

KEHTNA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
<b>Õppekava nimetus</b>		Toitlustuskorraldus				
		Catering Management				
		Управление Кейтеринг				
<b>Õppekava kood EHS-es</b>		134810				
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> 60 EKAP						
<b>Õppekava koostamise alus:</b> Kutsestandard: meisterkokk, tase 5, kehtib kuni 23.05.2017, kinnitatud Teeninduse Kutseõukogu otsusega nr. 8 24.05.2012						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> Õppija: <ul style="list-style-type: none"> <li>hindab ja analüüsib oma teadmiste taset, määrab kindlaks toitlustus – ja majutusteeninduse valdkonna koolitusvajaduse enesetäiendamiseks, õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt ning motiveerib meeskonda end täiendama;</li> <li>väärtustab toitlustus- ja majutustevõttes erialaseid kutseoskusi, rakendades kutseala põhimõtteid, tehnoloogiaid loovalt nii tavalistes kui ka uudsetes töösituatsioonides;</li> <li>valib ja kasutab iseseisvalt tööülesannete täitmiseks selleks sobivaid töö- ja problemlahendusmeetodeid ning vastutab oma tööülesannete täitmise eest;</li> <li>hindab adekvaatselt oma tööd ning teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks ja juhendab kaastöötajaid muutuvates situatsioonides;</li> <li>kasutab toitlustuse ja teeninduse alaseid arvutirakendusi ning interneti võimalusi, suhtub kriitiliselt saadaoleva teabe usaldusväärsusse, rakendab infotehnoloogilisi vahendeid teabe loomiseks ja esitamiseks;</li> <li>planeerib, korraldab ja juhendab toitlustust ja majutust pakkuvas ettevõttes köögitööd, klienditeenindust ja müügiprotsessi.</li> </ul>						
<b>Õppekava rakendamine:</b> Stationsaarne ja mittestationsaarne õpe. Toitlustus- või majutustevõtte töötaja, kellel on eelnev erialane töökogemus või on omandanud toitlustus- ja majutusteeninduse 4 taseme eriala.						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> keskharidus, väikese ja keskmise suurusega toitlustus- ja majutustevõtte töötaja, kes on omandanud toitlustus- ja majutusteeninduse 4 taseme eriala või saanud erialase töökogemuse, mis on tõendatud VÕTA protsessis eneseanalüüsiga.						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</b> Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on tõendanud toitlustuskorralduse eriala õppekavas toodud õpiväljundite saavutamise ja sooritanud erialaliste õpingute lõpetamiseks vajalikud tööd. Õpingute lõpus demonstreerib õppija praktilisi oskusi – juhib ja koordineerib erinevate struktuuriüksuste vahelist koostööd, hindab meeskonnaliikmete sh iseenda töötulemusi ja annab tagasisidet, planeerib parendustegevused, lähtudes erinevate osapoolte analüüsist ja tagasisidest.						
<b>Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Meisterkokk, tase 5						
<b>Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Puuduvad.						
<b>Osakvalifikatsioonid:</b> Puuduvad						
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</b> Kooli lõputunnistus koos hinnetelehega.						
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (50 EKAP)</b>						
<i>Nimetus</i>		<i>Maht</i>		<i>Õpiväljundid</i>		
Karjääriplaneerimine ja ettevõtlus		4,5 EKAP		mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas tegutsemisel		

käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

Toitlustamine	19 EKAP	selgitab erinevate toiduainete päritolu, toitainelise koostise ja nende tähtsuse inimese tervisele jälgib õige ja ajakohase köögitehnika ja tehnoloogia kasutamist koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte äriideele ning kliendi soovidele ja vajadustele. Koostab erinevate ja erilisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab menüü toiteväärtuse ja annab hinnangu sellele ning tasakaalustab menüü korraldab ja juhendab toiduvalmistamist, juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist ja kasutades tavapäraseid ning uuenduslikke tehnoloogiaid. Planeerib ja korraldab köögitööd meeskonnas, lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest viib läbi ettevõttes töökaitse-, tööohutus- ja hügieenialast koolitust
Toitlustusteenuste korraldus	16,5 EKAP	kasutab piduliku sündmuse toitlustamisel toitute ja jookide serveerimisel eritehnikaid planeerib, korraldab ja juhendab pidulikku sündmust vastavalt kliendi soovile ja sündmusele, järgides etiketi- ja protokollireegleid koostab hinnapakumisi pidulike sündmuste korraldamiseks, järgides korrektseid asjaajamisreegleid mõistab erinevate jookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi tutvustades kliendile jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele
Praktika	10 EKAP	koostab menüü- ja hinnapakumise, kalkulatsiooni ja tehnoloogilisi kaarte ning planeerib, korraldab ja juhendab toitlustust pakkuva ettevõtte köögitööd, lähtudes seadusandlike aktide nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast planeerib, korraldab ja juhendab meeskonda lähtuvalt tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest korraldab ja juhib klientide teenindamise protsessi, järgides teenindamise põhitehnikaid ja kliendikeskse teenindamise põhimõtteid

Põhiõpingute moodulid:

Moodul 1. Karjääri planeerimine ja ettevõtlus - 4,5 EKAP

1. Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis.
2. Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist.
3. Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas.
4. Kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas tegutsemisel..
5. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.

Moodul 2. Toitlustamine - 19 EKAP

1. Selgitab erinevate toiduainete päritolu, toitainelise koostise ja nende tähtsuse inimese tervisele.
2. Koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte äriideele ning klientide erinevatele toitumisvajadustele ja soovidele.
3. Planeerib ja korraldab köögitööd meeskonnas, lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest.
4. Jälgib õige ja ajakohase köögitehnika ja tehnoloogia kasutamist.
5. Korraldab ja juhendab toiduvalmistamist, juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist ja kasutades tavapäraseid ning uuenduslikke tehnoloogiaid.
6. Viib läbi ettevõttes töökaitsealast, tööohutus- ja hügieenialast koolitust.

Moodul 3. Toitlustusteenuste korraldus - 16,5 EKAP

1. Kasutab pidulike sündmuse toitlustamisel toitute serveerimise eritehnikaid.
2. Planeerib, korraldab ja juhendab pidulikku sündmust vastavalt kliendi soovile ja sündmusele, järgides etiketi- ja protokollireegleid.
3. Koostab hinnapakumisi pidulike sündmuste korraldamiseks, järgides korrektseid asjaajamisreegleid.
4. Kasutab pidulike sündmuse toitlustamisel toitute ja jookide serveerimisel eritehnikaid.

Moodul 4. Praktika - 10 EKAP

1. Planeerib ja juhendab toitlustusettevõtte köögitööd, lähtudes seadusandlike aktide nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast.
2. Planeerib, korraldab ja juhendab meeskonnatööd toiduvalmistamisel.
3. Korraldab ja juhendab klientide teenindusprotsessi, järgides serveerimise ja teenindamise põhitehnikaid ja kliendikeskse teenindamise põhimõtteid.

Valikõpingud ja nende valimise võimalused - 10 EKAP

Turunduse alused – 2 EKAP

Kultuuridevahelised erinevused - 1 EKAP

Cateringteenindus- 3 EKAP  
Fruktodisain – 1 EKAP  
Ruumikujundus - 1 EKAP  
Pagari- ja kondiitritöö - 2 EKAP

**Valikõpingute moodulid (10 EKAP)**

*Nimetus*

*Maht*

Turunduse alused

2 EKAP

Kultuuride vahelised erinevused

1 EKAP

Catering teenindus

3 EKAP

Fruktodisain

1 EKAP

Ruumikujundus

1 EKAP

Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia

2 EKAP

**Valikõpingute valimise võimalused:**

Valikõpingud ja nende valimise võimalused - 10 EKAP

Turunduse alused – 2 EKAP

Kultuuridevahelised erinevused - 1 EKAP

Cateringteenindus- 3 EKAP

Fruktodisain – 1 EKAP

Ruumikujundus - 1 EKAP

Pagari- ja kondiitritöö - 2 EKAP

**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=157](https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=157)

[https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=157&rakenduskavad=jah](https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=157&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

## Toitlustuskorraldus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>50</b>	<b>50</b>
Karjääriplaneerimine ja ettevõtlus	4,5	4,5
Toitlustamine	19	19
Toitlustusteenuste korraldus	16,5	16,5
Praktika	10	10
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Turunduse alused	2	2
Kultuuride vahelised erinevused	1	1
Catering teenindus	3	3
Fruktodisan	1	1
Ruumikujundus	1	1
Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	2	2

