel juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad. Loetleb ja süstematiseerib juhendamisel roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvuste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel ja juhendamisel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab juhendamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi ja juhendamisel teiste rahvusköökide roogasid, jooke meeskonnatöona. Planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha. Käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. 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 meeskonnatöona. Planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	Käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.	
3. õppija kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvuste toidukultuuri eripärasid	<p>Loetleb ja süstematiseerib juhendamisel juhendi alusel roarühmade kaupa Eesti rahvustoite. Kirjeldab juhendamisel juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad. Loetleb ja süstematiseerib juhendamisel roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvuste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel ja juhendamisel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab juhendamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi ja juhendamisel teiste rahvusköövide roogasid, jooke meeskonnatöona. Planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha. Käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. 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 meeskonnatöona. Planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha. Käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.</p>	Mitteeristav hindamine
4. õppija valmistab ja serveerib meeskonnatöona juhendamisel ja juhendi alusel teiste	Loetleb ja süstematiseerib juhendamisel juhendi alusel roarühmade kaupa Eesti rahvustoite.	Mitteeristav hindamine

<p>rahvusköökide roogasid ja jooke</p>	<p>Kirjeldab juhendamisel juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Tunneb ära Eesti toidukultuuri mõjutajad. Loetleb ja süstematiseerib juhendamisel roarühmade kaupa juhendi alusel erinevate rahvuste (Põhjamaade, Prantsuse, Itaalia, Vene, Hiina, Mehhiko) rahvustoite. Kirjeldab juhendi alusel ja juhendamisel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Kasutab juhendamisel asjakohaseid töövahendeid. Valmistab etteantud juhendi järgi ja juhendamisel teiste rahvusköökide roogasid, jooke meeskonnatöona. Planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha. Käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. 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 meeskonnatöona. Planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha. Käitleb juhendamisel toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Rahvus- ja rahvuslikud köögid Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Eesti toidukultuur. Kultuuri tähendus.</p>	<p>Seos õpiväljundiga õppija kirjeldab juhendi alusel Eesti toidukultuuri eripärasid</p>
---	---	---

	<p>Toiduained eestlaste toidulaual. Toiduvalmistamise viisid, söögiajad. Eesti rahvustoidud. Tavanditoidud. Eesti piirkondlikud toidukultuuri erinevused. Kaasaegne Eesti toit. Iseseisev töö: kokkuvõtte õppekäigust. Moodulihindamise ideekavandi koostamine rahvusköögi kohta juhendi alusel.</p> <p>Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, 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. Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris. Hiina toidukultuur kui märksõna kvaliteedist ja lihtsusest. Mehhiko toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile.</p>	<p>õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendamisel ja juhendi alusel Eesti köögi roogasid ja jooke õppija kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvaste toidukultuuri eripärasid õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendamisel ja juhendi alusel teiste rahvusköökide roogasid ja jooke</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija koostab oma loovust kasutades moodulihindamise tarvis ideekavandi rahvusköögi kohta, juhendi alusel. Õppija kirjeldab juhendi alusel ja juhendamisel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija koostab oma loovust kasutades moodulihindamise tarvis ideekavandi rahvusköögi kohta, juhendi alusel. Õppija kirjeldab juhendi alusel ja juhendamisel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist.	
Rahvus- ja rahvuslikud köögid. Praktiline töö Praktiline töö 36	<p>Alateemad Eesti köögi roogade ja jookide praktiline valmistamine ning serveerimine. Hinnangu andmine oma tööle.</p> <p>Praktiliste tööde hulgas 3- käigulise eesti köögi söögikorra toitude valmistamine.</p> <p>Rahvusköökide roogade ja jookide praktiline valmistamine ja serveerimine. Puhastustööd. Enesehinnang.</p> <p>Praktiline jookide ja roogade valmistamine valitud rahvusköögist.</p>	<p>Seos õpiväljundiga 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 rahvaste toidukultuuri eripärasid</p>

