

Kokk keskhäriduse baasil kuts KK18 2018-2019 o.a.

KOLMAPÄEV		I	II	III	III	IV	V	V	VI	VII	VIII
		19.sept.	17.okt.	7.nov	28.nov	16.jaan	13.veebr.	13.märts	10.apr	8.mai	5.juuni
1 - 2 tund	8.30 - 10.00	Majutamise ja toitlustamise valdk alused	Toitumine. Toiduained. Menüü koostamine	Toitumine. Toiduained. Menüü koostamine	Klienditeeninduse alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Toiduvalmistamine praktiline õpe	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Praktiline töö õpperestoranis	Praktiline töö õpperestoranis
3 - 4 tund	10.15 - 11.45	Majutamise ja toitlustamise valdk alused	Toitumine. Toiduained. Menüü koostamine	Toitumine. Toiduained. Menüü koostamine	Klienditeeninduse alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Toiduvalmistamine praktiline õpe	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Praktiline töö õpperestoranis	Praktiline töö õpperestoranis
Lõuna	11.45 - 12.30							Toiduvalmistamine praktiline õpe			
5 - 6 tund	12.30 - 14.00	Majutamise ja toitlustamise valdk alused	Tööseadlusandlus	Esmaabi. Tööohutus.	Teeninduse alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Toiduvalmistamine praktiline õpe	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Praktiline töö õpperestoranis	Praktiline töö õpperestoranis
7 - 8 tund	14.15 - 15.45	Majutamise ja toitlustamise valdk alused	Tööseadlusandlus	Esmaabi. Tööohutus.	Teeninduse alused	Klienditeeninduse alused	Klienditeeninduse alused	Klienditeeninduse alused	Kalkulatsioon	Praktiline töö õpperestoranis	Praktiline töö õpperestoranis
9 - 10 tund	16.00 - 17.30	Majutamise ja toitlustamise valdk alused	Tööseadlusandlus	Esmaabi. Tööohutus.	Teeninduse alused	Klienditeeninduse alused	Klienditeeninduse alused	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Kalkulatsioon	Kutsealane inglise keel	Kutsealane inglise keel
11 - 12 tund	17.45 - 19.15	Toitumine. Toiduained. Menüü koostamine	Tööseadlusandlus	Esmaabi. Tööohutus.	Teeninduse alused	Kalkulatsioon	Klienditeeninduse alused				
NELJAPÄEV		20.sept.	18.okt.	8.nov	29.nov.	17.jaan	14.veebr.	14.märts	11.apr	9.mai	6.juuni
1 - 2 tund	8.30 - 10.00	Asjaajamine	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Teeninduse alused	Menüü koostamine	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Teenindus õpperestoranis/Toiduvalmistamise praktiline õpe	Teenindus õpperestoranis/Praktiline toiduvalmistamine
3 - 4 tund	10.15 - 11.45	Asjaajamine	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toitumine. Toiduained. Menüü koostamine	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Teeninduse alused	Menüü koostamine	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Teenindus õpperestoranis/Toiduvalmistamise praktiline õpe	Teenindus õpperestoranis/Praktiline toiduvalmistamine
Lõuna	11.45-12.30									Teenindus õpperestoranis/Toiduvalmistamise praktiline õpe	Praktiline toiduvalmistamine
5 - 6 tund	12.30-14.00	Toitumine. Toiduained. Menüü koostamine	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toitumine. Toiduained. Menüü koostamine	Toitumine. Toiduained. Menüü koostamine	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Teeninduse alused	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Teenindus õpperestoranis/Toiduvalmistamise praktiline õpe	Teenindus õpperestoranis/Praktiline toiduvalmistamine
7 - 8 tund	14.15-15.45	Toitumine. Toiduained. Menüü koostamine	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toitumine. Toiduained. Menüü koostamine	Toitumine. Toiduained. Menüü koostamine	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Teeninduse alused	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Kutsealane inglise keel	Kutsealane inglise keel
9 - 10 tund	16.00 - 17.30	Karjääri planeerimine.Suhtlemisõpetus	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Töö planeerimine ja korraldamine	Töö planeerimine ja korraldamine	Toitumine. Toiduained. Menüü koostamine	Kalkulatsioon	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe	Kutsealane eesti keel	Kutsealane eesti keel	Kutsealane eesti keel
11 - 12 tund	17.45 - 19.15	Karjääri planeerimine.Suhtlemisõpetus	Töö planeerimine ja korraldamine	Töö planeerimine ja korraldamine	Töö planeerimine ja korraldamine	Toitumine. Toiduained. Menüü koostamine	Kalkulatsioon		Kutsealane eesti keel		
REEDE		21.sept.	19.okt.	9.nov	30.nov.	18.jaan	15.veebr.	15.märts	12.apr	10.mai	7.juuni
1 - 2 tund	8.30 - 10.00	Majutamise ja toitlustamise valdk alused	Töö planeerimine ja korraldamine	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Praktiline toiduvalmistamine	Praktiline toiduvalmistamine	Toiduvalmistamine praktiline õpe	Praktiline toiduvalmistamine	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe
3 - 4 tund	10.15- 12.45	Karjääri planeerimine.Suhtlemisõpetus	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Praktiline toiduvalmistamine	Praktiline toiduvalmistamine	Toiduvalmistamine praktiline õpe	Praktiline toiduvalmistamine	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe
5 - 6 tund	12.45-14.15	Karjääri planeerimine.Suhtlemisõpetus	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Praktiline toiduvalmistamine	Praktiline toiduvalmistamine	Toiduvalmistamine praktiline õpe	Praktiline toiduvalmistamine	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe
7 - 8 tund	14.15-15.45	Töö planeerimine ja korraldamine	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Praktiline toiduvalmistamine	Praktiline toiduvalmistamine	Toiduvalmistamine praktiline õpe	Praktiline toiduvalmistamine	Toiduvalmistamise teoreetiline õpe

	Anne Kersna		Liis Läll		Anu Soo
	Anu Parkonen		Sirje Kure		Reelika Laes
					Reena Rostin