## Toitlustuskorraldus

Seosed kutsestandardi „Meisterkook, tase 5“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid			
	Karjääriplaneerimine ja ettevõtlus	Toitlustamine	Toitlustusteenuste korraldus	Praktika
töö planeerimine ja korraldamine		X	X	X
menüü koostamine		X	X	X
kaupade haldamine		X	X	X
toidutoorme eeltöötlemine		X		X
toitude valmistamine		X		
teenindamine ja müügitöö			X	X
kaastöötajate juhendamine	X	X	X	X
toodete arendamine		X	X	X
juhtimine	X	X	X	X

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

KINNITATUD  
Direktori 21.10.2014 käskkirjaga nr 4

## Kehtna Kutsehariduskeskus

### 5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Toitlustus- või majutusettevõtte töötaja, kellel on eelnev erialane töökogemus või on omandanud toitlustus- ja majutusteeninduse 4 taseme eriala.		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Karjääriplaneerimine ja ettevõtlus	4,5	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>	<b>Praktiline töö</b>	
35 t	76 t	6 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 7 kokku: 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>analüüsib iseseisvalt enda isiksust ning kirjeldab oma tugevusi ja nõrkusi</li> <li>annab hinnangu oma kutse-, erialasele ja ametialasele ettevalmistusele ning enda rakendamise võimaluste kohta tööturul</li> <li>analüüsib iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta</li> <li>analüüsib iseseisvalt informatsiooni praktika- ja töökohtade kohta</li> <li>koostab iseseisvalt elektroonilisi kandideerimisdokumente: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus, lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast</li> <li>valmistab iseseisvalt ette ja osaleb näidistööintervjuul</li> <li>koostab iseseisvalt endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani</li> </ul>	<b>KARJÄÄRI PLANEERIMINE</b> 0,5 EKAP Enesetundmine. Isiksuseomadused- temperament, närvisüsteemi tüüp, iseloom, väärtused, hoiakud, vajadused, motivatsioon, emotsioonid. Positiivne mõtlemine, võimed, intelligentsus, huvid. Oskused. Mina-pildi kujunemine, enesehinnang, identiteet, sotsiaalne küpsus. Kutseasuunitlus: sotsiaalne pädevus, refleksiooni- ja interaktsioonipädevus, tehnoloogiapädevus.	Suhtluspõhine loeng ja töölehe täitmine Iseseisev töö õppematerjali ja arvutiga Juhendiga tutvumine Rühmatöö Õppevideo Rollimäng Analüüs	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> SWOT analüüsi koostamine Kirjalik struktureeritud töö CV, motivatsioonikirja, avalduse, kaaskirja koostamine ja		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Enesehindamine Analüüs		

näidistööintervjuul osalemine Karjääriplaani koostamine	Intervjuu
<b>Lävend</b>	
Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1.,2., 3.,4. ja 5. õpiväljundi saavutamiseks sooritatud õpiülesanded. Kaitseb koostatud individuaalse lühi- ja pikaajalise karjääriplaani. Kaitseb rühmatööna koostatud äriplaani.  Arvestuse saamiseks peab õpilane järgima etteantud töö koostamise juhendeid ja Kehtna MTK kirjalike tööde juhendit.	
<b>Iseseisvad tööd</b>	
SWOT analüüsi koostamine Kirjalik struktureeritud töö CV, motivatsioonikirja, avalduse, kaaskirja koostamine ja näidistööintervjuul osalemine Karjääriplaani koostamine	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 20 kokku: 34	<ul style="list-style-type: none"> <li>analüüsib iseseisvalt oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest</li> <li>analüüsib iseseisvalt turumajanduse toimimist, arvestades nõudlust, pakkumist ja turutasakaalu õpitavas valdkonnas</li> <li>analüüsib juhendi alusel nõudluse ja pakkumise mõju ühe ettevõtte toodete müügitulemustele</li> <li>analüüsib meeskonnatööna Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse ning nende mõju ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas</li> <li>täidab etteantud andmete alusel, sh elektrooniliselt, FIE näidistuludeklaratsiooni</li> <li>kasutab iseseisvalt majanduskeskkonnas orienteerumiseks riiklikku infosüsteemi e-riik</li> </ul>	<b>MAJANDUSE – JA ETTEVÕTLUSE ALUSED</b> <b>2 EKAP</b> Ettevõtte mõiste, tegevuse eesmärgid. Majanduse põhiküsimused ja riigi osa majanduses. Erinevad majandussüsteemid. Ettevõtete liigid, õiguslikud vormid.  Ettevõtlusprotsess. Ettevõtte loomine ja tugisüsteemid.  Vajadused ja ressursside piiratus. Alternatiivkulu.  Tulude-kulude ringkäik majanduses. Turumehhanism. Konkurents. Raha ja pangandus.	Interaktiivne loeng Individuaalne ja rühmatöö Juhend Esitluseks ettevalmistamine Arutlev analüüs Iseseisev töö õpiku ja internetiga	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Pere eelarve koostamine ühe kuu kohta, selle analüüs Hinnavõrdluse läbiviimine, ostukorvi maksumuse leidmine kaupluses ja tulemuste analüüs Sisukokkuvõtte koostamine interneti abil Eestis kehtivate maksude mõjust ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas FIE tuludeklaratsiooni täitmine internetis ja iseseisev e-riigis liikumine	<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus
--	---

<b>Lävend</b>
Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1.,2., 3.,4. ja 5. õpiväljundi saavutamiseks sooritatud õpiülesanded. Kaitseb koostatud individuaalse lühi- ja pikaajalise karjääriplaani. Kaitseb rühmatööna koostatud äriplaani.  Arvestuse saamiseks peab õpilane järgima etteantud töö koostamise juhendeid ja Kehtna MTK kirjalike tööde juhendit.



<b>Iseseisvad tööd</b>
Pere eelarve koostamine ühe kuu kohta, selle analüüs Hinnavõrdluse läbiviimine, ostukorvi maksumuse leidmine kaupluses ja tulemuste analüüs Sisukokkuvõtte koostamine interneti abil Eestis kehtivate maksude mõjust ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas FIE tuludeklaratsiooni täitmine internetis ja iseseisev e-riigis liikumine
<b>Praktilised tööd</b>
Pere eelarve koostamine ühe kuu kohta, selle analüüs Hinnavõrdluse läbiviimine, ostukorvi maksumuse leidmine kaupluses ja tulemuste analüüs Sisukokkuvõtte koostamine interneti abil Eestis kehtivate maksude mõjust ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas FIE tuludeklaratsiooni täitmine internetis ja iseseisev e-riigis liikumine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 iseseisev töö: 16 kokku: 21	<ul style="list-style-type: none"> <li>analüüsib meeskonnatööna juhendi alusel ettevõtluskeskkonda Eestis, lähtudes õpitavast valdkonnast</li> <li>võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi palgatöötajana ja ettevõtjana tööturule sisenemisel</li> <li>kirjeldab juhendi alusel vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid</li> <li>analüüsib meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda</li> <li>analüüsib meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele</li> <li>kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt juhendi alusel äriplaani</li> </ul>	<p>Ettevõtlusprotsess. Ettevõtluskeskkond. Ettevõtte loomise ja ettevõtjaks saamise viisid. Ettevõtlusvormid. Ettevõtte asutamine. Äriidee olemus, omadused, leidmine, hindamine. Äriplaani koostamine. Äririsikid. Ettevõtte tegevuse lõpetamine.</p>	<p>Arutlev loeng Juhend Paaristöö Töölehed Iseseisev töö Analüüsi koostamine</p>	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Suuline esitus  
Uurimustöö  
Analüüs

**Lävend**

Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1.,2., 3.,4. ja 5. õpiväljundi saavutamiseks sooritatud õpiülesanded.  
Kaitseb koostatud individuaalse lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.  
Kaitseb rühmatööna koostatud äriplaani.

Arvestuse saamiseks peab õpilane järgima etteantud töö koostamise juhendeid ja Kehtna MTK kirjalike tööde juhendit.