	Mooduli hindamine. Tagasiside moodulile.	õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna juhendamisel ja juhendi alusel teiste rahvusköökide roogasid ja jooke
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamise eelduseks on 100% praktilistest tundidest osavõtt. 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.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õppija valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile. Õppija kasutab juhendamisel asjakohaseid töövahendeid, valmistab, serveerib etteantud juhendi järgi ja juhendamisel teiste rahvusköökide roogasid, jooke, meeskonnatööna. Õppija planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha; käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Õppija teeb puhastustööd lähtuvalt puhastusplaanist.	
Õppemeetodid	Praktiline töö, köitev loeng, õppekäik. 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.	
Hindamismeetodid	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. Valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt etteantud juhendile Õppija kasutab juhendamisel asjakohaseid töövahendeid valmistab etteantud juhendi järgi ja juhendamisel teiste rahvusköökide roogasid, jooke meeskonnatööna planeerib juhendamisel oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendi alusel oma töökoha käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest. Õppija kirjeldab juhendi alusel ja juhendamisel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist. Õppija koostab oma loovust kasutades moodulihindamise tarvis ideekavandi rahvusköögi kohta, juhendi alusel.	
Lõimitud teemad		
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Rekkor, S. Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2010.
sh lüvend	<p>“A” saamise tingimus: Mooduli hindamise eelduseks positiivsele tulemusele sooritatud õppeülesanded ja praktilised tööd. Praktilised tööd tuleb sooritada 100%.</p> <p>Õppija planeerib ja teostab juhendamisel meeskonnatööna kolmekäigulise Eesti köögi toitudest toidukorra koos stendiettekandega (visuaalne mõistekaart).</p>
Õppematerjalid	Rekkor, S. Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2014

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Pagari- ja kondiitritöö	5	Heli Hinrikson,
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.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		5 tundi	105 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. selgitab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid ja tehnoloogiaid.	<p>Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele.</p> <p>Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi.</p> <p>Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, besee-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest</p> <p>Kirjeldab põhitaigaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi</p> <p>Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure.</p> <p>Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega.</p> <p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- besee-, leht-, ja pärmilehttaigen).</p> <p>Teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele.</p> <p>Kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid.</p> <p>Valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest.</p> <p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure.</p> <p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi.</p> <p>Ajastab toodete valmimise vastavalt ajaressursile.</p> <p>Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele.</p> <p>Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele.</p> <p>Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.</p>	
<p>2. kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid.</p>	<p>Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele.</p> <p>Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi.</p> <p>Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest</p> <p>Kirjeldab põhitaigaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi</p> <p>Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure.</p> <p>Soovitab rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega.</p> <p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva- bese-, leht-, ja pärmilehttaigen).</p> <p>Teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele.</p> <p>Kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid.</p> <p>Valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külma ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest.</p> <p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure.</p> <p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi.</p> <p>Ajastab toodete valmistamise vastavalt ajaressursile.</p> <p>Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele.</p> <p>Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele.</p> <p>Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.</p>	
<p>3. valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi.</p>	<p>Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele.</p> <p>Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi.</p> <p>Kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest</p> <p>Kirjeldab põhitaigaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi</p> <p>Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure.</p> <p>Soovib rühmatööna menüüsse pagari- ja kondiitritooteid, ühildades neid toiduvalmistamisega.</p> <p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel juhendamisel põhitaigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen).</p> <p>Teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele.</p> <p>Kasutab toodete valmistamiseks asjakohaseid</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>seadmeid ja töövahendeid.</p> <p>Valmistab tooteid ressursisäästlikult, klientide soove arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid pagaritöö tehnikaid, külm ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglitest.</p> <p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure.</p> <p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi.</p> <p>Ajastab toodete valmistamise vastavalt ajaressursile.</p> <p>Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele.</p> <p>Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele.</p> <p>Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.</p>	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Pagari- ja kondiitritöö Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 5</p>	<p>Alateemad Sissejuhatus moodulisse. Pagari- ja kondiitritöös kasutatavad toorained ja nende säilitamine. Peamised köögis kasutatavad tainad, nende tehnoloogiad.</p> <p>Pärmitaigna tehnoloogia ja tooted pärmitaignast (Kihilised täidistega väikesaiad, kringlid, stritslid, palmikud). Lihtsamad kaunistused, kreemid ja glasuurid. Biskviitaigna tehnoloogia ja tooted biskviitaignast(biskviitaignen, võibiskviit). Keedutaaigna tehnoloogia ja tooted keedutaaignast (Profitroolid, koogid. Soolased ja magusad täidised keedutainast toodetele.). Muretaaigna tehnoloogia ja tooted muretaignast (Soolased- ja magusad küpsised, plaadikoogid, väikekoogid, erinevatest küpsetatud pooltoodetest kombineeritud koogid. Lehttaigna ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted nendest.</p> <p>Tooraineõpetus. Esitlus valitud toorainest.</p>	<p>Seos õpiväljundiga 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.</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Iseseisev töö ja test. Iseseisev töö. Rümatöö teemal “Toorained pagari- ja kondiitritööstuses”. Testi positiivne sooritamine.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: 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.</p> <p>Õppija kirjeldab peamisi köögis valmistatavaid tainaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja tooteid nendest. Õppija kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiat ja kasutamise võimalusi. Õppija iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure.</p>	
Pagari- ja kondiitritöö. Praktiline töö Praktiline töö 105	Alateemad Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine õppekeskkonnas. Töökoha planeerimine. Töö ajastamine. Seadmed ja töövahendid. Säästlikkus. Ergonoomia. Pagari- ja kondiitritoodete valmistamine. Puhastustööd. Tagasiside moodulile. Enesehindamine. Mooduli hindamine.	Seos õpiväljundiga 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.
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kokkuvõtva hindamise eelduseks on 100% osavõtt praktilistest tundidest. Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine. Valmistatud toodete retseptide esitus.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: 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.</p>	

