

KEHTNA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
<b>Õppekava nimetus</b>		Kokk				
		Cook				
		Поварь				
<b>Õppekava kood EHS-es</b>		131819				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
<b>Õppekava maht:</b> 120 EKAP						
<b>Õppekava koostamise alus:</b> Kutsestandard Kokk, tase 4 Teeninduse Kutsenõukogu otsus nr 8 10.04.2013 Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava Haridus- ja teadusministri määrus nr 38 19.06.2014						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> Õppekava läbimise järel õpilane: - valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt suursöögi või restoranisöögi töö eripärast; - teenindab toitlustusettevõttes, järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid ning suursöögi või restoranitöö eripära; - järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid; - väärtustab erinevate toidukultuuride mitmekesisust; - töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursisäästlikult suursöögis või restoranis, lähtudes kokatöö eetikast; - korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd suursöögis või restoranis; - väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust.						
<b>Õppekava rakendamine:</b> Koka õppekava sihtgrupiks on isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund. Õppetöö toimub statsionaarse õppe vormis.						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> Õppima võib asuda vähemalt põhiharidusega isik.						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</b> Õpingud neljanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutamist tõendab õppija osaliselt õppeaja vältel (osad õpiväljundid) ning õppekava lõpus kokk EKR tase 4 kutseksamiga (osad õpiväljundid).						
<b>Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Kokk, EKR tase 4						
<b>Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Puuduvad						
<b>Osakvalifikatsioonid:</b> Puuduvad						
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</b> Neljanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega						
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (100 EKAP)</b>						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	1) Mõistab majutamise ja toitlustamise valdkonna tähtsust eesti majanduses. 2) Orienteerub valdkonna töötajatele esitatavates nõuetes. 3) Orienteerub valdkonna töötajatele esitatavates nõuetes.				
Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	6 EKAP	1) Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis. 2) Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil. 3) Mõistab majanduse olemust ja majandus-keskkonna toimimist. 4) Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. 5) Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel.				
Töö planeerimise alused	4 EKAP	1) Planeerib oma töökoha korralduse vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele.				

- 2) Annab hinnangu etteantud menüüle arvestades menüü koostamise põhimõtteid.
- 3) Käsitleb oma töös vajalikke toorained, materjale, pooltooteid, valmistooteid säilitamisnõuetele vastavalt.

Toiduvalmistamise alused	10 EKAP	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Eeltötleb põhilisi toitlustusettevõtetes kasutatavaid tooraineid põhiliste tehnoloogiliste võtetega;</li> <li>2) Valmistab roogi ja jooke põhilistest roagrupidest kasutades põhilisi tehnoloogilisi võtteid.</li> </ol>
Teeninduse alused	4 EKAP	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;</li> <li>2) Teenindab kasutades teeninduse põhitehnikaid lähtudes teeninduse põhiolomusest;</li> <li>3) Lahendab teenindusolukordi vastavalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetele;</li> <li>4) Väljendab end teenindusolukorras arusaadavalt</li> <li>5) Arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta</li> </ol>
Praktilise töö alused õppekeskkonnas	8 EKAP	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Töötab toitlustusettevõttes ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust, tööohutusnõudeid ja ergonoomia põhimõtteid;</li> <li>2) Eeltötleb toiduaineid, valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest;</li> <li>3) Järgib töötamisel tööühigieeni, tööohutuse nõudeid; serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid</li> <li>4) Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid ja kasutab teenindades</li> </ol>
Töö planeerimine ja korraldamine	6 EKAP	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Planeerib oma tööd meeskonnaliikmena ja teadlikult ettevõtte tootmistöös;</li> <li>2) Planeerib menüü einekorraks arvestades menüü koostamise reegleid ning kliendi vajadusi ja ootusi;</li> <li>3) Osaleb varustamisprotsessis käideldes kaubasaadetist vastavalt selle säilitamisnõuetele ning tagades laomajandusega seotud dokumentide nõuetekohase säilitamise</li> </ol>
Toiduvalmistamine	12 EKAP	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tunneb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevate toiduainete sortimenti, omadusi ning kasutamisevõimalusi;</li> <li>2) Eeltötleb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid erinevate tehnoloogiliste võtetega;</li> <li>3) Valmistab roogi ja jooke toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevatest toiduainetest erinevate tehnoloogiliste võtetega;</li> <li>4) Järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest;</li> <li>5) Kasutab tootearendamise põhimõtteid toitlustusteeninduse toodete pakkumisel. Järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest;</li> </ol>
Praktiline töö õppekeskkonnas	8 EKAP	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest;</li> <li>2) Valmistab tellimisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduslikest eripäradest;</li> <li>3) Teenindab kliente personaalselt kasutades lauasteeninduse ja buffet-lauas teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid</li> </ol>
Teenindus ja müügitöö toitlustusettevõttes	4 EKAP	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Kirjeldab toitlustusettevõtte igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust,</li> <li>2) Planeerib ja teostab ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks,</li> <li>3) Teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. Rakendab töös kasutatavaid kliendisuheteid.</li> </ol>
Praktika	24 EKAP	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Planeerib isiklike praktika eesmärgi; tagasisidestab praktikat. Planeerib isiklike praktikaeesmärgi;</li> <li>2) Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust.</li> <li>3) Kasutab juhendamisel ettevõttes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid järgides tööühigieeni - ja tööohutusnõudeid.</li> <li>4) Eeltötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jooke</li> </ol>

juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.

5) Teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Tagasisidestab praktikat.

Kaupade haldamine ja köögitöö juhtimine	3 EKAP	1) Planeerib tootmistööd lähtudes ettevõtte tüübist ning ettevõtte tootmistöö iseärasustest. 2) Korraldab toitlustusettevõtte laomajandust ning varustamist järgides aruandluse põhimõtteid.
Meeskonnatöö ja meeskonnatöö korraldamine	3 EKAP	1) Järgib ning kasutab töö korraldamisel meeskonna töö korraldamise reegleid.
Köögitöö korraldamise praktika	6 EKAP	1) Planeerib praktika eesmärgid ja eesmärkide saavutamise arvestades seniseid õpinguid ja karjääriplaane. 2) töötab ettevõttes meeskonna aktiivse liikmena toitlustusettevõtte meeskonna liidri töövarjuna järgides ettevõtte töökorraldust. 3) Annab omapoolse hinnangu praktika eesmärkide täitmisele ja praktikale tervikuna lähtudes püstitatud eesmärkidest.

### **Valikõpingute moodulid (20 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Restoranitöö korraldus	4 EKAP
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2 EKAP
Eritoitlustus	2 EKAP
Catering-teenindus	2 EKAP
Praktika (suundumus)	8 EKAP
Fruktodisain	2 EKAP
Joogiõpetus	2 EKAP
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	3 EKAP
Etikett	2 EKAP

### **Valikõpingute valimise võimalused:**

Õppija valib valikaineid 20 EKAPi ulatuses. Valikõpingumoodul avatakse juhul, kui selle on valinud vähemalt 50 % õppegrupis olevatest õppijatest või kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis otsustatakse valikõpingu mooduli avamine lihthäälteenamusega. Erandi moodustab valikõpingumoodul Praktika (spetsialiseerumine), mille avamiseks ei ole seda valikut teinud õpilaste puhul piirmäära.

I õppeaastal valikõpinguid ei ole.

II õppeaastal on valikõpinguid 20 EKAPi ulatuses.

### **Spetsialiseerumise võimalused:**

Puuduvad

### **Õppekava kontaktisik:**

Anne Kersna

valdkonnajuht

Telefon +372 4875854, anne.kersna@kehtna.edu.ee

### **Märkused:**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

[https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=145](https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=145)

[https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=145&rakenduskavad=jah](https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=145&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>100</b>	<b>60</b>	<b>40</b>
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2	
Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	6	3	3
Töö planeerimise alused	4	4	
Toiduvalmistamise alused	10	10	
Teeninduse alused	4	4	
Praktilise töö alused õppekeskkonnas	8	8	
Töö planeerimine ja korraldamine	6	3	3
Toiduvalmistamine	12	6	6
Praktiline töö õppekeskkonnas	8	8	
Teenindus ja müügitöö toitlustusettevõttes	4	4	
Praktika	24	8	16
Kaupade haldamine ja köögitöö juhtimine	3		3
Meeskonnatöö ja meeskonnatöö korraldamine	3		3
Köögitöö korraldamise praktika	6		6
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>20</b>		<b>20</b>
Restoranitöö korraldus	4		4
Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2		2
Eritoitlustus	2		2
Catering-teenindus	2		2
Praktika (suundumus)	8		8
Fruktodisain	2		2
Joogiõpetus	2		2
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	3		3
Etikett	2		2

Kokk

Seosed kutsestandardi „Kokk, tase 4“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid													
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	Töö planeerimise alused	Toiduvalmistamise alused	Teeninduse alused	Praktilise töö alused õppekeskkonnas	Töö planeerimine ja korraldamine	Toiduvalmistamine	Praktiline töö õppekeskkonnas	Teenindus ja müügitöö toitlustusettevõttes	Praktika	Kaupade haldamine ja köögitöö juhtimine	Meeskonnatöö ja meeskonnatöö korraldamine	Köögitöö korraldamise praktika
Töö planeerimine ja korraldamine			X		X	X	X			X	X		X	X
Menüü koostamine			X	X	X		X	X						X
Kaupade haldamine			X	X	X	X	X	X		X	X		X	X
Toidutoorme eeltöötlemine				X	X	X		X					X	X
Toitude valmistamine				X	X	X		X					X	X
Teenindus ja müük					X	X		X		X			X	X
Kaastöötajate juhendamine						X		X				X	X	X
Toodete arendamine				X	X			X			X		X	X
Kokk, EKR tase 4 kutset läbivad kompetentsid	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija saavutab valmisoleku majutamise ja toitlustamise alaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks õpinguteks		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>		
40 t	12 t		
<b>Teemad ja alateemad</b>	1. MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ÜLDINE OLEMUS JA OMAVAHELISED SEOSSED valdkonna elukutsed; kutsestandardid; valdkonna ettevõtted 2. KUTSEALAL TÖÖTAJATELE ESITATAVAD NÕUDED isiksuse omadused, sotsiaalsed ja erialased omadused, oskused ning hoiakud / suhtumised, seadusandlusest tulenevad nõuded 3. REGULEERIVAD DOKUMENDID Kehtna MTK-s õppekorralduseeskiri; Kehtna MTK sisekorraeeskiri; praktilise töö ja praktikakord, õppekava jne		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
1) Mõistab majutamise ja toitlustamise valdkonna tähtsust eesti majanduses.	1) Kirjeldab majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust eesti majanduses ning nende omavahelisi seoseid.	MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ÜLDINE OLEMUS JA OMAVAHELISED SEOSSED valdkonna elukutsed; kutsestandardid; valdkonna ettevõtted	Kõitev loeng Paaris- ja rühmatöö Arutelu Videod Õppekäik Õpimapp	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**  
 Iseseisev töö - ülevaade õpilase elupiirkonnas asuvatest praktika ettevõtetest sobivatest valdkonna ettevõtetes koos põhjendustega teoreetiliste teadmiste kontroll  
 õpimapp teemakohaste töölehtedega, õpimapi analüüs

**Hindamismeetod:**  
 Iseseisev töö  
 Õpimapp/portfoolio  
 Analüüs  
 Tööleht  
 Test

**Lävend**

Iseseisev töö õppe-eesmärke toetavatest praktikaettevõtetest sisaldab vähemalt 5 ettevõtet, millele on lisatud põhjendused ettevõtte valitaks osutumise alustest.

Iseseisev töö on korrektselt vormistatud ja selles on kasutatud korrektset kirjakeelt.  
 Õppija on arenguestluseks ettevalmistunud kasutades selleks ettevalmistavat küsimustikku ning on arenguestluses aktiivne osaleja  
 Elektrooniline õpimapp sisaldab õpimapi juhendis ettenähtud osasid, on vormistatud õpimapi koostamise juhendile vastavalt ning sisaldab analüüsi tehtud töödest.  
 Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

**Iseseisvad tööd**

Ülevaade õpilase elupiirkonnas asuvatest praktika ettevõtetest sobivatest valdkonna ettevõtetes koos põhjendustega

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Orienteerub valdkonna töötajatele esitatavates nõuetes.	1) Selgitab ja põhjendab õpitava valdkonna töötajatele esitatavaid nõudeid ja ootusi. 2) Kirjeldab õpitava valdkonna töötajale vajalikke isikuomadusi ning hoiakuid. 3) Kirjeldab valdkonnapõhist kutse-eeetikat.	KUTSEALAL TÖÖTAJATELE ESITATAVAD NÕUDED isiksuse omadused, sotsiaalsed ja erialased omadused, oskused ning hoiakud / suhtumised, seadusandlusest tulenevad nõuded	Loeng Arutelu Infootsing internetis / meedias Õppekäik Õpimapp	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Õpimapp teemakohaste töölehtedega, õpimapi analüüs  
 iseseisev töö - ettevalmistus arenguestluseks

**Lävend**

Iseseisev töö õppe-eesmärke toetavatest praktikaetevõtetest sisaldab vähemalt 5 ettevõtet, millele on lisatud põhjendused ettevõtte valituks osutumise alustest.  
 Iseseisev töö on korrektselt vormistatud ja selles on kasutatud korrektset kirjakeelt.  
 Õppija on arenguestluseks ettevalmistunud kasutades selleks ettevalmistavat küsimustikku ning on arenguestluses aktiivne osaleja  
 Elektrooniline õpimapp sisaldab õpimapi juhendis ettenähtud osasid, on vormistatud õpimapi koostamise juhendile vastavalt ning sisaldab analüüsi tehtud töödest.  
 Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

**Iseseisvad tööd**

Ettevalmistus arenguestluseks

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Orienteerub valdkonna töötajatele esitatavates nõuetes.	1) Juhindub õppetöoga seotud tegevustes koolis kehtivatest eeskirjadest ja õppetööd reguleerivatest kordadest. 2) Seab endale ja sõnastab õppe-eesmärgid õpingute järgnevateks etappideks lähtuvalt õppekavast. 3) Loetleb edasiõppimise võimalusi oma valdkonnas.	ÕPPETÖÖD REGULEERIVAD DOKUMENDID Kehtna MTK-s õppekorralduseeskiri; Kehtna MTK sisekorraeeskiri; praktilise töö ja praktikakord, õppekava jne	Kõitev loeng Paaris- ja rühmatöö Arutelu Videod Infootsing Kehtna MTK kodulehelt	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö



Test
<b>Lävend</b>
<p>Iseseisev töö õppe-eesmärke toetavatest praktikaettevõtetest sisaldab vähemalt 5 ettevõtet, millele on lisatud põhjendused ettevõtte valitaks osutumise alustest.</p> <p>Iseseisev töö on korrektselt vormistatud ja selles on kasutatud korrektset kirjakeelt.</p> <p>Õppija on arenguvestluseks ettevalmistunud kasutades selleks ettevalmistavat küsimustikku ning on arenguvestluses aktiivne osaleja</p> <p>Elektroniline õpimapp sisaldab õpimapi juhendis ettenähtud osasid, on vormistatud õpimapi koostamise juhendile vastavalt ning sisaldab analüüsi tehtud töödest.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>
<b>Iseseisvad tööd</b>
Ettevalmistus arenguvestluseks

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Kirjeldab majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust eesti majanduses ning nende omavahelisi seoseid.</li> <li>2) Selgitab ja põhjendab õpitava valdkonna töötajatele esitatavaid nõudeid ja ootusi.</li> <li>3) Kirjeldab õpitava valdkonna töötajale vajalikke isikuomadusi ning hoiakuid.</li> <li>4) Kirjeldab valdkonnapõhist kutse-eetikat.</li> <li>5) Juhindub õppetöoga seotud tegevustes koolis kehtivatest eeskirjadest ja õppetööd reguleerivatest kordadest.</li> <li>6) Seab endale ja sõnastab õppe-eesmärgid õpingute järgnevateks etappideks lähtuvalt õppekavast.</li> <li>7) Loetleb edasiõppimise võimalusi oma valdkonnas.</li> </ol>
<b>Õppemeetod</b>	Kõitev loeng, Paaris- ja rühmatöö, Arutelu, Videod, Õppekäik, Infootsing internetis/meedias, Õpimapp
<b>Hindamismeetod</b>	Test Õpimapp/portfoolio Analüüs
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisev töö õppe-eesmärke toetavatest praktikaettevõtetest sisaldab vähemalt 5 ettevõtet, millele on lisatud põhjendused ettevõtte valitaks osutumise alustest.</p> <p>Iseseisev töö on korrektselt vormistatud ja selles on kasutatud korrektset kirjakeelt.</p> <p>Õppija on arenguvestluseks ettevalmistunud kasutades selleks ettevalmistavat küsimustikku ning on arenguvestluses aktiivne osaleja</p> <p>Elektroniline õpimapp sisaldab õpimapi juhendis ettenähtud osasid, on vormistatud õpimapi koostamise juhendile vastavalt ning sisaldab analüüsi tehtud töödest.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisva töö eesmärgiks on ülevaade õpilase elupiirkonnas asuvatest praktika ettevõtetest sobivatest valdkonna ettevõtetes koos põhjendustega. Iseseisva töö eesmärgiks on arenguvestluseks ettevalmistumine vastavalt arenguvestluseks ettevalmistavale küsimustikule, mis puudutab kutsealal töötamiseks sobivaid isikuomadusi, sotsiaalseid oskusi, hoiakuid.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Mooduli hinde kujundamisel on aluseks õpilase iseseisev töö praktikaettevõtetest, õpimapp teemakohastest töölehtedest.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Kooli õppetööd korraldavad dokumendid. Kutsestandardid majutus- ja toitlustusvaldkonnas.



**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 14.04.2015 käskkirjaga nr 10

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused	6	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>		
120 t	36 t		
<b>Teemad ja alateemad</b>	<p>KARJÄÄRIPLANEERIMINE                      I OSA                      Isikutaju. Eneseväljendus. Mina-pilt. Enesehinnang. Rollid. Rollikäitumine. Eelarvamused ja hoiakud. Väärtused.                      Töömaailma ootused, võimalused ja suundumused.                      Kutse, eri- ja ametialase ettevalmistuse nõuded.                      CV, CV eri liigid. Kaaskiri. Motivatsioonikiri. Avaldus.</p> <p>Iseseisev töö (5 tundi):                      Eneseanalüüsi koostamine;                      Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus;                      Iseseisev infootsing praktika- ja töökohtade kohta;                      Esialgse karjääriplaani koostamine.</p> <p>KARJÄÄRI-PLANEERIMINE                      II OSA                      Töövestluseks valmistumine, käitumine töövestlusel ja vestluse analüüs.</p> <p>Iseseisev töö (5 tundi):                      I kursusel koostatud karjääriplaani täiendamine.                      I kursusel koostatud kandideerimisdokumentide täiendamine                      SUHTLEMISÕPETUS                      Suhtlemise olemus.                      Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine.                      Aktiivne kuulamine.                      Sotsiaalmeedia.</p>		

Kehtestamine. Erinevad käitumisviisid.

Kultuurilised erinevused suhtlemisel.

Meeskonnatöö.

Konfliktid ja konfliktide lahendamine.

Kliendikeskne teenindus

Iseseisev töö (4 tundi):

Juhtumipõhise situatsiooniülesande lahendamine teemal „Kliendikeskne teenindus“

#### MAJANDUSÕPETUS

Vajadused, ressursid, piiratus, alternatiivkulu, priiprintsiip, ratsionaalsus.

Majandusringluse mudel. Turumajandus.

Turg, nõudmine, pakkumine, tasakaal, hind (sh graafiline kirjeldamine).

Isiklik ja pere eelarve, eelarve piirangud, tarbimine.

Eesti riigieelarve ja maksusüsteem, valitsuse ja kohaliku omavalitsuse tegevus, otsesed ja kaudsed maksud.

Töötasu ja sellega seotud maksud ja maksed. Ümbrikupalk. Ettevõtja tulu – dividendid.

Raha ja finantsmajandus: raha funktsioonid, finantsvahendus, inflatsioon, deflatsioon, tarbijahinnaindeks.

Pangandussüsteem, keskpank ja kommertspangad, nende ülesanded ja roll raharingluses, pakutavad teenused. Hoiustamine ja laenamine, riskid. Intress.

Väärtpaberid. Kindlustus.

E-riik

Iseseisev töö (6 tundi):

Majanduslike vajaduste kirjeldamine ja eelarve koostamine (situatsiooniülesanne),

Tuludeklaratsiooni täitmine juhendi alusel;

Finantsteenuste analüüs koos infootsinguga

#### ETTEVÕTLUS

Ettevõtlus ja ettevõtlikkus, ettevõtluse roll majanduses.

Eesti ettevõtluskeskkond.

Vastutustundlik ettevõtlus.

Ettevõtte alustamine: nime ja ettevõtlusvormi valik, frantsiis, tegutseva ettevõtte ost, ettevõtte rajamise etapid, stardikapitali vajadus, ettevõtlusega seotud riskid, ettevõtte rahastamine ja rahastamisallikad, raamatupidamise korraldus.

Palgaarvestus.

Toode ja teenus, turunduse põhimõisted;

Ettevõtte tulud ja kulud: muutuvad ja püsivad kulud, tasuvuspunkt ehk kasumilävi.

Äriidee ja äriplaan

Iseseisev töö (6 tundi):

Ärimudeli püstitamine, selle põhjal lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatööna või ettevõtlusprojekti osalemise.

#### TÖÖKESKKONNAOHUTUS

• Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted

• Tööandja ja töötaja põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel

• Riskianalüüs, töökeskkonna ohutegurid

• Tööõnnetus

• Tulekahju

• Töötervishoiu ja tööohutusealase informatsioon

Iseseisev töö (4 tundi):

Riskianalüüsi koostamine

Erialapõhiste ohutusnõuete koostamine

#### TÖÖSEADUSANDLUS

Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu sõlmimine, sisu, lõpetamine ning nende omavaheline võrdlemine.

Organisatsiooni töökorralduslikud dokumendid.

Töö- ja puhkeaeg, puhkus.

Töötaja õigused-kohustused, vastutus.

Töötasu ja töövõimetuse hüvitise arvutamine.  
 Iseseisev töö (4 tundi):  
 1. Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus;  
 Tööseadusandluselase kaasuse lahendamine  
 II osa  
 ASJAAJAMINE  
 Kandideerimisdokumentide koostamine (iseseisev)  
 Asjaajamine ja dokumendihaldus organisatsioonis, asjaajamiskord.  
 E-kirjavahetus ja digiallkirjastamine.  
 Dokumentide säilitamine organisatsioonis ja üksikisiku puhul.

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>1) Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis.            Jaotus tundides:            teoreetiline töö: 120            iseseisev töö: 36            kokku: 156</p>	<p>1) Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi.            2) Seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega.            3) Leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta.            4) Koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus.            5) Valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul.            6) Koostab juhendamisel endale (sh elektrooniliselt) lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.</p>	<p>KARJÄÄRIPLANEERIMINE            I OSA            Isikutaju. Eneseväljendus. Mina-pilt. Enesehinnang. Rollid. Rollikäitumine. Eelarvamused ja hoiakud. Väärtused.            Töömaailma ootused, võimalused ja suundumused.            Kutse, eri- ja ametialase ettevalmistuse nõuded.            CV, CV eri liigid. Kaaskiri. Motivatsioonikiri. Avaldus.            KARJÄÄRI-PLANEERIMINE            II OSA            Töövestluseks valmistumine, käitumine töövestlusel ja vestluse analüüs.</p>	<p>Rollimängud            Eneseanalüüs            Juhtumianalüüsid            Interaktiivne loeng            Paaris- ja rühmatöö            Arutelu            Videod            Töölehed, harjutused</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b>            I osa            1. Eneseanalüüs- iseseisev;            2. Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus) - osaliselt iseseisev;            3. Meeskonnatöös ja rollimängudes osalemine;            4. Iseseisev infootsing praktika- ja töökohtade kohta- iseseisev töö;            5. Karjääriplaani koostamine (eesmärkide püstitamine).            Materjalidest pannakse kokku õpimapp.            Mitteeristav hindamine            II osa            1. Tööintervjuu simulatsioonis osalemine;            2. Kandideerimisdokumentide koostamine- iseseisev;            3. Karjääriplaani (eesmärgistamise) ülevaatamine ja täiendamine.            Materjalid lisatakse õpimappi            Mitteeristav hindamine</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b>            Iseseisev töö            Õpimapp/portfoolio            Enesehindamine</p>	
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis            Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.</p>				

<b>Iseseisvad tööd</b>
Iseseisev töö (5 tundi): Eneseanalüüsi koostamine; Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus; Iseseisev infootsing praktika- ja töökohtade kohta; Esialgse karjääriplaani koostamine. Iseseisev töö (5 tundi): I kursusel koostatud karjääriplaani täiendamine. I kursusel koostatud kandideerimisdokumentide täiendamine
<b>Praktilised tööd</b>
CV jt dokumentide koostamine (sh Europassi CV) Infootsing internetis Karjääriplaani koostamine Õpimapp

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.	1) Kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist. 2) Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava. 3) Selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid. 4) Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi. 5) Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel. 6) Loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. 7) Lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone.	SUHTLEMISÕPETUS Suhtlemise olemus. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Aktiivne kuulamine. Sotsiaalmeedia. Kehtestamine. Erinevad käitumisviisid. Kultuurilised erinevused suhtlemisel. Meeskonnatöö. Konfliktid ja konfliktide lahendamine. Kliendikeskne teenindus	Rollimängud Eneseanalüüs Juhtumianalüüsid Interaktiivne loeng Paaris- ja rühmatöö Arutelu, ajurünnak Töölehed, harjutused, testid Õpimapp	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Meeskonnatöös ja rollimängudes osalemine; 2. Juhtumipõhise situatsioonülesande lahendamine Materjalid lisatakse õpimappi Mitteeristav hindamine			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>				
Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Juhtumipõhise situatsioonülesande lahendamine teemal „Kliendikeskne teenindus“				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Mõistab majanduse olemust ja majandus-keskkonna toimimist.	1) Kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest.	MAJANDUSÕPETUS Vajadused, ressursid, piiratus, alternatiivkulu, priiprintsip, ratsionaalsus. Majandusringluse mudel. Turumajandus.	Interaktiivne loeng Rühmatöö Töölehed, harjutused (sh	Mitteeristav

	<p>2) Koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve.</p> <p>3) Selgitab juhendi alusel nõudmise ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust.</p> <p>4) Loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse.</p> <p>5) Täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni.</p> <p>6) Leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta.</p> <p>7) Kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi e-riik.</p>	<p>Turg, nõudmine, pakkumine, tasakaal, hind (sh graafiline kirjeldamine). Isiklik ja pere eelarve, eelarve piirangud, tarbimine. Eesti riigieelarve ja maksusüsteem, valitsuse ja kohaliku omavalitsuse tegevus, otsesed ja kaudsed maksud. Töötasu ja sellega seotud maksud ja maksed. Ümbrikupalk. Ettevõtja tulu – dividendid. Raha ja finantsmajandus: raha funktsioonid, finantsvahendus, inflatsioon, deflatsioon, tarbijahinnaindeks. Pangandussüsteem, keskpang ja kommertspangad, nende ülesanded ja roll raharingluses, pakutavad teenused. Hoiustamine ja laenamine, riskid. Intress. Väärtpaberid. Kindlustus. E-riik</p>	<p>veebipõhised) Õppemängud ja -videod Finantsasutuste külastus (sh elektroonselt) või külalislektorite kaasamine Infootsing internetis Õpimapp</p>	
--	--	--	---	--

<p><b>Hindamisülesanne:</b></p> <p>1. Probleemülesannete lahendamine (majanduslike vajaduste kirjeldamine ja eelarve koostamine) - iseseisev situatsiooni-ülesandena;</p> <p>2. Turumajanduse olemuse kirjeldamine turu nõudmise, pakkumise ja tasakaalu seisukohast;</p> <p>3. Eesti maksusüsteem- test;</p> <p>4. Tuludeklaratsiooni täitmine juhendi alusel;</p> <p>5. Finantsteenuste analüüs koos infootsinguga –sh iseseisev;</p> <p>Materjalid lisatakse õpimappi Mitteeristav hindamine</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b></p> <p>Test Iseseisev töö Probleemsituatsiooni lahendamine Õpimapp/portfoolio</p>
---	---

**Lävend**

Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis  
Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

**Iseseisvad tööd**

Majanduslike vajaduste kirjeldamine ja eelarve koostamine (situatsiooniülesanne), Tuludeklaratsiooni täitmine juhendi alusel; Finantsteenuste analüüs koos infootsinguga (6 tundi)

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>4) Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas.</p>	<p>1) Kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast.</p> <p>2) Võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana.</p> <p>3) Kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid.</p> <p>4) Selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda.</p> <p>5) Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel</p>	<p>ETTEVÕTLUS</p> <p>Ettevõtlus ja ettevõtlikkus, ettevõtluse roll majanduses. Eesti ettevõtluskeskkond. Vastutustundlik ettevõtlus. Ettevõtte alustamine: nime ja ettevõtlusvormi valik, frantsiis, tegutseva ettevõtte ost, ettevõtte rajamise etapid, stardikapitali vajadus, ettevõtlusega seotud riskid, ettevõtte rahastamine ja rahastamisallikad, raamatupidamise korraldus. Palgaarvestus. Toode ja teenus, turunduse põhimõisted; Ettevõtte tulud ja kulud: muutuvad ja püsivad kulud, tasuvuspunkt ehk kasumilävi. Äriidee ja äriplaan</p>	<p>Interaktiivne loeng Rühmatöö, ajurünnak Töölehed, harjutused (sh veebipõhised, sh palgaarvestus) Õppe- või rollimängud Ettevõtte külastus või külalislektorite kaasamine Ettevõtlusalase info otsing (www.eas.ee; www.eesti.ee) Õpimapp</p>	<p>Mitteeristav</p>

	kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele. 6) Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani.			
<b>Hindamisülesanne:</b> 1. Ettevõtte majandustegevuse ülevaate koostamine praktikaetevõtte või õpitava valdkonna ettevõtte näitel; 2. Oma võimaluste hindamine tööturule sisenemisel palgatöötaja või ettevõtjana; 3. Ärimudeli püstitamine, lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatööna või ettevõtlusprojektis osalemine Materjalid lisatakse õpimappi Mitteeristav hindamine		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio		
<b>Lävend</b>				
Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Ärimudeli püstitamine, selle põhjal lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatööna või ettevõtlusprojektis osalemine. (6 tundi)				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5) Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel.	1) Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel. 2) Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks. 3) Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega. 4) Kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas. 5) Leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest, sh elektrooniliselt, töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni. 6) Leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta. 7) Nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid	<b>TÖÖKESKKONNAOHUTUS</b> • Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted • Tööandja ja töötaja põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel • Riskianalüüs, töökeskkonna ohutegurid • Tööõnnetus • Tulekahju • Töötervishoiu ja tööohutusealase informatsioon <b>TÖÖSEADUSANDLUS</b> Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu sõlmimine, sisu, lõpetamine ning nende omavaheline võrdlemine. Organisatsiooni töökorralduslikud dokumendid. Töö- ja puhkeaeg, puhkus. II osa <b>ASJAAJAMINE</b> Kandideerimisdokumentide koostamine (iseseisev) Asjaajamine ja dokumendihaldus organisatsioonis, asjaajamiskord. E-kirjavahetus ja digiallkirjastamine. Dokumentide säilitamine organisatsioonis ja üksikisiku puhul.  Töötaja õigused-kohustused, vastutus. Töötasu ja töövõimetuse hüvitise arvutamine.	Loeng-suunatud diskussioon; Rühmatööd Arutelu; Riskianalüüsi koostamine (töökeskkonna ohutegurite analüüs gruppitööna); Juhtumianalüüs videomaterjali põhjal; Õpimapp  Interaktiivne loeng Rühmatöö Juhtumianalüüs (kaasuse lahendamine) Praktilised ülesanded: aja planeerimine, töögraafiku koostamine; Iseseisev töö töölepingu ja võlaõigusseadusega (analüüs);	Mitteeristav



töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust.  
8) Arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise tööõimetuse hüvitist.  
9) Koostab ja vormistab iseseisvalt elektrooniliselt algatus- ja vastuskirja ning e- kirja sh allkirjastab digitaalselt.  
10) Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.

Õpimapp.  
  
Soovituslikud:  
Venni diagramm  
(käsundus-, töövõtu- ja töölepingu võrdlemiseks),  
õppevideo (vaidluse lahendamise kord kohtus),  
Poster-ettekanne,  
Õppekäik töövaidluskomisjoni või kohtusse töövaidlusistungile  
  
Seminar  
Praktiline töö arvutiklassis  
Õpimapp

**Hindamisülesanne:**

1. Riskianalüüsi koostamine (osaliselt iseseisev töö)
2. Juhtumianalüüsid
3. Erialapõhiste ohutusnõuete koostamine (osaliselt iseseisev töö)

Materjalid lisatakse õpimappi:

- 1) Iseseisva tööna tehtud riskianalüüs lähtuvalt eriala spetsiifikast;
- 2) Juhtumianalüüsid:
  - \* Tööõnnetuste ennetamine
  - \* Ohutusnõuete koostamine lähtuvalt eriala spetsiifikast

Mitteeristav hindamine

1. Töölepinguseadusest arusaamine: test või kaasuse lahendamine;

Materjalid lisatakse õpimappi

Mitteeristav hindamine

Praktiline töö:

1. Algatus- ja vastuskirja koostamine ja digiallkirjastamine.
2. E-kirjavahetus
3. Kandideerimisdokumentide viimistlemine (karjääriõppes tehtu baasil)

Materjalid lisatakse õpimappi

Mitteeristav hindamine

**Lävend**

Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis

Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

### Iseseisvad tööd

TÖÖKESKKONNAOHUTUS Iseseisev töö (4 tundi): Riskianalüüsi koostamine Erialapõhiste ohutusnõuete koostamine TÖÖSEADUSANDLUS Iseseisev töö (4 tundi): Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus; Tööseadusandluselase kaasuse lahendamine

### Praktilised tööd

Aja planeerimine, töögraafiku koostamine; Iseseisev töö töölepingu ja võlaõigusseadusega (analüüs); Õpimapp.