**Praktilised tööd**

Rühmatööna uurimustöö koostamine ja esitlemine, kus on välja toodud ühe vabalt valitud ettevõtte majandustegevuse näitajad ettevõtluskeskkonnas Rühmatööna EL riikide majanduslike näitajate erinevuste võrdlemine

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas tegutsemisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 22 kokku: 34</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumusi, lähtudes riiklikust strateegiast</li> <li>• loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja selgitab riskianalüüsi olemust</li> <li>• eristab ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks</li> <li>• tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb iseseisvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas</li> <li>• analüüsib meeskonnatööna erinevatest allikatest töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni juhtumi näitel</li> <li>• kasutab iseseisvalt elektroonilist töölepinguseadust töölepingu sõlmimisel, tööaja ja puhkuse korraldamisel</li> <li>• analüüsib iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja ja ettevõtja lähtekohast</li> <li>• analüüsib meeskonnatööna töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust käsitlevaid organisatsioonisiseseid dokumente</li> <li>• arvestab iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist</li> <li>• kirjeldab iseseisvalt asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis</li> <li>• koostab ja vormistab iseseisvalt elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt</li> <li>• kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega</li> </ul>	<p><b>TÖÖKESKKONNAOHUTUS</b> 0,75 EKAP</p> <p>Tööohutuse ja töötervishoiu seadus; töökorraldus riigi ja ettevõtte tasandil. Töökeskkond: töökoht, töövahend. Tööolme. Ergonoomia. Tööandja ja töövõtja kohustused ja õigused. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldus ettevõttes. Töökeskkonnaspetsialist. Tööõnnetus. Riskianalüüs. Tööõnnetus. Esmaabivahendid töökohal. Põhilised esmaabivõtted. Kutsehaigestumine; töövõimlemine. Töökeskkonna ohutegurid ja ohutusjuhendid.</p> <p><b>TÖÖSEADUSANDLUS</b> 0,75 EKAP</p> <p>E-õiguse allikad: riigiteataja.ee kasutamine; RIK.ee, toimik.ee. Töölepingu seadusest tulenevad üldised nõuded. Töölepingu sõlmimise miinimumnõuded. Tähtajaline või tähtajatu tööleping. Ülesütlemise erisused. Töölepingu definitsioon. Töölepingujärgsed ülesanded ja kohustused. Alluvussuhted. Otsustamisvabadus. Käsundiandja juhised. Vastutus. Erinevus maksustamisel. Töötaja õigused ja kohustused, töösuhete seaduslikud tagatised. Tööandja õigused ja kohustused. Töötaja vastutus. Tööandja vastutus.</p>	<p>Arutlev loeng Juhend Paaristöö Töölehed Iseseisev töö Analüüsi koostamine Kõitev loeng Õppefilmid Individuaalne töö Analüüs Arutelud Kõitev loeng Õppefilmid Individuaalne ja rühmatöö Analüüs Arutelud</p>	<p>Mitteeristav</p>

**Hindamisülesanne:**

Rühmatööna uurimustöö koostamine ja esitlemine, kus on välja toodud ühe vabalt valitud ettevõtte majandustegevuse näitajad ettevõtluskeskkonnas

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Suuline esitus

Rühmatööna EL riikide majanduslike näitajate erinevuste võrdlemine ja analüüs  
 Grupitööna lihtsustatud elektroonse äriplaani koostamine ja rühmale esitlemine  
 Kirjalik struktureeritud töö  
 Meeskonnatööna töökeskkonna riskianalüüsi koostamine

Uurimustöö  
 Analüüs

**Lävend**

Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1.,2., 3.,4. ja 5. õpiväljundi saavutamiseks sooritatud õpiülesanded.  
 Kaitseb koostatud individuaalse lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.  
 Kaitseb rühmatööna koostatud äriplaani.

Arvestuse saamiseks peab õpilane järgima etteantud töö koostamise juhendeid ja Kehtna MTK kirjalike tööde juhendit.

**Iseseisvad tööd**

Rühmatööna uurimustöö koostamine ja esitlemine, kus on välja toodud ühe vabalt valitud ettevõtte majandustegevuse näitajad ettevõtluskeskkonnas Rühmatööna EL riikide majanduslike näitajate erinevuste võrdlemine ja analüüs Grupitööna lihtsustatud elektroonse äriplaani koostamine ja rühmale esitlemine Kirjalik struktureeritud töö Meeskonnatööna töökeskkonna riskianalüüsi koostamine Situatsioonülesande lahendamine elektroonilisi kanaleid kasutades Kirjalik struktureeritud töö Rühmatööna esitluse ettevalmistamine ja koostamine töötajate õigusi, kohustusi ning vastutust käsitlevate dokumentide kohta Digitaalne elektrooniliste dokumentide koostamine ja allkirjastamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 11 kokku: 15	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt keerukates ja muutuvates suhtlemissituatsioonides sobivalt</li> <li>• kasutab keerukates ja ootamatutes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava</li> <li>• analüüsib enda ja grupiliikmete käitumist, järgides üldtunnustatud käitumistavasid</li> <li>• juhib juhendi alusel eesmärgipäraselt väikesearvulist meeskonda tööalaste probleemide looval lahendamisel</li> <li>• analüüsib juhendi alusel kultuurilisi erinevusi suhtlemisel</li> <li>• analüüsib juhendi alusel enda ja teiste teeninduskultuuri, teenindushoiakuid ja –oskusi</li> <li>• lahendab iseseisvalt erinevaid, sh muutuvaid teenindussituatioone, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</li> </ul>	KARJÄÄRI PLANEERIMINE 0,5 EKAP Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Ametlik ja mitteametlik suhtlus. Netikett ja ärietikett. Meeskonnatöö olemus ja tähtsus. Roll ja rollikonfliktid nii tavaelus kui meeskonnas töötades. Erinevad rahvused ja erinevad kultuurid. Toimetulek erinevate käitumisstiilidega inimestega.	Suhtluspõhine loeng Situatsiooniülesanded Arutelu Rühmatöö Juhend Analüüs Esitlemiseks harjutamine	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Situatsioonülesannetes osalemine ja analüüsi tegemine  
 Meeskonnatöö läbiviimine (ülesanne loosi alusel), olles ise eestvedajaks  
 Paaristööna ettekande koostamine ja esitlemine rühmale

**Lävend**

Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1.,2., 3.,4. ja 5. õpiväljundi saavutamiseks sooritatud õpiülesanded.  
Kaitseb koostatud individuaalse lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.  
Kaitseb rühmatööna koostatud äriplaani.

Arvestuse saamiseks peab õpilane järgima etteantud töö koostamise juhendeid ja Kehtna MTK kirjalike tööde juhendit.

#### Iseseisvad tööd

Situatsioonülesannetes osalemine ja analüüsi tegemine Meeskonnatöö läbiviimine (ülesanne loosi alusel), olles ise eestvedajaks Paaristööna ettekande koostamine ja esitlemine rühmale