	<p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure.</p> <p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi.</p> <p>Ajastab toodete valmistamise vastavalt ajaressursile.</p> <p>Planeerib valmistatavate toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele.</p> <p>Teostab toodete serveerimise vastavalt kliendi tellimusele.</p> <p>Peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel.</p> <p>Valmistatud toodete retseptide esitus.</p>
--	---

Õppemeetodid	<p>Loeng, paaristööna informatsiooni otsimine ja töölehe täimine, rühmatöö.</p> <p>Praktiline töö, arutelu, analüüs.</p> <p>Kõitev loeng, arutelu, video.</p>
Hindamismeetodid	<p>Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.</p> <p>Test. Iseseisev töö. Rümatöö teemal “Toorained pagari- ja kondiitritööstuses”.</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemise eelduseks on, et tähtjaks on esitatud õpimapp- retseptikogu ning teostatud 100% praktilised tööd.</p> <p>Retsepti alusel pagari- ja kondiitritoote valmistamine.</p>
sh lävend	“A” saamise tingimus: Tähtjaks on esitatud õpimapp- retseptikogu ning teostatud 100% praktilised tööd.
Õppematerjalid	<p>Programmi “Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013” raames välja antud õppematerjalid)- Pagariõppe põhikursus http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/</p> <p>Kondiitri tehnoloogia http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf</p> <p>Rekkor, S. jt. “Kulinaaria” kirjastus Argo, 2011</p> <p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Animägi, L., Muuga, Ö.; “Praktiline kulinaaria” kirjastus Argo, 2013</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	2	Peep Peetersoo,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on teemad: toiduhügieen ja tööohutus.		
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.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
10 tundi	12 tundi	30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	<p>Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel.</p> <p>Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.</p> <p>Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel.</p> <p>Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel.</p> <p>selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel.</p> <p>Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel.</p> <p>Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi.</p> <p>Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel.</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.</p> <p>Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse.</p> <p>Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.</p> <p>Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.</p> <p>Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.</p> <p>Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel.</p> <p>Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</p> <p>Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel.</p> <p>Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist.</p> <p>Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest.</p> <p>Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega.</p> <p>Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel.</p> <p>Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel.</p> <p>Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.</p>	
<p>2. planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid</p>	<p>Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel.</p> <p>Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.</p> <p>Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaobade tootmise piirkondi, riike, tuues välja</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

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.
Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel.
Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi.
Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel.
Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.
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.
Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel.
Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.
Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel.
Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes

	<p>klienditellimusest ja juhendist. Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest. 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.</p>	
<p>3. tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele</p>	<p>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. Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi. Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>seisu/olemasolu juhendi alusel.</p> <p>Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.</p> <p>Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse.</p> <p>Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.</p> <p>Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.</p> <p>Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.</p> <p>Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel.</p> <p>Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</p> <p>Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel.</p> <p>Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist.</p> <p>Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest.</p> <p>Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega.</p> <p>Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel.</p> <p>Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel.</p> <p>Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.</p>	
<p>4. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele</p>	<p>Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel.</p> <p>Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.</p> <p>Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

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.

Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel.

Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi.

Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel.

Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.

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.

Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel.

Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.

Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel.

Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete

	<p>segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist.</p> <p>Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest.</p> <p>Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega.</p> <p>Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel.</p> <p>Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel.</p> <p>Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.</p>	
<p>5. valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks</p>	<p>Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel.</p> <p>Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.</p> <p>Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel.</p> <p>Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel.</p> <p>selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel.</p> <p>Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel.</p> <p>Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi.</p> <p>Kontrollib mittealkohoolsete jookide</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel.</p> <p>Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure juhendi alusel.</p> <p>Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse.</p> <p>Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.</p> <p>Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.</p> <p>Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.</p> <p>Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel.</p> <p>Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</p> <p>Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel.</p> <p>Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist.</p> <p>Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest.</p> <p>Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega.</p> <p>Serverib valmistatud jooke juhendi alusel.</p> <p>Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel.</p> <p>Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.</p>	
<p>6. valmistab ja serverib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p>	<p>Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel.</p> <p>Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

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.

Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel.

Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi.

Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel.

Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.

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.

Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel.

Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.

Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel.

	<p>Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist.</p> <p>Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest.</p> <p>Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega.</p> <p>Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel.</p> <p>Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel.</p> <p>Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.</p>	
--	---	--

Mooduli jagunemine

<p>Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid</p> <p>Auditoorne õpe 10</p> <p>Iseseisev õpe 12</p>	<p>Alateemad</p> <p>Alkoholivabade jookide sortiment, valmistuspiirkonnad.</p> <p>Kuumad joogid.</p> <p>Alkoholivabade jookide serveerimine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi</p> <p>planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid</p> <p>tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele</p> <p>võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele</p> <p>valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks</p>
--	---	---

		valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Test on sooritatud positiivsele tulemusele.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel.</p> <p>Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.</p> <p>Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel.</p> <p>Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel.</p> <p>selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel.</p>	
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid. Praktiline töö Praktiline töö 30	<p>Alateemad</p> <p>Sissejuhatus moodulisse.</p> <p>Töövahendite ja joogikomponentide tundmine.</p> <p>Seadmete tundmine.</p> <p>Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine.</p> <p>Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted.</p> <p>Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Seadmete ja töökoha puhastamine.</p> <p>Klienditellimuse vormistamine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi</p> <p>planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid</p> <p>tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele</p> <p>võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele</p> <p>valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks</p>

		valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamine praktilise töö käigus.</p> <p>Töövahendite ja komponentide valimine jookide valmistamiseks.</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine. Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Seadmete ja töökoha puhastamine.</p> <p>Tellimuse selgitamine, vastu võtmine ning vormistamine juhendamisel.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel.</p> <p>Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist.</p> <p>Saab sõnaraamatu abiga aru mitmesugustest inglise- või soomekeelsetest joogivalmistamisjuhistest.</p> <p>Õppija tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel.</p> <p>Soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</p> <p>Õppija valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega.</p> <p>Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel.</p> <p>Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel.</p> <p>Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.</p> <p>Õppija selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse.</p> <p>Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest.</p> <p>Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.</p> <p>Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.</p> <p>Õppija koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel.</p> <p>Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi.</p> <p>Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel.</p> <p>Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.</p>	
Õppemeetodid	<p>Näitlikustatud loeng.</p> <p>Praktiline töö.</p> <p>Arutelu.</p>	

Hindamismeetodid	Hindamine praktilise töö käigus. Praktiline töö: Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine. Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Seadmete ja töökoha puhastamine. Jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite planeerimine. Praktiline töö. Test. Probleemsituatsiooni lahendamine. Praktiline töö: Töövahendite ja komponentide valimine jookide valmistamiseks. Praktiline töö: Tellimuse selgitamine, vastu võtmine ning vormistamine juhendamisel.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
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.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija valmistab juhendamisel lihtsamaid mittealkohoolseid jooke. Õppija valib selleks juhendi alusel õiged joogikomponendid, töövahendid ja seadmed. Õppija korrastab ja puhastab töökoha ning seadmed.
Õppematerjalid	Õpiobjekt Mittealkohoolsed joogid http://web.zone.ee/tammeniit/mittealko/ Õpik „Toitlustuse alused“, Anne Kersna, Maire Merits, Sirje Rekkor, Anne Roosipõld, Kirjastus Argo 2008