### Hindamiskriteeriumid

Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi;  
Seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega;  
Leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta;  
Koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus;  
Valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul;  
Koostab juhendamisel endale (sh elektrooniliselt) lühi- ja pikaajalise karjääriplaani  
Kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist;  
Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava;  
Selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid;  
Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi;  
Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel;  
Loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;  
Lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone.  
Kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest;  
Koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve;  
Selgitab juhendi alusel nõudmise ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust;  
Loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse;  
Täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni;  
Leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta;  
Kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi e-riik.  
Kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast;  
Võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana;  
Kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid;  
Selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda;  
Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele  
Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani.  
Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel  
Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks;  
Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega;  
Kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas;  
Leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest, sh elektrooniliselt, töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni;  
Leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta;  
Nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust;  
Arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist  
Koostab ja vormistab iseseisvalt elektrooniliselt algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt;  
Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega

## Õppemeetod

Rollimängud  
Eneseanalüüs  
Juhtumianalüüsid  
Interaktiivne loeng  
Paaris- ja rühmatöö  
Arutelu  
Videod  
Töölehed, harjutused

Praktiline töö  
(sh iseseisev töö):  
CV jt dokumentide koostamine (sh Europassi CV)  
Infootsing internetis  
Karjääriplaani koostamine  
Õpimapp  
Rollimängud  
Eneseanalüüs  
Juhtumianalüüsid  
Interaktiivne loeng  
Paaris- ja rühmatöö  
Arutelu, ajurünnak  
Töölehed, harjutused, testid  
Õpimapp  
Interaktiivne loeng  
Rühmatöö  
Töölehed, harjutused (sh veebipõhised)  
Õppemängud ja -videod  
Finantsasutuste külastus (sh elektroonselt) või külalislektorite kaasamine  
Infootsing internetis  
Õpimapp  
Interaktiivne loeng  
Rühmatöö, ajurünnak  
Töölehed, harjutused (sh veebipõhised, sh palgaarvestus)  
Õppe- või rollimängud  
Ettevõtte külastus või külalislektorite kaasamine  
Ettevõtlusalase info otsing ([www.eas.ee](http://www.eas.ee);  
[www.eesti.ee](http://www.eesti.ee))  
Õpimapp  
Loeng-suunatud diskussioon;  
Rühmatööd  
Arutelu;  
Riskianalüüsi koostamine (töökeskonna ohutegurite analüüs grupitööna); Juhtumianalüüs videomaterjali põhjal;  
Õpimapp  
Interaktiivne loeng  
Rühmatöö  
Juhtumianalüüs (kaasuse lahendamine)  
Praktilised ülesanded: aja planeerimine, töögraafiku koostamine;  
Iseseisev töö töölepingu ja võlaõigusseadusega (analüüs);  
Õpimapp.  
Soovituslikud:

	Venni diagramm (käsundus-, töövõtu- ja töölepingu võrdlemiseks), õppevideo (vaidluse lahendamise kord kohtus), Poster-ettekannet, Õppekäik töövaidluskomisjoni või kohtusse töövaidlusistungile Seminar Praktiline töö arvutiklassis Õpimapp	
<b>Hindamisülesanne</b>	Õppija on koostanud õpimapi, mis sisaldab nõutavaid iseseisvaid jt kirjalikke töid	
<b>Hindamismeetod</b>	Rühmatöö Arutlus Õpimapp/portfoolio Suuline esitus Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine Tööleht Intervjuu Juhtumi analüüs	
<b>Hindamine</b>	Eristav	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.		
<b>Iseseisev töö</b>	Eneseanalüüsi koostamine. Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motiivatsioonikiri, avaldus. Karjääriplaani koostamine Probleemülesande lahendamine Ärimudeli püstitamine, selle põhjal lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatöona või ettevõtlusprojekti osalemise. Töökeskkonna ohutegurite analüüsi koostamine Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus Tööseadusandluselase kaasuse lahendamine Kandideerimisdokumentide viimistlemine (karjääriõppes tehtu baasil) Juhtumipõhise situatsioonülesande lahendamine teemal „Kliendikeskne teenindus“	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õppija on koostanud õpimapi, mis sisaldab nõutavaid iseseisvaid jt kirjalikke töid	
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine	
<b>Õppematerjalid</b>	Karjäär: <a href="http://www.rajaleidja.ee">www.rajaleidja.ee</a> <a href="http://www.cvkeskus.ee/career">http://www.cvkeskus.ee/career</a> Karjäärinõustamise töövihik: <a href="http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Abiks_valikutel_loplik_eesti.pdf">http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Abiks_valikutel_loplik_eesti.pdf</a> Jürivete, T. Karjääriõpe. E-kursus: <a href="https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7xb2#euni_repository_10895">https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7xb2#euni_repository_10895</a> Suhtlemine: Bolton, R. Igapäevaoskused; Kidron, A. Suhtlemispsühholoogia Õpetaja koostatud materjalid Majandus ja ettevõtlus:	

„Ettevõtlikkusest ettevõtluseni“ koos töövihiku CD-ga,  
[www.eesti.ee](http://www.eesti.ee)  
[www.eas.ee](http://www.eas.ee)  
[www.looveesti.ee](http://www.looveesti.ee)  
<http://palk.crew.ee>  
[www.kalkulaator.ee](http://www.kalkulaator.ee)  
[www.minuraha.ee](http://www.minuraha.ee)  
[meieraha.ee](http://www.meieraha.ee)  
<http://www.tartu.ee/arinouandla/>  
[www.rmp.ee](http://www.rmp.ee)  
[www.tootukassa.ee](http://www.tootukassa.ee)  
Tööseadusandlus:  
Töölepingu seadus  
Võlaõigusseadus  
Tsiviilseadustiku üldosa seadus  
<http://www.tooelu.ee>  
Töökeskkonnaohutus:  
Töötervishoiu ja tööohutuse seadus  
Tööinspeksiooni kodulehekülg [www.ti.ee](http://www.ti.ee)  
Õpetaja koostatud materjalid  
Asjaajamises:  
Kõrven, T-R. Dokumendihaldus  
Õpetaja koostatud e-õppe materjalid

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Töö planeerimise alused	4	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma töökoha korraldamist ja korrastamist		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>		
64 t	40 t		
<b>Teemad ja alateemad</b>	<p>TÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE                      Enesekontrolliplaan, töökoha ettevalmistamine, tööaja planeerimine</p> <p>PEAMISED KÕOGISEADMED JA TÖÖVAHENDID                      külm- ja kuumtöötlemisseadmed, säilitusseadmed, nõudepesuseadmed, väiketöövahendid</p> <p>PUHASTUSTÖÖD KÕOGIS puhastusplaani koostamise põhimõtted                      MENÜÜ KOOSTAMISE ALUSED menüü koostamise põhimõtted</p> <p>TOITUMISÕPETUSE ALUSED tervisliku toitumise põhimõtted, toitumissoovitused                      TOIDUAINETE ÕPETUS põhiliste toiduainete gruppide omadused ja kasutamine toidu valmistamisel</p> <p>TOIDUAINETE KVALITEEDINÕUDED JA SÄILITAMISNÕUDED</p>		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
1) Planeerib oma töökoha korralduse vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele.	1) Kirjeldab ja põhjendab enesekontrolliplaanis toodud seiretegevusi. 2) Planeerib oma töökoha ja selle korrashoiu. 3) Planeerib oma tööaega vastavalt ettevõtte oletuslikule külastatavusele ja üldisele töökoormusele. 4) Tunneb esmatähtsaid seadmed ja	<p>TÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE                      Enesekontrolliplaan, töökoha ettevalmistamine, tööaja planeerimine</p> <p>PEAMISED KÕOGISEADMED JA TÖÖVAHENDID                      külm- ja kuumtöötlemisseadmed, säilitusseadmed, nõudepesuseadmed, väiketöövahendid</p> <p>PUHASTUSTÖÖD KÕOGIS puhastusplaani koostamise põhimõtted</p>	Kaasav loeng, Harjutusülesanded/ praktilised puhastustööd õppekeskkonnas, Arutelu	Mitteeristav

töövahendeid, nende kasutamise põhimõtteid ja tööohutust. 5) Planeerib puhastus- ja koristustööd vastavalt puhastusplaanile.			
---	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Iseseisev töö – menüü teostamiseks vajaliku tööplaani ja ajakava planeerimine ning töökoha korraldamise plaan; sh. puhastus- ja koristustööd oma töökohal; seadmete kasutamine ja hooldus

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö

**Lävend**

Iseseisvas töös on menüü teostamiseks tööplaani ja ajakava, mis järgib toiduainete säilitamisnõudeid, planeeringus on koormused võrdselt/põhjendatult jaotatud, töö sisaldab vajaminevate seadmete ja põhitöövahendite loetelu ning planeeritavaid puhastustöid, töö on vormistatud korrektselt ning kasutatud on õigekirja, iseseisvas töös on antud hinnang igale meeskonna liikmele tema tööpanusest lähtuvalt  
 Hindamisülesanne menüüle hinnangu andmisest on vormistatud korrektselt ning kasutatud on korrektselt kirjakkeelt ning erialaseid termineid, sisaldab hinnangut menüüle, mis tuleneb menüü koostamise põhimõtetest, sisaldab hinnangut koos põhjenduste ja näidetega menüü tervislikkusest, menüü hinnang on kaasõpilastele esitletud  
 Hindamisülesanne toidukorra energia ja toiteväärtuse arvutamises on vormistatud korrektselt ning kasutatud on korrektselt kirjakkeelt, arvutustes on lähtutud õigetest lähteandmetest, töös on välja toodud hinnang toidukorra energia ja toitainete sisaldusele lähtuvalt toitumissoovitustest  
 Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

**Iseseisvad tööd**

Menüü teostamiseks vajaliku tööplaani ja ajakava planeerimine ning töökoha korraldamise plaan; sh. puhastus- ja koristustööd oma töökohal; seadmete kasutamine ja hooldus

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Annab hinnangu etteantud menüüle arvestades menüü koostamise põhimõtteid.	1) Loeb tehnoloogilist kaarti, kohendab kasutatavaid tooraine koguseid vastavalt valmistatavate portsjonite arvule. 2) Annab hinnangu menüü vastavusele tervisliku toitumise põhimõtetele.	MENÜÜ KOOSTAMISE ALUSED menüü koostamise põhimõtted  TOITUMISÕPETUSE ALUSED tervisliku toitumise põhimõtted, toitumissoovitused	Harjutusülesanded, Töö õppematerjalidega, Arutelu, Diskussioonid	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Hindamisülesanne 1 – annab hinnangu toitlustusettevõtte menüüle lähtudes menüü koostamise põhimõtetest, tervisliku toitumise põhimõtetest; esitleb töö tulemit kaasõpilastele  
 Hindamisülesanne 2 – toidukorra menüü alusel toiduenergia ja toiteväärtuse arvestamine, hinnangu andmine lähtuvalt toitumissoovitustest

**Lävend**

Iseseisvas töös on menüü teostamiseks tööplaani ja ajakava, mis järgib toiduainete säilitamisnõudeid, planeeringus on koormused võrdselt/põhjendatult jaotatud, töö sisaldab vajaminevate seadmete ja põhitöövahendite loetelu ning planeeritavaid puhastustöid, töö on vormistatud korrektselt ning kasutatud on õigekirja, iseseisvas töös on antud hinnang igale meeskonna liikmele tema tööpanusest lähtuvalt  
 Hindamisülesanne menüüle hinnangu andmisest on vormistatud korrektselt ning kasutatud on korrektselt kirjakkeelt ning erialaseid termineid, sisaldab hinnangut menüüle, mis tuleneb menüü koostamise põhimõtetest, sisaldab hinnangut koos põhjenduste ja näidetega menüü tervislikkusest, menüü hinnang on kaasõpilastele esitletud  
 Hindamisülesanne toidukorra energia ja toiteväärtuse arvutamises on vormistatud korrektselt ning kasutatud on korrektselt kirjakkeelt, arvutustes on lähtutud õigetest lähteandmetest, töös on välja toodud hinnang toidukorra energia ja toitainete sisaldusele lähtuvalt toitumissoovitustest  
 Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

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

3) Käsitleb oma töös vajalikke toorained, materjale, pooltooteid, valmistooteid säilitamisnõuetele vastavalt.	1) Ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele. 2) Kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu.	TOIDUAINETE ÕPETUS põhiliste toiduainete gruppide omadused ja kasutamine toidu valmistamisel  TOIDUAINETE KVALITEEDINÕUDED JA SÄILITAMISNÕUDED	Harjutusülesanded (laos) Loeng Arutelu Töö õppematerjalidega	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Teoreetiliste teadmiste kontroll – vastavalt läbitud teemadele		<b>Hindamismeetod:</b> Test		
<b>Lävend</b>				
<p>Iseseisvas töös on menüü teostamiseks tööplaani ja ajakava, mis järgib toiduainete säilitamisnõudeid, planeeringus on koormused võrdselt/põhjustatult jaotatud, töö sisaldab vajaminevate seadmete ja põhitöövahendite loetelu ning planeeritavaid puhastustöid, töö on vormistatud korrektselt ning kasutatud on õigekirja, iseseisvas töös on antud hinnang igale meeskonna liikmele tema tööpanusest lähtuvalt</p> <p>Hindamisülesanne menüüle hinnangu andmisest on vormistatud korrektselt ning kasutatud on korrektset kirjakeelt ning erialaseid termineid, sisaldab hinnangut menüüle, mis tuleneb menüü koostamise põhimõtetest, sisaldab hinnangut koos põhjenduste ja näidetega menüü tervislikkusest, menüü hinnang on kaasõpilastele esitletud</p> <p>Hindamisülesanne toidukorra energia ja toiteväärtuse arvutamisest on vormistatud korrektselt ning kasutatud on korrektset kirjakeelt, arvutustes on lähtutud õigetest lähteandmetest, töös on välja toodud hinnang toidukorra energia ja toitainete sisaldusele lähtuvalt toitumissoovitustest</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitatud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>				

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<p>Kirjeldab ja põhjendab enesekontrolliplaanis toodud seiretegevusi</p> <p>Planeerib oma töökoha ja selle korrashoiu</p> <p>Planeerib oma tööaega vastavalt ettevõtte oletuslikule külastatavusele ja üldisele töökoormusele</p> <p>Tunneb esmatähtsaid seadmed ja töövahendeid, nende kasutamise põhimõtteid ja tööohutust</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planeerib puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile</li> </ul> <p>Loeb tehnoloogilist kaarti, kohendab kasutatavaid tooraine koguseid vastavalt valmistatavate portsjonite arvule</p> <p>Annab hinnangu menüü vastavusele tervisliku toitumise põhimõtetele</p> <p>Ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele</p> <p>Kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu</p>
<b>Õppemeetod</b>	<p>Kaasav loeng,</p> <p>Harjutusülesanded/ praktilised puhastustööd õppekeskkonnas,</p> <p>Arutelu</p> <p>Harjutusülesanded,</p> <p>Töö õppematerjalidega,</p> <p>Arutelu,</p> <p>Diskussioonid,</p> <p>Harjutusülesanded (laos)</p> <p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Töö õppematerjalidega</p>
<b>Hindamisülesanne</b>	<p>Mooduli hindamise eelduseks on teemakohaste harjutusülesannete sooritamine.</p> <p>Mooduli hinde kujundamisel on aluseks õpilase iseseisev töö, teoreetiliste teadmiste kontroll ning hindamisülesanded</p>
<b>Hindamismeetod</b>	<p>Test</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Enesehindamine</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav



**Lävend**

Iseseisvas töös on menüü teostamiseks tööplaani ja ajakava, mis järgib toiduainete säilitamisnõudeid, planeeringus on koormused võrdselt/põhjendatult jaotatud, töö sisaldab vajaminevate seadmete ja põhitõvahendite loetelu ning planeeritavaid puhastustöid, töö on vormistatud korrektselt ning kasutatud on õigekirja, iseseisvas töös on antud hinnang igale meeskonna liikmele tema tööpanusest lähtuvalt

Hindamisülesanne menüüle hinnangu andmisest on vormistatud korrektselt ning kasutatud on korrektset kirjakeelt ning erialaseid termineid, sisaldab hinnangut menüüle, mis tuleneb menüü koostamise põhimõtetest, sisaldab hinnangut koos põhjenduste ja näidetega menüü tervislikkusest, menüü hinnang on kaasõpilastele esitletud

Hindamisülesanne toidukorra energia ja toiteväärtuse arvutamisest on vormistatud korrektselt ning kasutatud on korrektset kirjakeelt, arvutustes on lähtutud õigetest lähteandmetest, töös on välja toodud hinnang toidukorra energia ja toitainete sisaldusele lähtuvalt toitumissoovitustest

Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ettetulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

**Iseseisev töö**

Grupitööna etteantud 4-käigulise tervisliku hooajalise lõunamenüü tööplaani ja ajakava planeerimine ning töökoha korraldamine (mise en place)

**Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine**

Mooduli hindamise eelduseks on teemakohaste harjutusülesannete sooritamine.  
Mooduli hinde kujundamisel on aluseks õpilase iseseisev töö, teoreetiliste teadmiste kontroll ning hindamisülesanded

**Mooduli hindamine**

mitteeristav hindamine

**Õppematerjalid**

S.Rekkor, Toitlustamise alused, Argo 2014

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Toiduvalmistamise alused	10	Anne Kersna, Liis Läll
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ning jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, menüü tüübist, klientide vajadustest ja ootustest		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
134 t	46 t	80 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	TOIDUVALMISTAMINE praktiline töö, toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid, toitude maitsestamise põhialused, TOIDUHÜGIEEN sh isiklik hügieen TÖÖOHUTUS KÖÖGIS KÖÖGISEADMED JA TÖÖVAHENDID põhiliselt kasutatavad köögitöövahendid ja -seadmed, nende kasutamine ja tööpõhimõtted KALKULTSIOON kasutatav terminoloogia, põhimõisted, kaalu- ja mahuühikud, teisendused tehnoloogilise kaardi koostamine ja vormistamine. TOIDUVALMISTAMINE praktiline töö, toitude maitsestamise põhimõtted, erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
1) Eeltötleb põhilisi toitlustusettevõtetes kasutatavaid tooraineid põhiliste tehnoloogiliste võtetega;	1) Eeltötleb tooraineid kasutades õigeid ja asjakohaseid külmtöötlusvõtteid. 2) Eeltötleb tooraineid kasutades õigeid ja asjakohaseid kuumtöötlusvõtteid. 3) Käitleb toidutooret säästlikult. 4) Iseloomustab põhilisi toiduaineid ja toiduainegruppe lähtuvalt nende kasutamise võimalustest.	TOIDUVALMISTAMINE praktiline töö, toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid, toitude maitsestamise põhialused, TOIDUHÜGIEEN sh isiklik hügieen TÖÖOHUTUS KÖÖGIS KÖÖGISEADMED JA TÖÖVAHENDID põhiliselt kasutatavad köögitöövahendid ja -seadmed, nende kasutamine ja tööpõhimõtted	Kaasav loeng, Arutelu, Harjutusülesanded, Teadmiste kontroll, Praktiline töö õppekeskkonnas	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Teoreetiliste teadmiste kontroll vastavalt läbitud teemadele;  
 praktiline töö – kahekäigulise menüü teostamine õppekeskkonnas  
 iseseisev töö – kahekäigulise menüü koostamine, menüüst lähtuvate tehnoloogiliste kaartide, tööplani ja tooraine koondtellimuse koostamine

**Hindamismeetod:**

Test  
 Praktiline töö  
 Iseseisev töö

**Lävend**

Iseseisva tööna koostatud kahekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus.

Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades erialaseid termineid ja õigekirja. Iseseisev töö on vormistatud infotehnoloogilisi võimalusi kasutades.

Praktiliste oskuste demonstratsioonil (praktilises töös) valib õpilane tehnoloogilisele kaardile vastavad toiduained, valib töövahendid ja seadmed vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, järgib tehnoloogiliste võtete põhireegleid, serveerib roagrupile omaste tunnustega toidud (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), töö käigus järgib tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid.

Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

#### Iseseisvad tööd

Kahekäigulise menüü koostamine, menüüst lähtuvate tehnoloogiliste kaartide, tööplaani ja tooraine koondtellimuse koostamine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Valmistab roogi ja jooke põhilistest roagruppidest kasutades põhilisi tehnoloogilisi võtteid.	<p>1) Valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele/kalkulatsiooni kaardile või standardretseptuurile.</p> <p>2) Kasutab õigeid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, põhilisi külm- ja kuumtöötlusvõtteid.</p> <p>3) Kasutab põhiliste külm- ja kuumtöötlusvõtete sooritamiseks sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid.</p> <p>4) Maitsestab toidud roagrupile omaselt (puljongid, tükeldatud toiduainetest supid, piimasupid, võileivad, salatid külmad ja kuumad põhikastmed, argised road lihast, linnuliha, kalast, köögiviljaroad- ja lisandid, toidud tangainetest ja pastast, munaroad, külmad ja kuumad magustoidud, külmad ja kuumad joogid)</p> <p>5) Ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile.</p>	KALKULATSIOON kasutatav terminoloogia, põhimõisted, kaalu- ja mahuühikud, teisendused tehnoloogilise kaardi koostamine ja vormistamine. TOIDUVALMISTAMINE praktiline töö, toitude maitsestamise põhimõtted, erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine	Kaasav loeng, Arutelu, Harjutusülesanded, Teadmiste kontroll, Praktiline töö õppekeskkonnas	Mitteeristav

#### Hindamisülesanne:

Teoreetiliste teadmiste kontroll vastavalt läbitud teemadele;  
praktiline töö – kahekäigulise menüü teostamine õppekeskkonnas  
iseseisev töö – kahekäigulise menüü koostamine, menüüst lähtuvate tehnoloogiliste kaartide, tööplaani ja tooraine koondtellimuse koostamine

#### Hindamismeetod:

Test  
Praktiline töö  
Iseseisev töö

#### Lävend

Iseseisva tööna koostatud kahekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus.

Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades erialaseid termineid ja õigekirja. Iseseisev töö on vormistatud infotehnoloogilisi võimalusi kasutades.

Praktiliste oskuste demonstratsioonil (praktilises töös) valib õpilane tehnoloogilisele kaardile vastavad toiduained, valib töövahendid ja seadmed vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, järgib tehnoloogiliste võtete põhireegleid, serveerib roagrupile omaste tunnustega toidud (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), töö käigus järgib tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid.

Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

#### Iseseisvad tööd

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<p>Eeltöötleb tooraineid kasutades õigeid ja asjakohaseid külmtöötlusvõtteid  Eeltöötleb tooraineid kasutades õigeid ja asjakohaseid kuumtöötlusvõtteid;  Käitleb toidutooret säästlikult;  Iseloomustab põhilisi toiduaineid ja toiduainegruppe lähtuvalt nende kasutamisevõimalustest;  Valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele/kalkulatsiooni kaardile või standardretseptuurile;  Kasutab õigeid ja asjakohaseid köögitoõ tehnikaid, põhilisi kül- ja kuumtöötlusvõtteid;  Kasutab põhiliste kül- ja kuumtöötlusvõtete sooritamiseks sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid;  Maitsestab toidud roagrupile omaselt (puljongid, tükeldatud toiduainetest supid, piimasupid, võileivad, salatid külmad ja kuumad põhikastmed, argised road lihast, linnulihast, kalast, köögiviljaroad- ja lisandid, toidud tangainetest ja pastast, munaroad, külmad ja kuumad magustoidud, külmad ja kuumad joogid);  Ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile.</p>
<b>Õppemeetod</b>	<p>Kaasav loeng,  Arutelu,  Harjutusülesanded,  Teadmiste kontroll,  Praktiline töö õppekeskkonnas  Kaasav loeng,  Arutelu,  Harjutusülesanded,  Teadmiste kontroll,  Praktiline töö õppekeskkonnas</p>
<b>Hindamisülesanne</b>	Mooduli hinne kujuneb iseseisva töö, teoreetiliste teadmiste kontrolli ning praktiliste oskuste demonstratsiooni (praktiline töö) alusel.
<b>Hindamismeetod</b>	<p>Iseseisev töö  Praktiline töö  Test  Analüüs</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisva tööna koostatud kahekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaani ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus.</p> <p>Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades erialaseid termineid ja õigekirja. Iseseisev töö on vormistatud infotehnoloogilisi võimalusi kasutades.</p> <p>Praktiliste oskuste demonstratsioonil (praktilises töös) valib õpilane tehnoloogilisele kaardile vastavad toiduained, valib töövahendid ja seadmed vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, järgib tehnoloogiliste võtete põhireegleid, serveerib roagrupile omaste tunnustega toidud (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), töö käigus järgib tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisva töö sisuks on koostada kahekäigulise lõunasöögi menüü ja vormistada nõuetekohased tehnoloogilised kaardid, koostada menüü teostamiseks tööplaani, koostada vajamineva tooraine koondtellimus.
<b>Praktilised tööd</b>	<p>Kahekäigulise menüü teostamine õppekeskkonnas  Kahekäigulise menüü teostamine õppekeskkonnas</p>

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinne kujuneb iseseisva töö, teoreetiliste teadmiste kontrolli ning praktiliste oskuste demonstratsiooni (praktiline töö) alusel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	S.Rekkor, Toitlustamise alused, Argo 2014 S. Rekkor Kulinaaria, Argo 2011 S. Rekkor, Praktiline kulinaaria, Argo 2013 Erialane õppekirjandus

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Teeninduse alused	4	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija lahendab teenindusolukordi lähtuvalt toitlustusteeninduse põhiolemusest ja kasutab teeninduse põhitehnikaid iseteenindusliinis.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
52 t	14 t	36 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	TEENINDUSE ALUSED teenindusstandard, teeninduse liigid, lauakatmisvahendid, serveerimise põhitehnika KLIENDITEENINDUSE ALUSED KUTSEALANE EESTI- JA VÖÖRKEE  TEENINDUSE ALUSED kultuurilugu		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
1) Mõistab toitlustusteeninduse ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid;	1) Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes ning teenindajale esitatavaid nõudeid. 2) Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike. 3) Selgitab teenindusstandardi olemust. 4) Valib teenindussituatsioonile sobivad lauakatmisvahendid – ja seadmed. 5) Sooritab ettevalmistustööd teeninduses. 6) Kasutab serveerimise põhitehnikad.	TEENINDUSE ALUSED teenindusstandard, teeninduse liigid, lauakatmisvahendid, serveerimise põhitehnikad	Kaasav loeng, Arutelu, Harjutusülesanded, Teadmiste kontroll, Paaris- ja rühmatöö Videod Töölehed	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Demonstratsioon - laua eelkatted vastavalt lähteülesandele Teoreetiliste teadmiste kontroll – vastavalt läbitud teemadele	<b>Hindamismeetod:</b> Test Praktiline töö
--	--

**Lävend**

Iseseisev töö sisaldab ülevaadet erineva kultuuritaustaga kliendi toidukultuuriga seotud kommetest ja traditsioonidest, välja on toodud piirangud/reeglid konkreetse kultuuritaustaga klientide puhul, esitlus on vormistatud korrektset, kasutatud on õigekeelt ja korrektseid erialaseid termineid, esitlus on kaasõpilastele ettekantud ning õpilane oskab vastata esitluse ette kandmise käigus esitatud küsimustele, esitluse koostamisel on tuginetud vähemalt kolmele erinevale infoallikale, millest vähemalt üks on võõrkeelne. Esitluse ettekandmisel kasutatakse infotehnoloogilisi lahendusi.

Rollimängu käigus lahendab õppija situatsioonülesande kasutades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, kasutab asjakohaseid teenindustehnikaid, kasutab situatsiooni lahendamisel korrektset eesti keelt ning lahendab võõrkeelse ja/või erineva kultuuritaustaga kliendiga tekkinud situatsiooni.

Demonstratsiooni käigus planeerib ning teostab õppija laua eelkate vastavalt lähteülesandele, järgides teeninduskäiku ning kasutades teeninduse põhitehnikaid.

Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Teenindab kasutades teeninduse põhitehnikaid lähtudes teeninduse põhiolomusest;	1) Loob, säilitab ja lõpetab positiivse kliendikontakti teenindusolukorras. 2) Kasutab erinevaid teenindusviise (väljastusliin, iseteenindus) ja –tehnikaid. 3) Teab toiduportsjonite serveerimise põhimõtteid väljastusliinis. 4) Kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta.	TEENINDUSE ALUSED	Kaasav loeng, Arutelu, Harjutusülesanded, Teadmiste kontroll, Paaris- ja rühmatöö Videod	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng – praktiline oskuste demonstratsioon ja situatsioonülesande lahendamine vastavalt lähteülesandele			<b>Hindamismeetod:</b> Probleemsituatsiooni lahendamine Praktiline töö	

**Lävend**

Iseseisev töö sisaldab ülevaadet erineva kultuuritaustaga kliendi toidukultuuriga seotud kommetest ja traditsioonidest, välja on toodud piirangud/reeglid konkreetse kultuuritaustaga klientide puhul, esitlus on vormistatud korrektset, kasutatud on õigekeelt ja korrektseid erialaseid termineid, esitlus on kaasõpilastele ettekantud ning õpilane oskab vastata esitluse ette kandmise käigus esitatud küsimustele, esitluse koostamisel on tuginetud vähemalt kolmele erinevale infoallikale, millest vähemalt üks on võõrkeelne. Esitluse ettekandmisel kasutatakse infotehnoloogilisi lahendusi.

Rollimängu käigus lahendab õppija situatsioonülesande kasutades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, kasutab asjakohaseid teenindustehnikaid, kasutab situatsiooni lahendamisel korrektset eesti keelt ning lahendab võõrkeelse ja/või erineva kultuuritaustaga kliendiga tekkinud situatsiooni.

Demonstratsiooni käigus planeerib ning teostab õppija laua eelkate vastavalt lähteülesandele, järgides teeninduskäiku ning kasutades teeninduse põhitehnikaid.

Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Lahendab teenindusolukordi vastavalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetele;	1) Valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest. 2) Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. 3) Pakub kliendi probleemile lahenduse lähtuvalt teenindusstandardist ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.	KLIENDITEENINDUSE ALUSED	Rollimängud Juhtumianalüüsid Kaasav loeng Paaris- ja rühmatöö Arutelu Videod Töölehed, harjutused	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b>			<b>Hindamismeetod:</b>	

Rollimäng – praktiline oskuste demonstratsioon ja situatsioonülesande lahendamine vastavalt lähteülesandele	Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine
<b>Lävend</b>	
<p>Iseisev töö sisaldab ülevaadet erineva kultuuritaustaga kliendi toidukultuuriga seotud kommetest ja traditsioonidest, välja on toodud piirangud/reeglid konkreetse kultuuritaustaga klientide puhul, esitlus on vormistatud korrektselt, kasutatud on õigekeelt ja korrektsid erialaseid termineid, esitlus on kaasõpilastele ettekantud ning õpilane oskab vastata esitluse ette kandmise käigus esitatud küsimustele, esitluse koostamisel on tuginetud vähemalt kolmele erinevale infoallikale, millest vähemalt üks on võõrkeelne. Esitluse ettekandmisel kasutatakse infotehnoloogilisi lahendusi.</p> <p>Rollimängu käigus lahendab õppija situatsioonülesande kasutades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, kasutab asjakohaseid teenindustehnikaid, kasutab situatsiooni lahendamisel korrektset eesti keelt ning lahendab võõrkeelse ja/või erineva kultuuritaustaga kliendiga tekkinud situatsiooni.</p> <p>Demonstratsiooni käigus planeerib ning teostab õppija laua eelkätte vastavalt lähteülesandele, järgides teeninduskäiku ning kasutades teeninduse põhitehnikaid.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ettetulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4) Väljendab end teenindusolukorras arusaadavalt	1) Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt eesti keeles etteantud teenindusolukorras. 2) Väljendab end arusaadavalt võõrkeeles etteantud teenindusolukorras. 3) Kasutab korrektset erialast terminoloogiat toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügi protsessis.	KUTSEALANE EESTI- JA VÕÕRKEEL	Rollimängud Juhtumianalüüsid Kaasav loeng Paaris- ja rühmatöö Arutelu	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Rollimäng – praktiline oskuste demonstratsioon ja situatsioonülesande lahendamine vastavalt lähteülesandele			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>				
<p>Iseisev töö sisaldab ülevaadet erineva kultuuritaustaga kliendi toidukultuuriga seotud kommetest ja traditsioonidest, välja on toodud piirangud/reeglid konkreetse kultuuritaustaga klientide puhul, esitlus on vormistatud korrektselt, kasutatud on õigekeelt ja korrektsid erialaseid termineid, esitlus on kaasõpilastele ettekantud ning õpilane oskab vastata esitluse ette kandmise käigus esitatud küsimustele, esitluse koostamisel on tuginetud vähemalt kolmele erinevale infoallikale, millest vähemalt üks on võõrkeelne. Esitluse ettekandmisel kasutatakse infotehnoloogilisi lahendusi.</p> <p>Rollimängu käigus lahendab õppija situatsioonülesande kasutades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, kasutab asjakohaseid teenindustehnikaid, kasutab situatsiooni lahendamisel korrektset eesti keelt ning lahendab võõrkeelse ja/või erineva kultuuritaustaga kliendiga tekkinud situatsiooni.</p> <p>Demonstratsiooni käigus planeerib ning teostab õppija laua eelkätte vastavalt lähteülesandele, järgides teeninduskäiku ning kasutades teeninduse põhitehnikaid.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ettetulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5) Arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta	1) Kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtuvalt nende kultuurilisest ja religioosset taustast. 2) Selgitab rühmatööna traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, toidu valmistamisele, laua katmisele. 3) Kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja	TEENINDUSE ALUSED kultuurilugu	Kaasav loeng Rühmatöö, ajurünnak Töölehed, harjutused Õppe- või rollimängud Ettevõtte külastus või külalislektorite kaasamine	Mitteeristav



	toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel. 4) Leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest. 5) Kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides.		Õpimapp	
--	---	--	---------	--

**Hindamisülesanne:**

Rollimäng – praktiline oskuste demonstratsioon ja situatsioonülesande lahendamine vastavalt lähteülesandele iseseisev töö - esitlus rühmatööna; erineva kultuuritaustaga kliendid, nende toidukultuuriga seotud kombed ja traditsioonid

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
 Iseseisev töö  
 Probleemsituatsiooni lahendamine  
 Praktiline töö  
 Ettekanne/esitlus

**Lävend**

Iseseisev töö sisaldab ülevaadet erineva kultuuritaustaga kliendi toidukultuuriga seotud kommetest ja traditsioonidest, välja on toodud piirangud/reeglid konkreetse kultuuritaustaga klientide puhul, esitlus on vormistatud korrektset, kasutatud on õigekeelt ja korrektseid erialaseid termineid, esitlus on kaasõpilastele ettekantud ning õpilane oskab vastata esitluse ette kandmise käigus esitatud küsimustele, esitluse koostamisel on tuginetud vähemalt kolmele erinevale infoallikale, millest vähemalt üks on võõrkeelne. Esitluse ettekandmisel kasutatakse infotehnoloogilisi lahendusi.