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Mooduli kokkuvõtve hindamine: mitteeristav hindamine. Lävend: Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1.,2., 3.,4. ja 5. õpiväljundi saavutamiseks sooritatud õpiülesanded. Kaitseb koostatud individuaalse lühi- ja pikaajalise karjääriplaani. Kaitseb rühmatööna koostatud äriplaani.</p> <p>Arvestuse saamiseks peab õpilane järgima etteantud töö koostamise juhendeid ja Kehtna MTK kirjalike tööde juhendit.</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Allen, R.E., Allen, S.D. Puhh lahendab probleeme. Olympia 2000 Baker, A. Ajurünnakuks valmistumine. TEA 1993. Bolton, R., Igapäevaasokused: kuidas ennast kehtestada, teisi kuulata ja konflikte lahendada. Väike Vanker, 2007 Carnegie, D. Kuidas võita sõpru ja mõjutada inimesi? Perioodika 1991 Davis, M., Robbins, E., McKay, M. Lõõgastumise ja stressi maandamise käsiraamat. K-Kirjastus 1995 Janda, L. Karjäärisedid. Elmatar 2000 Kidron, A., Suhtlemine: inimsuhted ja suhtlemispsühholoogia. Tallinn: Monde, 2004 Lehtsaar, T., Suhtlemiskonflikti psühholoogia. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, 2008 Patterson, K., Grenny, J., McMillon, R., Spitzler Al, Kuidas suhelda, kui panused on kõrged? Tallinn: Äripäeva Kirjastus, 2008 Pease, A. Kehakeel. Ersen 2001 Pilli, T., Palamets, H., Lehtsaar, T., Tšatšua, T., Vooglaid, Ü., Bachmann, T., Raudsaar, M. Avatult avalikust kõnest. AS Atleks 2008 Sally B., Small Talk. Seltskondliku vestluse kunst. Tallinn: Kirjastus Kunst, 2008 Samel, E., Suhtlemine, keskastmejuhi proovikivi. Tallinn: Äripäeva kirjastus, 2005 Suur, Ü. (koostaja). Testid ja küsimustikud kutse- ja personalivalikuks. Kentaur 2007 Topf, C. Kehakeel ja edukas karjäär. Odamees 2000 Vihma, Ü., Inimene konfliktide keskel. Tallinn: Äripäeva kirjastus, 2006 Wolf, I. Head ärikombed. Odamees 2000 Töölepingu seadus – riigiteataja.ee Võlaõigusseadus – riigiteataja.ee Tsiviilseadustiku üldosa seadus – riigiteataja.ee Võlaõigusseadus. Kommenteeritud väljaanne III. Kirjastus Juura, 2010. Tallinn Töölepinguseaduse selgitused. Seletuskiri, sm.ee Tööelu.ee - Tööinspektsiooni koduleheküljel. Suppi, K. Ettevõtlus õpik-käsiraamat 2013. "Finantsaubits" V. Zirnask 2011, "Ideest eduka ettevõteteni" Innove 2008, Kvaliteetjuhtimine igapähele" H. Levald TEA Kirjastus 2014, Majanduse ABC. Avatar 2002;</p>

Mis toimub ettevõttes? Ettevõtte hindamine ja arendamine. M. Varendi, J.Teder, SA Innove 2008

internetiallikad:

[www.avatar.ee/majanduseabc](http://www.avatar.ee/majanduseabc)

[www.eas.ee](http://www.eas.ee)

[www.eesti.ee](http://www.eesti.ee)

[www.eestipank.info](http://www.eestipank.info)

[www.emta.ee](http://www.emta.ee)

[www.fin.ee](http://www.fin.ee)

[www.ki.ee](http://www.ki.ee)

[www.minuraha.ee](http://www.minuraha.ee)

[www.meieraha.ee](http://www.meieraha.ee)

[www.mkm.ee](http://www.mkm.ee)

[www.riigikontroll.ee](http://www.riigikontroll.ee)

[www.riigiteataja.ee](http://www.riigiteataja.ee)

[www.sm.ee](http://www.sm.ee)

[www.stat.ee](http://www.stat.ee)

[www.swedbank.ee](http://www.swedbank.ee)

[www.tootukassa.ee](http://www.tootukassa.ee)

KINNITATUD  
Direktori 21.10.2014 käskkirjaga nr 4

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Toitlustamine	19	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab ja korraldab köögidokumentatsiooni haldamist, arvestades õigusaktides ettenähtud nõudeid ja kasutades peamisi arvutirakendusi; korraldab köögitööd, kasutades tehnoloogilisi vahendeid vastavalt ettevõtte äriideele, toimides teadliku ja vastutustundliku kodanikuna; vastutab ohutu ja kvaliteetse toidu väljastamise eest; korraldab ja juhib teenindusprotsessi; mõtleb süsteemselt ja loovalt, arendab ja rakendab ideid, juhendab meeskonnaliikmeid tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
30 t	375 t	90 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
selgitab erinevate toiduainete päritolu, toitainelise koostise ja nende tähtsuse inimese tervisele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 69 kokku: 75	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab erinevate toiduainete päritolu ja nende tähtsust toidusedelis</li> <li>• kirjeldab erinevaid biotehnoloogilisi võtteid toiduainete tootmisel ja valmistamisel, lähtudes nende mõjust inimese organismile</li> <li>• kirjeldab toiduainete külm- ja kuumtöötlemismeetodeid, kasutades korrektset ja õiget erialast terminoloogiat</li> <li>• korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist</li> <li>• selgitab juhtumi näitel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele</li> <li>• arvutab etteantud toitude põhiliste toitainete- ja energiasisalduse, kasutades informatsiooni hankimiseks erinevaid kommunikatsioonivahendeid ja infotehnoloogilisi vahendeid</li> </ul>	<p>Toiduainete õpetus 2 EKAP</p> <p>Toiduainete tootmine, mõju inimese tervisele. Eksootilised köögiviljad, nende toiteväärtus ja kasutamine. Eksootilised puuviljad ja marjad, nende toiteväärtus ja kasutamine. Erinevad lihad, toiteväärtus ja kasutamine. Vähemtuntud kalad ja kalatooted, toiteväärtus ja kasutamine. Toitumisõpetus 1 EKAP</p> <p>Tasakaalustatud toitumise põhimõtted meil ja mujal maailmas. Eritoitumine. Toidu toitainelise koostise arvutamine ja sellele hinnangu andmine.</p>	Loeng ja töölehtede täitmine Näidisülesande lahendamine	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**  
Rühmatöö

Iseseisev töö  
Praktiline töö  
Õpimapp/portfoolio

### Lävend

Toiduainete tellimuse koostamine - tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule  
- toiduainete nimetused on arusaadavad  
- kasutatud on korrektseid ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott)  
- toiduainete tellimislehel on tooraine koondtellimus

### Iseseisvad tööd

Iseseisva töö koostamise tulemusena õppija planeerib Eesti kööki tutvustava teemapäeva toitlustamise vabalt valitud sihtrühmale, kasutades kohalikku toorainet, arvestades hügieeninõudeid, tagades toiduohutuse ja toidu kvaliteedi, vastutades enda ja kaastöötajate turvalisuse eest.

### Praktilised tööd

Probleemülesanne -etteantud toidukorvi ja toitute põhjal kirjeldada toitainelist koostist ja erinevaid säästlikke toiduvalmistamise võimalusi  
Praktiline ülesanne -etteantud menüü toitainelise koostise arvutamine ja kohandamine vastavalt etteantud situatsioonile

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
jälgib õige ja ajakohase köögitehnika ja tehnoloogia kasutamist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 9 kokku: 13	<ul style="list-style-type: none"><li>• korraldab köögiseadmete ja töövahendite sihtotstarbelise ja ohutu kasutamise</li><li>• korraldab uue tehnoloogia juurutamisel meeskonna koolitamise</li></ul>	Köögiseadmete ja töövahendite õpetus 0,5 EKAP Seadmete ja töövahendite valiku põhimõtted ja sellekohase informatsiooni hankimise oskused. Uued tehnoloogiad toitlustuses: Cook and Chill, Capkold, Sous Vide, pakoteerimine, Bake off kontseptsioon, induktsioonseadmed.	Loeng Ideekaart Õpikäik	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Analüüs				
<b>Lävend</b>				
Töövahendite nimekirja koostamine - töö- ja serveerimisvahendite nimekiri lähtub menüüst ja toitute tehnoloogiast - serveerimisvahendite nimekiri on koostatud				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Raport - ettevõtte külastuse analüüs				
<b>Praktilised tööd</b>				
Ideekaart toitlustuses kasutatavate uute seadmete kohta				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte äriideele ning kliendi soovidele ja vajadustele. Koostab erinevate ja erilisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab menüü toiteväärtuse ja annab hinnangu sellele ning tasakaalustab menüü</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 40 iseseisev töö: 93 kokku: 143</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab tooraine – ja hinnakalkulatsioonid</li> <li>• planeerib tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte äriideele</li> <li>• koostab ja kontrollib tehnoloogilisi kaarte vastavalt ettevõttes kasutatavale tarkvarale</li> <li>• koostab sisuliselt ja keeleliselt korrektselt menüü eesti ja ühes võõrkeeles (vene, inglise, soome) erinevate Eesti rahvakalendri tähtpäevade toidutradsioonide taaselustamiseks</li> <li>• koostab menüü, arvestades klientide eritoitumisvajadusi</li> <li>• loob uue menüü meeskonda kaasates</li> <li>• selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest, füüsilisest koormusest,</li> <li>• tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest ja taimetoitluse liikidest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi</li> <li>• kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma vajadustele ja arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele</li> <li>• koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi, koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära</li> <li>• koostab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid ning arvutab toiteväärtuse</li> </ul>	<p>Kalkulatsiooni ja menüü koostamine 2,5 EKAP</p> <p>Tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamise põhimõtted.</p> <p>Menüüde koostamise põhimõtted.</p> <p>Eritoitumine 3 EKAP</p> <p>Ealine toitumine ja selle iseärasused.</p> <p>Sportlaste toitumine.</p> <p>Erinevate ja erilisvajadustega kliendid.</p>	<p>Loeng</p> <p>Praktiline ülesanne</p> <p>Õpimapp</p> <p>Suuline esitlus</p> <p>„Maailma kohvik“</p> <p>Juhendi alusel praktilise töö teostamine</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Suuline esitus Tööleht</p>				
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>- toitumistavade ja -traditsioonide kirjeldus on kooskõlas valitud teemaga</p> <p>- kohaliku tooraine pakkujate kirjeldus vastab menüüs kirjeldatud roogade valikule, kirjeldatud on kohaliku tooraine hooajalist kasutamisevõimalust</p> <p>- menüü lähtub valitud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootustest</p> <p>- menüüs on kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid, korrektsed toitade ja toiduainete nimetused</p>				