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Grillimine	1	Sergei Tšekmarjov,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 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 kaaslastega ja klientidega. E-kursus valmistab õppijat ette kutsealaseks tööks toitlustusettevõttes nii sise- kui ka välitingimustes.		
Auditoorne õpe		Praktiline töö	
6 tundi		20 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid	<p>kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid.</p> <p>Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest.</p> <p>Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest.</p> <p>Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi.</p> <p>Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü.</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>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>	Mitteeristav hindamine

	<p>Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</p> <p>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p> <p>Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</p>	
<p>2. koostab toitlustusettevõtte grill- ja barbeque menüüsid lähtudes ettevõtte äriideest</p>	<p>kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid.</p> <p>Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest.</p> <p>Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest.</p> <p>Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi.</p> <p>Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü.</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>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>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.	
3. planeerib ja kasutab vastavalt grillitud ja barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed, toitude serveerimine	<p>kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid.</p> <p>Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest.</p> <p>Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest.</p> <p>Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi.</p> <p>Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü.</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>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>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p> <p>Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</p>	Mitteeristav hindamine
4. valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitudesid	kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid.	Mitteeristav hindamine

	<p>Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest.</p> <p>Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest.</p> <p>Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi.</p> <p>Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü.</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, puhastustööriistu ja –tööriistu.</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>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p> <p>Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</p>	
<p>5. valmistab ja esitleb külastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitused</p>	<p>kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid.</p> <p>Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest.</p> <p>Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest.</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<p>Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi.</p> <p>Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü.</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>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>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p> <p>Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</p>	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Grillimine</p> <p>Auditoorne õpe 6</p> <p>Praktiline töö 20</p>	<p>Alateemad</p> <p>Sissejuhatus moodulisse.</p> <p>Grillimise ja BBQ ABC. Mõisted.</p> <p>Grillimiseks vajaminevad grillseadmed, töövahendid ja abivahendid. Tule süütamise erinevad vahendid, tööohutusvõtted.</p> <p>Grill- ja BBQ menüü koostamine.</p> <p>Kutsealane eesti keel.</p> <p>Õpilane koostab 2-le inimesele grill - või BBQ menüü tehnoloogilise kaardile koos valmistamise tehnoloogiaga. Põhitooraine koos grillitud lisandiga ja grilliib, filmib või pildistab valmis tulemust;</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>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</p>
---	--	--

	<p>lisab filmitud materjali lingina. Lisab töö koos tehnoloogiliste kaartidega õpimappi kausta; salvestab töö omanimelise failina.</p> <p>Grillseadmete ja BBQ kasutamine ja hooldus, meeskonna moodustamine, toiduainetega tutvumine, menüü koostamine, toiduainete säilitamine ja grillitavate toorainete valmistamine, serveerimine.</p> <p>Õppija loob meeskonna. Valmistab ette toorained, seadmed, grilli. Kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile. Valmistab grilltoidu ja serveerib. Õppija puhastab seadmed ja töökoha.</p> <p>Grillseadmete, 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>	<p>barbeque toitude menüüle oma köögitoimingud, seadmed, toitude serveerimine valmistab juhendi järgi lihtsamad grillitud ja barbeque toitusid valmistab ja esitleb küllastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid grillitud ja barbeque toitusid</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded. Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist.</p> <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>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded ja sooritanud testid. Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist.</p> <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.</p>	

	Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.
Õppemeetodid	e- õpe. Praktiline töö.
Hindamismeetodid	Õppija on läbi töötanud kõik e- kursuse õpiülesanded. Õppija loob meeskonna. Valmistab ette toorained, seadmed, grilli, BBQ. Kannab grillitava tooraine ja lisandid tehnoloogilisele kaardile. Valmistab grilltoidu ja serveerib. Õppija puhastab seadmed ja töökoha, valmistab ette toorained, seadmed, grilli, BBQ; Õppija puhastab seadmed ja töökoha. Kahekäigulise grill-ja BBQ menüü koostamine, lähtuvalt juhendist.
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb 10 teema positiivse tulemusena.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Kirjeldab grillimise ja barbeque traditsioone, töökorralduse eripärasid, toiduainete käitlemise ja hügieeni põhimõtteid.</p> <p>Koostab juhendi alusel kahekäigulise grill- ja BBQ menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest.</p> <p>Koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest.</p> <p>Kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi.</p> <p>Koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü.</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>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>Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p> <p>Annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</p>
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>