Rollimängu käigus lahendab õppija situatsioonülesande kasutades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, kasutab asjakohaseid teenindustehnikaid, kasutab situatsiooni lahendamisel korrektset eesti keelt ning lahendab võõrkeelse ja/või erineva kultuuritaustaga kliendiga tekkinud situatsiooni.

Demonstratsiooni käigus planeerib ning teostab õppija laua eelkate vastavalt lähteülesandele, järgides teeninduskäiku ning kasutades teeninduse põhitehnikaid.

Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

**Iseseisvad tööd**

Esitlus rühmatööna; erineva kultuuritaustaga kliendid, nende toidukultuuriga seotud kombed ja traditsioonid

**Hindamiskriteeriumid**

Kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes ning teenindajale esitatavaid nõudeid  
 Kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike  
 Selgitab teenindusstandardi olemust  
 Valib teenindussituatsioonile sobivad lauakatmisvahendid – ja seadmed  
 Sooritab ettevalmistustööd teeninduses  
 Kasutab serverimise põhitehnikaid  
 Loob, säilitab ja lõpetab positiivse kliendikontakti teenindusolukorras  
 Kasutab erinevaid teenindusviise (väljastusliin, iseteenindus) ja –tehnikaid  
 Teab toiduportsjonite serverimise põhimõtteid väljastusliinis  
 Kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta  
 Valib suhtlemisrolle ja –tsoone erinevates teenindusolukordades lähtuvalt kliendi vajadustest, ootustest ja soovidest  
 Kasutab teenindusolukorras kliendikeskse teeninduse põhimõtteid  
 Pakub kliendi probleemile lahenduse lähtuvalt teenindusstandardist ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest  
 Väljendab end arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektset eesti keeles etteantud teenindusolukorras  
 Väljendab end arusaadavalt võõrkeeles etteantud teenindusolukorras  
 Kasutab korrektset erialast terminoloogiat toodete ja teenuste tutvustamisel ning müügiprotsessis  
 Kirjeldab erinevate riikide ja rahvuste traditsioone ja kombeid lähtuvalt nende kultuurilisest ja religioosest taustast  
 Selgitab rühmatööna traditsioonide ja kommete mõju toidukultuurile, toidu valmistamisele, laua katmisele  
 Kirjeldab religiooni mõju toitumisele ja toiduvalmistamisele ühe religiooni näitel  
 Leiab õpitava võõrkeele vahendusel infot erinevatest infoallikatest  
 Kasutab saadud teavet suhtlemisel klienditeenindus-situatsioonides

<b>Õppemeetod</b>	Kaasav loeng, Arutelu, Harjutusülesanded, Teadmiste kontroll, Paaris- ja rühmatöö Videod Töölehed Kaasav loeng, Arutelu, Harjutusülesanded, Teadmiste kontroll, Paaris- ja rühmatöö Videod Rollimängud Juhtumianalüüsid Kaasav loeng Paaris- ja rühmatöö Arutelu Videod Töölehed, harjutused Rollimängud Juhtumianalüüsid Kaasav loeng Paaris- ja rühmatöö Arutelu Kaasav loeng Rühmatöö, Ajurünnak Töölehed, Harjutused Õppe- või rollimängud Ettevõtte külastus või külalislektorite kaasamine Õpimapp
<b>Hindamisülesanne</b>	Mooduli hinde kujundamisel on aluseks õpilase iseseisev töö, teoreetiliste teadmiste kontroll, demonstratsioon laua eelkatetest ja rollimäng.
<b>Hindamismeetod</b>	Rühmatöö Praktiline töö Test Enesehindamine Probleemsituatsiooni lahendamine Juhtumi analüüs
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
Iseseisev töö sisaldab ülevaadet erineva kultuuritaustaga kliendi toidukultuuriga seotud kommetest ja traditsioonidest, välja on toodud piirangud/reeglid konkreetse kultuuritaustaga klientide puhul, esitlus on vormistatud korrektselt, kasutatud on õigekeelt ja korrektseid erialaseid termineid, esitlus on kaasõpilastele ettekantud ning õpilane oskab vastata esitluse ette kandmise käigus esitatud küsimustele, esitluse koostamisel on tuginetud vähemalt kolmele erinevale infoallikale, millest vähemalt üks on võõrkeelne. Esitluse ettekandmisel kasutatakse infotehnoloogilisi lahendusi.	

Rollimängu käigus lahendab õppija situatsioonülesande kasutades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, kasutab asjakohaseid teenindustehnikaid, kasutab situatsiooni lahendamisel korrektset eesti keelt ning lahendab võõrkeelse ja/või erineva kultuuritaustaga kliendiga tekkinud situatsiooni.

Demonstratsiooni käigus planeerib ning teostab õppija laua eelkatte vastavalt lähteülesandele, järgides teeninduskäiku ning kasutades teeninduse põhitehnikaid.

Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisva töö eesmärgiks on koostada esitlus maailma erinevate rahvuste toidukultuuridega seotud kommete ja traditsioonide kohta ja see kaasõpilastele esitleda
<b>Praktilised tööd</b>	Laua eelkatted vastavalt lähteülesandele Praktiline teenindusoskuste demonstratsioon ja situatsioonülesande lahendamine vastavalt lähteülesandele
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde kujundamisel on aluseks õpilase iseseisev töö, teoreetiliste teadmiste kontroll, demonstratsioon laua eelkatetest ja rollimäng.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	S.Rekkor, Toitlustamise alused, Argo 2014 S.Rekkor; T.Parm. Teenindamise kunst. Argo 2013 M.Kotkas; A.Roosipõld. Restoraniteenindus. Argo 2010

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Praktilise töö alused õppekeskkonnas	8	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Töö planeerimise alused, toiduvalmistamise alused, teeninduse alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib oma tööd, valmistab ja serveerib toite ja jooke lähtuvalt toiduhügieeni, tööohutuse, toiduvalmistamise tehnoloogiast ning ettevõtte tootmis- ja teenindustöö iseärasustest.		
<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>		
10 t	198 t		
<b>Teemad ja alateemad</b>	TÖÖOHUTUS TÖÖPLANEERIMINE TOIDUVALMISTAMINE, toitude maitsestamine, erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine (puljongid, kuumad ja külmad põhikastmed, köögivilja- ja piimasupid, salatid ja võileivad, köögiviljatoidu ja-lisandid, toidud tangainetest ja pastast, munatoidud, kohupiimatoidud, kalatoidud, lihatooidud, magustoidud, kuumad ja külmad joogid) TOIDUHÜGIEEN, PUHASTUSTÖÖD  KUTSEALANE EESTI KEEL TEENINDUS		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
1) Töötab tootlustusettevõttes ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust, tööohutusnõudeid ja ergonoomia põhimõtteid;	1) Järgib ettevõtte sisekorraeskirju. 2) Töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste meeskonnaliikmetega. 3) Sooritab juhendamisel planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud ajaks.	TÖÖOHUTUS TÖÖPLANEERIMINE	Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Demonstratsioon Iseseisev töö			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				

Iseseisvas töös on õpilane koostanud konstruktiivse kokkuvõtte praktilise töö mooduli õpiväljundite saavutamise kohta ning andnud tagasisidet meeskonnatööl  
 Demonstratsiooni käigus on õpilane demonstreerinud oma oskuseid ja teadmisi tootlustegevõtte tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides, on järginud tööohutuse ja hügieeni nõudeid, on töötanud meeskonna aktiivse liikmena, on töötanud säästlikult ja ergonoomiliselt, praktilise töö käigus valminud tootlusteenus on kvaliteetne ja kliendi vajadustele ning ettevõtte teenindusstandardile vastav.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Eeltöötleb toiduaineid, valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest;	1) Valib juhendamisel tööülesande täitmiseks vajalikke tooraineid. 2) Käsitleb tööülesande täitmiseks kasutatavaid tooraineid säästlikult ning asjakohaseid tehnoloogiaid kasutades. 3) Töötab ohutult ja säästlikult seadmete ja väiketöövahenditega.	TOIDUVALMISTAMINE, toitude maitsestamine, erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine (puljongid, kuumad ja külmad põhikastmed, köögivilja – ja piimasupid, salatid ja võileivad, köögiviljatoidud ja-lisandid, toidud tangainetest ja pastast, munatoidud, kohupiimatoidud, kalatoidud, lihatoidud, magustoidud, kuumad ja külmad joogid)	Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Demonstratsioon Iseseisev töö			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Iseseisev töö	
<b>Lävend</b>				
Iseseisvas töös on õpilane koostanud konstruktiivse kokkuvõtte praktilise töö mooduli õpiväljundite saavutamise kohta ning andnud tagasisidet meeskonnatööl Demonstratsiooni käigus on õpilane demonstreerinud oma oskuseid ja teadmisi tootlustegevõtte tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides, on järginud tööohutuse ja hügieeni nõudeid, on töötanud meeskonna aktiivse liikmena, on töötanud säästlikult ja ergonoomiliselt, praktilise töö käigus valminud tootlusteenus on kvaliteetne ja kliendi vajadustele ning ettevõtte teenindusstandardile vastav.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Järgib töötamisel tööhügieeni, tööohutuse nõudeid; serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid	1) Järgib töötamisel tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid. 2) Täidab juhendamisel enesekontrolliplaani tegevusi, sh sooritab puhastus- ja korrastustöid.	TOIDUHÜGIEEN, PUHASTUSTÖÖD	Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Demonstratsioon Iseseisev töö			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Iseseisev töö	
<b>Lävend</b>				
Iseseisvas töös on õpilane koostanud konstruktiivse kokkuvõtte praktilise töö mooduli õpiväljundite saavutamise kohta ning andnud tagasisidet meeskonnatööl Demonstratsiooni käigus on õpilane demonstreerinud oma oskuseid ja teadmisi tootlustegevõtte tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides, on järginud tööohutuse ja hügieeni nõudeid, on töötanud meeskonna aktiivse liikmena, on töötanud säästlikult ja ergonoomiliselt, praktilise töö käigus valminud tootlusteenus on kvaliteetne ja kliendi vajadustele ning ettevõtte teenindusstandardile vastav.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

4) Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid ja kasutab teenindades	1) Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. 2) Tutvustab klientidele toite ja jooke korrektset eesti keeles juhendamisel. 3) Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. 4) Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid. 5) Korraldab oma tööd teenindussaali väljastusletis lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ning töökorralduse ja ergonoomika põhimõtetest.	KUTSEALANE EESTI KEEL TEENINDUS	Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Demonstratsioon Iseseisev töö		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Iseseisev töö		
<b>Lävend</b>				
Iseseisvas töös on õpilane koostanud konstruktiivse kokkuvõtte praktilise töö mooduli õpiväljundite saavutamise kohta ning andnud tagasisidet meeskonnatööl. Demonstratsiooni käigus on õpilane demonstreerinud oma oskuseid ja teadmisi toitlustusettevõtte tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides, on järginud tööohutuse ja hügieeni nõudeid, on töötanud meeskonna aktiivse liikmena, on töötanud säästlikult ja ergonoomiliselt, praktilise töö käigus valminud toitlustusteenus on kvaliteetne ja kliendi vajadustele ning ettevõtte teenindusstandardile vastav.				

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	Järgib ettevõtte sisekorraeskirju Töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste meeskonnaliikmetega Sooritab juhendamisel planeeritud tööd õiges järjekorras ja etteantud ajaks Valib juhendamisel tööülesande täitmiseks vajalikke tooraineid Käsitleb tööülesande täitmiseks kasutatavaid tooraineid säästlikult ning asjakohaseid tehnoloogiasid kasutades Töötab ohutult ja säästlikult seadmete ja väiketöövahenditega Järgib töötamisel tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid Täidab juhendamisel enesekontrolliplaani tegevusi, sh sooritab puhastus- ja korrastustöid Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale Tutvustab klientidele toite ja jooke korrektset eesti keeles juhendamisel Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid Korraldab oma tööd teenindussaali väljastusletis lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ning töökorralduse ja ergonoomika põhimõtetest
<b>Õppemeetod</b>	Praktiline töö
<b>Hindamisülesanne</b>	Hindamise aluseks on praktiliste oskuste demonstratsioon mooduli viimasel 40-l kontaktunnil. Praktiliste oskuste demonstratsiooni käigus demonstreerib õpilane oma oskuseid ja teadmisi toitlustusettevõtte tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides. Mooduli hinne kujundatakse praktilise töö moodulile järgneval nädalal toimuva arutelu tulemusena. Hindamisel võetakse arvesse erinevate osapoolte hinnanguid – õpilase enesehinnang, juhendaja hinnang, kaasõpilaste hinnang.
<b>Hindamismeetod</b>	Praktiline töö
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	

<p>Iseseisvas töös on õpilane koostanud konstruktiivse kokkuvõtte praktilise töö mooduli õpiväljundite saavutamise kohta ning andnud tagasisidet meeskonnatööl  Demonstratsiooni käigus on õpilane demonstreerinud oma oskuseid ja teadmisi tootlustegevõtte tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides, on järginud tööohutuse ja hügieeni nõudeid, on töötanud meeskonna aktiivse liikmena, on töötanud säästlikult ja ergonoomiliselt, praktilise töö käigus valminud tootlusteenus on kvaliteetne ja kliendi vajadustele ning ettevõtte teenindusstandardile vastav.</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	<p>Iseseisva töö eesmärgiks on ette valmistada mooduli kokkuvõtva hindamise käigus toimuvaks aruteluks. Iseseisva tööna õpilane teeb kokkuvõtte praktilise töö moodulist, milles ta annab hinnangu oma tegevusele praktilise töö käigus (oma tugevustele ja nõrkustele, arenemisvõimalustele, meeskonnatöö oskustele) käigus ning meeskonnaliikmete tegevusele praktilise töö käigus üldiselt.</p>
<b>Praktilised tööd</b>	<p>Töötab tootlustegevõttes ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust, tööohutusnõudeid ja ergonoomia põhimõtteid  Eeltötleb toiduaineid, valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jookke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest  Järgib töötamisel tööhügieeni, tööohutuse nõudeid  Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid ja kasutab teenindades serverimise ja teenindamise põhitehnikaid</p>
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Hindamise aluseks on praktiliste oskuste demonstratsioon mooduli viimasel 40-l kontaktunnil. Praktiliste oskuste demonstratsiooni käigus demonstreerib õpilane oma oskuseid ja teadmisi tootlustegevõtte tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides. Mooduli hinne kujundatakse praktilise töö moodulile järgneval nädalal toimuva arutelu tulemusena. Hindamisel võetakse arvesse erinevate osapoolte hinnanguid – õpilase enesehinnang, juhendaja hinnang, kaasõpilaste hinnang.</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Sirje Rekkor jt. Toiduvalmistamine suurköögis kirjastus Argo 2010  Sirje Rekkor jt. Praktiline kulinaaria kirjastus Argo 2013  Kehtna MTK seadmete ohutu kasutamise juhendid</p>

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Töö planeerimine ja korraldamine	6	Anne Kersna, Liis Läll
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Töö planeerimise alused, toiduvalmistamise alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane oskab planeerida mitmekäigulise toidukorra menüüd, seda erivajadusega kliendile kohandada ning planeerida toidukorra menüü teostamist.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>		
104 t	52 t		
<b>Teemad ja alateemad</b>	TÖÖPLANEERIMINE JA KORRALDAMINE menüü, töögraafikud, tööplaan, laoraamatupidamine, aruandlus, meeskonnatöö põhimõtted SEADMETE ÕPETUS eeltöötlusseadmed, kuumtöötlusseadmed, väljastusseadmed, transportseadmed, teenindusel kasutatavad seadmed, väiketöövahendid KALKULATSIOON standardretseptuur, tehnoloogiliste kaartide koostamine, kalkulatsioonikaartide koostamine, hinnastamine MENÜÜ KOOSTAMINE toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele, menüü tootmistöö planeerimise alusena TOITUMISÕPETUS mikro- ja makrotoitained, vesi, lisaained toidus, seede protsess TÖÖKORRALDUS laomajandus ja selle korraldamine, inventuur, varustamine tootlustusettevõttes; toiduained, nende kvaliteedinäitajad ja säilitamistingimused,		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
1) Planeerib oma tööd meeskonnaliikmena ja teadlikult ettevõtte tootmistöös;	1) Tõlgendab tootlustusettevõtte tööks vajalikku dokumentatsiooni (töögraafikud jne). 2) Planeerib oma ja meeskonnakaaslaste tööaega korraldades tööd vastavalt ettevõtte oletuslikule külastatavusele ja üldisele töökoormusele, on valmis töötama meeskonnas. 3) Tunneb tootmis- ja teenindustöö käigus kasutatavaid põhilisi seadmeid ja töövahendeid, nende igapäevast kasutamist.	TÖÖPLANEERIMINE JA KORRALDAMINE menüü, töögraafikud, tööplaan, laoraamatupidamine, aruandlus, meeskonnatöö põhimõtted SEADMETE ÕPETUS eeltöötlusseadmed, kuumtöötlusseadmed, väljastusseadmed, transportseadmed, teenindusel kasutatavad seadmed, väiketöövahendid	Kaasav loeng, Arutelu, Harjutusülesanded, Õpimapp, Õppekäik Arutlus	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisev töö – einekorra menüü ja selle teostamise planeerimine			<b>Hindamismeetod:</b> Test	



Teoreetiliste teadmiste kontroll	Iseseisev töö
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ja kasutades infotehnoloogilisi võimalusi, iseseisvas töös on kasutatu õigekirja ning erialaselt korrektseid termineid, iseseisva tööna koostatud einekorra menüü vastab menüü koostamise reeglitele ja kliendigrupi toitumissoovitustele ja vajadustele, koostatud kalkulatsiooni kaardid on nõuetekohased, tooraine kalkulatsioonil on lähtutud menüüs toodud roagrupidest, hinnakalkulatsioonil on kasutatud õigeid arvestamise aluseid, tehnoloogilised kaardid kajastavad toitlustusettevõttes kasutatavaid heakskiidetud tehnoloogiaid ning arvestavad toitlustusettevõtte tootmistöö korraldamise iseärasusi; iseseisvas töö on menüü teostamiseks vajalikku töömahtu ja toiduhügieeninõudeid arvestav tööplaan ning töö teostamiseks vajalike toorainete nõuetekohane koondtellimus.</p> <p>Praktilise ülesandena laomajandusest lahendab õppija situatsioonülesande ühe tööpäeva menüüle vastava tooraine käsitlemisest – võtab vastu tellitud kauba järgides kauba vastuvõtul sooritatavate kontrollivate tegevuste teostamisest, ladustab kauba nõuetekohaselt ja säilitamistingimusi arvestades, inventeerib kauba jäägi tööpäeva lõppedes.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöödele ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Einekorra menüü ja selle teostamise planeerimine	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Planeerib menüü einekorras arvestades menüü koostamise reegleid ning kliendi vajadusi ja ootusi;	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Koostab ja põhjendab (einekorra) menüüsid vastavalt menüü koostamise reeglitele.</li> <li>2) Koostab (einekorra) menüü lastele ning erivajadustega klientidele lähtudes toitumissoovitustest.</li> <li>3) Koostab nõuetekohaseid tehnoloogilisi kaarte ja standardretseptuure.</li> <li>4) Koostab nõuetekohaseid tooraine- ja hinnakalkulatsioone.</li> <li>5) Arvutab tooraine vajadust ja maksumust ning toidu müügihinda vastavalt toitlustusettevõtte eripäradele ja hinnastamis põhimõtetele.</li> <li>6) Selgitab toidus sisalduvate põhiliste toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele.</li> </ol>	KALKULATSIOON standardretseptuur, tehnoloogiliste kaartide koostamine, kalkulatsioonikaartide koostamine, hinnastamine MENÜÜ KOOSTAMINE toitumissoovitused erinevatele kliendirühmadele, menüü tootmistöö planeerimise alusena TOITUMISÕPETUS mikro- ja makrotoitained, vesi, lisaained toidus, seedeprotsess	Kaasav loeng, Harjutusülesanded, Arutlus, Menüüde analüüsid Rühmatööd klientide vajaduste väljaselgitamisest	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisev töö – einekorra menüü ja selle teostamise planeerimine Teoreetiliste teadmiste kontroll	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Test
--	---

<b>Lävend</b>
<p>Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ja kasutades infotehnoloogilisi võimalusi, iseseisvas töös on kasutatu õigekirja ning erialaselt korrektseid termineid, iseseisva tööna koostatud einekorra menüü vastab menüü koostamise reeglitele ja kliendigrupi toitumissoovitustele ja vajadustele, koostatud kalkulatsiooni kaardid on nõuetekohased, tooraine kalkulatsioonil on lähtutud menüüs toodud roagrupidest, hinnakalkulatsioonil on kasutatud õigeid arvestamise aluseid, tehnoloogilised kaardid kajastavad toitlustusettevõttes kasutatavaid heakskiidetud tehnoloogiaid ning arvestavad toitlustusettevõtte tootmistöö korraldamise iseärasusi; iseseisvas töö on menüü teostamiseks vajalikku töömahtu ja toiduhügieeninõudeid arvestav tööplaan ning töö teostamiseks vajalike toorainete nõuetekohane koondtellimus.</p> <p>Praktilise ülesandena laomajandusest lahendab õppija situatsioonülesande ühe tööpäeva menüüle vastava tooraine käsitlemisest – võtab vastu tellitud kauba järgides kauba vastuvõtul sooritatavate kontrollivate tegevuste teostamisest, ladustab kauba nõuetekohaselt ja säilitamistingimusi arvestades, inventeerib kauba jäägi tööpäeva lõppedes.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöödele ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>

<b>Iseseisvad tööd</b>
Einekorra menüü ja selle teostamise planeerimine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Osaleb varustamisprotsessis käideldes kaubasaadetist vastavalt selle säilitamisnõuetele ning tagades laomajandusega seotud dokumentide nõuetekohase säilitamise	1) Võtab kaubasaadetist vastu ja ladustab kaupa vastavalt nõuetele. 2) Hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu arvestades ettevõtte varustamise korraldust. 3) Kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile. 4) Inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeskirjadele.	TÖÖKORRALDUS laomajandus ja selle korraldamine, inventuur, varustamine tootlustusettevõttes; toiduained, nende kvaliteedinäitajad ja säilitamistingimused.	Kaasav loeng, Harjutusülesanded, Õpimapp (töölehtedega) Arutelu Situatsioonülesande lahendamine – varustamise teemal	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisev töö – einekorra menüü ja selle teostamise planeerimine Teoreetiliste teadmiste kontroll Praktiline ülesanne – kaubasaadetise käsitlemine	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Test
--	---

**Lävend**

Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ja kasutades infotehnoloogilisi võimalusi, iseseisvas töös on kasutatu õigekirja ning erialaselt korrektseid termineid, iseseisva tööna koostatud einekorra menüü vastab menüü koostamise reeglitele ja kliendigrupi toitumissoovitustele ja vajadustele, koostatud kalkulatsiooni kaardid on nõuetekohased, tooraine kalkulatsioonil on lähtutud menüüs toodud roagrupidest, hinnakalkulatsioonil on kasutatud õigeid arvestamise aluseid, tehnoloogilised kaardid kajastavad tootlustusettevõttes kasutatavaid heakskiidetud tehnoloogiaid ning arvestavad tootlustusettevõtte tootmistöö korraldamise iseärasusi; iseseisvas töö on menüü teostamiseks vajalikku töömahtu ja toiduhügieeninõudeid arvestav tööplaan ning töö teostamiseks vajalike toorainete nõuetekohane koondtellimus. Praktilise ülesandena laomajandusest lahendab õppija situatsioonülesande ühe tööpäeva menüüle vastava tooraine käsitlemisest – võtab vastu tellitud kauba järgides kauba vastuvõtul sooritatavate kontrollivate tegevuste teostamisest, ladustab kauba nõuetekohaselt ja säilitamistingimusi arvestades, inventeerib kauba jäägi tööpäeva lõppedes. Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ettetulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

**Iseseisvad tööd**

Einekorra menüü ja selle teostamise planeerimine teoreetiliste teadmiste kontroll

**Praktilised tööd**

Kaubasaadetise käsitlemine

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	Tõlgendab tootlustusettevõtte tööks vajalikku dokumentatsiooni (töögraafikud jne) Planeerib oma ja meeskonnakaaslaste tööaega korraldades tööd vastavalt ettevõtte oletuslikule külastatavusele ja üldisele töökoormusele, on valmis töötama meeskonnas Tunneb tootmis- ja teenindustöö käigus kasutatavaid põhilisi seadmeid ja töövahendeid, nende igapäevast kasutamist Koostab ja põhjendab (einekorra) menüüsid vastavalt menüü koostamise reeglitele Koostab (einekorra) menüü lastele ning erivajadustega klientidele lähtudes toitumissoovitustest Koostab nõuetekohaseid tehnoloogilisi kaarte ja standardretseptuure
-----------------------------	---

	<p>Koostab nõuetekohaseid tooraine- ja hinnakalkulatsioon</p> <p>Arvutab tooraine vajadust ja maksumust ning toidu müügihinda vastavalt toitlustusettevõtte eripärale ja hinnastamispõhimõtetele</p> <p>Selgitab toidus sisalduvate põhiliste toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele</p> <p>Võtab kaubasaadetist vastu ja ladustab kaupa vastavalt nõuetele</p> <p>Hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu arvestades ettevõtte varustamise korraldust</p> <p>Kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile</p> <p>Inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeeskirjadele</p>
<b>Õppemeetod</b>	<p>Kaasav loeng, Arutelu, harjutusülesanded, õpimapp, Õppekäik Arutlus</p> <p>kaasav loeng, harjutusülesanded, arutlus, menüüde analüüsid rühmatööd klientide vajaduste väljaselgitamisest</p> <p>kaasav loeng, harjutusülesanded, õpimapp (töölehtedega) arutelu situatsioonülesande lahendamine – varustamise teemal</p>
<b>Hindamisülesanne</b>	Mooduli hinde kujunemisel on aluseks teoreetiliste teadmiste test, praktiline iseseisev töö menüü koostamisest ja selle teostamise planeerimisest ning praktilisest ülesandest toitlustusettevõtte laomajandusest.
<b>Hindamismeetod</b>	Praktiline töö Test
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ja kasutades infotehnoloogilisi võimalusi, iseseisvas töös on kasutatud õigekirja ning erialaselt korrektseid termineid, iseseisva tööna koostatud einekorra menüü vastab menüü koostamise reeglitele ja kliendigrupi toitumissoovitustele ja vajadustele, koostatud kalkulatsiooni kaardid on nõuetekohased, tooraine kalkulatsioonil on lähtutud menüüs toodud roagrupidest, hinnakalkulatsioonil on kasutatud õigeid arvestamise aluseid, tehnoloogilised kaardid kajastavad toitlustusettevõttes kasutatavaid heakskiidetud tehnoloogiaid ning arvestavad toitlustusettevõtte tootmistöö korraldamise iseärasusi; iseseisvas töö on menüü teostamiseks vajaliku töömahtu ja toiduhügieeninõudeid arvestav tööplaan ning töö teostamiseks vajalike toorainete nõuetekohane koondtellimus.</p> <p>Praktilise ülesandena laomajandusest lahendab õppija situatsioonülesande ühe tööpäeva menüüle vastava tooraine käsitlemisest – võtab vastu tellitud kauba järgides kauba vastuvõtul sooritatavate kontrollivate tegevuste teostamisest, ladustab kauba nõuetekohaselt ja säilitamistingimusi arvestades, inventeerib kauba jäägi tööpäeva lõppedes.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ettetulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisva tööna koostab õpilane lähteülesandest lähtuvalt kolmekäiguline toidukorra menüü, mis vastab lähteülesandes kirjeldatud vajadusega kliendile, koostatud menüüd põhjendatakse lähtuvalt menüü koostamise reeglitest ja kliendirühma toitumissoovitustest. Koostatud menüü teostamiseks koostab õpilane tehnoloogilised- ja kalkulatsioonikaardid ning menüü praktiliseks teostamiseks vajaliku kauba koondtellimuse. Iseseisva töö oluliseks osaks on tööplaan einekorra menüü praktiliseks teostamiseks õppekeskkonnas ning tööks vajalike seadmete ja töövahendite planeerimine.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde kujunemisel on aluseks teoreetiliste teadmiste test, praktiline iseseisev töö menüü koostamisest ja selle teostamise planeerimisest ning praktilisest ülesandest toitlustusettevõtte laomajandusest.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine

**Õppematerjalid**

Sirje Rekkor jt. Kulinaaria kirjastus Argo 2011  
Sirje Rekkor jt. Toiduvalmistamine suurköögis kirjastus Argo 2010  
Iina Kalbri Toitumisõpetus kirjastus Ilo 2007  
Õile Aavik Kalkulatsiooniõpetus kirjastus Argo 2011  
Heldi Kikas jt. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat kirjastus Ilo 2004  
Sirje Rekkor jt. Praktiline kulinaaria kirjastus Argo 2013  
Ülle Kruuda Eritoitumine konspekt  
[http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane\\_toidukaupade\\_6pik.pdf](http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf)  
[http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus\\_suurkoogis/tootmistoo\\_korraldus\\_toitlustusettevottes/](http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/tootmistoo_korraldus_toitlustusettevottes/)

# Kehtna Kutsehariduskeskus

## 4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

KINNITATUD  
Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Toiduvalmistamine	12	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid toitlustamise alused, toiduvalmistamise alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripäradest ning klientide soovidest, vajadustest ja ootustest		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
150 t	30 t	122 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	<p>TOIDUAINETE ÕPETUS kvaliteedinäitajad, toiteväärtus, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused toorainegrupiti ja erandid, realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel</p> <p>TOIDUVALMISTAMINE</p> <p>külm- ja kuumtöötlemine ja nende alaliigid; kombineeritud töötlusvõtted; praktiline töö, tööohutus köögis, toidu- ja tööhügieen</p> <p>KÖÖGISEADMED JA TÖÖVAHENDID eriotstarbelised seadmed ja väiketöövahendid, seadmete kasutuse planeerimine</p> <p>TOIDUVALMISTAMINE</p> <p>tehnoloogilised võtted toitvõtte valmistamisel, toitlustusettevõttes valmistatavad joogid, nende valmistamine ja serveerimine; toitvõtte maitsestamine; eesti rahvuslik ja tänapäevane köök, rahvuslikud toidud;</p> <p>SEADMETE ÕPETUS</p> <p>eriotstarbelised seadmed ja töövahendid, eritehnoloogiad</p> <p>ERIALANE KEEMIA JA FÜÜSIKA peamised füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamisel, füüsikalised nähtused toiduvalmistamisel</p> <p>TÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE meeskonnatöö põhimõtted, tagasisidestamise põhimõtted, teabe kogumine ja edastamine</p> <p>SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA probleemide lahendamine, suhtlemine</p> <p>TOOTEARENDEUS toote elukaar, tootearenduse erinevad etapid, standardretseptuur, selle koostamine</p> <p>KUTSEALANE ARVUTIÕPETUS infotehnoloogilised lahendused tootearenduseks ja toitlustusettevõtte töö korraldamiseks</p>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Tunneb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevate toiduainete sortimenti, omadusi ning kasutamisevõimalusi;	1) Iseloomustab toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid lähtudes nende kvaliteedinäitajatest, toiteväärtusest, säilitamistingimustest. 2) Kirjeldab üldtuntud toiduainete kasutamise võimalusi ja kasutamist toitlustusettevõttes.	TOIDUAINETE ÕPETUS kvaliteedinäitajad, toiteväärtus, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused toorainegrupiti ja erandid, realiseerimisajad, kaonormid toidutoorme töötlemisel	Kaasav loeng, Töölehed, Harjutusülesanded, Õpimapp, Ideekaardid	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisev töö – õpimapp toiduainegruppidest Teoreetiliste teadmiste kontroll	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Test
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisev töö on vormistatud korrektselt, kasutades õigekirja. Iseseisva töö erinevate osade vormistamisel on kasutatud infotehnoloogilisi võimalusi toitlustusettevõtte töö planeerimise erinevates etappides. Iseseisva tööna koostatud mitmekäiguline menüü vastab menüü koostamise nõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan, mis kajastab meeskonnaliikmete tööd ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus.</p> <p>Praktiliste oskuste demonstratsioonil (praktilises töös) korraldab õpilane meeskonna tööd, juhendab meeskonnaliikmete tegevust tehnoloogilisele kaardile vastavate toiduainete valimisel, töövahendite ja seadmete valimisel ning kasutamisel vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, jälgib tehnoloogiliste võtete sooritamise korrektsust, hindab organoleptiliselt ja visuaalselt serveeritavaid roogi ja jooke (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), järgib praktilise töö käigus tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid, jagab meeskonnaliikmetele õigeaegselt tööülesande sooritamiseks vajalikku informatsiooni ning annab põhjendatud tagasisidet meeskonnatööle ja meeskonna liikmete tegevusele.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Õpimapp toiduainegruppidest	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Eeltöötleb toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid erinevate tehnoloogiliste võtetega;	1) Eeltöötleb tooraineid kasutades õigeid ja asjakohaseid külm- ja kuumtöötlusvõtteid järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid. 2) Käitleb toidutooret teadlikult, säästlikult, tuues välja toidutoorme iseloomulikud maitseid ja omadused.	TOIDUVALMISTAMINE külm- ja kuumtöötlemine ja nende alaliigid; kombineeritud töötlusvõtted; praktiline töö, tööohutus köögis, toidu- ja tööhügieen KÖÖGISEADMED JA TÖÖVAHENDID eriotstarbelised seadmed ja väiketöövahendid, seadmete kasutuse planeerimine	Kaasav loeng, Arutelu, Diskussioon, Harjutusülesanded, Praktiline töö õppekeskkonnas, Ideekaardid	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Teoreetiliste teadmiste kontroll Praktiline töö – menüü teostamine meeskonna tööna		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Test		
<b>Lävend</b>				
<p>Iseseisev töö on vormistatud korrektselt, kasutades õigekirja. Iseseisva töö erinevate osade vormistamisel on kasutatud infotehnoloogilisi võimalusi toitlustusettevõtte töö planeerimise erinevates etappides. Iseseisva tööna koostatud mitmekäiguline menüü vastab menüü koostamise nõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan, mis kajastab meeskonnaliikmete tööd ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus.</p> <p>Praktiliste oskuste demonstratsioonil (praktilises töös) korraldab õpilane meeskonna tööd, juhendab meeskonnaliikmete tegevust tehnoloogilisele kaardile vastavate toiduainete valimisel, töövahendite ja seadmete valimisel ning kasutamisel vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, jälgib tehnoloogiliste võtete sooritamise korrektsust, hindab organoleptiliselt ja visuaalselt serveeritavaid roogi ja jooke (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), järgib praktilise töö käigus tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid, jagab meeskonnaliikmetele õigeaegselt tööülesande sooritamiseks vajalikku informatsiooni ning annab põhjendatud tagasisidet meeskonnatööle ja meeskonna liikmete tegevusele.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>				
<b>Praktilised tööd</b>				
Menüü teostamine meeskonna tööna				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Valmistab roogi ja jooke toitlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevatest toiduainetest erinevate tehnoloogiliste võtetega;	<p>1) Valmistab standardretseptuuri alusel toite arvestades klientide vajadusi ning tehes vajadusel vastavaid muudatusi.</p> <p>2) Kasutab oma töös erinevaid vajaminevaid ning sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid.</p> <p>3) Valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist ja traditsioonidest (eelroad, selged supid, kreem- ja veloute supid, puljongid, dessertsupid, rahvuslikud supid, kastmete tuletised, võikastmed, emulsioonkastmed, argipäevased ja a la carte road lihast, linnulihast, kalast, mereandidest, aedviljaroad ja metsaannid, lisandid ja põhiroad tangainetest, kohupiima- ja munaroad, külmad, külmutatud ja kuumad magusroad, taignatooted).</p> <p>4) Selgitab toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvaid keemilisi ja füüsikalisi muutusi tuues sellekohaseid näiteid igapäevatööst ning pakkudes välja ideid muutuste kasutamisest teistsugustes olukordades.</p>	<p>TOIDUVALMISTAMINE</p> <p>tehnoloogilised võtted toitude valmistamisel, toitlustusettevõttes valmistatavad joogid, nende valmistamine ja serveerimine; toitude maitsestamine; eesti rahvuslik ja tänapäevane köök, rahvuslikud toidud;</p> <p>SEADMETE ÕPETUS</p> <p>eriotstarbelised seadmed ja töövahendid, eritehnoloogiad</p> <p>ERIALANE KEEMIA JA FÜÜSIKA peamised füüsikalised ja keemilised muutused toiduvalmistamisel, füüsikalised nähtused toiduvalmistamisel</p>	<p>Kaasav loeng, Arutelu, Diskussioon, Hharjutusülesanded, Praktiline töö õppekeskkonnas</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Teoreetiliste teadmiste kontroll Praktiline töö – menüü teostamine meeskonna tööna</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Test</p>		
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Iseseisev töö on vormistatud korrektselt, kasutades õigekirja. Iseseisva töö erinevate osade vormistamisel on kasutatud infotehnoloogilisi võimalusi toitlustusettevõtte töö planeerimise erinevates etappides. Iseseisva tööna koostatud mitmekäiguline menüü vastab menüü koostamise nõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan, mis kajastab meeskonnaliikmete tööd ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus.</p> <p>Praktiliste oskuste demonstratsioonil (praktilises töös) korraldab õpilane meeskonna tööd, juhendab meeskonnaliikmete tegevust tehnoloogilisele kaardile vastavate toiduainete valimisel, töövahendite ja seadmete valimisel ning kasutamisel vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, jälgib tehnoloogiliste võtete sooritamise korrektsust, hindab organoleptiliselt ja visuaalselt serveeritavaid roogi ja jooke (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), järgib praktilise töö käigus tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid, jagab meeskonnaliikmetele õigeaegselt tööülesande sooritamiseks vajalikku informatsiooni ning annab põhjendatud tagasisidet meeskonnatöele ja meeskonna liikmete tegevusele.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ettetulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>				
<p><b>Praktilised tööd</b></p>				
<p>Menüü teostamine meeskonna tööna</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

4) Järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest;	1) Osaleb ja korraldab meeskonnaliikmena meeskonna tööd jagades tööülesande täitmiseks vajalikku informatsiooni ja olles aktiivne ning vastutustundlik meeskonnaliige. 2) Jälgib praktilise töö käigus toimuvat, kogub tagasisidet ning vajadusel sekkub tööprotsessi tehes muudatusettepanekuid. 3) Kontrollib tööülesande täitmise kvaliteeti, tagasisidestab tulemust.	TÖÖ PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE meeskonnatöö põhimõtted, tagasisidestamise põhimõtted, teabe kogumine ja edastamine SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA probleemide lahendamine, suhtlemine	Kaasav loeng, Arutelu, Harjutusülesanded, Rollimängud	Mitteeristav
--	---	---	---	--------------

<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisev töö praktilise töö ettevalmistamisest	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö
---	---

**Lävend**

Iseseisev töö on vormistatud korrektselt, kasutades õigekirja. Iseseisva töö erinevate osade vormistamisel on kasutatud infotehnoloogilisi võimalusi toitlustusettevõtte töö planeerimise erinevates etappides. Iseseisva tööna koostatud mitmekäiguline menüü vastab menüü koostamise nõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan, mis kajastab meeskonnaliikmete tööd ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus.

Praktiliste oskuste demonstratsioonil (praktilises töös) korraldab õpilane meeskonna tööd, juhendab meeskonnaliikmete tegevust tehnoloogilisele kaardile vastavate toiduainete valimisel, töövahendite ja seadmete valimisel ning kasutamisel vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, jälgib tehnoloogiliste võtete sooritamise korrektsust, hindab organoleptiliselt ja visuaalselt serveeritavaid roogi ja jooke (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), järgib praktilise töö käigus tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid, jagab meeskonnaliikmetele õigeaegselt tööülesande sooritamiseks vajalikku informatsiooni ning annab põhjendatud tagasisidet meeskonnatööle ja meeskonna liikmete tegevusele.

Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ettetulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

**Iseseisvad tööd**

Praktilise töö ettevalmistamisest

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5) Kasutab tootearendamise põhimõtteid toitlustusteeninduse toodete pakumisel. Järgib tööülesannete jagamisel ning täitmisel meeskonnatöö põhimõtteid vastutades töötulemuse eest;	1) Kogub infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta kasutades saadud infot kutsealaste oskuste arendamiseks. 2) Edastab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta meeskonnale. 3) Arendab tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.	TOOTEARENDEUS toote elukaar, tootearenduse erinevad etapid, standardretseptuur, selle koostamine KUTSEALANE ARVUTIÕPETUS infotehnoloogilised lahendused tootearenduseks ja toitlustusettevõtte töö korraldamiseks	Kaasav loeng, Arutelu, Harjutusülesanded, Toodete analüüsid	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisev töö praktilise töö ettevalmistamisest	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö
---	---

**Lävend**

Iseseisev töö on vormistatud korrektselt, kasutades õigekirja. Iseseisva töö erinevate osade vormistamisel on kasutatud infotehnoloogilisi võimalusi toitlustusettevõtte töö planeerimise erinevates etappides. Iseseisva tööna koostatud mitmekäiguline menüü vastab menüü koostamise nõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan,



mis kajastab meeskonnaliikmete tööd ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koonddellimus.

Praktiliste oskuste demonstratsioonil (praktilises töös) korraldab õpilane meeskonna tööd, juhendab meeskonnaliikmete tegevust tehnoloogilisele kaardile vastavate toiduainete valimisel, töövahendite ja seadmete valimisel ning kasutamisel vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, jälgib tehnoloogiliste võtete sooritamise korrektsust, hindab organoleptiliselt ja visuaalselt serveeritavaid roogi ja jooke (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), järgib praktilise töö käigus tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid, jagab meeskonnaliikmetele õigeaegselt tööülesande sooritamiseks vajalikku informatsiooni ning annab põhjendatud tagasisidet meeskonnatööle ja meeskonna liikmete tegevusele.

Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

#### Iseseisvad tööd

Praktilise töö ettevalmistamisest

Õpiväljund 6		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<p>Iseloomustab tootlustusettevõttes valdavalt kasutusel olevaid toiduaineid lähtudes nende kvaliteedinäitajatest, toiteväärtusest, säilitamistingimustest</p> <p>Kirjeldab üldtuntud toiduainete kasutamise võimalusi ja kasutamist tootlustusettevõttes</p> <p>Eeltöötleb tooraineid kasutades õigeid ja asjakohaseid külm- ja kuumtöötlusvõtteid järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid</p> <p>Käitleb toidutooret teadlikult, säästlikult, tuues välja toidutoorme iseloomulikud maitse ja omadused</p> <p>Valmistab standardretseptuuri alusel toite arvestades klientide vajadusi ning tehes vajadusel vastavaid muudatusi</p> <p>Kasutab oma töös erinevaid vajaminevaid ning sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid;</p> <p>Valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist ja traditsioonidest (eelroad, selged supid, kreem- ja veloute supid, puljongid, dessertsupid, rahvuslikud supid, kastmete tuletised, võikastmed, emulsioonkastmed, argipäevased ja a la carte road lihast, linnulihast, kalast, mereandidest, aedviljaroad ja metsaannid, lisandid ja põhirood tangainetest, kohupiima- ja munaroad, külmad, külmutatud ja kuumad magusroad, taigatooted)</p> <p>Selgitab toiduainetega toiduvalmistamise käigus toimuvaid keemilisi ja füüsikalisi muutusi tuues sellekohaseid näiteid igapäevatööst ning pakkudes välja ideid muutuste kasutamisest teistsugustes olukordades</p> <p>Osaleb ja korraldab meeskonnaliikmena meeskonna tööd jagades tööülesande täitmiseks vajalikku informatsiooni ja olles aktiivne ning vastutustundlik meeskonnaliige</p> <p>Jälgib praktilise töö käigus toimuvat, kogub tagasisidet ning vajadusel sekkub tööprotsessi tehes muudatusettepanekuid</p> <p>Kontrollib tööülesande täitmise kvaliteeti, tagasisidestab tulemust</p> <p>Kogub infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta kasutades saadud infot kutsealaste oskuste arendamiseks;</p> <p>Edastab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta meeskonnale;</p> <p>Arendab tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest</p>
<b>Õppemeetod</b>	<p>Kaasav loeng, Töölehed, Harjutusülesanded, Õpimapp Ideekaardid Kaasav loeng, Arutelu, Diskussioon, Harjutusülesanded,</p>

	Praktiline töö õppekeskkonnas, Ideekaardid Kaasav loeng, Arutelu, Diskussioon, ' Harjutusülesanded, Praktiline töö õppekeskkonnas Kaasav loeng, Arutelu, Harjutusülesanded, Rollimängud Kaasav loeng, Arutelu, Harjutusülesanded, Toodete analüüsid
<b>Hindamisülesanne</b>	Moodul hindamise eelduseks on õpimapp toiduainegruppidest Mooduli hinde kujundamisel on aluseks iseseisev töö praktilise töö planeerimisest, praktilise töö sooritamine ning teoreetiliste teadmiste kontroll.
<b>Hindamismeetod</b>	Praktiline töö Enesehindamine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisev töö on vormistatud korrektselt, kasutades õigekirja. Iseseisva töö erinevate osade vormistamisel on kasutatud infotehnoloogilisi võimalusi toitlustusettevõtte töö planeerimise erinevates etappides. Iseseisva tööna koostatud mitmekäiguline menüü vastab menüü koostamise nõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele, menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan, mis kajastab meeskonnaliikmete tööd ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus.</p> <p>Praktiliste oskuste demonstratsioonil (praktilises töös) korraldab õpilane meeskonna tööd, juhendab meeskonnaliikmete tegevust tehnoloogilisele kaardile vastavate toiduainete valimisel, töövahendite ja seadmete valimisel ning kasutamisel vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, jälgib tehnoloogiliste võtete sooritamise korrektsust, hindab organoleptiliselt ja visuaalselt serveeritavaid roogi ja jooke (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse), järgib praktilise töö käigus tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid, jagab meeskonnaliikmetele õigeaegselt tööülesande sooritamiseks vajalikku informatsiooni ning annab põhjendatud tagasisidet meeskonnatöölle ja meeskonna liikmete tegevusele.</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisva töö eesmärgiks on mitmekäigulise lõunasöögi menüü koostamine, menüü põhjendamine, menüü teostamiseks vajalike tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide vormistamine, vajamineva tooraine koondtellimuse koostamine, tööplaani koostamine menüü teostamiseks meeskonnana
<b>Praktilised tööd</b>	Töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest Valmistab tellimisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüsolevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduslikest eripäradest -teenindab kliente personaalselt kasutades lauasteeninduse ja buffet-lauas teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul hindamise eelduseks on õpimapp toiduainegruppidest Mooduli kokkuvõtve hindamine on mitte-eristav. Mooduli hinde kujundamisel on aluseks iseseisev töö praktilise töö planeerimisest, praktilise töö sooritamine ning teoreetiliste teadmiste kontroll.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine

**Õppematerjalid**

Sirje Rekkor jt. Kulinaaria kirjastus Argo 2011  
Sirje Rekkor jt. Toiduvalmistamine suurköögis kirjastus Argo 2010  
Iina Kalbri Toitumisõpetus kirjastus Ilo 2007  
Õile Aavik Kalkulatsiooniõpetus kirjastus Argo 2011  
Heldi Kikas jt. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat kirjastus Ilo 2004  
Sirje Rekkor jt. Praktiline kulinaaria kirjastus Argo 2013  
Ülle Kruuda Eritoitumine konspekt  
[http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane\\_toidukaupade\\_6pik.pdf](http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf)  
[http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus\\_suurkoogis/tootmistoo\\_korraldus\\_toitlustusettevottes/](http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/tootmistoo_korraldus_toitlustusettevottes/)

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Praktiline töö õppekeskkonnas	8	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Toiduvalmistamine, töö planeerimine ja korraldamine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija saab laiapõhjalise ülevaate ning kogemuse toiduainete kasutamise võimalustest, säilitamisnõuetest, toiduainete eeltöötlemis-, valmistamis- ja säilitamisviisidest tellimuste alusel töötavas toitlustusettevõttes ning valmistab ja serveerib toite ja jooke töötades majanduslikult ja säästlikult ning kasutades asjakohaseid köögivõtteid.		
<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>		
40 t	376 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
1) Töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest; Jaotus tundides: praktiline töö: 188 iseseisev töö: 20 kokku: 208	1) Koostab saadud tööülesannete täitmiseks oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale ning korrigeerib seda vajaduse muutudes. 2) Planeerib ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile ning vastavalt töökäigule. 3) Serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse võimaliku ajaga tagades toidu ohutuse ja esteetilise välimuse. 4) Töötab vastutustundliku ja koostöövalmi meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripärale, andes meeskonnatööle tagasisidet. 5) Järgib oma töös säästliku mõtteviisi põhimõtteid ja tegutseb põhjendamatu kulutusi vältides. 6) Selgitab võimlemisharjutuste mõju füüsilisele seisundile ning töövõime taastumisele kasutades taastavaid võimlemisharjutusi.	TÖÖPLANEERIMINE JA KORRALDAMINE toitlustusettevõtte tööplaani, tööülesande ajastamine, töögraafikud, tööülesanded / ametijuhendid MEESKONNATÖÖ ERGONOOMIKA rekreatiivsed tegevused, töövõime taastamine	Praktiline töö Kogemusõpe Arutelu	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Demonstratsioon Iseseisev töö - enesehinnang	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Enesehindamine
<b>Lävend</b>	
Iseseisvas töös on õpilane koostanud konstruktiivse kokkuvõtte praktilise töö mooduli õpiväljundite saavutamise kohta ning andnud tagasisidet meeskonnatööl. Demonstratsiooni käigus on õpilane demonstreerinud oma oskuseid ja teadmisi tootlustusettevõtte tellimustepõhise tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides, on järginud tööohutuse ja hügieeni nõudeid, on töötanud meeskonna aktiivse liikmena, on töötanud säästlikult ja ergonoomiliselt, praktilise töö käigus valminud tootlustusteenus on kvaliteetne ja kliendi vajadustele ning ettevõtte teenindusstandardile vastav.	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Enesehinnang	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Valmistab tellimisel tehnoloogiliste kaartide alusel menüüsolevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning tootlustusettevõtte töökorralduslikest eripäradest;	<p>1) Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüsolevaid toite ja jooke kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja tootlustusettevõtte töökorralduse eripärale.</p> <p>2) Käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>3) Säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>4) Korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid.</p> <p>5) Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul.</p> <p>6) Annab hinnangu valmistatud toitule ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist.</p> <p>7) Annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripäradest.</p>	<p>TOIDUVALMISTAMINE toitude maitsestamine, erinevatest roagrupidest roogade ja jookide valmistamine ja serveerimine, organoleptiline hindamine (puljongid, kuumad ja külmad põhikastmed ja tuletised, tükeldatud toiduainetest supid ja püreesupid, salatid ja võileivad, suupisted, köögiviljatoidud ja-lisandid, toidud tangainetest ja pastast, munatoidud, kohupiimatoidud, kalatoidud, lihatoidud, magustoidud, taignad, kuumad ja külmad joogid)</p> <p>TOIDUHÜGIEEN PUHASTUSTÖÖD TÖÖKORRALDUS TÖÖOHUTUS</p>	<p>Praktiline töö Kogemusõpe Arutelu</p>	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Demonstratsioon Iseseisev töö - enesehinnang	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Iseseisev töö Enesehindamine
---	---

<b>Lävend</b>
seseisvas töös on õpilane koostanud konstruktiivse kokkuvõtte praktilise töö mooduli õpiväljundite saavutamise kohta ning andnud tagasisidet meeskonnatööl. Demonstratsiooni käigus on õpilane demonstreerinud oma oskuseid ja teadmisi tootlustusettevõtte tellimustepõhise tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides, on järginud tööohutuse ja hügieeni nõudeid, on

töötanud meeskonna aktiivse liikmena, on töötanud säästlikult ja ergonoomiliselt, praktilise töö käigus valminud toitlustusteenus on kvaliteetne ja kliendi vajadustele ning ettevõtte teenindusstandardile vastav.

### Iseseisvad tööd

Enesehinnang

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Teenindab kliente personaalselt kasutades lauasteeninduse ja buffet-lauas teenindamise põhitehnikaid ning järgides kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	1) Korraldab oma tööd lauasteeninduseks ning buffet-lauas teenindamiseks lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest ning töökorralduse ja ergonoomika põhimõtetest. 2) Loob ja hoiab positiivset kliendikontakti kogu teenindusprotsessi vältel. 3) Tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles menüüd kasutades erialaseid termineid. 4) Tutvustab võõrkeeles suuliselt erialaseid termineid kasutades menüüd. 5) Serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest. 6) Teenindab klienti vastavalt ettevõtte teenindustöö eripärale järgides meeskonnatöö ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. 7) Annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist.	KLIENDITEENINDUS lauasteeninduse tehnikad, buffet-lauas teenindamine, roogade ja jookide serveerimine, kliendikontakti loomine ja hoidmine KUTSEALANE EESTI KEEL erialased terminid, õigekiri, eneseväljendus KUTSEALANE VÕÕRKEEL erialased terminid, teenindussituatsioonis vajaminevad väljendid ja terminid	Praktiline töö Kogemusõpe Arutelu	Mitteeristav

### Hindamisülesanne:

Demonstratsioon  
Iseseisev töö - enesehinnang

### Hindamismeetod:

Iseseisev töö  
Enesehindamine  
Praktiline töö

### Lävend

seseisvas töös on õpilane koostanud konstruktiivse kokkuvõtte praktilise töö mooduli õpiväljundite saavutamise kohta ning andnud tagasisidet meeskonnatöölle. Demonstratsiooni käigus on õpilane demonstreerinud oma oskuseid ja teadmisi toitlustusettevõtte tellimuspõhise tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides, on järginud tööohutuse ja hügieeni nõudeid, on töötanud meeskonna aktiivse liikmena, on töötanud säästlikult ja ergonoomiliselt, praktilise töö käigus valminud toitlustusteenus on kvaliteetne ja kliendi vajadustele ning ettevõtte teenindusstandardile vastav.

### Iseseisvad tööd

Enesehinnang

### Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Hindamise aluseks on praktiliste oskuste demonstratsioon mooduli viimasel 40-l kontaktunnil. Praktiliste oskuste demonstratsiooni käigus demonstreerib õpilane oma oskuseid ja teadmisi toitlustusettevõtte tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides. Mooduli hinne kujundatakse praktilise töö mooduli järgneval nädalal toimuva arutelu tulemusena. Hindamisel võetakse arvesse erinevate osapoolte hinnanguid – õpilase enesehinnang, juhendaja hinnang, kaasõpilaste hinnang.

<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	S. Rekkor Praktiline kulinaaria, Argo 2007, 2013 S. Rekkor Kulinaaria, Argo 2011 Kehtna MTK –s kasutatavad tehnoloogilised kaardid

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Teenindus ja müügitöö tootlustusettevõttes	4	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Teeninduse alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab tootlustusettevõtte teenindustöö töökorraldust, teenindab kliente kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid, lahendades erinevaid teenindussituatsioone ning järgides kliendikesksuse põhimõtteid.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
34 t	20 t	50 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	TEENINDAJA TÖÖÜLESANDED TEENINDUSE PÕHITEHNIKAD KUTSEALANE EESTI KEEL erialased terminid, eneseväljendus, viisakusväljendid, õigekiri KUTSEALANE VÕÕRKEEL erialased terminid, viisakusväljendid TEENINDUSPROTSESS teeninduse erinevad liigid, teeninduse tehnikad, teenindusstandardid, müügitehnikad, tellimuse võtmine ja täitmine, arveldamine, tagasiside		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
1) Kirjeldab tootlustusettevõtte igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust,	1) Kirjeldab protsessina teenindustööks vajalikke ettevalmistustegevusi. 2) Valib vastavalt sooritatavale tööülesandele teeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid. 3) Iseloomustab kaubavarude ning töövahendite olemasolu jälgimise ja täiendamise põhimõtteid. 4) Selgitab kaupade vastuvõtmisprotsessi käiku ning sellega kaasnevaid kohustusi. 5) Teostab teenindussituatsiooniga kaasnenud korrastus- ja puhastustöid.	TEENINDAJA TÖÖÜLESANDED	Loeng, Demonstratsioon, Kogemusõpe Harjutusülesanded Praktiline töö Õppekäik	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Demonstratsioon			<b>Hindamismeetod:</b> Test	



**Lävend**

Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades õigekirja ja erialaseid korrektsid termineid. Iseseisvas töös on loetletud teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalikud ettevalmistustööd ning koostatud nende põhjal tööplaani, iseseisvas töös on põhjendatud loetelu teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalikest töövahenditest ning lähtuvalt lähteülesandest planeeritud põhjendatud tööjõuvajadus.

Praktiliste oskuste demonstreerimisel annab õpilane tagasisidet kaasõpilase poolt iseseisva tööna koostatud teenindussituatsiooni lahendamiskäigule ning teostab vastavad ettevalmistustööd, sooritades teenindusprotsessi.

Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Planeerib ja teostab ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks,	1) Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetele. 2) Planeerib oma töötegevused toitute serveerimisel ja koostab tööplaani lähtudes tööülesande sisust. 3) Kasutab eesmärgipäraselt ja ohutult oma tegevuses vajalikke töövahendeid ja seadmeid. 4) Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest. 5) Planeerib ja teostab eelkatte juhendi alusel järgides lauakattmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades.	TEENINDUSE PÕHITEHNIKAD	Loeng, Demonstratsioon, Kogemusõpe, Harjutusülesanded, Õppevideod, Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Demonstratsioon Teoreetiliste teadmiste kontroll Iseseisev töö teeninduse planeerimisest		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Iseseisev töö Test		
<b>Lävend</b>				
Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades õigekirja ja erialaseid korrektsid termineid. Iseseisvas töös on loetletud teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalikud ettevalmistustööd ning koostatud nende põhjal tööplaani, iseseisvas töös on põhjendatud loetelu teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalikest töövahenditest ning lähtuvalt lähteülesandest planeeritud põhjendatud tööjõuvajadus. Praktiliste oskuste demonstreerimisel annab õpilane tagasisidet kaasõpilase poolt iseseisva tööna koostatud teenindussituatsiooni lahendamiskäigule ning teostab vastavad ettevalmistustööd, sooritades teenindusprotsessi.				
Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Teeninduse planeerimisest.				

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

<p>3) Teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikeskuse põhimõtteid järgides. Rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid.</p>	<p>1) Loob positiivse kliendikontakti, juhendab klienti lähtudes ettevõtte teenindusstandardist. 2) Selgitab välja kliendi vajadused teda nõustades ning järgides klienditeeninduse põhimõtteid. 3) Vormistab ja täidab tellimuse serverides teenindustehnikaid kasutades tellitud jooke ja roogi. 4) Nõustab klienti korrektset eesti ja võõrkeeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks. 5) Arveldab tellimuse täitmisel, võtab kliendilt tagasisidet ja lõpetab kliendikontakti.</p>	<p>KUTSEALANE EESTI KEEL erialased terminid, eneseväljendus, viisakusväljendid, õigekiri KUTSEALANE VÕÕRKEEL erialased terminid, viisakusväljendid TEENINDUSPROTSESS teeninduse erinevad liigid, teeninduse tehnikad, teenindusstandardid, müügitehnikad, tellimuse võtmine ja täitmine, arveldamine, tagasiside</p>	<p>Kaasav loeng, Kogemusõpe, Harjutusülesanded, Praktiline töö, Projektitöö, Õppevideod, Demonstratsioon, Rollimängud</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Demonstratsioon</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö</p>		
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades õigekirja ja erialaseid korrektseid termineid. Iseseisvas töös on loetletud teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalikud ettevalmistustööd ning koostatud nende põhjal tööplaani, iseseisvas töös on põhjendatud loetelu teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalikest töövahenditest ning lähtuvalt lähteülesandest planeeritud põhjendatud tööjõuvajadus. Praktiliste oskuste demonstreerimisel annab õpilane tagasisidet kaasõpilase poolt iseseisva tööna koostatud teenindussituatsiooni lahendamiskäigule ning teostab vastavad ettevalmistustööd, sooritades teenindusprotsessi. Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>				

<p><b>Hindamiskriteeriumid</b></p>	<p>Kirjeldab protsessina teenindustöös vajalikke ettevalmistustegevusi Valib vastavalt sooritatavale tööülesandele teeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid Iseloomustab kaubavarude ning töövahendite olemasolu jälgimise ja täiendamise põhimõtteid Selgitab kaupade vastuvõtmisprotsessi käiku ning sellega kaasnevaid kohustusi Teostab teenindussituatsiooniga kaasnenud korrastus- ja puhastustöid Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetele Planeerib oma töötegevused toitude serverimisel ja koostab tööplaani lähtudes tööülesande sisust Kasutab eesmärgipäraselt ja ohutult oma tegevuses vajalikke töövahendeid ja seadmeid Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest. Planeerib ja teostab eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades Loob positiivse kliendikontakti, juhendab klienti lähtudes ettevõtte teenindusstandardist Selgitab välja kliendi vajadused teda nõustades ning järgides klienditeeninduse põhimõtteid Vormistab ja täidab tellimuse serverides teenindustehnikaid kasutades tellitud jooke ja roogi Nõustab klienti korrektset eesti ja võõrkeeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks Arveldab tellimuse täitmisel, võtab kliendilt tagasisidet ja lõpetab kliendikontakti</p>
<p><b>Õppemeetod</b></p>	<p>Loeng, Demonstratsioon, Kogemusõpe Harjutusülesanded Praktiline töö</p>

	Õppekäik Loeng, Demonstratsioon, Kogemusõpe, Harjutusülesanded, Õppevideod, Praktiline töö, Kaasav loeng, Kogemusõpe, Harjutusülesanded, Praktiline töö, Projektitöö, Õppevideod, Demonstratsioon, Rollimängud
<b>Hindamisülesanne</b>	Mooduli hinde kujundamisel on aluseks iseseisev töö, teoreetiliste teadmiste kontroll, hindamisülesandeid ja praktiliste oskuste demonstratsioon
<b>Hindamismeetod</b>	Praktiline töö Test
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades õigekirja ja erialaseid korrektsid termineid. Iseseisvas töös on loetletud teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalikud ettevalmistustööd ning koostatud nende põhjal tööplaani, iseseisvas töös on põhjendatud loetelu teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalikest töövahenditest ning lähtuvalt lähteülesandest planeeritud põhjendatud tööjõuvajadus. Praktiliste oskuste demonstreerimisel annab õpilane tagasisidet kaasõpilase poolt iseseisva tööna koostatud teenindussituatsiooni lahendamiskäigule ning teostab vastavad ettevalmistustööd, sooritades teenindusprotsessi. Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisva töö käigus planeerib õpilane vastavalt menüüle teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalikud ettevalmistustööd, koostab tööplaani, selgitab välja töövahendite ja teeninduses kasutatavate vahendite vajaduse ning planeerib ja põhjendab tööjõu vajadust.
<b>Praktilised tööd</b>	Planeerib ja teostab ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks Teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. Rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde kujundamisel on aluseks iseseisev töö, teoreetiliste teadmiste kontroll, hindamisülesandeid ja praktiliste oskuste demonstratsioon
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	M.Kotkas; A.Roosipõld. Restoraniteenindus. Argo 2010 S.Rekkor; T.Parm. Teenindamise kunst. Argo 2013

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Praktika	24	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Praktika I etapiks on läbitud moodulid töö planeerimise alused ja toiduvalmistamise alused; praktika II etapiks on moodulid töö planeerimine ja toiduvalmistamine ning praktiline töö õppekeskkonnas alustatud; praktika III etapiks on läbitud moodulid töö planeerimine ja toiduvalmistamine.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, koostöös köögi meeskonnaga täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis. Õppija omandab praktilise kogemuse köögi tööplaneerimisest ja ajastamisest, toidu- ja isikliku hügieeni nõuete jälgimisest, toiduvalmistamisvõtete kasutamisest ja meeskonnatööst suurköögis. Õppija harjutab kalkuleerimis- ja laomajanduspõhimõtete rakendamist, roogade serveerimis- ja klienditeeninduspõhimõtete rakendamist klientide teenindamisel.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktika</b>	
30 t	45 t	549 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	PRAKTIKA PLANEERIMINE praktika eesmärkide püstitamine, praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine, suhtlemine praktikaettevõtete ja praktikajuhendajatega KOKA PRAKTIKA ETTEVÕTTES praktika eesmärkidest tulenevate ülesannete täitmine ettevõttes, ettevalmistustööd tööülesande täitmiseks, meeskonnatöö, tööohutus, hügieen KOKA PRAKTIKA ETTEVÕTTES praktika eesmärkidest tulenevate ülesannete täitmine ettevõttes, töövahendid ja seadmed ettevõttes nende kasutamine töös, tööohutus, hügieen, säästlikkus KOKA PRAKTIKA ETTEVÕTTES praktika eesmärkidest tulenevate ülesannete täitmine ettevõttes, ettevõtte menüüs olevate roogade valmistamine, kalkulatsioon, toiduvalmistamise ajastamine, korrastustööd KOKA PRAKTIKA ETTEVÕTTES klienditeenindus, erinevad teenindusviisid, klienditeenindussituatsioonide lahendamine PRAKTIKA ANALÜÜS JA HINDAMINE enesehinnangu koostamine proovitöö teostamisest lähtuvalt, praktikale ja oma tööalasele panusele tervikuna hinnangu andmine, eesmärkide saavutamise analüüs, praktika analüüsi esitamine kaasõppijatele		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
1) Planeerib isiklike praktika eesmärged; tagasisidestab praktikat.	1) Koostab materjalid praktikale asumiseks (cv, avaldus, motivatsioonikirj, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit. 2) Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel.	PRAKTIKA PLANEERIMINE praktika eesmärkide püstitamine, praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine, suhtlemine praktikaettevõtete ja praktikajuhendajatega	Analüüs, Arutelu	Mitteeristav

Planeerib isiklike praktikaeesmäärke;	3) Koostab eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit.			
---------------------------------------	--	--	--	--

#### Lävend

Iseseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isiklikku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid. Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija aktiivse meeskonna liikmena (so osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust.	1) Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid. 2) Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtjaks. 3) Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid. 4) Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega. 5) Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.	KOKA PRAKTIKA ETTEVÕTTES praktika eesmärkidest tulenevate ülesannete täitmine ettevõttes, ettevalmistustööd tööülesande täitmiseks, meeskonnatöö, tööohutus, hügieen	Praktiline töö, Kogemusõpe, Juhendatud praktiline töö ettevõttes	Mitteeristav

#### Lävend

Iseseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isiklikku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid. Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija aktiivse meeskonna liikmena (so osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades

#### Praktika

Proovitööd praktika erinevates etappides

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Kasutab juhendamisel ettevõttes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid järgides tööhügieeni - ja	1) Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid. 2) Töötab järgides tööhügieeninõudeid.	KOKA PRAKTIKA ETTEVÕTTES praktika eesmärkidest tulenevate ülesannete täitmine ettevõttes, töövahendid ja seadmed ettevõttes nende kasutamine töös, tööohutus, hügieen, säästlikkus	Praktiline töö, Kogemusõpe, Juhendatud praktiline töö	Mitteeristav

tööohutusnõudeid.	3) Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid. 4) Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele. 5) Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha.	ettevõttes
-------------------	---	------------

#### Lävend

Iseseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isiklikku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid. Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija aktiivse meeskonna liikmena (so osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades

#### Praktilised tööd

Proovitööd praktika erinevates etappides.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4) Eeltötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid toite ja jookse juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.	1) Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil. 2) Eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid. 3) Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jookse vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust. 4) Ajastab toitude ja jookide valmistamise vastavalt etteantud juhendile. 5) Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi. 6) Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel. 7) Teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.	KOKA PRAKTIKA ETTEVÕTTES praktika eesmärkidest tulenevate ülesannete täitmine ettevõttes, ettevõtte menüüs olevate roogade valmistamine, kalkulatsioon, toiduvalmistamise ajastamine, korrastustööd	Praktiline töö, Kogemusõpe, Juhendatud praktiline töö ettevõttes	Mitteeristav