- menüü on esitatud kolmes keeles (sh piirkonna murdekeeles)
- enamus kasutatud ühikuid vastavad toorainele
- välja on toodud külmtöötlemiskao protsendid
- arvatud tooraine bruto- ja netokogused
- välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal
- arvestatud kuumtöötlemiskaoga
- kasutatud käibemaksuta ühiku hindu
- hind jääb juhendis etteantud piiridesse
- arvatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga
- ühe portsjoni toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvatud grammides eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel
- ühe portsjoni energeetiline väärtus kilokalorites on arvatud eksamijuhendi lisas (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel
- toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud netokoguseid
- arvutamiseks on kasutatud eksamijuhendi lisas toodud toitainete koostise tabelit

#### Iseseisvad tööd

Õpimapi tarbeks: Koostada esitlusmaterjal vabalt valitud toitumise iseärasustega kliendirühmale koos sobiliku menüüga Suuline esitlemine õppegrupile MS Powerpointi abil koostatud materjali alusel Õpitu kinnistamiseks koondatakse info kõikide toitumiserisustega klientide toitumise vajaduste kohta.

#### Praktilised tööd

Praktiline töö – juhendi alusel Eesti rahvakalendri tähtpäeva tutvustamiseks kolmekäigulise eine koostamine koos tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamisega Tööleht – etteantud menüü toitainelise koostise arvutamine ja kohandamine vastavalt toitumise erivajadustele

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>korraldab ja juhendab toiduvalmistamist, juhendades ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist ja kasutades tavapäraseid ning uuenduslikke tehnoloogiaid. Planeerib ja korraldab köögitööd meeskonnas, lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 48 iseseisev töö: 144 kokku: 198</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• teab toiduainete külm- ja kuumtöötusel toitainetega asetleidvaid muutusi</li> <li>• tunneb toiduainete kulinaarse töötlemise abi- ja põhivõtteid</li> <li>• oskab valmistada kõikide roarühmade põhiroogasid</li> <li>• juhendab abikokki ja kokki, varustab juhendatavaid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga, annab tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt</li> <li>• kogub tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajaliku informatsiooni, klientide tagasisidet ning analüüsib, täpsustab ja tõlgendab seda</li> <li>• koostab vastavalt toitlustusettevõtte äriideele köögitöötajate ametijuhendid ja köögi kvaliteedistandardi</li> <li>• organiseerib, jälgib ja kontrollib oma ja teiste töö kvaliteeti, vastutab töö tulemuslikkuse eest</li> <li>• kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest,</li> </ul>	<p>Toiduvalmistamine 6 EKAP Eesti rahvusroad. Eritoitumine. Roogade serveerimine, jookide valik erinevate roogade juurde. Kohaliku toidupärandi tootearendus. Hooaja menüüde arendamine ja tootepakkumiste koostamine. Praktiline töö. Köögitöö planeerimine ja korraldamine 2 EKAP Õigusaktid, mille alusel toimub toitlustusettevõtte töö korraldamine. Tegevused toitlustusettevõttes lähtuvalt Veterinaaria- ja Toiduameti põhimäärusest. Enesekontrolliplaan. Ergonoomika köögis. Toiduainete vastuvõtt ja ladustamine, kvaliteedinõuded ja realiseerimisajad. Laomajanduse korraldus ja dokumentatsioon, arvutiprogrammid. Toiduainete töötlusvõtted ja säästlik kasutamine. Meeskonna töö planeerimine ja korraldamine. Korrastus- ja puhastustööd toitlustusettevõtte tootmisruumides.</p>	<p>Loeng Rühmatöö rahvusliku teemapäeva planeerimine ja korraldamine Loeng Ideekaart Praktiline ülesanne</p>	Mitteeristav

hooajalisusest ja klientide soovidest

- arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast, klientide vajadustest ja soovidest töökoormuse osas
- tagab igapäevaseks tööks vajaliku kauba koguse vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes
- kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile
- kontrollib sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise vastavalt õigusaktidele ning ettevõtte sisekorrale
- korraldab enesekontrolliplaani koostamise meeskonna tööd ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist
- planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögitööd ratsionaalselt vastavalt ettevõtte täituvusele ja üldisele töökoormusele

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Praktiline töö  
Arutus  
Õpimapp/portfoolio  
Ülesanne/harjutus  
Analüüs

**Lävend**

- toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses
- toiduainete nimetused on arusaadavad
- tehnoloogiliste võtete nimetused on arusaadavad
- kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses
- külmtöötuskadu on kaardil välja toodud
- külm- ja kuumtöötlusvõtted on tehnoloogias välja toodud
- valmistamise tehnoloogia kirjeldus on toidu valmistamiseks piisav
- portsjonite serveerimine on kirjeldatud
- köögitöö korraldus arvestab toitade tehnoloogiast tulenevaid eripärasid
- tööplaani arvestab hügieeninõudeid, serveerimistemperatuure ja -aegu
- tööde järjekord on kirjeldatud loogilises järjestuses

**Iseseisvad tööd**

Õpimapis on järgmised tööd: Essee - Eesti rahvakalendri tähtpäevale iseloomulike roogade planeerimine; Töökava -ettevõttele hooajalise menüü koostamine, kasutades vähemalt 50% ulatuses kohalikku toorainet; Tööleht - hooajalise menüü tootepakkumine; Ideekaart – toitlustusettevõtete tööd reguleerivad seadusaktid

**Praktilised tööd**

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
viib läbi ettevõttes töökaitse-, tööohutus- ja hügieenialast koolitust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 60 kokku: 66	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab töötajatele hügieenikoolituskava</li> <li>• koostab ettevõtte personaliseseks koolitamiseks dokumentatsiooni</li> <li>• hindab töötajate toiduhügieenialaseid oskusi</li> </ul>	Hügieen 2 EKAP Nakkuste sagenemise põhjused. Vastuvõtlik organism. HACCAP süsteemi 7 põhimõtet. Peamised kriitilised punktid toitlustuses. Toidu saasteallikad. Toidumürgistused. Toidunakkused. Isikliku hügieeni nõuded.	Loeng Õpimapp	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Suuline esitus				
<b>Lävend</b>				
- tööplaani arvestab hügieeninõudeid, serveerimistemperatuure ja -aegu				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Esitlus rühmatööna -toidunakkuste ja -mürgistuste tundmine Esitlus - koolituskava ettevõttele Õpimapp – dokumentatsiooni koostamine ettevõtte personali sisemiseks koolitamiseks				
<b>Praktilised tööd</b>				
Rühmatöö – praktiline ülesanne õpetaja juhendi alusel (isiklik hügieen)				

**Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine**

Mooduli kokkuvõttev hindamine: mitteeristav.  
 Mooduli hinde kujunemise eelduseks on kirjalik aruanne.  
 Õppija koostab kirjaliku aruande, kus

- kirjeldab Eesti köögi toitumistavasid ja –traditsioone;
- kirjeldab kohaliku tooraine kasutamise võimalusi antud menüü koostamisel;
- koostab menüü ja põhjendab roogade valikut;
- koostab menüü kolmes keeles;
- koostab tehnoloogilised kirjeldused ja hinnakalkulatsioonid valmistatavatele roogadele ja jookidele;
- koostab toitumise valmistamiseks vajaminevate töövahendite ja nõude loetelu;
- koostab tööplaani tööde teostamiseks;
- koostab toiduainete tellimuse;
- arvutab koostatud menüü roogade ja põhitoitainete toiteväärtused ja vajadusel tasakaalustab .