Grillfest <http://www.grillfest.ee/portal/tere-tulemast-parnu-grillfestile.html> 15.02.2012
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-aiarahitised/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?sisuID=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

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Erialane lõpueksam	0	Marina Madisson,
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on kõik õppekava kohustuslikud moodulid ja saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel.		
Mooduli eesmärk	Lõpueksamil tõendab õppija kutsealased kompetentsid.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. ----	-----	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Õppemeetodid	
Hindamismeetodid	
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Lõpueksam koosneb kahest osast:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Praktilisest tööst, kus õppija planeerib juhendamisel oma töökoha, valmistab ja serveerib kaks toitu jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid ja toiduhügieeni nõudeid. 2. Lauakatmisest. <p>Lõpueksamil katab õppija laua vastavalt enda menüüle.</p> <p>Töö planeerimine</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Järgib isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel enesekontrolliplaanist lähtuvalt. 2) Järgib toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid. 3) Korraldab oma töökoha lähtuvalt valmistatavast toidust. 4) Korraldab oma töökohta järgides hügieeninõudeid. 5) Säilitab kiirestiriknevad toiduained arvestadestoiduhügieeni ja enesekontrolli nõudeid 6) Planeerib oma tööd lähtudes menüüst ja etteantud juhendist. 7) Puhastab töö lõppedes seadmed ja töövahendid, kasutades asjakohaseid puhastusvahendeid ning töövõtteid. 8) Koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, lauad ja tootmisruumid. <p>Kaupade haldamine</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet. 2) Ladustab kauba, arvestades erinevate toiduainetegruppide hoiunõuded 3) Abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele <p>Toidutoorme eeltöötlemine</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 1) Valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt retseptuurist. 2) Valib toiduainete käsitlemiseks sobivad töövahendid ja seadmed, retseptist lähtudes. 3) Eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid kasutades asjakohaseid külmtöötlemise tehnoloogilisi võtteid. 4) Kasutab asjakohaseid kuumtöötlemise tehnoloogilisi võtteid, lähtuvalt retseptuurist 5) Käitleb toitu hügieeninõudeid järgides. 6) Kasutab toiduaineid ja ressursse säästlikult. <p>Toitude valmistamine</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Valmistab etteantud retseptuuri järgi lihtsaid salateid. 2) Valmistab etteantud retseptuuri järgi lihtsaid suppe 3) Valmistab etteantud retseptuuri järgi aedvilja- ja pastalisandeid 4) Valmistab etteantud retseptuuri järgi munatoite 5) Kasutab roogade ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid. 6) Planeerib oma tööd ja korraldab töökoha vastavalt etteantud juhendile. 7) Käitleb toitu hügieeninõudeid järgides. 8) Kasutab toiduaineid ja ressursse säästlikult. <p>Teenindamine</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga. 2) Selgitab välja kliendi vajadused. 3) Kirjeldab proovitööna valmistatud toite ja tutvustab neid klientidele. 4) Vormistab toiduportsjonid vastavalt etteantud juhendile. 5) Serveerib klientidele proovitööna valmistatud toidud, vastavalt juhendile. 6) Katab ja koristab laudu vastavalt koka korraldustele. 7) Kogub ja edastab klientide tagasisidet vastavalt korraldustele.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: Õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. saab lähteülesande hindajatelt 2. planeerib oma tööd eksami lõikes 3. tutvub toitude retseptide ja tehnoloogiatega 4. valmistab vastavalt lähteülesandele kaks toitu ja joogi, à 2 portsjonit 5. serveerib toidud ja joogid hindajatele ning vastab hindajate asjakohastele küsimustele 6. koristab oma töökoha ja tootmisruumi. <p>Praktilise ülesande sooritamise aeg on 150 minutit.</p>
Õppematerjalid	

Saavutatavad kompetentsid

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid									
	Eritoitlustus	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Etikett	Teeninduse alused	Abikoka praktilise töö alused	Rahvus- ja rahvuslike köögid	Pagari- ja kondiitritöö	Toitlustamise alused	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	Praktika. Abikoka praktika
Kompetentsid puuduvad										

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid		
	Grillimine	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	Erialane lõpueksam
Kompetentsid puuduvad			