#### Lävend

Iseseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isiklikku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid. Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija aktiivse meeskonna liikmena (so osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades

#### Praktilised tööd

Proovitööd praktika erinevates etappides.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5) Teenindab kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Tagasisidestab praktikat.	1) Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale. 2) Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat. 3) Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale. 4) Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid. 5) Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles analüüsi praktilal õpitust vastavalt etteantud juhendile. 6) Koostab, vormistab ja esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane. 7) Tööalaseks arenguks suuliselt ja IT-lahendusi kasutades.	KOKA PRAKTIKA ETTEVÕTTES klienditeenindus, erinevad teenindusviisid, klienditeenindussituatsioonide lahendamine PRAKTIKA ANALÜÜS JA HINDAMINE enesehinnangu koostamine proovitöö teostamisest lähtuvalt, praktikale ja oma tööalasele panusele tervikuna hinnangu andmine, eesmärkide saavutamise analüüs, praktika analüüsi esitamine kaasõppijatele	Praktiline töö, Kogemusõpe, Juhendatud praktiline töö ettevõttes Iseseisev töö, Analüüs, Enesehinnang, Ettekande tegemine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktilal õpitu ja praktika eesmärkide täitmise analüüsimine ja analüüsi esitlemine kaasõpilastele, vabakuulajatele		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ettekanne/esitlus Analüüs Enesehindamine		
<b>Lävend</b>				
<p>Iseseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isiklikku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid.</p> <p>Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija aktiivse meeskonna liikmena (so osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades</p>				
<b>Praktilised tööd</b>				
Proovitööd praktika erinevates etappides				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

--	--	--

<b>Öpiväljund 7</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Hindamine</b>
		Eristav
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<p>Õppija koostab materjalid praktikale asumiseks (cv, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametlik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit</p> <p>Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel</p> <p>Koostab eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit</p> <p>Valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid</p> <p>Töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks</p> <p>Järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid</p> <p>Töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega</p> <p>Järgib ettevõtte sisekorraeeskirju</p> <p>Kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid</p> <p>Töötab järgides tööhügieeninõudeid</p> <p>Kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid</p> <p>Töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele</p> <p>Puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha</p> <p>Arvutab roogade valmistamiseks vajalike toiduainete koguseid tehnoloogilise kaardi abil</p> <p>Eeltötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid</p> <p>Valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid erinevaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust</p> <p>Ajastab toitude ja jookide valmimise vastavalt etteantud juhendile</p> <p>Täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi</p> <p>Korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel</p> <p>Teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile</p> <p>Teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale</p> <p>Tutvustab ja soovitab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles, kasutades õiget terminoloogiat</p> <p>Serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale</p> <p>Teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid</p> <p>Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles analüüsi praktilal õpitust vastavalt etteantud juhendile</p> <p>Koostab, vormistab ja esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane</p> <p>Töölaseks arenguks suuliselt ja IT-lahendusi kasutades</p>
<b>Õppemeetod</b>	<p>Loeng,</p> <p>Demonstratsioon,</p> <p>Kogemusõpe</p> <p>Harjutusülesanded</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Õppekäik</p> <p>Loeng,</p>



	Demonstratsioon, Kogemusõpe, Harjutusülesanded, Õppevideod, Praktiline töö Kaasav loeng, Kogemusõpe, Harjutusülesanded, Praktiline töö, Projektitöö, Õppevideod, Demonstratsioon, Rollimängud	
<b>Hindamismeetod</b>	Praktiline töö Enesehindamine	
<b>Hindamine</b>	Eristav	
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>
Iseseisvas töös on õpilane koostanud konstruktiivse kokkuvõtte praktilise töö mooduli õpiväljundite saavutamise kohta ning andnud tagasisidet meeskonnatöele. Demonstratsiooni käigus on õpilane demonstreerinud oma oskuseid ja teadmisi toitlustusettevõtte tellimustepõhise tootmis- ja teenindusprotsessi erinevates etappides, on järginud tööohutuse ja hügieeni nõudeid, on töötanud meeskonna aktiivse liikmena, on töötanud säästlikult ja ergonoomiliselt, praktilise töö käigus valminud toitlustusteenus on kvaliteetne ja kliendi vajadustele ning ettevõtte teenindusstandardile vastav.		
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisva töö eesmärk on praktika erinevate etappide eesmärgistamine, eesmärkide saavutamiseks sobivate ettevõtete leidmine, praktikadokumentatsiooni täitmine ja vormistamine. Iseseisva töö käigus püstitab õpilane endale igaks praktikaetapiks vähemalt kaks isiklikku eesmärki. Eesmärkide saavutamiseks koostab ta plaani, millises ettevõttes/ettevõtetes ta saaks eesmärgi täita. Võimalike praktikaettevõtetega peab õpilane taasesitamist võimaldavas vormis praktika sooritamiseks läbirääkimisi. Iseseisev töö jätkub praktikapäeviku täitmisega ning praktikapäeviku baasil praktikat kokkuvõtva analüüsi koostamisega iseseisev töö esitakse kaasõppijatele auditoorsetes tundides pärast praktika sooritamist.	
<b>Praktika</b>	Kirjeldab toitlustusettevõtte igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust Planeerib ja teostab ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks Teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. Rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid.	
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamise aluseks on praktika erinevatel etappidel sooritatavad proovitööd. Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktikadokumentatsiooni (isiklike praktika eesmärkide püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) mitteeistav hindamine Moodul hindamise aluseks on proovitööd toitlustusettevõtetes. Proovitööde hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, proovitööd lõpevad kolmepoolse hindamisega – õpilase enesehinnang praktikale ja proovitööle, ettevõtte poolse juhendaja hinnang proovitööle ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang õpilase proovitööle. Kõigi kolme hindamise osapoolse hinnangud proovitööle on võrdse osakaaluga.	

<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Eriala ja õppekavakohane praktikajuhend Praktikakorraldust reguleerivad seadusandlikud aktid Praktika dokumentatsiooni näidised

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Kaupade haldamine ja köögitöö juhtimine	3	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud töö planeerimine ja korraldamine moodul		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib tootmistöö korraldust ning teostab toiminguid tootmistööks vajalike kaupade ja saadetistega		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
40 t	12 t	26 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	ENESEKONTROLLIPLAAN koostamine, rakendamine, HACCP põhimõtted ARUANDLUS saatelehed, kassaaruanded, müügiaruanded, erinevad tootmistöös kasutatavad aktid MENÜÜ KUI TOOTMISTÖÖ PLANEERIMISE VAHEND menüütüübid vastavalt ettevõtte tüüpidele, menüü koostamine KUTSEALANE MATEMAATIKA erialased arvutused, toitainete sisalduse ja energeetilise väärtuse arvutamine, hinnakalkulatsioonid ja hinnapakumised, tööjõuga seotud arvutused, maksud TÖÖKORRALDUS töögraafikud, tellimused LAOMAJANDUS laoraamatupidamine, lao korraldamine, varustamine tootlustusettevõttes TOITLUSTUSETTEVÕTTEGA TEGEVUSEGA SEOTUD SEADUSANDLUS		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
1) Planeerib tootmistööd lähtudes ettevõtte tüübist ning ettevõtte tootmistöö iseärasustest.	1) Täiendab tootmistöö muutustest tulenevalt enesekontrolliplaani lähtudes enesekontrolliplaani koostamise nõuetest. 2) Vormistab ja säilitab tootmistööga seotud dokumentatsiooni lähtudes raamatupidamiseskirjadest (aruandlus). 3) Koostab eri tüüpi menüüsid vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, tootlustusettevõtte spetsiifikale ning erinevat tüüpi einetele, arvestades hooajalisust, kliendi soove ja vajadusi. 4) Koostab pakkumisi (sh hinnapakumised) arvestades ettevõtte võimalusi ning hinnastamispõhimõtteid.	ENESEKONTROLLIPLAAN koostamine, rakendamine, HACCP põhimõtted ARUANDLUS saatelehed, kassaaruanded, müügiaruanded, erinevad tootmistöös kasutatavad aktid MENÜÜ KUI TOOTMISTÖÖ PLANEERIMISE VAHEND menüütüübid vastavalt ettevõtte tüüpidele, menüü koostamine KUTSEALANE MATEMAATIKA erialased arvutused, toitainete sisalduse ja energeetilise väärtuse arvutamine, hinnakalkulatsioonid ja hinnapakumised, tööjõuga seotud arvutused, maksud TÖÖKORRALDUS töögraafikud, tellimused	Mõttega lugemine, Näitlikustamine, Arutelu, Õppekäik, Harjutusülesanded	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö 1 - enesekontrolliplaani tehnoloogilise skeemi koostamine uudistootele Praktiline töö 2 – päringule vastava hinnapakkumise koostamine, sh menüü koostamine vastavalt kliendi soovidele ja eelistustele	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
<b>Lävend</b>	
Iseseisva tööna koostatud hinnapakkumine vastab kliendi soovidele, hinnapakkumises esitatud menüü koostamisel on õpilane kasutanud teadmisi menüü koostamisest. Hinnapakkumise koostamisel tehtud arvutused on õiged ja arvestavad kõiki teenuse pakkumisega kaasnevat kulutusi. Õppija vormistab korrektselt ja nõuetekohaselt saatelehti ning kaupade ja toodete liikumisega seotud dokumente. Õppija sisestab ja salvestab õiged ja korrektsed andmed laoprogrammis. Õppija annab põhjendatud vastuse kliendi soovitud piirhinnaga teenuse osutamise tasuvusest	
<b>Praktilised tööd</b>	
Praktiline töö 1 - enesekontrolliplaani tehnoloogilise skeemi koostamine uudistootele Praktiline töö 2 – päringule vastava hinnapakkumise koostamine, sh menüü koostamine vastavalt kliendi soovidele ja eelistustele	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Korraldab tootlustusettevõtte laomajandust ning varustamist järgides aruandluse põhimõtteid.	1) Tagab dokumentide süsteemse säilitamise tulenevalt raamatupidamiseeskirjadest ja ettevõtte töösisekorraeeskirjadest. 2) Dokumenteerib kauba vood kasutades sobiliku andmebaasi. 3) Vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara saatedokumendid nõuetekohalt.	LAOMAJANDUS laoraamatupidamine, lao korraldamine, varustamine tootlustusettevõttes TOITLUSTUSETTEVÕTTEGA TEGEVUSEGA SEOTUD SEADUSANDLUS	Miniloeng, Arutelu, Näitlikustamine, Harjutusülesanded	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Demonstratsioon laoprogrammi kasutamisest, Saatelehtede vormistamine		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö		
<b>Lävend</b>				
Iseseisva tööna koostatud hinnapakkumine vastab kliendi soovidele, hinnapakkumises esitatud menüü koostamisel on õpilane kasutanud teadmisi menüü koostamisest. Hinnapakkumise koostamisel tehtud arvutused on õiged ja arvestavad kõiki teenuse pakkumisega kaasnevat kulutusi. Õppija vormistab korrektselt ja nõuetekohaselt saatelehti ning kaupade ja toodete liikumisega seotud dokumente. Õppija sisestab ja salvestab õiged ja korrektsed andmed laoprogrammis. Õppija annab põhjendatud vastuse kliendi soovitud piirhinnaga teenuse osutamise tasuvusest				
<b>Praktilised tööd</b>				
Demonstratsioon laoprogrammi kasutamisest, Saatelehtede vormistamine				

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	Täiendab tootmistöö muutustest tulenevalt enesekontrolliplaani lähtudes enesekontrolliplaani koostamise nõuetest Vormistab ja säilitab tootmistööga seotud dokumentatsiooni lähtudes raamatupidamiseeskirjadest (aruandlus)
-----------------------------	--

	<p>Koostab eri tüüpi menüüsid vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte spetsiifikale ning erinevat tüüpi einetele, arvestades hooajalisust, kliendi soove ja vajadusi;</p> <p>Koostab pakkumisi (sh hinnapakkumised) arvestades ettevõtte võimalusi ning hinnastamis põhimõtteid</p> <p>Saatedokumentid nõuetekohalt tagab dokumentide süsteemse säilitamise tulenevalt raamatupidamiseeskirjadest ja ettevõtte töösisekorraeeskirjadest;</p> <p>Dokumenteerib kauba vood kasutades sobiliku andmebaasi</p> <p>Vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara</p>
<b>Õppemeetod</b>	<p>Mõttega lugemine, Näitlikustamine, Arutelu, Õppekäik, Harjutusülesanded Miniloeng, Arutelu, Näitlikustamine, Harjutusülesanded</p>
<b>Hindamisülesanne</b>	<p>Mooduli hinde kujunemise aluseks on mooduli jooksul sooritatud hindamisülesannete tulemused - demonstratsioon laoprogrammi kasutamisest, praktiline töö enesekontrolliplaani tehnoloogilise plaani koostamisest ning iseseisev töö ja praktiline töö hinnapakkumise koostamisest</p>
<b>Hindamismeetod</b>	<p>Praktiline töö</p>
<b>Hindamine</b>	<p>Mitteeristav</p>
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisva tööna koostatud hinnapakkumine vastab kliendi soovidele, hinnapakkumises esitatud menüü koostamisel on õpilane kasutanud teadmisi menüü koostamisest. Hinnapakkumise koostamisel tehtud arvutused on õiged ja arvestavad kõiki teenuse pakkumisega kaasnevat kulutusi.</p> <p>Õppija vormistab korrektselt ja nõuetekohaselt saatelehti ning kaupade ja toodete liikumisega seotud dokumente.</p> <p>Õppija sisestab ja salvestab õiged ja korrektsed andmed laoprogrammis.</p> <p>Õppija annab põhjendatud vastuse kliendi soovitud piirhinnaga teenuse osutamise tasuvusest</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	<p>Iseseisva töö eesmärk on kasutada kutsealase matemaatika ja kalkulasioonialaseid teadmiseid ja oskuseid, et välja selgitada kliendi poolt küsitud piirhinnaga teenuse tasuvus ettevõttele. Iseseisev töö põhineb situatsioonülesandel.</p>
<b>Praktilised tööd</b>	<p>Praktiline töö - enesekontrolliplaani tehnoloogilise skeemi koostamine uudistootetele</p> <p>Praktiline töö – päringule vastava hinnapakkumise koostamine, sh menüü koostamine vastavalt kliendi soovidele ja eelistustele</p>
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Mooduli hinde kujunemise aluseks on mooduli jooksul sooritatud hindamisülesannete tulemused - demonstratsioon laoprogrammi kasutamisest, praktiline töö enesekontrolliplaani tehnoloogilise plaani koostamisest ning iseseisev töö ja praktiline töö hinnapakkumise koostamisest.</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete tarkvara demomoodul (Fidelio/Opera või Hotis)</p> <p>David Foskett, Patricia Paskins – The Theory of Hospitality &amp; Catering; Hodder Education 2011</p>

## Kehtna Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Meeskonnatöö ja meeskonnatöö korraldamine	3	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud töö planeerimine ja korraldamine moodul		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija rakendaks meeskonnatöö põhimõtteid suheldes kaastöötajatega		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>		
58 t	20 t		
<b>Teemad ja alateemad</b>	MEESKONNATÖÖ põhimõtted, meeskonna liikmete toetamine, kuulamine, suhtlemise põhioskused, enesekehtestamine, eesmärkide püstitamine, delegeerimine, motiveerimine; kuulamisoskus, koostööoskused, infovahetus, eneseväljendus		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Järgib ning kasutab töö korraldamisel meeskonna töö korraldamise reegleid.	1) Korraldades kõõgitööd juhendab vajadusel kaastöötajaid. 2) Kogub tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni, analüüsib, täpsustab ja interpreteerib seda. 3) Varustab juhendatavaid õigeaegselt sooritavate tööülesannete täitmiseks vajaliku informatsiooniga. 4) Organiseerib, jälgib ja kontrollib enda ja teiste töö kvaliteeti, võtab endale vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest. 5) Kohaneb kiiresti muutuvate olukordadega, organiseerides ümber enda ja juhendatavate tööd. 6) Mõjutab positiivse tööõhkkonna tekkimist, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades arengut ja püüdlikkust, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist.	MEESKONNATÖÖ põhimõtted, meeskonna liikmete toetamine, kuulamine, suhtlemise põhioskused, enesekehtestamine, eesmärkide püstitamine, delegeerimine, motiveerimine; kuulamisoskus, koostööoskused, infovahetus, eneseväljendus	Kõitev loeng, Arutelud, Juhtumite lahendamine, Rollimängud	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Intervjuu meeskonnatöö põhimõtetest	<b>Hindamismeetod:</b> Intervjuu
<b>Lävend</b>	
<p>Õppija osaleb aktiivselt rollimängudes ja analüüsib rollimängu tulemusi</p> <p>Õppija on õppetöö käigus toimunud aruteludes avaldanud oma arvamusi ning seisukohta ja neid argumenteerinud</p> <p>Intervjuus reflekteerib õppija oma käitumist mooduli Praktiline töö õppekeskkonnas hindamisülesanded sooritamisel, so annab hinnangu endale kui meeskonna/tiimi juhile, kes juhendas tiimi tööd, kogus, analüüsis ja interpreteeris ülesande käigus informatsiooni ning vastavalt saadud informatsioonile korrigeeris meeskonna tegevust.</p>	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Iseseisva eesmärk on anda hinnang endale kui meeskonnas liikmele koostades SWOT analüüsi endast kui meeskonna aktiivsest liikmest ja võimalikust liidrist.	

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<p>Korraldades köögitööd juhendab vajadusel kaastöötajaid</p> <p>Kogub tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni, analüüsib, täpsustab ja interpreteerib seda;</p> <p>Varustab juhendatavaid õigeaegselt sooritatavate tööülesannete täitmiseks vajaliku informatsiooniga;</p> <p>Organiseerib, jälgib ja kontrollib enda ja teiste töö kvaliteeti, võtab endale vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest;</p> <p>Kohaneb kiiresti muutuvate olukordadega, organiseerides ümber enda ja juhendatavate tööd;</p> <p>Mõjutab positiivse tööõhkkonna tekkimist, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades arengut ja püüdlikkust, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist;</p>
<b>Õppemeetod</b>	<p>Köitev loeng,</p> <p>Arutelud,</p> <p>Juhtumite lahendamine,</p> <p>Rollimängud</p>
<b>Hindamisülesanne</b>	<p>Mooduli hindamise eelduseks on osalemine rollimängudes ja neile järgnevates aruteludes ning analüüsid</p> <p>Mooduli hinde kujuneb protsessihinnetest ja intervjuu tulemusena. Intervjuu eesmärgiks on lasta õpilasel reflekteerida meeskonnatöoga seotud teadmisi ja omadusi, mida ka kasutas ja rakendas mooduli Praktiline töö õppekeskkonnas hindamisülesande sooritamise juures. Kui õppekorralduslikult on võimalik siis võiks Meeskonnatöö ja meeskonnatöö korraldamine ning Praktiline töö õppekeskkonnas hindamisülesanded toimuda samaaegselt.</p>
<b>Hindamismeetod</b>	Intervjuu
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Õppija osaleb aktiivselt rollimängudes ja analüüsib rollimängu tulemusi</p> <p>Õppija on õppetöö käigus toimunud aruteludes avaldanud oma arvamusi ning seisukohta ja neid argumenteerinud</p> <p>Intervjuus reflekteerib õppija oma käitumist mooduli Praktiline töö õppekeskkonnas hindamisülesanded sooritamisel, so annab hinnangu endale kui meeskonna/tiimi juhile, kes juhendas tiimi tööd, kogus, analüüsis ja interpreteeris ülesande käigus informatsiooni ning vastavalt saadud informatsioonile korrigeeris meeskonna tegevust.</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisva eesmärk on anda hinnang endale kui meeskonnas liikmele koostades SWOT analüüsi endast kui meeskonna aktiivsest liikmest ja võimalikust liidrist
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Mooduli hindamise eelduseks on osalemine rollimängudes ja neile järgnevates aruteludes ning analüüsid</p> <p>Mooduli hinde kujuneb protsessihinnetest ja intervjuu tulemusena. Intervjuu eesmärgiks on lasta õpilasel reflekteerida meeskonnatöoga seotud teadmisi ja omadusi, mida ka kasutas ja rakendas mooduli Praktiline töö õppekeskkonnas hindamisülesande sooritamise juures. Kui õppekorralduslikult on võimalik siis võiks Meeskonnatöö ja meeskonnatöö korraldamine ning Praktiline töö õppekeskkonnas hindamisülesanded toimuda samaaegselt.</p>

<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	David Foskett, Patricia Paskins – The Theory of Hospitality & Catering; Hodder Education 2011 Matthew Mckay Ph.D Suhtlemisoscused Väike Vanker 2007 Teeli Rimmelg Edukad suhted, Äripäev 2009; Maria Teiverlaur Ego kaitsemehhanismid, Külim, 2003; G.I. Nierenberg Kuidas lugeda kehakeelt, Tallinn, 1997 Mia Törnblom Enesehinnang, Varrak, 2009; Signe, Vesso, Kaupo Saue Õnnelik meeskond, Äripäev, 2008; Heiki Kriips Konfliktidest ja suhtlemisoscustest õpetamisel ja juhtimisel, Tartu, 2010; Toivo Niiberg Suhtlemise kuldreeglid, Pegasus, 2011



**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
14	Köögitöö korraldamise praktika	6	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Eelnevad praktilise töö moodulid ning praktika on läbitud		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija osaleb toitlustusettevõtte toitlustusjuhi või peakoka juhendamisel toitlustusettevõtte töö igapäevases planeerimises		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktika</b>	
6 t	10 t	140 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	EESMÄRGISTAMINE PRAKTIKADOKUMENTATSIOON eesmärkide püstitamine, dokumentide koostamine ja vormistamine, suhtlemine praktikaettevõtetega ETTEVÕTTE TÖÖ KORRALDAMISES OSALEMINE tööülesanded ettevõttes, meeskonnatöö, planeerimis- ja tootmisprotsessiga seotud tööülesannete täitmine, tööohutus, säästlikkus, hügieeninõuded, ettevõttes kasutatav tootmisalane dokumentatsioon (mise en place, kalkulatsioonikaardid, tehnoloogilised kaardid, roakaardid, tellimuslehed, saatelehed, erinevad tootmistööks vajalikud dokumendid) JÄLGIMINE TÖÖÜLESANDE SOORITAMISE KÄIGUS töö sooritamine ja hindamine, tagasisidestamine PRAKTIKA HINDAMINE enesehinnangu koostamine proovitöö teostamisest lähtuvalt, praktikale ja oma tööalasele panusele tervikuna hinnangu andmine, eesmärkide saavutamise analüüs, praktika analüüsi esitamine kaasõppijatele		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
1) Planeerib praktika eesmärgid ja eesmärkide saavutamise arvestades seniseid õpinguid ja karjääriplaane.	1) Sõnastab praktika eesmärgi sõltuvalt oma varasematest õpingutest, karjääriplaanidest ning praktika eesmärgist. 2) Peab ettevõtetega praktika sooritamiseks ja praktikaeesmärkide saavutamiseks läbirääkimisi. 3) Koostab nõuetekohase praktikadokumentatsiooni ning vormistab sellesse kuuluvad dokumendid arvestades dokumendivormistuse nõudeid.	EESMÄRGISTAMINE PRAKTIKADOKUMENTATSIOON eesmärkide püstitamine, dokumentide koostamine ja vormistamine, suhtlemine praktikaettevõtetega	Arutelu, Diskussioon, Ideekaart, Eneseanalüüs.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisev töö – praktika eesmärkide püstitamine, praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine.			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö	

<b>Lävend</b>
<p>Iseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isikliku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtete suhelses olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid.</p> <p>Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat üldkasutatavat dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija aktiivse ja vastutustundliku meeskonnaliikmena (so osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades</p>
<b>Iseseisvad tööd</b>
Praktika eesmärkide püstistamine, praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine,

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) töötab ettevõttes meeskonna aktiivse liikmena tootlustusettevõtte meeskonna liidri töövarjana järgides ettevõtte töökorraldust.	<p>1) Teeb koostööd tootlustusettevõtte meeskonna liikmetega ning meeskonna juhiga.</p> <p>2) Täidab tootlustusettevõtte meeskonna liidri (tootlustusjuhi/peakoka) poolt antud ettevõtte tootmisprotsessist tulenevaid erinevaid tööülesandeid.</p> <p>3) Kasutab oskuslikult tööülesannete täitmiseks seotud teadmisi ja kogemusi.</p> <p>4) Töötab ettevõtte töökorralduseeskirju järgides.</p>	<p>ETTEVÕTTE TÖÖ KORRALDAMISES OSALEMINE tööülesanded ettevõttes, meeskonnatöö, planeerimis- ja tootmisprotsessiga seotud tööülesannete täitmine, tööohutus, säästlikkus, hügieeninõuded, ettevõttes kasutatav tootmisalane dokumentatsioon (mise en place, kalkulasioonikaardid, tehnoloogilised kaardid, roakaardid, tellimuslehed, saatelehed, erinevad tootmistööks vajalikud dokumendid)</p> <p>JÄLGIMINE TÖÖÜLESANDE SOORITAMISE KÄIGUS töö sooritamine ja hindamine, tagasisidestamine</p>	<p>Arutelu, Diskussioon, Ideekaart, Eneseanalüüs</p> <p>Juhendatud praktiline töö ettevõttes, Praktiline töö, Kogemusõpe</p>	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Jälgimine tööülesande lahendamise käigus – tööülesanne tulenevalt ettevõtte tootmisprotsessist.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	

<b>Lävend</b>
<p>Iseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isikliku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtete suhelses olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid.</p> <p>Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat üldkasutatavat dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija aktiivse ja vastutustundliku meeskonnaliikmena (so osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades</p>
<b>Praktilised tööd</b>
Jälgimine tööülesande lahendamise käigus – tööülesanne tulenevalt ettevõtte tootmisprotsessist.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Annab omapoolse hinnangu praktika	1) Annab hinnangu proovitöö tulemustele.	PRAKTIKA HINDAMINE enesehinnangu koostamine proovitöö teostamisest	Iseseisev töö,	Mitteeristav

eesmärkide täitmisele ja praktikale tervikuna lähtudes püstitatud eesmärkidest.	2) Analüüsib proovitöö käiku. 3) Vormistab praktika lõppedes praktikapäeviku andes hinnangu praktika eesmärkide saavutamisele. 4) Annab endale hinnangu lähtudes püstitatud eesmärkide saavutamisest ja proovitöö teostamisest.	lähtuvalt, praktikale ja oma tööalasele panusele tervikuna hinnangu andmine, eesmärkide saavutamise analüüs, praktika analüüsi esitamine kaasõppijatele	Avalik esinemine	
---	---	---	------------------	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Enesehinnang praktika sooritamisele ja hindajate poolt jälgitud tööülesande sooritamisele teiste sooritatud tööülesannete kontekstis, praktika eesmärkide saavutamise analüüs.	<b>Hindamismeetod:</b> Enesehindamine
--	--

**Lävend**

Iseseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isiklikku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid. Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat üldkasutatavat dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija aktiivse ja vastutustundliku meeskonnaliikmena (so osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	Sõnastab praktika eesmärgi sõltuvalt oma varasematest õpingutest, karjääriplaanidest ning praktika eesmärgist Peab ettevõtetega praktika sooritamiseks ja praktikaeesmärkide saavutamiseks läbirääkimisi Koostab nõuetekohase praktikadokumentatsiooni ning vormistab sellesse kuuluvad dokumendid arvestades dokumendivormistuse nõudeid Teeb koostööd tootlustusettevõtte meeskonna liikmetega ning meeskonna juhiga Täidab tootlustusettevõtte meeskonna liidri (tootlustusjuhi/peakoka) poolt antud ettevõtte tootmisprotsessist tulenevaid erinevaid tööülesandeid Kasutab oskuslikult tööülesannete täitmisega seotud teadmisi ja kogemusi Töötab ettevõtte töökorralduseeskirju järgides Annab hinnangu proovitöö tulemustele Analüüsib proovitöö käiku Vormistab praktika lõppedes praktikapäeviku andes hinnangu praktika eesmärkide saavutamisele Annab endale hinnangu lähtudes püstitatud eesmärkide saavutamisest ja proovitöö teostamisest
<b>Õppemeetod</b>	Arutelu, Diskussioon, Ideekaart, Eneseanalüüs Juhendatud praktiline töö ettevõttes, Praktiline töö, Kogemusõpe Iseseisev töö, Avalik esinemine
<b>Hindamisülesanne</b>	Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktikadokumentatsiooni (isiklik praktika eesmärgi püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) mitmeeristav hindamine Moodul hindamise aluseks on jälgitud tööülesande täitmine tootlustusettevõttes. Tööülesande täitmise hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, hinnang kujundatakse kolmepoolset – õpilase enesehinnang praktikale ja jälgitud tööülesande täitmisele, ettevõtte poolse juhendaja hinnang jälgitud tööülesande täitmisele ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang jälgitud tööülesande täitmisele. Kõigi kolme hindamise osapoole hinnangud jälgitud tööülesande täitmisele on võrdse osakaaluga.

<b>Hindamismeetod</b>	Iseseisev töö Praktiline töö Enesehindamine Analüüs
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isiklikku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid.</p> <p>Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat üldkasutatavat dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija aktiivse ja vastutustundliku meeskonnaliikmena (so osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	<p>Iseseisva töö eesmärk on praktika eesmärgistamine, eesmärgi saavutamiseks sobiva ettevõtte leidmine, praktikadokumentatsiooni täitmine ja vormistamine. Iseseisva töö käigus püstitab õpilane endale praktikaks vähemalt kaks isiklikku eesmärki.</p> <p>Võimalike praktikaettevõtetega peab õpilane taasesitamist võimaldavas vormis praktika sooritamiseks läbirääkimisi. Iseseisev töö jätkub praktikapäeviku täitmisega ning praktikapäeviku baasil praktikat kokkuvõtva analüüsi koostamisega. Iseseisev töö esitakse kaasõppijatele auditoorsetes tundides pärast praktika sooritamist praktika kaitsmise vormis.</p>
<b>Praktika</b>	<p>Planeerib praktika eesmärgid ja eesmärkide saavutamise arvestades seniseid õpinguid ja karjääriplane</p> <p>Töötab ettevõttes meeskonna aktiivse liikmena tootlustusettevõtte meeskonna liidri töövarjuna järgides ettevõtte töökorraldust</p> <p>Annab omapoolse hinnangu praktika eesmärkide täitmisele ja praktikale tervikuna lähtudes püstitatud eesmärkidest</p>
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktikadokumentatsiooni (isiklik praktika eesmärgi püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) mitteeristav hindamine</p> <p>Moodul hindamise aluseks on jälgitud tööülesande täitmine tootlustusettevõttes. Tööülesande täitmise hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, hinnang kujundatakse kolmepoolselt – õpilase enesehinnang praktikale ja jälgitud tööülesande täitmisele, ettevõtte poolse juhendaja hinnang jälgitud tööülesande täitmisele ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang jälgitud tööülesande täitmisele. Kõigi kolme hindamise osapoole hinnangud jälgitud tööülesande täitmisele on võrdse osakaaluga.</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Eriala ja õppekavakohane praktikajuhend</p> <p>Praktikakorraldust reguleerivad seadusandlikud aktid</p> <p>Praktika dokumentatsiooni näidised</p>

KINNITATUD  
Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

## Kehtna Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“

## VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
15	Restoranitöö korraldus	4	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud teeninduse moodulid (põhimoodulid)		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab restoranitöö korraldust, teenindab kliente kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid ning järgides kliendikesksuse põhimõtteid		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
28 t	16 t	60 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	<p>RESTORANI TEENINDUSTÖÖTAJA tema tööülesanded, kuvand, ettevõtte teenindusstandard, oma tööaja ja töökoha planeerimine</p> <p>TEENINDUSES KASUTATAVAD PÕHITEHNIKAD kandikute, vaagnate ja taldrikute kandmisvõtted, klaaside, joogikannude ja pudelite kandmisvõtted, serveerimisvahendite kasutamise erinevad võtted, salvrätide voltimine, laua reserveerimine, laua katmine linaga, serveerimise stiilid, vahendite vajaduse arutamise põhimõtted</p> <p>TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES teeninduskett, laua reserveerimine, klientide tervitamine ja vastuvõtt, klientide lauda suunamine, menüü esitlemine, toodete soovitamine ja müük, tellimuse võtmine, tellitud toodete serveerimine ja klientide teenindamine, maksetoimingud ja klientide ärasaatmine</p> <p>TEENINDUSE ERITEHNIKAD vaagnateenindus, guéridon-teenindus</p> <p>TOIDUVALMISTAMINE TEENINDUSSAALIS</p>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Õppija kirjeldab restoranitöö igapäevast töökorraldust ja tööpäeva ettevalmistust.	1) Selgitab restoranitöö põhimõtteid tuues välja toitlustusettevõtte spetsiifikast tulenevad erisused teenindustöö korraldamisel. 2) Loetleb ja selgitab restorani teenindustöö ettevalmistatavaid tegevusi.	RESTORANI TEENINDUSTÖÖTAJA tema tööülesanded, kuvand, ettevõtte teenindusstandard, oma tööaja ja töökoha planeerimine.	Loeng, Ülesannete lahendamine, Arutelu	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Intervjuu,  
Teoreetiliste teadmiste kontroll, vajalikkuse põhjendamine.