Aruande hindamine

Lävend

Kirjeldav osa

Menüü koostamine koos põhjendusega - toitumistavade ja -traditsioonide kirjeldus on kooskõlas valitud teemaga

- kohaliku tooraine pakkujate kirjeldus vastab menüüs kirjeldatud roogade valikule, kirjeldatud on kohaliku tooraine hooajalist kasutamise võimalust
- menüü lähtub valitud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootustest
- menüüs on kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid, korrektsed toitute ja toiduainete nimetused
- menüü on esitatud kolmes keeles (sh piirkonna murdekeeles)

Toitute tehnoloogiliste kaartide koostamine - toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses

- toiduainete nimetused on arusaadavad
- tehnoloogiliste võtete nimetused on arusaadavad
- kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses
- külmtöötuskadu on kaardil välja toodud
- külm- ja kuumtöötusvõttes on tehnoloogias välja toodud
- valmistamise tehnoloogia kirjeldus on toidu valmistamiseks piisav
- portsjonite serveerimine on kirjeldatud

Toitute ja jookide hindade kalkuleerimine ja vastavate tabelite täitmine - enamus kasutatud ühikuid vastavad toorainele

- välja on toodud külmtöötlemiskaotused
- arvatud tooraine bruto- ja netokogused
- välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal
- arvestatud kuumtöötlemiskaoga
- kasutatud käibemaksuta ühiku hindu
- hind jääb juhendis etteantud piiridesse
- arvatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga

Töövahendite nimekirja koostamine - töö- ja serveerimisvahendite nimekirja lähtub menüüst ja toitute tehnoloogiast

- serveerimisvahendite nimekirja on koostatud

Toiduainete tellimuse koostamine - tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule

- toiduainete nimetused on arusaadavad
- kasutatud on korrektsed ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott)
- toiduainete tellimislehel on tooraine koondtellimus

Köögitööde plaani koostamine - köögitöö korraldus arvestab toitute tehnoloogiast tulenevaid eripärasid

- tööplaan arvestab hügieeninõudeid, serveerimistemperatuure ja -aegu
- tööde järjekord on kirjeldatud loogilises järjestuses

Toitainete sisalduse ja toiduenergia arvutamine - ühe portsjoni toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvatud grammides eksamijuhendi lisan (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel

- ühe portsjoni energeetiline väärtus kilokalorites on arvatud eksamijuhendi lisan (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel
- toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud netokoguseid
- arvutamiseks on kasutatud eksamijuhendi lisan toodud toitainete koostise tabelit

Moodulite „Toitlustamine“ ja „Toitlustusteenuste korraldus“ kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö tulemusena.

Õppija juhendab 4 liikmelist meeskonda, korraldades vähemalt 10 inimese piduliku sündmuse toitlustuse ja teeninduse vabalt valitud sihtrühmale, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid, vastutades enda ja kaastöötajate turvalisuse eest. Toidud serveeritakse kokkulepitud ajagraafiku järgi.

Praktilise töö hinne kujuneb 3-liikmelise komisjoni hinnangu tulemusena. Hinne kujuneb jälgimise tulemusena.

Hindamiskriteeriumid:

Kliendikeskus

sisemine:

- juhib meeskonnatööd, toetades igati oma meeskonda, näidates üles hoolivust ja arusaamist
- vastutab võetud kohustuste täitmise eest, nii oma kui ka meeskonnaliikmete töö eest
- töötab tulemuslikult ka pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone
- küsib oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt

välimine:

- suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikeskuse põhimõtetest

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• küsib oma tegevuse kohta tagasisidet klientidelt</li> <li>Köögitööde teostamine</li> <li>• köögitööde teostamine toimub ohutult</li> <li>• järgitakse toiduohutuse ja toidukvaliteedi nõudeid</li> <li>• peetakse kinni ajakavast</li> </ul>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused. 2014 Argo Rekkor, S. jt Toiduvalmistamine suurköögis. 2010 Argo Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011 Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria 2013 Argo e-õppe materjalid <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a>

KINNITATUD  
Direktori 21.10.2014 käskkirjaga nr 4

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Toitlustusteenuste korraldus	16,5	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Arvestatud moodulid 1. Karjääriplaneerimine ja ettevõtetus, 2. Toitlustamine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, korraldab ja juhhib piduliku sündmuse toitlustamist, arvestades etiketi- ja protokollireegleid; ametialasel suhtlemisel kliendiga järgib korrektsid asjaajamisreegleid.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
22 t	359 t	48 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kasutab piduliku sündmuse toitlustamisel toitude ja jookide serveerimisel eritehnikaid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 140 kokku: 152	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab eritehnikaid toitude ja jookide serveerimisel</li> <li>• planeerib ja korraldab toitude ja jookide serveerimisel eritehnikaid</li> </ul>	Toitlustusteeninduse eritehnikad 6 EKAP Gueridon. Flambeerimine. Vaagenteenindus. Furšettvastuvõtt. Kuumade ja külmade jookide serveerimine. Teeninduskultuur ametlikel vastuvõttudel. Toitude ja jookide serveerimise erinevad võimalused teenindussaal.	Loeng Praktiliste oskuste demonstratsioon - erinevate teenindustehnikate harjutamine Praktiline töö - menüü koostamine vastavalt sündmusele, kasutades vähemalt ühte eritehnikat	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Praktiline töö  
Ülesanne/harjutus

**Lävend**

- serveerimiseks ja teenindamiseks vajalikud vahendid on vastavuses pakutava menüüga  
 - loetelu on koostamisel on arvestatud sööjate arvuga ja varuga  
 Moodulite „Toitlustamine“ ja „Toitlustusteenuste korraldus“ kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö tulemusena.

Õppija juhendab 4 liikmelist meeskonda, korraldades vähemalt 10 inimese piduliku sündmuse toitlustuse ja teeninduse vabalt valitud sihtrühmale, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid, vastutades enda ja kaastöötajate turvalisuse eest. Toidud serveeritakse kokkulepitud ajagraafiku järgi.

Praktilise töö hinne kujuneb 3-liikmelise komisjoni hinnangu tulemusena. Hinne kujuneb jälgimise tulemusena.

#### Iseseisvad tööd

Õpimapp: • teeninduse eritehnika planeerimine vastavalt pidulikule sündmusele • lauakatmis- ja teenindusvahendite vajaduse planeerimine vastavalt menüüle ja valitud eritehnikale • meeskonna teenindusstandardi koostamine piduliku sündmuse korraldamiseks

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib, korraldab ja juhendab pidulikku sündmust vastavalt kliendi soovile ja sündmusele, järgides etiketi- ja protokollireegleid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 28 iseseisev töö: 42 kokku: 72	<ul style="list-style-type: none"> <li>planeerib ja korraldab piduliku sündmuse, järgides etiketireegleid</li> <li>planeerib tellimuse alusel sündmuse eelarve</li> <li>planeerib töömeeskonna, jaotab tööülesanded meeskonnas ja koordineerib toitlustamis- ning teenindusprotsessi</li> <li>analüüsib ja hindab toimunud sündmuse tulemuslikkust ja adekvaatset tagasisidet meeskonnale</li> <li>analüüsib meeskonnalt saadud tagasisidet ja teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks</li> </ul>	Pidulike sündmuste korraldamine 4,5 EKAP 1) Vastuvõtude liigid: ametlikud, mitteametlikud ja kombineeritud vastuvõttud ja sündmused. 2) Vastuvõtu planeerimine. 3) Eelarve koostamine. 4) Kutsete ja laua-ruumiplaanide koostamine. 5) Pidulike sündmuste etikett ja protokoll. 6) Meeskonnatöö planeerimine.	Loeng Praktilised harjutused	Mitteeristav

#### Hindamisülesanne:

Mooduli hinne kujunemise eelduseks on kirjalik aruanne.

