

Kokk
keskharidus
e baasil
kutsuõpe

2020-2021 o.a.

KK-20

KOLMAPÄEV		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
		23.sept.	21.okt.	19.nov.	9.dets.	20.jaan.	17.veebr.	17.märts.	21.apr.	19.mai.	2.juuni
1 - 2 tund	8.30 - 10.00	Majutamise ja toitlustamise valdk alused	Toiduainete õpetuse alused	Toiduainete õpetuse alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Klienditeenindus	Eesti köök	Menüü koostamine	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	Eritoitlustus
3 - 4 tund	10.15 - 11.45	Majutamise ja toitlustamise valdk alused	Toiduainete õpetuse alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Klienditeenindus	Eesti köök	Menüü koostamine	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	Eritoitlustus
Lõuna		11.45 - 12.30									
5 - 6 tund	12.30 - 14.00	Majutamise ja toitlustamise valdk alused	Toöseadlusandlus	Esaabi. Tööohutus.	Pagari- ja kondiitritoode tehnoloogia	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Pagari- ja kondiitritoode tehnoloogia	Eritoitlustus
7 - 8 tund	14.15 - 15.45	Majutamise ja toitlustamise valdk alused	Toöseadlusandlus	Esaabi. Tööohutus.	Pagari- ja kondiitritoode tehnoloogia	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Pagari- ja kondiitritoode tehnoloogia	Eritoitlustus
9 - 10 tund	16.00 - 17.30	Majutamise ja toitlustamise valdk alused	Toöseadlusandlus	Esaabi. Tööohutus.	Pagari- ja kondiitritoode tehnoloogia	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Pagari- ja kondiitritoode tehnoloogia	
11 - 12 tund	17.45 - 19.15	Toitumisõpetuse alused	Toöseadlusandlus	Esaabi. Tööohutus.	Pagari- ja kondiitritoode tehnoloogia	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Pagari- ja kondiitritoode tehnoloogia	
NELJAPÄEV		24.sept.	22.okt.	20.nov.	10.dets.	21.jaan.	18.veebr.	18.märts.	22.apr.	20.mai.	3.juuni
1 - 2 tund	8.30 - 10.00	Asjaajamine	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Menüüde koostamise alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Koka praktilise töö alused suurköögis	Koka praktilise töö alused suurköögis	Koka praktilise töö alused suurköögis	Koka praktilise töö alused suurköögis	Peoteenindus	Menüü koostamine-õpperestorani teemapäeva planeerimine
3 - 4 tund	10.15 - 11.45	Asjaajamine	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Koka praktilise töö alused suurköögis	Koka praktilise töö alused suurköögis	Koka praktilise töö alused suurköögis	Koka praktilise töö alused suurköögis	Peoteenindus	Menüü koostamine-õpperestorani teemapäeva planeerimine
Lõuna		11.45-12.30									
5 - 6 tund	12.30-14.00	Toitumisõpetuse alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Menüüde koostamise alused	Koka praktilise töö alused suurköögis	Koka praktilise töö alused suurköögis	Koka praktilise töö alused suurköögis	Koka praktilise töö alused suurköögis	Peoteenindus	Menüü koostamine-õpperestorani teemapäeva planeerimine
7 - 8 tund	14.15-15.45	Toitumisõpetuse alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Menüüde koostamise alused	Koka praktilise töö alused suurköögis	Koka praktilise töö alused suurköögis	Koka praktilise töö alused suurköögis	Koka praktilise töö alused suurköögis	Peoteenindus	Vorstide valmistamine
9 - 10 tund	16.00 - 17.30	Karjääri planeerimine. Suhtlemisõpetus	Seadmed ja töövahendid	Töö planeerimine ja korraldamine	Klienditeenindus	Eesti köök	Eritoitlustus	Eritoitlustus	Eritoitlustus	Menüü koostamine-õpperestorani teemapäeva planeerimine	Vorstide valmistamine
11 - 12 tund	17.45 - 19.15	Karjääri planeerimine. Suhtlemisõpetus	Seadmed ja töövahendid	Töö planeerimine ja korraldamine	Klienditeenindus	Eesti köök	Eritoitlustus	Eritoitlustus	Eritoitlustus	Menüü koostamine-õpperestorani teemapäeva planeerimine	Vorstide valmistamine
REEDE		25.sept.	23.okt.	21.nov.	11.dets.	22.jaan.	19.veebr.	19.märts.	23.apr.	21.mai.	4.juuni
1 - 2 tund	8.30 - 10.00	Karjääri planeerimine. Suhtlemisõpetus	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamine praktiline	Eesti köök- praktiline	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	Peoteenindus
3 - 4 tund	10.15- 12.45	Karjääri planeerimine. Suhtlemisõpetus	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamine praktiline	Eesti köök- praktiline	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	Peoteenindus
5 - 6 tund	12.45-14.15	Karjääri planeerimine. Suhtlemisõpetus	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamine praktiline	Eesti köök- praktiline	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	Peoteenindus
7 - 8 tund	14.15-15.45	Seadmed ja töövahendid	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamine praktiline	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamise teoreetilised alused	Toiduvalmistamine praktiline	Eesti köök- praktiline	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	Peoteenindus

Liis Lall
Anu Parkonen
Anne Kersna
Anu Üun
Reena Rostin