**Hindamismeetod:**

Intervjuu  
Test

**Lävend**

Intervjuu käigus selgitab õppija restoranitöö põhimõtteid võrreldes vähemalt kolme kriteeriumi alusel erinevate toitlustusettevõtte erisusi teenindustöö korraldamisel

õppija loetleb restorani teenindustöö ettevalmistatavaid tegevusi ja põhjendab nende vajalikkust ning eesmäärke

Iseseisev töö teenindussituatsiooni planeerimisest:

Töös on kirjeldatud teenindussituatsiooni, loodud sellele nõ kuvand ja täpsustatud/eesmärgistatud soovitud lõpptulemus

Töös on lõpptulemuse saavutamiseks vajalike eeltööde loetelu ning eeltööde ajaline planeerimine

Planeeritud ja põhjendatud on lõpptulemuse saavutamiseks vajalik töötajate arv, koostatud on töötajate töögraafik

Iseseisvas töös on teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalike töövahendite ja teenindusvahendite loetelu koos kogustega

Iseseisva töö vormistamisel on kasutatud korrektset eesti keelt, töö on vormistatud elektrooniliselt esitamiseks

Projektitöö teemapäeva teeninduse planeerimisest ja teostamisest:

Õppijad lahendavad meeskonnana teemapäeva planeerimise ja teostamise

Planeeringus on välja toodud soovitud lõpptulemus - millist teeninduskogemust soovitakse pakkuda

Koostatud on tööplaan teemapäeva teostamiseks vastavalt meeskonna liikmete arvule, tööplaan on meeskonnaliikmete lõikes tasakaalus

Töös on esitatud planeeritud tegevused ja nende teostamise ajakava, realistlik teeninduse teostamise plaan

Koostatud on vajaminevate töövahendite ja teenindusvahendite loetelu koos kogustega

Planeeritud teemapäev on teostatud vähemalt 10-le kliendile, spetsiifilisemate teemapäevade korral on kokkuleppel õpetajaga lubatud ka väiksem klientide arv

Teemapäeva teostamisest on klientidel võetud kirjalik tagasiside

Õpilane on osalenud aktiivse liikmena meeskonna projektitöö analüüsimisel ja tagasisidestamisel pärast projektitöö teostamist.

Meeskond tervikuna ja iga meeskonnaliige on andnud tagasisidet meeskonnale ja iseenda tegevusele meeskonnas ja projektitöös

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Õppija planeerib ja teostab ettevalmistavad tegevused klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks.	1) Planeerib söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu, koostab ettevalmistavate tegevuste teostamiseks tööplaani. 2) Selgitab välja teenindus-situatsiooni lahendamiseks vahendite vajaduse. 3) Teeb restoranilaudadele eelkatteid vastavalt menüüle kasutades teeninduses kasutatavaid põhitehnikaid. 4) Planeerib serveerimist selvelaudades ja osalise teenindusega laudades meeskonnatööna-	TEENINDUSES KASUTATAVAD PÕHITEHNIKAD kandikute, vaagnate ja taldrikute kandmisvõtted, klaaside, joogikannude ja pudelite kandmisvõtted, serveerimisvahendite kasutamise erinevad võtted, salvrätide voltimine, laua katmine linaga, serveerimise stiilid, vahendite vajaduse arutamise põhimõtted.	Loeng, Harjutusülesanded, Praktilised harjutusülesanded (situatsiooni lahendamine),	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Iseseisev töö,  
Demonstratsioon – juhtumispõhise ülesande lahenduse planeerimine ja teostamine

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Praktiline töö

**Lävend**

Intervjuu käigus selgitab õppija restoranitöö põhimõtteid võrreldes vähemalt kolme kriteeriumi alusel erinevate toitlustusettevõtte erisusi teenindustöö korraldamisel

õppija loetleb restorani teenindustöö ettevalmistatavaid tegevusi ja põhjendab nende vajalikkust ning eesmäärke

Iseseisev töö teenindussituatsiooni planeerimisest:

Töös on kirjeldatud teenindussituatsiooni, loodud sellele nõ kuvand ja täpsustatud/eesmärgistatud soovitud lõpptulemus

Töös on lõpptulemuse saavutamiseks vajalike eeltööde loetelu ning eeltööde ajaline planeerimine

Planeeritud ja põhjendatud on lõpptulemuse saavutamiseks vajalik töötajate arv, koostatud on töötajate töögraafik

Iseseisvas töös on teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalike töövahendite ja teenindusvahendite loetelu koos kogustega

Iseseisva töö vormistamisel on kasutatud korrektset eesti keelt, töö on vormistatud elektrooniliselt esitamiseks

Projektitöö teemapäeva teeninduse planeerimisest ja teostamisest:

Õppijad lahendavad meeskonnana teemapäeva planeerimise ja teostamise

Planeeringus on välja toodud soovitud lõpptulemus - millist teeninduskogemust soovitakse pakkuda  
 Koostatud on tööplaan teemapäeva teostamiseks vastavalt meeskonna liikmete arvule, tööplaan on meeskonnaliikmete löikes tasakaalus  
 Töös on esitatud planeeritud tegevused ja nende teostamise ajakava, realistlik teeninduse teostamise plaan  
 Koostatud on vajaminevate töövahendite ja teenindusvahendite loetelu koos kogustega  
 Planeeritud teemapäev on teostatud vähemalt 10-le kliendile, spetsiifilisemate teemapäevade korral on kokkuleppel õpetajaga lubatud ka väiksem klientide arv  
 Teemapäeva teostamisest on klientidel võetud kirjalik tagasiside  
 Õpilane on osalenud aktiivse liikmena meeskonna projektitöö analüüsimisel ja tagasisidestamisel pärast projektitöö teostamist.  
 Meeskond tervikuna ja iga meeskonnaliige on andnud tagasisidet meeskonnale ja iseenda tegevusele meeskonnas ja projektitöös

### Praktilised tööd

Demonstratsioon – juhtumispõhise ülesande lahenduse planeerimine ja teostamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Teenindab kliente põhilisi müügi- ja teenindamise tehnikaid kasutades.	1) Teostab teenindust ja toitude serveerimist selvelaudades ja osalise teenindusega laudades meeskonnatöona. 2) Valmistab teenindussaalis toidud vastavalt restoranimenüüle ja lähtudes tehnoloogilistest kaartidest. 3) Serveerib eelroogi, pearoogi, järelroogi teeninduse eritehnikatega. 4) Serveerib kuumi jooke, karastusjooke ja alkohoolseid jooke. 5) Kasutab müügi- ja teenindamise põhitehnikaid tavapärastes teenindussituatsioonides. 6) Esitleb tooteid ja teenuseid teenindusprotsessi käigus kahes keeles. 7) Järgib oma töös kliendikesksuse põhimõtteid. 8) Töötab järgides hügieeni ja tööohutuse nõudeid.	TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES teeninduskett, laua reserveerimine, klientide tervitamine ja vastuvõtt, klientide lauda suunamine, menüü esitlemine, toodete soovitamine ja müük, tellimuse võtmine, tellitud toodete serveerimine ja klientide teenindamine, maksetoimingud ja klientide ärasaatmine TEENINDUSE ERITEHNIKAD vaagnateenindus, guéridon-teenindus TOIDUVALMISTAMINE TEENINDUSSAALIS	Loeng, Aktiivne kuulamine, Õppevideod, Ülesannete lahendamine, Praktilised harjutusülesanded	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö - demonstratsioon harjutusülesande lahendamisel, Projektitöö - teemapäeva teeninduse planeerimine ja teostamine, tagasisidestamine			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	

### Lävend

Intervjuu käigus selgitab õppija restoranitöö põhimõtteid võrreldes vähemalt kolme kriteeriumi alusel erinevate toitlustusettevõtte erisusi teenindustöö korraldamisel  
 õppija loetleb restorani teenindustöö ettevalmistatavaid tegevusi ja põhjendab nende vajalikkust ning eesmärke  
 Iseseisev töö teenindussituatsiooni planeerimisest:  
 Töös on kirjeldatud teenindussituatsiooni, loodud sellele nõ kuvand ja täpsustatud/eesmärgistatud soovitud lõpptulemus  
 Töös on lõpptulemuse saavutamiseks vajalike eeltööde loetelu ning eeltööde ajaline planeerimine  
 Planeeritud ja põhjendatud on lõpptulemuse saavutamiseks vajalik töötajate arv, koostatud on töötajate töögraafik  
 Iseseisvas töös on teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalike töövahendite ja teenindusvahendite loetelu koos kogustega  
 Iseseisva töö vormistamisel on kasutatud korrektset eesti keelt, töö on vormistatud elektrooniliselt esitamiseks

Projektitöö teemapäeva teeninduse planeerimisest ja teostamisest:

Õppijad lahendavad meeskonnana teemapäeva planeerimise ja teostamise

Planeeringus on välja toodud soovitud lõpptulemus - millist teeninduskogemust soovitakse pakkuda

Koostatud on tööplaani teemapäeva teostamiseks vastavalt meeskonna liikmete arvule, tööplaani on meeskonnaliikmete lõikes tasakaalus

Töös on esitatud planeeritud tegevused ja nende teostamise ajakava, realistlik teeninduse teostamise plaan

Koostatud on vajaminevate töövahendite ja teenindusvahendite loetelu koos kogustega

Planeeritud teemapäev on teostatud vähemalt 10-le kliendile, spetsiifilisemate teemapäevade korral on kokkuleppel õpetajaga lubatud ka väiksem klientide arv

Teemapäeva teostamisest on klientidelt võetud kirjalik tagasiside

Õpilane on osalenud aktiivse liikmena meeskonna projektitöö analüüsimisel ja tagasisidestamisel pärast projektitöö teostamist.

Meeskond tervikuna ja iga meeskonnaliige on andnud tagasisidet meeskonnale ja iseenda tegevusele meeskonnas ja projektitöös

### Praktilised tööd

Demonstratsioon harjutusülesande lahendamisel, projektitöö - teemapäeva teeninduse planeerimine ja teostamine, tagasisidestamine.

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<p>Õppija selgitab restoranitöö põhimõtteid tuues välja toitlustusettevõtte spetsiifikast tulenevad erisused teenindustöö korraldamisel</p> <p>Õppija loetleb ja selgitab restorani teenindustöö ettevalmistatavaid tegevusi</p> <p>Planeerib söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu, koostab ettevalmistavate tegevuste teostamiseks tööplaani</p> <p>Selgitab välja teenindus-situatsiooni lahendamiseks vahendite vajaduse</p> <p>Teeb restoranilaudadele eelkatteid vastavalt menüüle kasutades teeninduses kasutatavaid põhitehnikaid</p> <p>Planeerib serverimist selvelaudades ja osalise teenindusega laudades meeskonnatööna</p> <p>Teostab teenindust ja toitude serverimist selvelaudades ja osalise teenindusega laudades meeskonnatööna</p> <p>Valmistab teenindussaalis toidud vastavalt restoranimenüüle ja lähtudes tehnoloogilistest kaartidest</p> <p>Serverib eelroogi, pearoogi, järelroogi teeninduse eritehnikatega</p> <p>Serverib kuumi jooke, karastusjooke ja alkohoolseid jooke</p> <p>Kasutab müügi- ja teenindamise põhitehnikaid tavapärastes teenindussituatsioonides</p> <p>Esitleb tooteid ja teenuseid teenindusprotsessi käigus kahes keeles</p> <p>Järgib oma töös kliendikesksuse põhimõtteid</p> <p>Töötab järgides hügieeni ja tööohutuse nõudeid</p>
<b>Õppemeetod</b>	<p>Loeng,</p> <p>Ülesannete lahendamine,</p> <p>Arutelu</p> <p>Loeng,</p> <p>Harjutusülesanded, p</p> <p>Praktilised harjutusülesanded (situatsiooni lahendamine),</p> <p>Loeng,</p> <p>Aktiivne kuulamine,</p> <p>Õppevideod,</p> <p>Ülesannete lahendamine,</p> <p>Praktilised harjutusülesanded</p>
<b>Hindamisülesanne</b>	<p>Mooduli hindamise eelduseks on teoreetiliste teadmiste kontrolli / intervjuu sooritamine lävendi tasemel</p> <p>Moodul hindamiseks sooritab õpilane meeskonna liikmena projektitöö teemapäeva teeninduse planeerimisest ja teostamisest, annab projektitööle tagasiside, osaleb analüüsil</p>
<b>Hindamismeetod</b>	<p>Praktiline töö</p> <p>Test</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p>



	Tööleht Intervjuu
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Intervjuu käigus selgitab õppija restoranitöö põhimõtteid võrreldes vähemalt kolme kriteeriumi alusel erinevate toitlustusettevõtte erisusi teenindustöö korraldamisel õppija loetleb restorani teenindustöö ettevalmistatavaid tegevusi ja põhjendab nende vajalikkust ning eesmärgi</p> <p>Iseseisev töö teenindussituatsiooni planeerimisest:</p> <p>Töös on kirjeldatud teenindussituatsiooni, loodud sellele nõ kuvand ja täpsustatud/eesmärgistatud soovitud lõpptulemus</p> <p>Töös on lõpptulemuse saavutamiseks vajalike eeltööde loetelu ning eeltööde ajaline planeerimine</p> <p>Planeeritud ja põhjendatud on lõpptulemuse saavutamiseks vajalik töötajate arv, koostatud on töötajate töögraafik</p> <p>Iseseisvas töös on teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalike töövahendite ja teenindusvahendite loetelu koos kogustega</p> <p>Iseseisva töö vormistamisel on kasutatud korrektset eesti keelt, töö on vormistatud elektrooniliselt esitamiseks</p> <p>Projektitöö teemapäeva teeninduse planeerimisest ja teostamisest:</p> <p>Õppijad lahendavad meeskonnana teemapäeva planeerimise ja teostamise</p> <p>Planeeringus on välja toodud soovitud lõpptulemus - millist teeninduskogemust soovitakse pakkuda</p> <p>Koostatud on tööplaan teemapäeva teostamiseks vastavalt meeskonna liikmete arvule, tööplaan on meeskonnaliikmete löikes tasakaalus</p> <p>Töös on esitatud planeeritud tegevused ja nende teostamise ajakava, realistlik teeninduse teostamise plaan</p> <p>Koostatud on vajaminevate töövahendite ja teenindusvahendite loetelu koos kogustega</p> <p>Planeeritud teemapäev on teostatud vähemalt 10-le kliendile, spetsiifilisemate teemapäevade korral on kokkuleppel õpetajaga lubatud ka väiksem klientide arv</p> <p>Teemapäeva teostamisest on klientidelt võetud kirjalik tagasiside</p> <p>Õpilane on osalenud aktiivse liikmena meeskonna projektitöö analüüsimisel ja tagasisidestamisel pärast projektitöö teostamist.</p> <p>Meeskond tervikuna ja iga meeskonnaliige on andnud tagasisidet meeskonnale ja iseenda tegevusele meeskonnas ja projektitöös</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisva töö eesmärk on harjutada teenindussituatsioonide planeerimist ning teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalike tarvikute vajaduse väljaselgitamist. Iseseisva töö käigus planeerib õpilane teenindussituatsiooni lahendamiseks vajalikud ettevalmistustööd, koostab tööplani, selgitab välja töövahendite ja teeninduses kasutatavate vahendite vajaduse ning planeerib ja põhjendab tööjõu vajadust
<b>Praktilised tööd</b>	Demonstratsioon harjutusülesande lahendamiseks, Projektitöö - teemapäeva teeninduse planeerimine ja teostamine, tagasisidestamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamise eelduseks on teoreetiliste teadmiste kontrolli / intervjuu sooritamise lävendi tasemel Moodul hindamiseks sooritab õpilane meeskonna liikmena projektitöö teemapäeva teeninduse planeerimisest ja teostamisest, annab projektitööle tagasiside, osaleb analüüsil
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm "Teenindamise kunst". Tallinna 2013, Argo Maie Kotkas ja Anne Roosipõld „Restoraniteenindus“, Tallinn 2002 , Mainori Kirjastus Sirje Rekkor „Selvelauad“, Tallinn 2001, „Avita“ Mati Lukas , Tiina Tšatšua " Protokoll ja etikett " , Tallinn, kirjastus "Ambassador"; 2. või 3. trükk lk.117 – 222 S.Meyer, E. Schmid, C. Spühler, Professional Table Service, 1991 Service A Guide for Professionals, Trauner Verlag, 2005

KINNITATUD  
Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

## Kehtna Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“

## VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
16	Rahvus- ja rahvuslikud köögid	2	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Toiduvalmistamise alused moodul on läbitud		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised Eesti ja teiste enamlevinud rahvusköövide eripärast ja oskused valmistada rahvusköövide roogi		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
16 t	6 t	30 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	RAHVUSKÖÖGID JA NENDE ERIPÄRAD Eesti, Põhjamaad, Euroopa, Ladina-Ameerika, slaavi rahvad, Aasia, Vahemeremaad; põhitoorained, peamised rahvusroad ja nende olemus ERINEVATE RELIGIOONIDE TOIDUMISALASED PIIRANGUD JA REEGLID kristlus, judaism, budism, hinduism, islam; üldised reeglid ja piirangud seoses toitumisega; peamiselt kasutatavad toiduained ja põhilised toidud RAHVUSKÖÖGID Vahemeremaad, Slaavi rahvusköögid, Põhjamaad, Eesti kaasaegne köök, Euroopa levinumad rahvusroad		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Õppija kirjeldab erinevate rahvuste, sh eestlaste, toidukultuuri eripärasid.	1) Iseloomustab rahvuse toidukultuuri üldiselt. 2) Kirjeldab rahvuse toidukultuuris peamiselt kasutatavaid tooraineid ja, toidu valmistamisel kasutatavaid tehnoloogiaid.	RAHVUSKÖÖGID JA NENDE ERIPÄRAD Eesti, Põhjamaad, Euroopa, Ladina-Ameerika, slaavi rahvad, Aasia, Vahemeremaad; põhitoorained, peamised rahvusroad ja nende olemus	Iseseisev töö – ülevaate koostamine, ettekanne, arutelu, seminar.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Ettekande koostamine vastavalt etteantud teemale ning esitus.		<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Iseseisev töö Ettekanne/esitus		
<b>Lävend</b>				
Iseseisev töö: Iseseisev töö vastab iseseisva töö teemale Iseseisev töö annab ammendava ja õige vastuse kõigile iseseisvas tööd esitatud küsimustele erinevate rahvuste või usundite toitumistavade kohta Iseseisva töö vormistamisel on järgitud esitluse koostamise põhitõdesid				

Iseseisev töö on esitatud õigeaegselt ning kuulajaskonnale ettekantud  
 Iseseisva töö koostamisel on kasutatud vähemalt 3 infoallikat, milledest üks on võõrkeelne ning vähemalt üks ei ole veebipõhine  
 Demonstratsioon:  
 Demonstratsiooni käigus valmistatud road on rahvusköögile iseloomuliku valmistusviisiga ja rahvusköögile omaselt serveeritud  
 Roogade valmistamisel on järgitud etteantud tehnoloogilist kaarti  
 Roogade valmistamisel on järgitud tööohutuse ja hügieeninõudeid  
 Praktilise töö käigus on tehtud meeskonnatööd ja õpilane on töötanud aktiivse meeskonnaliikmena  
 Teoreetiliste teadmiste kontroll:  
 Õpilane iseloomustab eesti rahvuskööki ning sellele iseloomulikke toiduaineid, toidu valmistamise viise ning tuntumaid rahvusroogi  
 Õpilane iseloomustab 3 erinevat rahvuskööki ning neile iseloomulikke toiduaineid, toidu valmistamise viise ning tuntumaid rahvusroogi  
 Õpilane iseloomustab 1 maailmausundi toitumistavasid ning selle piiranguid ja reegleid  
 Õppija toob einekorra menüüs välja kliendi päritolust tulenevad kitsaskohad ning pakub nendele lahendusi arvestades menüü koostamise põhimõtteid

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Õppija kirjeldab üldjoontes erinevatest suurematest maailmausunditest tulenevaid toitumise eripärasid.	1) Selgitab suuremate maailmausundite piiranguid ja reegleid toitumistavadele. 2) Kohandab eesti rahvusköögi toitudest menüüd erinevatele maailmausundite esindajatele.	ERINEVATE RELIGIOONIDE TOIDUMISALASED PIIRANGUD JA REEGLID kristlus, judaism, budism, hinduism, islam; üldised reeglid ja piirangud seoses toitumisega; peamiselt kasutatavad toiduained ja põhilised toidud	Köitev loeng, Arutelu, Rühmatöö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Teoreetiliste teadmiste kontroll.  
 Eesti rahvusköögi menüü kohandamine vastavalt lähteülesandele.

**Hindamismeetod:**

Test  
 Ülesanne/harjutus

**Lävend**

Iseseisev töö:  
 Iseseisev töö vastab iseseisva töö teemale  
 Iseseisev töö annab ammendava ja õige vastuse kõigile iseseisvas tööd esitatud küsimustele erinevate rahvaste või usundite toitumistavade kohta  
 Iseseisva töö vormistamisel on järgitud esitluse koostamise põhitõdesid  
 Iseseisev töö on esitatud õigeaegselt ning kuulajaskonnale ettekantud  
 Iseseisva töö koostamisel on kasutatud vähemalt 3 infoallikat, milledest üks on võõrkeelne ning vähemalt üks ei ole veebipõhine  
 Demonstratsioon:  
 Demonstratsiooni käigus valmistatud road on rahvusköögile iseloomuliku valmistusviisiga ja rahvusköögile omaselt serveeritud  
 Roogade valmistamisel on järgitud etteantud tehnoloogilist kaarti  
 Roogade valmistamisel on järgitud tööohutuse ja hügieeninõudeid  
 Praktilise töö käigus on tehtud meeskonnatööd ja õpilane on töötanud aktiivse meeskonnaliikmena  
 Teoreetiliste teadmiste kontroll:  
 Õpilane iseloomustab eesti rahvuskööki ning sellele iseloomulikke toiduaineid, toidu valmistamise viise ning tuntumaid rahvusroogi  
 Õpilane iseloomustab 3 erinevat rahvuskööki ning neile iseloomulikke toiduaineid, toidu valmistamise viise ning tuntumaid rahvusroogi  
 Õpilane iseloomustab 1 maailmausundi toitumistavasid ning selle piiranguid ja reegleid  
 Õppija toob einekorra menüüs välja kliendi päritolust tulenevad kitsaskohad ning pakub nendele lahendusi arvestades menüü koostamise põhimõtteid

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Õppija valmistab ja serveerib	1) Valmistab juhendi järgi erinevate	RAHVUSKÖÖGID Vahemeremaad, Slaavi rahvusköögid, Põhjamaad, Eesti	Praktiline töö	Mitteeristav

meeskonnatööna üldtuntumaid rahvusköökkide roogi.	rahvusköökkide tuntumaid roogi kasutades rahvusköökkidele omaseid toiduaineid ja toidu valmistamise tehnoloogiaid. 2) Serveerib toidud neile omasel viisil (väljapanek, temperatuur, soovituslikud lisandid). 3) Töötab tööohutuse ja hügieennõudeid järgides.	kaasaegne köök, Euroopa levinumad rahvusroad.		
---	--	---	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Demonstratsioon	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
---	--

<b>Lävend</b>
<p>Iseseisev töö:</p> <p>Iseseisev töö vastab iseseisva töö teemale</p> <p>Iseseisev töö annab ammendava ja õige vastuse kõigile iseseisvas tööd esitatud küsimustele erinevate rahvuste või usundite toitumistavade kohta</p> <p>Iseseisva töö vormistamisel on järgitud esitluse koostamise põhitõdesid</p> <p>Iseseisev töö on esitatud õigeaegselt ning kuulajaskonnale ettekantud</p> <p>Iseseisva töö koostamisel on kasutatud vähemalt 3 infoallikat, milledest üks on vöörkeelne ning vähemalt üks ei ole veebipõhine</p> <p>Demonstratsioon:</p> <p>Demonstratsiooni käigus valmistatud road on rahvusköökkidele iseloomuliku valmistusviisiga ja rahvusköökkidele omaselt serveeritud</p> <p>Roogade valmistamisel on järgitud etteantud tehnoloogilist kaarti</p> <p>Roogade valmistamisel on järgitud tööohutuse ja hügieeninõudeid</p> <p>Praktilise töö käigus on tehtud meeskonnatööd ja õpilane on töötanud aktiivse meeskonnaliikmena</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontroll:</p> <p>Õpilane iseloomustab eesti rahvuskööki ning sellele iseloomulikke toiduaineid, toidu valmistamise viise ning tuntumaid rahvusroogi</p> <p>Õpilane iseloomustab 3 erinevat rahvuskööki ning neile iseloomulikke toiduaineid, toidu valmistamise viise ning tuntumaid rahvusroogi</p> <p>Õpilane iseloomustab 1 maailmausundi toitumistavasid ning selle piiranguid ja reegleid</p> <p>Õppija toob einekorra menüüs välja kliendi päritolust tulenevad kitsaskohad ning pakub nendele lahendusi arvestades menüü koostamise põhimõtteid</p>

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<p>Iseloomustab rahvuse toidukultuuri üldiselt</p> <p>Kirjeldab rahvuse toidukultuuris peamiselt kasutatavaid tooraineid ja, toidu valmistamisel kasutatavaid tehnoloogiaid</p> <p>Selgitab suuremate maailmausundite piiranguid ja reegleid toitumistavadele</p> <p>Kohandab eesti rahvusköögi toitudest menüüd erinevatele maailmausundite esindajatele</p> <p>Valmistab juhendi järgi erinevate rahvusköökkide tuntumaid roogi kasutades rahvusköökkidele omaseid toiduaineid ja toidu valmistamise tehnoloogiaid</p> <p>Serveerib toidud neile omasel viisil (väljapanek, temperatuur, soovituslikud lisandid)</p> <p>Töötab tööohutuse ja hügieennõudeid järgides</p>
<b>Õppemeetod</b>	<p>Iseseisev töö – ülevaate koostamine,</p> <p>Ettekanne,</p> <p>Arutelu,</p> <p>Seminar</p> <p>Kõitev loeng,</p> <p>Arutelu,</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Praktiline töö</p>
<b>Hindamisülesanne</b>	Mooduli hindamise eelduseks on vähemalt pooltes praktilise töö tundides aktiivne osalemine meeskonnatöös ning individuaalse iseseisva töö õigeaegne esitamine

	ning plaanijärgne ettekandmine seminaritundides. Mooduli viimasel tunnipaaril korraldatakse teoreetiliste teadmiste kontroll kogu teema kohta - teoreetilisi teadmisi kontrollitakse kas intervjuu või kirjaliku testi vormis. Teoreetiliste teadmiste kontrolli hinnatakse mitte-eristavalt
<b>Hindamismeetod</b>	Iseseisev töö Praktiline töö Test
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisev töö: Iseseisev töö vastab iseseisva töö teemale Iseseisev töö annab ammendava ja õige vastuse kõigile iseseisvas tööd esitatud küsimustele erinevate rahvuste või usundite toitumistavade kohta Iseseisva töö vormistamisel on järgitud esitluse koostamise põhitõdesid Iseseisev töö on esitatud õigeaegselt ning kuulajaskonnale ettekantud Iseseisva töö koostamisel on kasutatud vähemalt 3 infoallikat, milledest üks on võõrkeelne ning vähemalt üks ei ole veebipõhine</p> <p>Demonstratsioon: Demonstratsiooni käigus valmistatud road on rahvusköögile iseloomuliku valmistusviisiga ja rahvusköögile omaselt serveeritud Roogade valmistamisel on järgitud etteantud tehnoloogilist kaarti Roogade valmistamisel on järgitud tööohutuse ja hügieeninõudeid Praktilise töö käigus on tehtud meeskonnatööd ja õpilane on töötanud aktiivse meeskonnaliikmena</p> <p>Teoreetiliste teadmiste kontroll: Õpilane iseloomustab eesti rahvuskööki ning sellele iseloomulikke toiduaineid, toidu valmistamise viise ning tuntumaid rahvusroogi Õpilane iseloomustab 3 erinevat rahvuskööki ning neile iseloomulikke toiduaineid, toidu valmistamise viise ning tuntumaid rahvusroogi Õpilane iseloomustab 1 maailmausundi toitumistavasid ning selle piiranguid ja reegleid Õppija toob einekorra menüüs välja kliendi päritolust tulenevad kitsaskohad ning pakub nendele lahendusi arvestades menüü koostamise põhimõtteid</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisvaks tööks on vastavalt etteantud juhendile koostada ettekanne ühe rahvuse rahvusköögi ning toitumistavade tutvustamiseks seminaris. Iseseisva töö eesmärgiks on põhjalikult uurida ühe rahvuse toitumiskultuuri ning koostada lühike ja iseloomulik, näitlikustatud ettekanne uuritud teema tutvustamiseks seminaris. Iseseisev töö hinnatakse mitteeeristavalt. Iseseisev töö koostatakse vastavalt iseseisva töö juhendis toodud juhiste ning iseseisev töö vormistatakse esitluse esitatavatele nõuetele. Iseseisva töö hindamise lahutamatu osa on töö ettekandmine kuulajaskonnale ning sellele järgnevas arutelu tekkida võivatele küsimustele vastamine
<b>Praktilised tööd</b>	Õppija valmistab ja serveerib meeskonnatööna üldtuntumaid rahvusköökide roogi
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamise eelduseks on vähemalt pooltes praktilise töö tundides aktiivne osalemine meeskonnatöös ning individuaalse iseseisva töö õigeaegne esitamine ning plaanijärgne ettekandmine seminaritundides. Mooduli viimasel tunnipaaril korraldatakse teoreetiliste teadmiste kontroll kogu teema kohta - teoreetilisi teadmisi kontrollitakse kas intervjuu või kirjaliku testi vormis. Teoreetiliste teadmiste kontrolli hinnatakse mitte-eristavalt
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/">http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/">http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/usundid/">http://www.hkhk.edu.ee/usundid/</a> <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/italia_toidukultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/italia_toidukultuur.html</a>

[http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina\\_toidukultuur.html](http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html)  
[http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko\\_toidukultuur.html](http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html)  
<http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/>  
Rekkor, S. jt Toitlustuse alused: Tallinn Argo 2014

KINNITATUD  
Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

## Kehtna Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“

## VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
17	Eritoitlustus	2	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Toiduvalmistamise alused, praktilise töö alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija on teadmised ja oskused erinevate vajadustega klientidele toitumissoovitustele vastava menüü koostamiseks ja teostamiseks		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
12 t	10 t	30 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	MENÜÜ KOOSTAMISE PÕHIMÕTTED toitumisvajadused, energia vajadus, toidu toitainelise koostise ja energeetilise väärtuse arvutamine EALISTEST ISEÄRASUSTEST TULENEVAD TOITUMISVAJADUSED väikelapsed, lasteaialapsed, koolilapsed, noorukid, täiskasvanud, vanurid TOITUMISALASED ERIVAJADUSED toidutalumused, toiduallergiad, eritoitumist vajavad tervislikud seisundid, toitumishäired KEHALISE AKTIIVSUSE MÕJU TOITUMISELE toitumine vastavalt füüsilisele koormusele, sportlaste toitumine, üle- ja alakaal ERINEVATE VAJADUSTEGA KLIENDILE MENÜÜ KOOSTAMINE JA MENÜÜS OLEVATE ROOGADE VALMISTAMINE		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Õpilane planeerib menüüd erinevatest vanusegruppidest klientidele.õppija planeerib menüüd erinevate toitumisalaste erivajadustega klientidele. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 10 kokku: 52	1) Koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, arvestades kliendi ealisi iseärasusi. 2) Planeerib toidukordade sageduse vastavalt kliendirühma spetsiifilistele vajadustele ja arvestab toiteväärtused.	MENÜÜ KOOSTAMISE PÕHIMÕTTED toitumisvajadused, energia vajadus, toidu toitainelise koostise ja energeetilise väärtuse arvutamine EALISTEST ISEÄRASUSTEST TULENEVAD TOITUMISVAJADUSED väikelapsed, lasteaialapsed, koolilapsed, noorukid, täiskasvanud, vanurid.	Diskussioon, Arutelu, Seminar, Kõitev loeng, Harjutusülesanded	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline ülesanne- etteantud kliendigrupile nõuetekohase menüü koostamisest			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö	

**Lävend**

Iseseisev töö:

Iseseisev töö on esitatud õigeaegselt (tööjuhendis toodud tähtjaks), kuna ta on eelduseks praktilise töö tunni planeerimiseks

Iseseisev töö sisaldab menüüd, mille koostamisel on arvestatud kliendi soove ja vajadusi, välja on toodud kliendigrupikohased toitumissoovitused

Iseseisvas töös esitatud menüü koostamisel on arvestatud lisaks kliendi soovidele ka menüü koostamise põhimõtteid

Iseseisvas töö tehtud arvutused on õigete andmetega ning õigetel põhimõtetel koostatud

Iseseisvas töös on põhjendused ja analüüs, kuidas menüü täidab kliendi soove, vajadusi ning kuidas menüü vastab kliendigrupi toitumissoovitustele.

Iseseisev töö on vormistatud ja esitatud elektrooniliselt nii õpetajale kui kahele kaasõpilasele (või vastavasse keskkonda)

Iseseisva töö vormistamisel on järgitud kirjalike tööde vormistamise nõudeid, korrektset eesti keele kasutust ning kasutatud on korrektseid erialaseid termineid.

Õpilane on esitanud kaks argumenteeritud hinnangut kaasõpilaste iseseisvatele töödele.

Praktiline töö:

Õpilane valmistab meeskonnatööna tehnoloogiliste kaartide järgi kliendile pakutud menüü (teostatava menüü otsustab õpetaja)

Roogade valmistamisel on järgitud etteantud tehnoloogilist kaarti, kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, road on presenteeritud esteetiliselt ning roagrupile omaste tunnustega

Roogade valmistamisel on järgitud tööohutuse ja hügieeninõudeid

Praktilise töö käigus on tehtud meeskonnatööd ja õpilane on töötanud aktiivse meeskonnaliikmena

### Iseseisvad tööd

Iseseisva töö eesmärk on seostada eriliste vajaduste ja soovidega kliendile menüüd koostades menüü koostamise põhimõtted ning kliendi soovidega ja vajadustega arvestamine. Iseseisva töö sisuks on kuni 3-käigulise einekorra menüü koostamine tööjuhendis kirjeldatud soovide ja vajadustega kliendile. Tööjuhend määratleb täpsemalt, mitmekäigulise einekorra menüüga on tegemist, millised on kliendi soovid ja vajadused, millise einekorraga on tegemist. Iseseisva töö oluline osa on põhjendused ning einekorra toitainelise sisalduse ning energeetilise väärtuse arvutused. Iseseisvat tööd hindavad nii õpetaja kui kaks kaasõpilast

### Praktilised tööd

Etteantud kliendigrupile nõuetekohase menüü koostamisest

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Õppija planeerib menüüd erineva kehalise koormusega klientidele.	1) Koostab ja kohandab menüüd laktoosikutele, gluteenikutele, taimetoitlastele. 2) Planeerib toidukordade sagedust vastavalt kliendirühma spetsiifilistele vajadustele ja arvestab toiteväärtused.	TOITUMISALASED ERIVAJADUSED toidutalumatused, toiduallergiad, eritoitumist vajavad tervislikud seisundid, toitumishäired	Diskussioon, Arutelu, Seminar, Kõitev loeng, Harjutusülesanded	Mitteeristav

#### Hindamisülesanne:

Praktiline ülesanne etteantud kliendigrupile nõuetekohase menüü koostamisest.