Kirjalik aruanne koosneb järgmistest osadest:

- toidukorra kirjelduse (kus? kellele? kuidas?)
- koostatud ja kujundatud menüü
- menüüs pakutavate toitade kirjeldus
- menüüs pakutavate jookide (ka. veinide) kirjeldus ja valiku põhjendus
- lauakatte skeem, järgides valitud serveerimisviisi
- serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu
- tööplaan eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks koostöös köögipersonaliga

#### Hindamismeetod:

Iseseisev töö  
 Praktiline töö  
 Õpimapp/portfoolio  
 Suuline esitus

#### Lävend

- tööplaanis on kirjeldatud tööjuhised eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks
  - tööjuhiste kirjeldamisel arvestab ürituse sisu, pakutavat menüüd ja serveerimise viisi
  - tööplaan koostatakse koostöös köögipersonaliga – toitade serveerimise ajastus, jne
- Moodulite „Toitlustamine“ ja „Toitlustusteenuste korraldus“ kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö tulemusena.

Õppija juhendab 4 liikmelist meeskonda, korraldades vähemalt 10 inimese piduliku sündmuse toitlustuse ja teeninduse vabalt valitud sihtrühmale, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid, vastutades enda ja kaastöötajate turvalisuse eest. Toidud serveeritakse kokkulepitud ajagraafiku järgi.

Praktilise töö hinne kujuneb 3-liikmelise komisjoni hinnangu tulemusena. Hinne kujuneb jälgimise tulemusena.

#### Iseseisvad tööd

Õpimapp: Piduliku sündmuse planeerimine vastavalt valitud temaatikale: • sündmuse tegevuskava koostamine vastavalt etiketi- ja protokollireeglitele • eelarve koostamine • kutsete, ruumi- ja lauaplaani koostamine •

tööplaan eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks • meeskonnatöö analüüs ja ettepanekud

### Praktilised tööd

- idee esitus ja kaitsmine – vastavalt valitud temaatikale piduliku sündmuse idee esitlemine kassõpilastele

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab hinnapakkumisi pidulike sündmuste korraldamiseks, järgides korrektseid asjaajamisreegleid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 94 kokku: 116	<ul style="list-style-type: none"><li>• koostab iseseisvalt kliendi soove arvestava korrektse kirjakeeles hinnapakkumise IKT vahendeid kasutades</li><li>• kasutab e-kirjade koostamisel ja nendele vastamisel dokumentide vormistamise head tava</li><li>• järgib ametialasel suhtlemisel kliendiga netiketti ja asjaajamise reegleid</li></ul>	Ametialane suuline ja kirjalik suhtlemine 3 EKAP Ametikirjade koostamine. Netikett. Asjaajamiskord. Kirjavahetus.	Loeng Näidisülesanded: hinnapakkumise, algatus- ja vastuskirjade koostamine	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus				
<b>Lävend</b>				
<p>Moodulite „Toitlustamine“ ja „Toitlustusteenuste korraldus“ kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö tulemusena. Õppija juhendab 4 liikmelist meeskonda, korraldades vähemalt 10 inimese piduliku sündmuse toitlustuse ja teeninduse vabalt valitud sihtrühmale, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid, vastutades enda ja kaastöötajate turvalisuse eest. Toidud serveeritakse kokkulepitud ajagraafiku järgi. Praktilise töö hinne kujuneb 3-liikmelise komisjoni hinnangu tulemusena. Hinne kujuneb jälgimise tulemusena.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- menüüs olevad toidud on loogilises järjekorras</li><li>- menüü koostamisel ja kujundamisel on järgitud menüüde koostamise nõudeid</li><li>- toitade nimetustes kasutatakse korrektset terminoloogiat</li><li>- toitade ja jookide kirjeldamisel kasutatakse korrektset erialast terminoloogiat ja vähemalt ühte võõrkeelt</li><li>- jookide ja toitade valik on kirjeldatud põhjendatult ja korrektset eesti keeles</li><li>- lauakatteskeem on koostatud vastavalt valitud menüüle</li><li>- lauakatte skeemi selgitused on vastavuses skeemiga;</li><li>- lauakatteskeemi koostamisel on järgitud valitud serverimisviisi</li><li>- skeem on koostatud IKT vahendeid kasutades</li></ul>				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
praktilised ülesanded – hinnapakkumise koostamine, kirjablankettide kujundamine				
<b>Praktilised tööd</b>				
praktilised ülesanded – hinnapakkumise koostamine, kirjablankettide kujundamine				



Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erinevate jookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi tutvustades kliendile jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 83 kokku: 89	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab kirjaliku ülevaate korrektse eesti keeles jookide sortimendist, nende valmistamis- ja serveerimisvõimalustest</li> <li>valib ja tutvustab veine etteantud menüü alusel</li> <li>Valmistab joogid etteantud valikust valides õiged komponendid ja töövahendid</li> </ul>	Joogiõpetus 3 EKAP Kuumade ja külmade jookide serveerimine Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted Jookide serveerimise töövahendid ja võimalused	Loeng Simulatsioon Praktilised harjutused	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus				
<b>Lävend</b>				
- toitude ja jookide kirjeldamisel kasutatakse korrektset erialast terminoloogiat ja vähemalt ühte võõrkeelt - jookide ja toitude valik on kirjeldatud põhjendatult ja korrektse eesti keeles Moodulite „Toitlustamine“ ja „Toitlustusteenuste korraldus“ kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö tulemusena. Õppija juhendab 4 liikmelist meeskonda, korraldades vähemalt 10 inimese piduliku sündmuse toitlustuse ja teeninduse vabalt valitud sihtrühmale, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid, vastutades enda ja kaastöötajate turvalisuse eest. Toidud ja joogid serveeritakse kokkulepitud ajagraafiku järgi. Praktilise töö hinne kujuneb 3-liikmelise komisjoni hinnangu tulemusena. Hinne kujuneb jälgimise tulemusena.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Esitlus - koostab esitluse vabalt valitud joogi sortimendi, valmistamis- ja serveerimisvõimaluste kohta.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Praktiline demonstratsioon – jookide tutvustamine kliendile vastavalt lähteülesandele Praktiline demonstratsioon – joogi valmistamine ja serveerimine				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde kujunemise eelduseks on kirjalik aruanne. Kirjalik aruanne koosneb järgmistest osadest: <ul style="list-style-type: none"> <li>toidukorra kirjelduse (kus? kellele? kuidas?)</li> <li>koostatud ja kujundatud menüü</li> <li>menüüs pakutavate toitude kirjeldus</li> <li>menüüs pakutavate jookide (ka veinide) kirjeldus ja valiku põhjendus</li> <li>lauakatte skeem, järgides valitud serveerimisviisi</li> <li>serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu</li> <li>tööplaan eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks koostöös köögipersonaliga</li> </ul> Aruande hindamine Lävend Kirjeldav osa Toidukorra kirjeldus - tootmistavade ja -traditsioonide kirjeldus on kooskõlas valitud teemaga
--	--

- kohaliku tooraine pakkujate kirjeldus vastab menüüs kirjeldatud roogade valikule, kirjeldatud on kohaliku tooraine hooajalist kasutamise võimalust
- menüü lähtub valitud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootustest
- menüüs on kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid, korrektsed toitade ja toiduainete nimetused
- menüü on esitatud kolmes keeles (sh piirkonna murdekeeles)

Koostatud ja kujundatud menüü

- menüüs olevad toidud on loogilises järjekorras
- menüü koostamisel ja kujundamisel on järgitud menüüde koostamise nõudeid
- toitade nimetustes kasutatakse korrektset terminoloogiat

Menüüs pakutavate toitade ja jookide kirjeldus

- toitade ja jookide kirjeldamisel kasutatakse korrektset erialast terminoloogiat ja vähemalt ühte võõrkeelt
- jookide ja toitade valik on kirjeldatud põhjendatult ja korrektses eesti keeles

Lauakatte skeem, järgides valitud serverimisviisi

- lauakatteskeem on koostatud vastavalt valitud menüüle
- lauakatte skeemi selgitused on vastavuses skeemiga;
- lauakatteskeemi koostamisel on järgitud valitud serverimisviisi
- skeem on koostatud IKT vahendeid kasutades

Serverimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu

- serverimiseks ja teenindamiseks vajalikud vahendid on vastavuses pakutava menüüga
- loetelu on koostamisel on arvestatud sööjate arvuga ja varuga

Tööplaan eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks koostöös köögipersonaliga - tööplaanis on kirjeldatud tööjuhised eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks

- tööjuhiste kirjeldamisel arvestab ürituse sisu, pakutavat menüüd ja serverimise viisi
- tööplaan koostatakse koostöös köögipersonaliga – toitade serverimise ajastus, jne

Moodulite „Toitlustamine“ ja „Toitlustusteenuste korraldus“ kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö tulemusena.

