

KOLMAPÄEV		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	
09.sept.		07.okt.	4.nov	2.dets	13.jaan	03.veebr.	3.märts	7.apr	5.mai	9.juuni		
1 - 2 tund	8.30 - 10.00	Kalkuleerimine	Toiduainete õpetuse alused	Kaupade käitlemine	Kalkuleerimine	Kaupade käitlemine	Toiduvalmistamisteooria	Kalkuleerimine	Koka praktiline tööteemapäev III/Teeninduse alused	Kalkuleerimine	Koka praktiline tööteemapäev IV/Teeninduse alused	Toiduvalmistamisteooria
3 - 4 tund	10.15 - 11.45	Kalkuleerimine	Toiduainete õpetuse alused	Koka praktiline tööteemapäev I/Teeninduse alused	Kalkuleerimine	Koka praktiline tööteemapäev II/Teeninduse alused	Toiduvalmistamisteooria	Kalkuleerimine	Koka praktiline tööteemapäev III/Teeninduse alused	Kalkuleerimine	Koka praktiline tööteemapäev IV/Teeninduse alused	Toiduvalmistamisteooria
Lõuna	11.45 - 12.30			Koka praktiline tööteemapäev I/Teeninduse alused		Koka praktiline tööteemapäev II/Teeninduse alused	Toiduvalmistamiteooria		Koka praktiline tööteemapäev III/Teeninduse alused		Koka praktiline tööteemapäev IV/Teeninduse alused	
5 - 6 tund	12.30 - 14.00	Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.	Töõseadlusandlus	Koka praktiline tööteemapäev I/Teeninduse alused	Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.	Koka praktiline tööteemapäev II/Teeninduse alused	Toiduvalmistamiteooria	Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.	Koka praktiline tööteemapäev III/Teeninduse alused	Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.	Koka praktiline tööteemapäev IV/Teeninduse alused	
7 - 8 tund	14.15 - 15.45	Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.	Töõseadlusandlus	Koka praktiline tööteemapäev I/Teeninduse alused	Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.	Koka praktiline tööteemapäev II/Teeninduse alused	Toiduvalmistamiteooria	Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.		Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.		
9 - 10 tund	16.00 - 17.30	Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.	Töõseadlusandlus		Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.		Toiduvalmistamiteooria	Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.		Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.		
11 - 12 tund	17.45 - 19.15	Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.	Töõseadlusandlus		Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.			Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.		Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.		
NELJAPÄEV		10.sept.		08.okt.	5.nov	03.dets.	14.jaan	04.veebr.	4.märts	8.apr	6.mai	10.juuni
1 - 2 tund	8.30 - 10.00	Kaupade käitlemine	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Koka praktiline tööteemapäev I/Teeninduse alused	Toiduvalmistamiteooria	Koka praktiline tööteemapäev II/Teeninduse alused	Meistriklass- peakokaga	Toiduvalmistamiteooria	Koka praktiline tööteemapäev III/Teeninduse alused	Toiduvalmistamiteooria	Koka praktiline tööteemapäev IV/Teeninduse alused	Kutseksam
3 - 4 tund	10.15 - 11.45	Kaupade käitlemine	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Koka praktiline tööteemapäev I/Teeninduse alused	Toiduvalmistamiteooria	Koka praktiline tööteemapäev II/Teeninduse alused	Meistriklass	Toiduvalmistamiteooria	Koka praktiline tööteemapäev III/Teeninduse alused	Toiduvalmistamiteooria	Koka praktiline tööteemapäev IV/Teeninduse alused	
Lõuna	11.45-12.30			Koka praktiline tööteemapäev I/Teeninduse alused	Toiduvalmistamiteooria	Koka praktiline tööteemapäev II/Teeninduse alused	Meistriklass	Toiduvalmistamiteooria	Koka praktiline tööteemapäev III/Teeninduse alused	Toiduvalmistamiteooria	Koka praktiline tööteemapäev IV/Teeninduse alused	
5 - 6 tund	12.30-14.00	Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Koka praktiline tööteemapäev I/Teeninduse alused	Toiduvalmistamiteooria	Koka praktiline tööteemapäev II/Teeninduse alused	Meistriklass	Toiduvalmistamiteooria	Koka praktiline tööteemapäev III/Teeninduse alused	Kalkuleerimine	Koka praktiline tööteemapäev IV/Teeninduse alused	
7 - 8 tund	14.15-15.45	Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.	Toiduvalmistamiteooria	Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.	Meistriklass	Toiduvalmistamiteooria	Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.	Kalkuleerimine	Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.	
9 - 10 tund	16.00 - 17.30	Toiduvalmistamiteooria	Seadmed ja töövahendid					Toiduvalmistamiteooria			Menüü koostamine- restorani teemapäeva planeer.	
11 - 12 tund	17.45 - 19.15		Seadmed ja töövahendid									
REEDE		11.sept.		09.okt.	6.nov	04.dets.	15.jaan	5.veebr	5.märts	9.apr	7.mai	11.juuni
1 - 2 tund	8.30 - 10.00	Valikaine- Kulinaarne liha lõikamine	Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamiteooria	Majandus ja ettevõtlus	Toiduvalmistamiteooria	Majandus ja ettevõtlus	Individuaalne valik - veiselihast toitade valmistamine	Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamiteooria	
3 - 4 tund	10.15- 12.45	Valikaine- Kulinaarne liha lõikamine	Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamiteooria	Majandus ja ettevõtlus	Toiduvalmistamiteooria	Majandus ja ettevõtlus	Individuaalne valik	Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamiteooria	
5 - 6 tund	12.45-14.15	Valikaine- Kulinaarne liha lõikamine	Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamiteooria	Majandus ja ettevõtlus	Toiduvalmistamiteooria	Majandus ja ettevõtlus	Individuaalne valik	Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamiteooria	
7 - 8 tund	14.15-15.45	Valikaine- Kulinaarne liha lõikamine	Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamiteooria		Toiduvalmistamiteooria	Majandus ja ettevõtlus	Individuaalne valik	Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamiteooria	
				Toiduvalmistamiteooria		Toiduvalmistamiteooria			Toiduvalmistamiteooria	Toiduvalmistamiteooria		

Lüis Läll  
Anu Parkonen-Teeninduse alused