#### Hindamismeetod:

Praktiline töö

### Lävend

Iseseisev töö:

Iseseisev töö on esitatud õigeaegselt (tööjuhendis toodud tähtjaks), kuna ta on eelduseks praktilise töö tunni planeerimiseks

Iseseisev töö sisaldab menüüd, mille koostamisel on arvestatud kliendi soove ja vajadusi, välja on toodud kliendigrupikohased toitumissoovitused

Iseseisvas töös esitatud menüü koostamisel on arvestatud lisaks kliendi soovidele ka menüü koostamise põhimõtteid

Iseseisvas töö tehtud arvutused on õigete andmetega ning õigetel põhimõtetel koostatud

Iseseisvas töös on põhjendused ja analüüs, kuidas menüü täidab kliendi soove, vajadusi ning kuidas menüü vastab kliendigrupi toitumissoovitustele.

Iseseisev töö on vormistatud ja esitatud elektrooniliselt nii õpetajale kui kahele kaasõpilasele (või vastavasse keskkonda)

Iseseisva töö vormistamisel on järgitud kirjalike tööde vormistamise nõudeid, korrektset eesti keele kasutust ning kasutatud on korrektseid erialaseid termineid.

Õpilane on esitanud kaks argumenteeritud hinnangut kaasõpilaste iseseisvatele töödele.

Praktiline töö:



Õpilane valmistab meeskonnatööna tehnoloogiliste kaartide järgi kliendile pakutud menüü (teostatava menüü otsustab õpetaja)  
 Roogade valmistamisel on järgitud etteantud tehnoloogilist kaarti, kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, road on presenteeritud esteetiliselt ning roagrupile omaste tunnustega  
 Roogade valmistamisel on järgitud tööohutuse ja hügieeninõudeid  
 Praktilise töö käigus on tehtud meeskonnatööd ja õpilane on töötanud aktiivse meeskonnaliikmena

**Praktilised tööd**

Etteantud kliendigrupile nõuetekohase menüü koostamisest.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Õppija koostab erineva vajadusega kliendile sobiliku menüü ning valmistab sellesse sobivaid roogi.	1) Koostab ja kohandab menüüd sportlasele, rasket füüsilist tööd tegevatele klientidele. 2) Planeerib toidukordade sagedust vastavalt kliendirühma spetsiifilistele vajadustele ja arvestab toiteväärtused.	KEHALISE AKTIIVSUSE MÕJU TOITUMISELE toitumine vastavalt füüsilisele koormusele, sportlaste toitumine, üle- ja alakaal	Diskussioon, Arutelu, Seminar, Kõitev loeng, Harjutusülesanded	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline ülesanne etteantud kliendigrupile nõuetekohase menüü koostamisest-			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
<p>Iseseisev töö:            Iseseisev töö on esitatud õigeaegselt (tööjuhendis toodud tähtjaks), kuna ta on eelduseks praktilise töö tunni planeerimiseks            Iseseisev töö sisaldab menüüd, mille koostamisel on arvestatud kliendi soove ja vajadusi, välja on toodud kliendigrupikohased toitumissoovitused            Iseseisvas töös esitatud menüü koostamisel on arvestatud lisaks kliendi soovidele ka menüü koostamise põhimõtteid            Iseseisvas töö tehtud arvutused on õigete andmetega ning õigetel põhimõtetel koostatud            Iseseisvas töös on põhjendused ja analüüs, kuidas menüü täidab kliendi soove, vajadusi ning kuidas menüü vastab kliendigrupi toitumissoovitustele.            Iseseisev töö on vormistatud ja esitatud elektrooniliselt nii õpetajale kui kahele kaasõpilasele (või vastavasse keskkonda)            Iseseisva töö vormistamisel on järgitud kirjalike tööde vormistamise nõudeid, korrektset eesti keele kasutust ning kasutatud on korrektseid erialaseid termineid.            Õpilane on esitanud kaks argumenteeritud hinnangut kaasõpilaste iseseisvatele töödele.            Praktiline töö:            Õpilane valmistab meeskonnatööna tehnoloogiliste kaartide järgi kliendile pakutud menüü (teostatava menüü otsustab õpetaja)            Roogade valmistamisel on järgitud etteantud tehnoloogilist kaarti, kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, road on presenteeritud esteetiliselt ning roagrupile omaste tunnustega            Roogade valmistamisel on järgitud tööohutuse ja hügieeninõudeid            Praktilise töö käigus on tehtud meeskonnatööd ja õpilane on töötanud aktiivse meeskonnaliikmena</p>				
<b>Praktilised tööd</b>				
Etteantud kliendigrupile nõuetekohase menüü koostamisest.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4) Õppija koostab erineva vajadusega kliendile sobiliku menüü ning valmistab sellesse sobivaid roogi.	1) Koostab kuni 3-käigulise einekorra menüü vastavalt kliendi vajadustele. 2) Valmistab menüüs planeeritud toidud. 3) Järgib toitumise valmistamisel tööohutuse ja	ERINEVATE VAJADUSTEGA KLIENDILE MENÜÜ KOOSTAMINE JA MENÜÜS OLEVATE ROOGADE VALMISTAMINE	Arutelu, Analüüs	Mitteeristav

hügieeninõudeid.

**Hindamisülesanne:**

Iseseisev töö,  
Praktiline töö toitude valmistamiseks.

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Praktiline töö

**Lävend**

Iseseisev töö:

Iseseisev töö on esitatud õigeaegselt (tööjuhendis toodud tähtajaks), kuna ta on eelduseks praktilise töö tunni planeerimiseks  
Iseseisev töö sisaldab menüüd, mille koostamisel on arvestatud kliendi soove ja vajadusi, välja on toodud kliendigrupikohased toitumissoovitused  
Iseseisvas töös esitatud menüü koostamisel on arvestatud lisaks kliendi soovidele ka menüü koostamise põhimõtteid  
Iseseisvas töös tehtud arvutused on õigete andmetega ning õigete põhimõtete koostatud  
Iseseisvas töös on põhjendused ja analüüs, kuidas menüü täidab kliendi soove, vajadusi ning kuidas menüü vastab kliendigrupi toitumissoovitustele.  
Iseseisev töö on vormistatud ja esitatud elektrooniliselt nii õpetajale kui kahele kaasõpilasele (või vastavasse keskkonda)  
Iseseisva töö vormistamisel on järgitud kirjalike tööde vormistamise nõudeid, korrektset eesti keele kasutust ning kasutatud on korrektseid erialaseid termineid.  
Õpilane on esitanud kaks argumenteeritud hinnangut kaasõpilaste iseseisvatele töödele.

Praktiline töö:

Õpilane valmistab meeskonnatööna tehnoloogiliste kaartide järgi kliendile pakutud menüü (teostatava menüü otsustab õpetaja)  
Roogade valmistamisel on järgitud etteantud tehnoloogilist kaarti, kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, road on presenteeritud esteetiliselt ning roagrupile omaste tunnustega  
Roogade valmistamisel on järgitud tööohutuse ja hügieeninõudeid  
Praktilise töö käigus on tehtud meeskonnatööd ja õpilane on töötanud aktiivse meeskonnaliikmena

**Praktilised tööd**

Toitude valmistamine.

**Hindamiskriteeriumid**

- koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, arvestades kliendi ealisi iseärasusi
- planeerib toidukordade sageduse vastavalt kliendirühma spetsiifilistele vajadustele ja arvestab toiteväärtused.
- koostab ja kohandab menüüd laktoosikutele, gluteenikutele, taimetoitlastele;
- planeerib toidukordade sagedust vastavalt kliendirühma spetsiifilistele vajadustele ja arvestab toiteväärtused
- koostab ja kohandab menüüd sportlasele, rasket füüsilist tööd tegevatele klientidele;
- planeerib toidukordade sagedust vastavalt kliendirühma spetsiifilistele vajadustele ja arvestab toiteväärtused.
- koostab kuni 3-käigulise einekorra menüü vastavalt kliendi vajadustele
- valmistab menüüs planeeritud toidud
- järgib toitude valmistamisel tööohutuse ja hügieeninõudeid

**Õppemeetod**

diskussioon,  
arutelu,  
seminar,  
kõitev loeng, harjutusülesanded  
diskussioon,  
arutelu,  
seminar,  
kõitev loeng, harjutusülesanded  
diskussioon,  
arutelu,  
seminar,  
kõitev loeng, harjutusülesanded

	arutelu, analüüs
<b>Hindamisülesanne</b>	Mooduli hindamise aluseks on iseseisev töö kliendi vajadustele vastava menüü koostamisest ning praktilise töö tundides aktiivne osalemine. Mooduli hinne kujundatakse mooduli viimases tunnis. Hindajateks on erinevad osapooled: õpetaja ja kaasõpilased, kelledest kaks annavad hinnangu õpilase iseseisvale tööle (selle vastavusele teemale ja tööjuhendile) ning meeskonnaliikmed praktilise töö tundidest, kes annavad hinnangu õpilase meeskonnatöösüstele.
<b>Hindamismeetod</b>	Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisev töö:</p> <p>Iseseisev töö on esitatud õigeaegselt (tööjuhendis toodud tähtjaks), kuna ta on eelduseks praktilise töö tunni planeerimiseks</p> <p>Iseseisev töö sisaldab menüüd, mille koostamisel on arvestatud kliendi soove ja vajadusi, välja on toodud kliendigrupikohased toitumissoovitused</p> <p>Iseseisvas töös esitatud menüü koostamisel on arvestatud lisaks kliendi soovidele ka menüü koostamise põhimõtteid</p> <p>Iseseisvas töö tehtud arvutused on õigete andmetega ning õigetel põhimõtetel koostatud</p> <p>Iseseisvas töös on põhjendused ja analüüs, kuidas menüü täidab kliendi soove, vajadusi ning kuidas menüü vastab kliendigrupi toitumissoovitustele.</p> <p>Iseseisev töö on vormistatud ja esitatud elektrooniliselt nii õpetajale kui kahele kaasõpilasele (või vastavasse keskkonda)</p> <p>Iseseisva töö vormistamisel on järgitud kirjalike tööde vormistamise nõudeid, korrektset eesti keele kasutust ning kasutatud on korrektseid erialaseid termineid.</p> <p>Õpilane on esitanud kaks argumenteeritud hinnangut kaasõpilaste iseseisvatele töödele.</p> <p>Praktiline töö:</p> <p>Õpilane valmistab meeskonnatööna tehnoloogiliste kaartide järgi kliendile pakutud menüü (teostatava menüü otsustab õpetaja)</p> <p>Roogade valmistamisel on järgitud etteantud tehnoloogilist kaarti, kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, road on presenteeritud esteetiliselt ning roagrupile omaste tunnustega</p> <p>Roogade valmistamisel on järgitud tööohutuse ja hügieeninõudeid</p> <p>Praktilise töö käigus on tehtud meeskonnatööd ja õpilane on töötanud aktiivse meeskonnaliikmena</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisva töö eesmärk on seostada eriliste vajaduste ja soovidega kliendile menüüd koostades menüü koostamise põhimõtted ning kliendi soovidega ja vajadustega arvestamine. Iseseisva töö sisuks on kuni 3-käigulise einekorra menüü koostamine tööjuhendis kirjeldatud soovide ja vajadustega kliendile. Tööjuhend määratleb täpsemalt, mitmekäigulise einekorra menüüga on tegemist, millised on kliendi soovid ja vajadused, millise einekorraga on tegemist. Iseseisva töö oluline osa on põhjendused ning einekorra toitainelise sisalduse ning energeetilise väärtuse arvutused. Iseseisvat tööd hindavad nii õpetaja kui kaks kaasõpilast
<b>Praktilised tööd</b>	Praktiline ülesanne etteantud kliendigrupile nõuetekohase menüü koostamisest: 1.õpilane planeerib menüüd erinevatest vanusegruppidest klientidele 2.õppija planeerib menüüd erinevate toitumislaste erivajadustega klientidele 3.õppija planeerib menüüd erineva kehalise koormusega klientidele Praktiline toitumise valmistamine
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamise aluseks on iseseisev töö kliendi vajadustele vastava menüü koostamisest ning praktilise töö tundides aktiivne osalemine. Mooduli hinne kujundatakse mooduli viimases tunnis. Hindajateks on erinevad osapooled: õpetaja ja kaasõpilased, kelledest kaks annavad hinnangu õpilase iseseisvale tööle (selle vastavusele teemale ja tööjuhendile) ning meeskonnaliikmed praktilise töö tundidest, kes annavad hinnangu õpilase meeskonnatöösüstele.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Ü.Kruuda „Eritoitumine“ I.Kalbri „Toitumisõpetus“



**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
18	Catering-teenindus	2	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Teeninduse alused, toitlustamise alused, toiduvalmistamine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljapool ettevõtet ja selle teenindusruume		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
12 t	10 t	30 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	GATERINGTEENINDUS gatering teeninduse olemus, gatering teeninduse planeerimine. Kliendid. Klientidega suhtlemine. Teenindusruumid. Sobivad toidud ja joogid, nende pakendamine ning transport. Toiduohutusnõuded. Teenindamiseks ja transportimiseks vajalikud vahendid ja seadmed. Sobiv lauapesu. ETTEVALMISTUSTÖÖD tööde, tööaja ja tööjõu planeerimine. Mööbel ja selle paigutamise võimalused. Laudadele seelikute ja linade asetamine. Eelkatted ja nende planeerimine. Vahendite vajadus ja planeerimine. Töövõtted. LAUATÜÜBID, TEENINDUSLIIGID erinevad selvelauad. Kohvipausid. Lõunasöögid. Istumisega ja seismisega vastuvõttud. Teeninduse planeerimine ja teeninduse korraldus gatering üritusel. Erinevad teenindusviisid, sh. serveerimine kandikult. KORRASTUSTÖÖD puhastusvahendid. Koristustarvikud. Nõude ja vahendite komplekteerimine ning ladustamine. TOITUDE JA JOOKIDE KOMPLEKTEERIMINE Ladustamine. Meeskonnatöö. Aja planeerimine.		

VÄLITOITLUSTUS olemus, sobilikud seadmed ja töövahendid.  
Sobilikud toidud ja joogid.  
Ilmastikuoludega arvestamine väliürituse korraldamisel.

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Planeerib juhendi alusel peoteeninduse ja catering- teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmustele	1) Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke lähtudes kliendi tellimusest. 2) Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse. 3) Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid. 4) Kirjeldab mööbli paigutuse võimalusi juhendi alusel. 5) Kirjeldab juhendi alusel eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid. 6) Kirjeldab juhendi alusel abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel.	GATERINGTEENINDUS catering teeninduse olemus, catering teeninduse planeerimine. Kliendid. Klientidega suhtlemine. Teenindusruumid. Sobivad toidud ja joogid, nende pakendamine ning transport. Toiduohutusnõuded. Teenindamiseks ja transportimiseks vajalikud vahendid ja seadmed. Sobiv lauapesu.	Loeng. Rühmatöö. Rollimängud. Esitlus.	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Praktiline töö  
Ülesanne

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö  
Ülesanne/harjutus

**Lävend**

Kirjeldab kliendile ürituse sisu, toite ja jooke.  
Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid  
Koostab vajalike tööde teostamise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüd.  
Loetleb ja kasutab catering teeninduseks sobivaid töövahendeid. Valmistab ette lauakatmise vahendeid, linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid  
Võtab vastu kliente.  
Kasutab toitude ja jookide serveerimisel õigeid töövõtteid.  
Tutvustab kliendile menüüd ja vajadusel annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. Teenindab kliente  
Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.  
Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid.  
Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid.  
Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust.  
Komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid.  
Valib vastavalt väliürituste sobilikud vahendid, oskab arvestada ilmastikuoludega. Seostab tehtud iseseisva töö õpitud teoreetiliste teadmistega

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Planeerib ja teeb teenindusruumide	1) Koostab juhendi alusel tööde teostamise	ETTEVALMISTUSTÖÖD tööde, tööaja ja tööjõu planeerimine.	Loeng	Mitteeristav

ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid	plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd. 2) Paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile. 3) Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid. 4) Linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid juhendi alusel. 5) Valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid. 6) Kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid.	Mööbel ja selle paigutamise võimalused. Laudadele seelikute ja linade asetamine. Eelkatted ja nende planeerimine. Vahendite vajadus ja planeerimine. Töövõtted.	Arutelu Praktiline harjutamine Töölehed
---	---	---	---

<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline töö ülesanne mööbli paigutamisest ruumis, laudade linutamine ja eelkatted	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
---	--

**Lävend**

Kirjeldab kliendile ürituse sisu, toite ja jookke.  
 Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvu vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid  
 Koostab vajalike tööde teostamise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüd.  
 Loetleb ja kasutab catering teeninduseks sobivaid töövahendeid. Valmistab ette lauakatmise vahendeid, linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid  
 Võtab vastu kliente.  
 Kasutab toitude ja jookide serveerimisel õigeid töövõtteid.  
 Tutvustab kliendile menüüd ja vajadusel annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. Teenindab kliente  
 Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.  
 Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid.  
 Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid.  
 Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust.  
 Komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid.  
 Valib vastavalt välitingimustele sobilikud vahendid, oskab arvestada ilmastikuoludega. Seostab tehtud iseseisva töö õpitud teoreetiliste teadmistega

**Praktilised tööd**

Ülesanne mööbli paigutamisest ruumis, laudade linutamine ja eelkatted

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskuse põhimõtteid järgides.	1) Võtab juhendamisel vastu kliente asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades. 2) Kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele. 3) Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. 4) Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele.	LAUATÜÜBID, TEENINDUSLIIGID erinevad selvelauad. Kohvipausid. Lõunasöögid. Istumisega ja seismisega vastuvõtud. Teeninduse planeerimine ja teeninduse korraldus catering üritusel. Erinevad teenindusviisid, sh. serveerimine kandikult.	Rühmatöö. Rollimäng. Arutelu	Mitteeristav

5) Nõustab vajadusel üritusel olevaid kliente. 6) Järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust. 7) Korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele.			
---	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Praktiline töö  
ülesanne temaatilise ürituse planeerimisest ja teostamisest rühmatööna

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

Kirjeldab kliendile ürituse sisu, toite ja jooke.  
Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid  
Koostab vajalike tööde teostamise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüd.  
Loetleb ja kasutab catering teeninduseks sobivaid töövahendeid. Valmistab ette lauakatmise vahendeid, linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid  
Võtab vastu kliente.  
Kasutab toitude ja jookide serveerimisel õigeid töövõtteid.  
Tutvustab kliendile menüüd ja vajadusel annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. Teenindab kliente  
Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.  
Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid.  
Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid.  
Põhjustab puhastustööde eest vastutamise olulisust.  
Komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid.  
Valib vastavalt välitingimustele sobilikud vahendid, oskab arvestada ilmastikuoludega. Seostab tehtud iseseisva töö õpitud teoreetiliste teadmistega

**Praktilised tööd**

Ülesanne temaatilise ürituse planeerimisest ja teostamisest rühmatööna.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4) Planeerib ja teostab kogu ürituse vältel korrastus- ja puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhisele	1) Valib üritusel vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. 2) Peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid. 3) Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel. 4) Põhjustab puhastustööde eest vastutamise olulisust. 5) Komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid.	KORRASTUSTÖÖD puhastusvahendid. Koristustarvikud. Nõude ja vahendite komplekteerimine ning ladustamine. TOITUDE JA JOOKIDE KOMPLEKTEERIMINE Ladustamine. Meeskonnatöö. Aja planeerimine.	Loeng. Praktilised õppeülesanded.	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Praktiline töö

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö



Ülesanne temaatilise ürituse planeerimisest ja teostamisest rühmatööna.

### Lävend

Kirjeldab kliendile ürituse sisu, toite ja jooki.  
Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid  
Koostab vajalike tööde teostamise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüd.  
Loetleb ja kasutab catering teeninduseks sobivaid töövahendeid. Valmistab ette lauakatmise vahendeid, linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid  
Võtab vastu kliente.  
Kasutab toitade ja jookide serveerimisel õigeid töövõtteid.  
Tutvustab kliendile menüüd ja vajadusel annab soovitusi toitade ja jookide sobitamiseks. Teenindab kliente  
Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.  
Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid.  
Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid.  
Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust.  
Komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid.  
Valib vastavalt välitingimustele sobilikud vahendid, oskab arvestada ilmastikuoludega. Seostab tehtud iseseisva töö õpitud teoreetiliste teadmistega

### Praktilised tööd

Temaatilise ürituse teostamiseks vajalike vahendite komplekteerimisest ja ladustamisest.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5) Mõistab toitlustusteeninduse korraldamist välitingimustes.	1) Valib juhendi alusel vastavalt välitingimustele sobilikud vahendid.	VÄLITOITLUSTUS olemus, sobilikud seadmed ja töövahendid. Sobilikud toidud ja joogid. Ilmastikuoludega arvestamine väliürituse korraldamisel.	Loeng. Ajurünnak. Iseseisev õppeülesanne.	Mitteeristav

### Hindamisülesanne:

Ülesanne  
Iseseisev töö

### Hindamismeetod:

Iseseisev töö  
Ülesanne/harjutus

### Lävend

Kirjeldab kliendile ürituse sisu, toite ja jooki.  
Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid  
Koostab vajalike tööde teostamise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüd.  
Loetleb ja kasutab catering teeninduseks sobivaid töövahendeid. Valmistab ette lauakatmise vahendeid, linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid  
Võtab vastu kliente.  
Kasutab toitade ja jookide serveerimisel õigeid töövõtteid.  
Tutvustab kliendile menüüd ja vajadusel annab soovitusi toitade ja jookide sobitamiseks. Teenindab kliente  
Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.  
Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid.  
Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid.  
Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust.  
Komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid.  
Valib vastavalt välitingimustele sobilikud vahendid, oskab arvestada ilmastikuoludega. Seostab tehtud iseseisva töö õpitud teoreetiliste teadmistega

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<p>Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke lähtudes kliendi tellimusest.</p> <p>Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse.</p> <p>Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid.</p> <p>Kirjeldab mööbli paigutuse võimalusi juhendi alusel.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel.</p> <p>Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd.</p> <p>Paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile.</p> <p>Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid.</p> <p>Linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid juhendi alusel.</p> <p>Valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid.</p> <p>Kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid.</p> <p>Võtab juhendamisel vastu kliente asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades.</p> <p>Kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele.</p> <p>Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks.</p> <p>Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele.</p> <p>Nõustab vajadusel üritusel olevaid kliente.</p> <p>Järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust.</p> <p>Korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele.</p> <p>Valib üritusel vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.</p> <p>Peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid.</p> <p>Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel.</p> <p>Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust.</p> <p>Kompleteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid.</p> <p>Valib juhendi alusel vastavalt välitingimustele sobilikud vahendid.</p>
<b>Õppemeetod</b>	<p>Loeng.</p> <p>Rühmatöö.</p> <p>Rollimängud.</p> <p>Esitus.</p> <p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Praktiline harjutamine</p> <p>Töölehed</p> <p>Rühmatöö.</p> <p>Rollimäng.</p> <p>Arutelu</p> <p>Loeng.</p> <p>Praktilised õppeülesanded.</p> <p>Loeng.</p> <p>Ajurünnak.</p> <p>Iseseisev õppeülesanne.</p>
<b>Hindamisülesanne</b>	<p>Eelduseks mooduli hinde saamisele on protsessihindena mitteametlikult hinnatud 2 hindamisülesannet.</p> <p>Mooduli hinde kujunemise aluseks on catering ürituse läbiviimine meeskonnatööna (projektitöö) õpetaja poolt antud juhendi järgi ja etappide kaupa</p>
<b>Hindamismeetod</b>	<p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p>

	Praktiline töö
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Kirjeldab kliendile ürituse sisu, toite ja jooke.  Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid  Koostab vajalike tööde teostamise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüd.  Loetleb ja kasutab gatering teeninduseks sobivaid töövahendeid. Valmistab ette lauakatmise vahendeid, linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid  Võtab vastu kliente.  Kasutab toitude ja jookide serveerimisel õigeid töövõtteid.  Tutvustab kliendile menüüd ja vajadusel annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. Teenindab kliente  Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.  Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid.  Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid.  Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust.  Komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid.  Valib vastavalt väliitingimustele sobilikud vahendid, oskab arvestada ilmastikuoludega. Seostab tehtud iseseisva töö õpitud teoreetiliste teadmistega</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Projektitöö esimene etapp/hindamisülesanne: 1. Planeerib ürituse vastavalt etteantud juhisele esitledes oma meeskonnatööd 2. Teostab ettevalmistustööd vastavalt meeskonnatöö tööplaanile. Projektitöö teine etapp/ hindamisülesanne: 1. Teenindab kliente/praktilise töö teostamine. 2. Praktilise töö lõpetamine, tagasiside, analüüs, meeskonnatöö õpimapi esitamine, kaitsmine.
<b>Praktilised tööd</b>	Planeerib juhendi alusel peoteeninduse ja catering- teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmustele Praktiline töö- ülesanne mööbli paigutamises ruumis, laudade linutamine ja eelkatted Praktiline töö- ülesanne temaatilise ürituse planeerimisest ja teostamisest rühmatööna Praktiline töö – temaatilise ürituse teostamiseks vajalike vahendite komplekteerimisest ja ladustamisest
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Eelduseks mooduli hinde saamisele on protsessihindena mitteeristavalt hinnatud 2 hindamisülesannet. Mooduli hinde kujunemise aluseks on catering ürituse läbiviimine meeskonnatööna (projektitöö) õpetaja poolt antud juhendi järgi ja etappide kaupa
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	S. Rekkor, Selvelauad Avita, 2000, S. Rekkor jt, Toitlustuse alused, Argo 2014, S. Rekkor jt, Teenindamise kunst, Argo 2013, A. Roosipõld, M.Kotkas, Restoraniteenindus, Argo 2010, M. Kitsnik, Koka ja kelneri erialane eesti keel, Argo 2009, catering-ettevõtete koduleheküljed

## Kehtna Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“

## VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
19	Praktika (suundumus)	8	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid tööplaneerimine ja korraldamine, meeskonna töö ja meeskonnatöö korraldamine, teenindus ja müük, kaupade haldamine ja kõõgitöö juhtimine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib lähtuvalt karjääriplaani oma tööd toitlustusettevõttes ja täidab koostöös köögi meeskonnaga sihipäraselt tööülesandeid ettevõtte tootmisprotsessis		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktika</b>	
8 t	20 t	180 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	<p>EESMÄRGISTAMINE PRAKTIKADOKUMENTATSIOON eesmärkide püstitamine, dokumentide koostamine ja vormistamine, suhtlemine praktikaettevõtetega PRAKTIKA ETTEVÕTE ettevõtte struktuur, juhendaja, ettevõtte sisekorraeeskirjad, töökorraldus, tööohutuse alane instrueerimine TOOTMISTÖÖS OSALEMINE tööülesanded ettevõttes, meeskonnatöö, tootmisprotsessiga seotud tööülesannete täitmine (sh toitute valmistamine ja serveerimine), tööohutus, säästlikkus, hügieeninõuded, ettevõttes kasutatav tootmisalane dokumentatsioon (mise en place, kalkulationikaardid, tehnoloogilised kaardid, roakaardid, tellimuslehed, saatelehed, erinevad tootmistööks vajalikud dokumendid) PROOVITÖÖ sooritamise ja hindamine, tagasisidestamine PRAKTIKA HINDAMINE enesehinnangu koostamine proovitöö teostamisest lähtuvalt, praktikale ja oma tööalasele panusele tervikuna hinnangu andmine, eesmärkide saavutamise analüüs, praktika analüüsi esitamine kaasõppijatele</p>		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Planeerib isiklikud praktika eesmärgid ja eesmärkide saavutamise.	<p>1) Sõnastab isikliku praktika eesmärgi sõltuvalt oma varasematest õpingutest ja karjääriplaanidest.</p> <p>2) Koostab isikliku praktika eesmärgi saavutamist toetavate ettevõtete nimistu.</p> <p>3) Peab valitud ettevõtetega praktika koha saamiseks ja praktikaeesmärkide saavutamiseks läbirääkimisi.</p> <p>4) Koostab nõuetekohase praktikadokumentatsiooni ning vormistab sellesse kuuluvad dokumendid arvestades dokumendivormistuse nõudeid.</p>	<p>EESMÄRGISTAMINE PRAKTIKADOKUMENTATSIOON eesmärkide püstitamine, dokumentide koostamine ja vormistamine, suhtlemine praktikaettevõtetega.</p>	<p>Arutelu, Diskussioon, Ideekaart, Eneseanalüüs</p>	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisev töö – praktika eesmärkide püstitamine, praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isiklikku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid.</p> <p>Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija aktiivse meeskonna liikmena (so osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades</p>	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Praktika eesmärkide püstitamine, praktika dokumentatsiooni koostamine ja vormistamine	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Töötab praktikaettevõttes meeskonna aktiivse liikmena järgides ettevõtte töökorraldust.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Teeb koostööd tootlusteetevõtte meeskonna liikmetega.</li> <li>2) Valmistab ja serveerib ettevõttele omaseid roogi.</li> <li>3) Täidab ettevõtte tootmisprotsessist tulenevalt erinevaid tootlustustöötaja tööülesandeid.</li> <li>4) Kasutab oskuslikult ja säästlikult tööülesannete täitmisega seotud materjale.</li> <li>5) Kasutab tööülesannete täitmisel nende täitmiseks vajalikku teavet.</li> <li>6) Töötab hügieeni- ja tööohutuse nõudeid järgides.</li> <li>7) Vastutab oma tööülesannete täitmise eest.</li> </ol>	<p>PRAKTIKA ETTEVÕTE ettevõtte struktuur, juhendaja, ettevõtte sisekorraeeskirjad, töökorraldus, tööohutuse alane instrueerimine</p> <p>TOOTMISTÖÖS OSALEMINE tööülesanded ettevõttes, meeskonnatöö, tootmisprotsessiga seotud tööülesannete täitmine (sh toitude valmistamine ja serveerimine), tööohutus, säästlikkus, hügieeninõuded, ettevõttes kasutatav tootmisalane dokumentatsioon (mise en place, kalkulatsioonikaardid, tehnoloogilised kaardid, roakaardid, tellimuslehed, saatelehed, erinevad tootmistööks vajalikud dokumendid)</p> <p>PROOVITÖÖ sooritamine ja hindamine, tagasisidestamine</p>	Juhendatud praktiline töö ettevõttes, Praktiline töö, Kogemusõpe	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Proovitöö - tulenevalt ettevõtte tootmisprotsessist	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isiklikku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid.</p> <p>Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija aktiivse meeskonna liikmena (so osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades</p>	
<b>Praktilised tööd</b>	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Annab omapoolse hinnangu proovitööle ja praktikale tervikuna.	1) Annab hinnangu proovitöö tulemustele. 2) Analüüsib proovitöö käiku. 3) Vormistab praktika lõppedes praktikapäeviku andes hinnangu praktika eesmärkide saavutamisele. 4) Annab endale hinnangu lähtudes püstitatud eesmärkide saavutamisest ja proovitöö teostamisest.	PRAKTIKA HINDAMINE enesehinnangu koostamine proovitöö teostamisest lähtuvalt, praktikale ja oma tööalasele panusele tervikuna hinnangu andmine, eesmärkide saavutamise analüüs, praktika analüüsi esitamine kaasõppijatele	Iseseisev töö, Avalik esinemine	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Enesehinnang praktika sooritamisele ja proovitööle, Praktika eesmärkide saavutamise analüüs		<b>Hindamismeetod:</b> Enesehindamine Analüüs		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<p>Sõnastab isikliku praktika eesmärgi sõltuvalt oma varasematest õpingutest ja karjääriplaanidest</p> <p>Koostab isikliku praktika eesmärgi saavutamist toetavate ettevõtete nimistu</p> <p>Peab valitud ettevõtetega praktika koha saamiseks ja praktikaeesmärkide saavutamiseks läbirääkimisi</p> <p>Koostab nõuetekohase praktikadokumentatsiooni ning vormistab sellesse kuuluvad dokumendid arvestades dokumendivormistuse nõudeid</p> <p>Teeb koostööd tootlustusettevõtte meeskonna liikmetega</p> <p>Valmistab ja serveerib ettevõttele omaseid roogi</p> <p>Täidab ettevõtte tootmisprotsessist tulenevalt erinevaid tootlustustöötaja tööülesandeid</p> <p>Kasutab oskuslikult ja säästlikult tööülesannete täitmisega seotud materjale</p> <p>Kasutab tööülesannete täitmisel nende täitmiseks vajalikku teavet</p> <p>Töötab hügieeni- ja tööohutuse nõudeid järgides</p> <p>Vastutab oma tööülesannete täitmise eest</p> <p>Annab hinnangu proovitöö tulemustele</p> <p>Analüüsib proovitöö käiku</p> <p>Vormistab praktika lõppedes praktikapäeviku andes hinnangu praktika eesmärkide saavutamisele</p> <p>Annab endale hinnangu lähtudes püstitatud eesmärkide saavutamisest ja proovitöö teostamisest</p>
<b>Õppemeetod</b>	<p>Arutelu,</p> <p>Diskussioon,</p> <p>Ideekaart,</p> <p>Eneseanalüüs</p> <p>Juhendatud praktiline töö ettevõttes,</p> <p>Praktiline töö,</p> <p>Kogemusõpe</p> <p>Iseseisev töö,</p> <p>Avalik esinemine</p>

<b>Hindamisülesanne</b>	Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktikadokumentatsiooni (isiklik praktika eesmärgi püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) mitmeeristav hindamine Moodul hindamise aluseks on proovitöö tootlustusettevõttes. Proovitöö hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, proovitöö lõpeb kolmepoolse hindamisega – õpilase enesehinnang praktikale ja proovitööle, ettevõtte poolse juhendaja hinnang proovitööle ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang õpilase proovitööle. Kõigi kolme hindamise osapoole hinnangud proovitööle on võrdse osakaaluga.
<b>Hindamismeetod</b>	Iseseisev töö Praktiline töö Enesehindamine
<b>Hindamine</b>	Mitmeeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisva töö koostatud praktikadokumentatsioon kajastab vähemalt kahte isikliku eesmärki, millede saavutus on mõõdetav, õpilane on võimalike praktikaettevõtetega suheldes olnud korrektne (dokumentide vormistamine) ning järginud häid suhtlemistavasid; koostatud praktikapäevik kajastab praktika jooksul sooritatud tööülesannete lühikirjeldusi ja tööülesannete mahtu, lisatud on hinnang tööülesande täitmisele. Praktikapäevi on vormistatud kirjalike tööde vormistamise nõuetele vastavalt, keeleliselt korrektselt, kasutades erialaseid termineid.</p> <p>Proovitöö käigus täidab õppija iseseisvalt talle antud tööülesannet kasutades ettevõttes kasutusel olevat tootmisalast dokumentatsiooni ja rakendab tööülesande täitmisel erialast teavet. Proovitöö käigus tegutseb õppija aktiivse meeskonna liikmena (so osaleb aktiivselt tööplaani koostamisel, tööde teostamisel ning vastutab meeskonnaliikmena töötulemuse saavutamise eest). Õppija tegutseb proovitöö käigus tööohutuse ja hügieeninõudeid järgides, seadmeid, töövahendeid ja materjale säästlikult kasutades</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisva töö eesmärk on praktika eesmärgistamine, eesmärgi saavutamiseks sobiva ettevõtte leidmine, praktikadokumentatsiooni täitmine ja vormistamine. Iseseisva töö käigus püstitab õpilane endale praktikaks vähemalt kaks isikliku eesmärki. Eesmärkide saavutamiseks koostab ta plaani, millises ettevõttes/ettevõtetes ta saaks eesmärgi täita. Võimalike praktikaettevõtetega peab õpilane taasesitamist võimaldavas vormis praktika sooritamiseks läbirääkimisi. Iseseisev töö jätkub praktikapäeviku täitmisega ning praktikapäeviku baasil praktikat kokkuvõtva analüüsi koostamisega. Iseseisev töö esitakse kaasõppijatele auditoorsetes tundides pärast praktika sooritamist.
<b>Praktika</b>	Planeerib isiklikid praktika eesmärgid ja eesmärkide saavutamise Töötab praktikaettevõttes meeskonna aktiivse liikmena järgides ettevõtte töökorraldust Annab omapoolse hinnangu proovitööle ja praktikale tervikuna
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on praktikadokumentatsiooni (isiklik praktika eesmärgi püstitus, suhtlemine praktikaettevõtetega, praktikapäevik koos sisuliste analüüsidega praktika kohta) mitmeeristav hindamine Moodul hindamise aluseks on proovitöö tootlustusettevõttes. Proovitöö hindamiseks jälgib koolipoolne praktikajuhendaja õpilase tööd kokkulepitud ajal ja kokkulepitud aja jooksul praktikaettevõttes, proovitöö lõpeb kolmepoolse hindamisega – õpilase enesehinnang praktikale ja proovitööle, ettevõtte poolse juhendaja hinnang proovitööle ja praktika jooksul sooritatule tervikuna, koolipoolse praktikajuhendaja hinnang õpilase proovitööle. Kõigi kolme hindamise osapoole hinnangud proovitööle on võrdse osakaaluga.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Praktikajuhend Kehtivad praktikat reguleerivad koolis kehtestatud korrad Praktika dokumentatsiooni näidised

KINNITATUD  
Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
20	Fruktodisain	2	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Hügieenikoolitus		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevate köögi-, juur- ja puuviljadest kaunistuste valmistamisel.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
8 t	12 t	32 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	FRUKTODISAINI TÖÖVAHENDID FRUKTODISAINIS KASUTATAVAD TOORAINED/MATERJAL FRUKTODISAINIS KASUTATAVAD TÖÖVÕTTED VALMISTOODETE SÄILITAMINE JA VIIMISTLEMINE		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Valib fruktodisainiks sobivaid köögi-, juur- ja puuvilju ja valib sobivaid töövahendeid fruktodisaini teostamiseks.	1) Selgitab erinevate köögi, juuri ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks. 2) Tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat. 3) Kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid.	FRUKTODISAINI TÖÖVAHENDID	Interaktiivne loeng, Praktiline töö, Õpimapp kui tööde kogu	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Demonstratsioon	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö
---	--

<b>Lävend</b>
---------------

Lävendi kriteeriumid hindamisülesannetele • Praktilise ülesande lahendamine o õpilase saab enda poolt organiseeritud töökohal ergonoomiliselt ja sujuvalt töötada o õpilane järgib töötamisel hügieenireegleid
---



- o õpilane kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid
  - o õpilane valib praktilise töö sooritamiseks sobivad viljad/materjalid
  - o õpilane viimistleb oma praktilise töö tulemuse nõuetekohaselt
  - o õpilane esitleb oma praktilise töö tulemust kompositsiooni reeglite kohaselt
  - Õpimapp parimatest töödest
  - o Sisaldab vähemalt kolme õpilase poolt paremini õnnestunuks loetud harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust (fotona, slaidina vmt)
  - o Lisatud analüüsides on kirjeldatud nende kasutatavust erinevates erialastes situatsioonides (st kus saaks sarnast kompositsiooni rakendada)
  - Iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud, jäädvustatud kompositsioon
  - o Kompositsioonis kasutatud viljad ja kaunistatav toode sobivad omavahel
  - o Kompositsioonis on rakendatud kompositsioonireegleid
- Kompositsiooni loomisel on rakendatud vähemalt xxx tundides õpitud töövõtteid

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Oskab valmistada puu- ja köögiviljadest kaunistusi ja kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel.	1) Kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele. 2) Valmistab ette töökoha. 3) Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni. 4) Esitleb valmis-kompositsiooni. 5) Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid.	FRUKTODISAINIS KASUTATAVAD TOORAINED/MATERJAL FRUKTODISAINIS KASUTATAVAD TÖÖVÕTTED VALMISTOODETE SÄILITAMINE JA VIIMISTLEMINE	Interaktiivne loeng, Praktiline töö, Õpimapp kui tööde kogumik	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Demonstratsioon; Õpimapp, sh iseseisva töö kompositsiooni planeerimisest ja teostamisest			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
<b>Lävend</b>				
Läveni kriteeriumid hindamisülesannetele <ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktilise ülesande lahendamine</li> <li>o õpilane saab enda poolt organiseeritud töökohal ergonoomiliselt ja sujuvalt töötada</li> <li>o õpilane järgib töötamisel hügieenireegleid</li> <li>o õpilane kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid</li> <li>o õpilane valib praktilise töö sooritamiseks sobivad viljad/materjalid</li> <li>o õpilane viimistleb oma praktilise töö tulemuse nõuetekohaselt</li> <li>o õpilane esitleb oma praktilise töö tulemust kompositsiooni reeglite kohaselt</li> <li>• Õpimapp parimatest töödest</li> <li>o Sisaldab vähemalt kolme õpilase poolt paremini õnnestunuks loetud harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust (fotona, slaidina vmt)</li> <li>o Lisatud analüüsides on kirjeldatud nende kasutatavust erinevates erialastes situatsioonides (st kus saaks sarnast kompositsiooni rakendada)</li> <li>• Iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud, jäädvustatud kompositsioon</li> <li>o Kompositsioonis kasutatud viljad ja kaunistatav toode sobivad omavahel</li> <li>o Kompositsioonis on rakendatud kompositsioonireegleid</li> </ul> Kompositsiooni loomisel on rakendatud vähemalt xxx tundides õpitud töövõtteid				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Iseseisvaks tööks on vastavalt iseseisva töö juhendis toodud kriteeriumitele vastava kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine. Iseseisva töö eesmärk on kinnistada teema raames omandatud teadmisi ja oskusi ning nende loominguks kasutamine				

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<p>Selgitab erinevate köögi, juuri ja puuviljade sobivust fruktodisaini komponentide valmistamiseks</p> <p>Tunneb fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat</p> <p>Kasutab ohutult ja eesmärgipäraselt fruktodisaini töövahendeid</p> <p>Kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele</p> <p>Kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele</p> <p>Valmistab ette töökohta</p> <p>Teostab (lõikab) planeeritud kompositsiooni</p> <p>Esitleb valmis-kompositsiooni</p> <p>Jälgib töötamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid</p>
<b>Õppemeetod</b>	<p>Interaktiivne loeng,</p> <p>Praktiline töö,</p> <p>Õpimapp kui tööde kogu</p> <p>Interaktiivne loeng,</p> <p>Praktiline töö,</p> <p>Õpimapp kui tööde kogu</p>
<b>Hindamisülesanne</b>	<p>Hindamise eelduseks on osalemine vähemalt pooltes kontakttundides</p> <p>Hindamine on mitteeristav</p> <p>Hinnatakse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktilise ülesande lahendamine</li> <li>• Õpimapp (parimatest) töödest</li> </ul> <p>o Sh iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud, jäädvustatud kompositsioon</p> <p>Hindamismeetodite tulemused on võrdse osakaaluga, moodul hinnatakse mitte-eristavalt</p> <p>Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Hindamiseks on vaja sooritada lävenditasemel kõik kirjeldatud hindamisülesanded</p>
<b>Hindamismeetod</b>	<p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Õpimapp/portfoolio</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Lävendi kriteeriumid hindamisülesannetele</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktilise ülesande lahendamine</li> <li>o õpilase saab enda poolt organiseeritud töökohal ergonoomiliselt ja sujuvalt töötada</li> <li>o õpilane järgib töötamisel hügieenireegleid</li> <li>o õpilane kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid</li> <li>o õpilane valib praktilise töö sooritamiseks sobivad viljad/materjalid</li> <li>o õpilane viimistleb oma praktilise töö tulemuse nõuetekohaselt</li> <li>o õpilane esitleb oma praktilise töö tulemust kompositsiooni reeglite kohaselt</li> <li>• Õpimapp parimatest töödest</li> <li>o Sisaldab vähemalt kolme õpilase poolt paremini õnnestunuks loetud harjutusülesandena valminud kompositsiooni jäädvustust (fotona, slaidina vmt)</li> <li>o Lisatud analüüsides on kirjeldatud nende kasutatavust erinevates erialastes situatsioonides (st kus saaks sarnast kompositsiooni rakendada)</li> <li>• Iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud, jäädvustatud kompositsioon</li> <li>o Kompositsioonis kasutatud viljad ja kaunistatav toode sobivad omavahel</li> </ul>	

o Kompositsioonis on rakendatud kompositsioonireegleid  
Kompositsiooni loomisel on rakendatud vähemalt xxx tundides õpitud töövõtet

<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisvaks tööks on vastavalt iseseisva töö juhendis toodud kriteeriumitele vastava kompositsiooni kavandamine, teostamine, viimistlemine, esitlemine ja jäädvustamine. Iseseisva töö eesmärk on kinnistada teema raames omandatud teadmisi ja oskusi ning nende loominguks kasutamine
<b>Praktilised tööd</b>	Oskab valmistada puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutada kompositsioonivõtteid fruktokaunistuste valmistamisel.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Hinnatakse: • Praktilise ülesande lahendamine • Õpimapp (parimatest) töödest o Sh iseseisva tööna lõplikult viimistletud, esitletud, jäädvustatud kompositsioon  Hindamismeetodite tulemused on võrdse osakaaluga, moodul hinnatakse mitte-eristavalt Moodul hinnatakse mitteeristavalt. Hindamiseks on vaja sooritada lävenditasemel kõik kirjeldatud hindamisülesanded
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Biller, R. Garneerimine 1997 Mishina, A.V. Karving, master-klass Moskva 2010 Õppevideo – Carving Kužnetsova, M. Buketõ iz ovošei Moskva Lynch, F.T. Garnishing New York 1987 Õpetaja jaotmaterjal

KINNITATUD  
Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
21	Joogiõpetus	2	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Teeninduse alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab süvendatud teadmised toitlustusettevõttes serveeritavate erinevate mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide ajaloo, liigitusest, koostisest, valmistamisest ja serveerimisest		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
24 t	8 t	20 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	JOOKIDE LIIGITUS alkoholivabad ja alkohoolsed joogid, jookide päritolu, valmistamisel kasutatava toorained, valmistamise tehnoloogia, JOOGIKAARDI KOOSTAMISE PÕHIMÕTTED JOOKIDE SERVEERIMINE kasutatavad serveerimisklaasid, nende valiku põhimõtted, jookide sobivus toiduga, jookide säilitamistingimused toitlustusettevõttes JOOKIDE SERVEERIMISE PRAKTILINE TÖÖ klienditeeninduse põhimõtted, jookide soovitamise, erinevatele jookidele sobivad lisandid, erinevate jookide serveerimine		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
1) Liigitab toitlustusettevõttes pakutavaid jooke ning kirjeldab jookide valmistamist.	1) Kirjeldab kliendi poolt soovitud joogi omadusi. 2) Annab üldsõnalisi seletusi soovitud joogi päritolu, ajaloo ning valmistamise tehnoloogia kohta. 3) Oskab soovitada erinevate roogade juurde pakutavaid jooke vastavalt jookide liigitusele.	JOOKIDE LIIGITUS alkoholivabad ja alkohoolsed joogid, jookide päritolu, valmistamisel kasutatava toorained, valmistamise tehnoloogia, JOOGIKAARDI KOOSTAMISE PÕHIMÕTTED	Iseseisev töö, Esitus, Ettekanne, Töö infoallikatega, Jookide süstematiseerimine	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Iseseisev töö koos kaasõpilastele esitatava esitlusega intervjuu (praktilise harjutusülesande lisana)

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö

**Lävend**

Iseseisev töö:

Iseseisev töö on teemakohane  
 Iseseisvas töös on kirjeldatud joogi päritolu, viidatud peamistele koostisainetele ning kirjeldatud üldjoontes joogi valmistamise protsessi  
 Iseseisev töö on vormistatud nõuetekohaselt ning selle põhjal on koostatud esitlus, mis vastab esitlusele esitatavatel nõuetele  
 Iseseisva töö põhjal koostatud esitlus on kaasõppijatele ettekantud ning õppija oskab vastata teema piires täiendavatele küsimustele  
 Iseseisva töö koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt ning korrektseid valdkondlikke termineid  
 Iseseisva töö koostamisel on tuginetud vähemalt kolmele erinevale infoallikale, millest üks ei ole veebipõhine ja vähemalt üks on võõrkeelne.  
 Praktiline situatsioon ülesanne – klienditeenindus-situatsiooni lahendamine:  
 Õppija kasutab kogu situatsiooni lahendamise jooksul klienditeeninduse põhimõtteid

**Iseseisvad tööd**

Töö koos kaasõpilastele esitatava esitlusega intervjuu (praktilise harjutusülesande lisana)

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Kirjeldab jookide serveerimistingimusi ja –põhimõtteid.	1) Nimetab erinevate jookide serveerimisel kasutatavaid serveerimistemperatuure. 2) Valib erinevate jookide serveerimiseks etteantud valikust sobiva klaasi. 3) Kirjeldab erinevate jookide serveerimisel järgitavaid põhimõtteid.	JOOKIDE SERVEERIMINE kasutatavad serveerimisklaasid, nende valiku põhimõtted, jookide sobivus toiduga, jookide säilitamistingimused tootlustusettevõttes	Iseseisev töö, Esitlused, Arutelud, Harjutusülesanded sobilike serveerimisvahendite valimisest	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Iseseisev töö koos kaasõpilastele esitatava esitlusega intervjuu (praktilise harjutusülesande lisana)

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö

**Lävend**

Iseseisev töö:  
 Iseseisev töö on teemakohane  
 Iseseisvas töös on kirjeldatud joogi päritolu, viidatud peamistele koostisainetele ning kirjeldatud üldjoontes joogi valmistamise protsessi  
 Iseseisev töö on vormistatud nõuetekohaselt ning selle põhjal on koostatud esitlus, mis vastab esitlusele esitatavatel nõuetele  
 Iseseisva töö põhjal koostatud esitlus on kaasõppijatele ettekantud ning õppija oskab vastata teema piires täiendavatele küsimustele  
 Iseseisva töö koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt ning korrektseid valdkondlikke termineid  
 Iseseisva töö koostamisel on tuginetud vähemalt kolmele erinevale infoallikale, millest üks ei ole veebipõhine ja vähemalt üks on võõrkeelne.  
 Praktiline situatsioon ülesanne – klienditeenindus-situatsiooni lahendamine:  
 Õppija kasutab kogu situatsiooni lahendamise jooksul klienditeeninduse põhimõtteid

**Iseseisvad tööd**

Töö koos kaasõpilastele esitatava esitlusega intervjuu (praktilise harjutusülesande lisana)

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Serveerib erinevaid mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke	1) Serveerib etteantud joogi sellele sobivas anumas ning sobivate lisanditega sobival	JOOKIDE SERVEERIMISE PRAKTILINE TÖÖ klienditeeninduse põhimõtted, jookide soovimine, erinevatele jookidele sobivad lisandid, erinevate jookide	Harjutusülesanded, Arutelu,	Mitteeristav

vastavalt nende serverimistingimustele.	serverimistemperatuuril.	serverimine	Ideekaardid	
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiline situatsioonülesanne klienditeenindus-situatsiooni lahendamiseks			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
<p>Iseseisev töö:  Iseseisev töö on teemakohane  Iseseisvas töös on kirjeldatud joogi päritolu, viidatud peamistele koostisainetele ning kirjeldatud üldjoontes joogi valmistamise protsessi  Iseseisev töö on vormistatud nõuetekohaselt ning selle põhjal on koostatud esitlus, mis vastab esitlusele esitatavatel nõuetel  Iseseisva töö põhjal koostatud esitlus on kaasõppijatele ettekantud ning õppija oskab vastata teema piires täiendavatele küsimustele  Iseseisva töö koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt ning korrektseid valdkondlikke termineid  Iseseisva töö koostamisel on tuginetud vähemalt kolmele erinevale infoallikale, millest üks ei ole veebipõhine ja vähemalt üks on võõrkeelne.  Praktiline situatsioon ülesanne – klienditeenindus-situatsiooni lahendamine:  Õppija kasutab kogu situatsiooni lahendamise jooksul klienditeeninduse põhimõtteid</p>				
<b>Praktilised tööd</b>				
Praktiline situatsioonülesanne klienditeenindus-situatsiooni lahendamiseks				

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	Kirjeldab kliendi poolt soovitud joogi omadusi Annab üldsõnalisi seletusi soovitud joogi päritolu, ajaloo ning valmistamise tehnoloogia kohta Oskab soovitada erinevate roogade juurde pakutavaid jooke vastavalt jookide liigitusele Nimetab erinevate jookide serverimisel kasutatavaid serverimistemperatuure Valib erinevate jookide serverimiseks etteantud valikust sobiva klaasi Kirjeldab erinevate jookide serverimisel järgitavaid põhimõtteid Serverib etteantud joogi sellele sobivas anumast ning sobivate lisanditega sobival serverimistemperatuuril
<b>Õppemeetod</b>	Iseseisev töö, Esitlus, Ettekanne, Töö infoallikatega, Jookide süstematiseerimine Iseseisev töö, Esitlused, Arutelud, Harjutusülesanded sobilike serverimisvahendite valimisest Harjutusülesanded, Arutelu, Ideekaardid
<b>Hindamisülesanne</b>	Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö sooritamine ning kaasõppijatele esitamine ja praktilise situatsioonülesande lahendamine. Praktiline situatsioonülesanne seisneb kliendi soovidele vastava joogi pakkumises, tutvustamises ning serverimise demonstreerimises. Iseseisev töö esitatakse vastavalt teemade käsitlemisele õpetaja poolt etteantud ajaks. Praktiline situatsioonülesanne lahendatakse mooduli viimastes praktilise töö tundides
<b>Hindamismeetod</b>	Iseseisev töö

	Praktiline töö Intervjuu
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Iseseisev töö:</p> <p>Iseseisev töö on teemakohane</p> <p>Iseseisvas töös on kirjeldatud joogi päritolu, viidatud peamistele koostisainetele ning kirjeldatud üldjoontes joogi valmistamise protsessi</p> <p>Iseseisev töö on vormistatud nõuetekohaselt ning selle põhjal on koostatud esitlus, mis vastab esitlusele esitatavatel nõuetele</p> <p>Iseseisva töö põhjal koostatud esitlus on kaasõppijatele ettekantud ning õppija oskab vastata teema piires täiendavatele küsimustele</p> <p>Iseseisva töö koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt ning korrektseid valdkondlikke termineid</p> <p>Iseseisva töö koostamisel on tuginetud vähemalt kolmele erinevale infoallikale, millest üks ei ole veebipõhine ja vähemalt üks on võõrkeelne.</p> <p>Praktiline situatsioon ülesanne – klienditeenindus-situatsiooni lahendamine:</p> <p>Õppija kasutab kogu situatsiooni lahendamise jooksul klienditeeninduse põhimõtteid</p> <p>Õppija selgitab välja kliendi joogisoovi, pakub sellele vähemalt kahte alternatiivset lahendust</p> <p>Õppija iseloomustab pakutavaid jooke (kahte alternatiivset lahendust) ning vastab kliendi täpsustavatele küsimustele joogi päritolu ja valmistamise kohta</p> <p>Õppija serveerib kliendi valitud joogi järgides valitud joogi serveerimisele esitatavaid nõudeid ning toiduohutusest ja tööohutusest tulenevaid nõudeid.</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisva töö eesmärk on uurida põhjalikumalt tootlustegevõttes pakutava joogi päritolu, koostist, valmistamise tehnoloogiat, serveerimist ning uuringu tulemus kantakse auditoorses tunnis kaasõpilastele ette. Iseseisva töö teemadena käsitletavate jookide loetelu, so iseseisva töö teemad pakub välja õpetaja.
<b>Praktilised tööd</b>	Praktiline situatsioonülesanne klienditeenindus-situatsiooni lahendamisest
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamise aluseks on iseseisva töö sooritamine ning kaasõppijatele esitamine ja praktilise situatsioonülesande lahendamine. Praktiline situatsioonülesanne seisneb kliendi soovidele vastava joogi pakkumises, tutvustamises ning serveerimise demonstreerimises. Iseseisev töö esitatakse vastavalt teemade käsitlemisele õpetaja poolt etteantud ajaks. Praktiline situatsioonülesanne lahendatakse mooduli viimastes praktilise töö tundides
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Stuart Walton/Norma Miller - Spirits & Liqueurs Maie Kotkas/Anne Roosipõld - Restoranteenindus Teenindamise kunst Tiger - The dictionary of DRINK

KINNITATUD  
Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

## Kehtna Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“

## VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
22	Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	3	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Toiduvalmistamise alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on vajalikud teoreetilised ja praktilised oskused pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks ja nende rakendamiseks toiduvalmistamisel		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
30 t	8 t	40 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	TOORAINED pagari- ja kondiitritoodete valmistamisel kasutatavad toorained; pagari- ja kondiitritoodete kaunistamisel kasutatavad pooltooted PÕHITAIGNAD JA KREEMID NING LISANDID põhitaignate valmistamise tehnoloogiad, kasutamisevõimalused, põhitaignate valmistamine pärimi-, biskviit-, keedu-, besee-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted neist; lihtsamad kreemid ja glasuurid; toodete kaunistused šokolaadist ja martsipanist/suhkrumassist		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid.	1) Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele. 2) Iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamiseomaduste järgi. 3) Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure	TOORAINED pagari- ja kondiitritoodete valmistamisel kasutatavad toorained; pagari- ja kondiitritoodete kaunistamisel kasutatavad pooltooted	Kõitev loeng, Probleemülesande lahendamine, Diskussioon	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Teoreetiliste teadmiste kontroll/intervjuu			<b>Hindamismeetod:</b> Intervjuu	
<b>Lävend</b>				

Valmistatud toode on tootegrupile ja kasutatud taigale, kaunistustele omaste tunnustega ja maitsega, presenteerimisel esteetilise välimusega



Toote valmistamisel on kasutatud taiginate valmistamisel kasutatavaid põhitehnoloogiaid  
 Toote valmistamisel ja presenteerimisel on järgitud toiduhügieeninõudeid  
 Toote valmistamiseks kasutatud tooraineid on iseloomustatud, nende säilitustingimusi on kirjeldatud, kasutusvaldkondi loetletud.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid.	<p>1) Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiaid ja kasutamise võimalusi.</p> <p>2) Iseloomustab peamisi köögis valmistatavaid taiginaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja nende kasutusvõimalusi toitlustusettevõtte menüü rikastamisel.</p> <p>3) Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel põhitaiginaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, mure-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) kasutades asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid ning järgides toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid.</p> <p>4) Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure.</p> <p>5) Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi.</p> <p>6) Serveerib valmistatud tooted vastavalt toote kasutamisele.</p>	PÕHITAIGNAD JA KREEMID NING LISANDID põhitaiginate valmistamise tehnoloogiad, kasutamisevõimalused, põhitaiginate valmistamine pärimi-, biskviit-, keedu-, bese-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted neist; lihtsamad kreemid ja glasuurid; toodete kaunistused šokolaadist ja martsipanist/suhkrumassist	Praktilised tööd	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Intervjuu Praktiline töö Iseseisev töö		<b>Hindamismeetod:</b> Intervjuu Praktiline töö Iseseisev töö		
<b>Lävend</b>				
Valmistatud toode on tootegrupile ja kasutatud taigale, kaunistustele omaste tunnustega ja maitsega, presenteerimisel esteetilise välimusega Toote valmistamisel on kasutatud taiginate valmistamisel kasutatavaid põhitehnoloogiaid Toote valmistamisel ja presenteerimisel on järgitud toiduhügieeninõudeid Toote valmistamiseks kasutatud tooraineid on iseloomustatud, nende säilitustingimusi on kirjeldatud, kasutusvaldkondi loetletud.				

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<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 kasutamiseomaduste järgi</p> <p>Iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure</p> <p>Kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiaid ja kasutamise võimalusi</p> <p>Iseloomustab peamisi köögis valmistatavaid taiginaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja nende kasutusvõimalusi toitlustusettevõtte menüü rikastamisel</p> <p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel põhitaiginaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, mure-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) kasutades asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid ning järgides toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid</p>
-----------------------------	--

	<p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure</p> <p>Valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi</p> <p>Serveerib valmistatud tooted vastavalt toote kasutamisele</p>
<b>Õppemeetod</b>	<p>Kõitev loeng,</p> <p>Probleemülesande lahendamine,</p> <p>Diskussioon</p> <p>Praktilised tööd</p>
<b>Hindamisülesanne</b>	<p>Hindamise eelduseks on osalemine vähemalt pooltes praktilise töö tundides.</p> <p>Hindamine on mitteeristav</p> <p>Mooduli hinne kujuneb moodulihindamisülesande sooritamisest ning iseseisvast tööst. Mooduli hindamisülesanne lahendatakse mooduli viimases praktilises tunnis ning sellele eelnevalt peab õpilane olema esitanud iseseisva töö.</p> <p>Mooduli hindamisülesandeks on tehnoloogilise kaardi järgi toote valmistamine, kaunistamine ja presenteerimine. Demonstratsiooni käigus vastab õpilane küsimustele, mis puudutavad valmistatava toote valmistamiseks kasutatavaid tooraineid ning analoogseid tooteid.</p>
<b>Hindamismeetod</b>	<p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Test</p> <p>Intervjuu</p>
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
<p>Valmistatud toode on tootegrupile ja kasutatud taigale, kaunistustele omaste tunnustega ja maitsega, presenteerimisel esteetilise välimusega</p> <p>Toote valmistamisel on kasutatud taigate valmistamisel kasutatavaid põhitehnoloogiasid</p> <p>Toote valmistamisel ja presenteerimisel on järgitud toiduhügieeninõudeid</p> <p>Toote valmistamiseks kasutatud tooraineid on iseloomustatud, nende säilitustingimusi on kirjeldatud, kasutusvaldkondi loetletud</p>	
<b>Iseseisev töö</b>	<p>Ideekaart pagari- ja kondiitritoode kasutamisel toitlustusettevõtte menüüde rikastamisel. Iseseisva töö eesmärgiks on välja selgitada toitlustusettevõtte menüü erinevad roagrupid, mida võiks parendada sellele pagari- või kondiitritooteid lisades, mille serveerimisel võiks kasutada pagari- ja kondiitritooteid.</p>
<b>Praktilised tööd</b>	Valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Hindamise eelduseks on osalemine vähemalt pooltes praktilise töö tundides.</p> <p>Hindamine on mitteeristav</p> <p>Mooduli hinne kujuneb moodulihindamisülesande sooritamisest ning iseseisvast tööst. Mooduli hindamisülesanne lahendatakse mooduli viimases praktilises tunnis ning sellele eelnevalt peab õpilane olema esitanud iseseisva töö.</p> <p>Mooduli hindamisülesandeks on tehnoloogilise kaardi järgi toote valmistamine, kaunistamine ja presenteerimine. Demonstratsiooni käigus vastab õpilane küsimustele, mis puudutavad valmistatava toote valmistamiseks kasutatavaid tooraineid ning analoogseid tooteid.</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Programmi "Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013" raames välja antud õppematerjalid):</p> <p>Pagariõppe põhikursus <a href="http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagariõppe-pohikursus.innove.ee/</a></p> <p>Kondiitri tehnoloogia <a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Kondiitri_tehnoloogia.pdf</a></p> <p>Rekkor, S. jt. "Kulinaaria" Tallinn: Argo, 2013</p> <p>Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I.; Animägi, L.; Muuga, Ö.; "Praktiline kulinaaria" Tallinn: Argo, 2013</p> <p>Kiisman, E; Piirman, M „ Küpsetuskunst“, Tartu: Atlex 2005</p>

KINNITATUD  
Direktori 26.08.2014 käskkirjaga nr 1

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Koka õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud, kellel on koka erialaseks tööks sobivad hoiakud, suhtumine ja tervislik seisund.		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
23	Etikett	2	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija järgib oma käitumises üldlevinud hea tava käitumisnorme, oskab erinevates olukordades väärikalt käituda.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>		
26 t	26 t		
<b>Teemad ja alateemad</b>	ÜLDETIKETT tervitamine, esitlemine VÄLISED JA SISEMISED MÕJUTUSVAHENDID visiitkaart, kirjad, kutsed, suhtlemine, suhtlemise etapid KÄITUMINE AVALIKUS KOHAS teater, kino, kirik, hotell LAUAETIKETT korraldamine, käitumine lauas, menüü kujundus, lauakujundus RÕIVASTUS meeste rõivastus, naiste rõivastus, ametirõivastus SOENG JA JUMESTUS		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
1) Teadvustab üldetiketi norme.	1) Hindab ja analüüsib üldiseid käitumisnorme. 2) Oskab avalikus ruumis käituda.	ÜLDETIKETT tervitamine, esitlemine VÄLISED JA SISEMISED MÕJUTUSVAHENDID visiitkaart, kirjad, kutsed, suhtlemine, suhtlemise etapid KÄITUMINE AVALIKUS KOHAS teater, kino, kirik, hotell	Vaatlus, Demonstratsioon	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Analüüs, Harjutusülesanne			<b>Hindamismeetod:</b> Analüüs Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Analüüsib oma käitumist erinevates olukordades ja situatsioonides oma tavapäraste käitumismudelite põhjal Annab hinnangu oma teadmistele ja käitumisele vastuvõttudega seotud teemadel Planeerib oma riietumisstiili vastavalt etteantud olukorrale				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) On teadlik vastuvõttude eripäradest ja tunneb lauaetiketti.	1) Valmistab ette vastuvõtu ja laua kujunduse vastavalt etteantud teemale.	LAUAETIKETT korraldamine, käitumine lauas, menüü kujundus, lauakujundus	Vaatlus, Näitlikustamine, Analüüs	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Suuline esitus, Iseseisev töö		<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Iseseisev töö		
<b>Lävend</b>				
Analüüsib oma käitumist erinevates olukordades ja situatsioonides oma tavapärase käitumismudelite põhjal Annab hinnangu oma teadmiste ja käitumisele vastuvõttudega seotud teemadel Planeerib oma riietumisstiili vastavalt etteantud olukorrale				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Iseseisva töö sisuks on sagedasemad käitumisvead igapäevaelus. Iseseisev töö seisneb avalikes kohtades inimeste käitumise jälgimises ning vaatlemises ja märgatud käitumisvigade kirjeldamises.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Õppija oskab teha stiilseid valikuid riietumisel.	1) On teadlik oma figuuri eripäradest. 2) Valib sobivad riietuse vastavalt olukorrale.	RÕIVASTUS meeste rõivastus, naiste rõivastus, ametirõivastus SOENG JA JUMESTUS	Näitlikustamine, Vaatlus	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Eneseanalüüs				
<b>Lävend</b>				
Analüüsib oma käitumist erinevates olukordades ja situatsioonides oma tavapärase käitumismudelite põhjal Annab hinnangu oma teadmiste ja käitumisele vastuvõttudega seotud teemadel Planeerib oma riietumisstiili vastavalt etteantud olukorrale				

<b>Hindamiskriteeriumid</b>	Hindab ja analüüsib üldiseid käitumisnorme Oskab avalikus ruumis käituda Valmistab ette vastuvõtu ja laua kujunduse vastavalt etteantud teemale On teadlik oma figuuri eripäradest Valib sobivad riietuse vastavalt olukorrale
<b>Õppemeetod</b>	Vaatlus, Demonstratsioon Vaatlus, Näitlikustamine, Analüüs Näitlikustamine,

	Vaatlus
<b>Hindamisülesanne</b>	Hindamise eelduseks on iseseisva töö sooritamine ja esitamine. Hindamine on mitteeristav Mooduli hinne kujuneb eneseanalüüsist etiketi normide järgijana ja olukorrale sobiva käitujana
<b>Hindamismeetod</b>	Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Analüüs Ettekanne/esitus
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav
<b>Lävend</b>	
Analüüsib oma käitumist erinevates olukordades ja situatsioonides oma tavapäraste käitumismudelite põhjal Annab hinnangu oma teadmistele ja käitumisele vastuvõttudega seotud teemadel Planeerib oma riietumisstiili vastavalt etteantud olukorrale	
<b>Iseseisev töö</b>	Iseseisva töö sisuks on sagedasemad käitumisvead igapäevaelus. Iseseisev töö seisneb avalikes kohtades inimeste käitumise jälgimises ning vaatlemises ja märgatud käitumisvigade kirjeldamises.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Hindamise eelduseks on iseseisva töö sooritamine ja esitamine. Hindamine on mitteeristav Mooduli hinne kujuneb eneseanalüüsist etiketi normide järgijana ja olukorrale sobiva käitujana
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Tšatšua, T. Lukas, M. Etikett töö ja kodus 2008 Lewis, R.D. Kultuuridevahelised erinevused 1997 Kallas, M. Käitumise kuldvara 2002