Õppija juhendab 4 liikmelist meeskonda, korraldades vähemalt 10 inimese piduliku sündmuse toitlustuse ja teeninduse vabalt valitud sihtrühmale, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid, vastutades enda ja kaastöötajate turvalisuse eest. Toidud serveritakse kokkulepitud ajagraafiku järgi.

Praktilise töö hinne kujuneb 3-liikmelise komisjoni hinnangu tulemusena. Hinne kujuneb jälgimise tulemusena.

Hindamiskriteeriumid:

Kliendikesksus

sisemine:

- juhib meeskonnatööd, toetades igati oma meeskonda, näidates üles hoolivust ja arusaamist
- vastutab võetud kohustuste täitmise eest, nii oma kui ka meeskonnaliikmete töö eest
- töötab tulemuslikult ka pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone
- küsib oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt

välimine:

- suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikesksuse põhimõtetest
- küsib oma tegevuse kohta tagasisidet klientidelt

Köögitööde teostamine

- köögitööde teostamine toimub ohutult
  - järgitakse toiduohutuse ja toidukvaliteedi nõudeid
- peetakse kinni ajakavast

**Mooduli hindamine**

mitteeristav hindamine

**Õppematerjalid**

Vainu, A., Eerik, R., Parm, T., Rekkor, S., Teenindamise kunst: toitlustamine. Vastuvõttude korraldamine. Argo:2013  
Cracknell, H. L., Nobis, G. Toidud, joogid ja serverimine. Tallinn: TEA, 2001

Kotkas, M. Roosipõld, A. Restoraniteenindus . Tallinn: Argo, 2010  
Rekkor,S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn: Argo 2008  
Bono, G., Filippo, A. Stiilsed salvrätiseaded, Tallinn: Tea, 2005  
Gee, G.E. Calculations for hospitality and catering. Inglismaa, 1997  
Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M. Peti&Safka. Hotelli-ja ravintola- alan perusteet. Helsinki: 2002  
Shiring, S.B., Sr. Jardine, R.W., Mills R. J. Jr. Introduction to Catering: Ingredients for Success. USA, 2001  
Stewart, M., Lawrence, E. Terve mõistus ja etikett. Tallinn: Odamees , 2002  
Tsatsau, T., Lukas, M. Protokoll ja etikett. Tallinn: Ambassador, 2000  
Karu, V., Soomre,S., Peolauad: katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint 2010  
Wiley. J., Catering Management., 2000  
On-Site Foodservice Management., Copyright, 2003  
Ugandi, U., Zaterinski, R., Vein ja toit. 2, Tallinn: 2008  
Keskküla, K. Veinijuht. Tallinn: 2004  
Doggett, D. jt. Veinientsüklopeedia. Tallinn: Sinisukk, 2004  
Otspere, U. Särav kuld klaasis. Tallinn: Kentaur 2003  
Beckett , F. Maitseleksikon. Tallinn: Sild, 2002  
Väike klassikaliste kokteilide raamat., Tallinn: Sinisukk, 2002  
Lundin, C. Tervislikud joogid. Tallinn: Sinisukk, 2002  
Kang, A., Virkus, L., Suitsu, M. Kohviraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus, 2006  
Stevenson, T. Vein 101 nõuannet. Tallinn: Koolibri, 1998  
Gee, G.E. Calculations for hospitality and catering . Inglismaa, 1997  
E-kursus Moodle keskkonnas

KINNITATUD  
Direktori 21.10.2014 käskkirjaga nr 4

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Praktika	10	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud toitlustamise ja toitlustusteenuste korralduse moodul.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, korraldab, juhendab ja juhib toitude ja jookide valmistamist lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasusest ja klientide vajadustest ning ootustest.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Praktika</b>		
4 t	256 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
koostab menüü- ja hinnapakumise, kalkulatsiooni ja tehnoloogilisi kaarte ning planeerib, korraldab ja juhendab toitlustust pakkuva ettevõtte köögitööd, lähtudes seadusandlike aktide nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktika: 100 kokku: 104	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab ettevõttele menüü koostöös praktikaetevõtte meeskonnaga, lähtudes menüü koostamise põhimõtetest</li> <li>• koostab ettevõttele kalkulatsioonikaarte koostöös praktikaetevõtte meeskonnaga, lähtudes ettevõtte äriideest</li> <li>• koostab menüü- ja hinnapakumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadusele</li> </ul>	Kogemusõpe Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö			
<b>Lävend</b>			
Mooduli hinne kujuneb praktikaaruande, esitluse ja praktikajuhendaja hinnangu tulemusena. Õppija koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile (annab hinnangu praktika eesmärkide saavutamisele, koostab SWOT-analüüsi õpitule), esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist, teeb ettepanekuid töökorralduse edasiseks parendamiseks praktikaetevõttes, planeerib enda edasist tööalast arengut.			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Töö eesmärk on arendada õppija informatsiooniedastamise oskust nii kirjalikult kui suuliselt, kasutades infotehnoloogiavõimalusi ja analüüsioskust. Õppija koostab praktikaaruande ja esitluse.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib, korraldab ja juhendab meeskonda lähtuvalt tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest Jaotus tundides: praktiline: 100 kokku: 100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib ja korraldab koostöös praktikaettevõtte juhendajaga igapäevaseks tööks vajaliku kauba koguse vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetsetes ettevõttes</li> <li>• kontrollib meeskonnatööna kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile</li> <li>• kontrollib sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise vastavalt õigusaktidele ning ettevõtte sisekorrale</li> <li>• korraldab meeskonnatööna enesekontrolliplaani tegevuste täitmist ja korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist</li> <li>• planeerib ja korraldab koostöös meeskonnaga tööaega ning köögitööd ratsionaalselt vastavalt ettevõtte täituvusele ja üldisele töökoormusele</li> </ul>	Kogemusõpe Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö			
<b>Lävend</b>			
Mooduli hinne kujuneb praktikaaruande, esitluse ja praktikajuhendaja hinnangu tulemusena. Õppija koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile (annab hinnangu praktika eesmärkide saavutamisele, koostab SWOT-analüüsi õpitule), esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist, teeb ettepanekuid töökorralduse edasiseks parendamiseks praktikaettevõttes, planeerib enda edasist tööalast arengut.			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Töö eesmärk on arendada õppija informatsiooniedastamise oskust nii kirjalikult kui suuliselt, kasutades infotehnoloogiavõimalusi ja analüüsioskust. Õppija koostab praktikaaruande ja esitluse.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab ja juhendab klientide teenindamise protsessi, järgides teenindamise põhitehnikaid ja kliendikeskse teenindamise põhimõtteid Jaotus tundides: praktiline: 56 kokku: 56	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korraldab klientide teenindamise protsessi vastavalt ettevõtte teenindusstandardile ja ametijuhenditele</li> <li>• korraldab ja juhendab teenindusmeeskonda vastavalt teenindussituatsioonile</li> <li>• analüüsib enda ja meeskonnaga teostatud tegevusi</li> </ul>	Kogemusõpe Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö			
<b>Lävend</b>			
Mooduli hinne kujuneb praktikaaruande, esitluse ja praktikajuhendaja hinnangu tulemusena. Õppija koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile (annab hinnangu praktika eesmärkide saavutamisele, koostab SWOT-analüüsi õpitule), esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist, teeb ettepanekuid töökorralduse edasiseks parendamiseks praktikaettevõttes, planeerib enda edasist tööalast arengut.			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Töö eesmärk on arendada õppija informatsiooniedastamise oskust nii kirjalikult kui suuliselt, kasutades infotehnoloogiavõimalusi ja analüüsioskust. Õppija koostab praktikaaruande ja esitluse.			

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Mooduli hinne kujuneb praktikaaruande, esitluse ja praktikajuhendaja hinnangu tulemusena.</p> <p>Õppija koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile (annab hinnangu praktika eesmärkide saavutamisele, koostab SWOT-analüüsi õpitule), esitleb praktil saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist, teeb ettepanekuid töökorralduse edasiseks parendamiseks praktikaettevõttes, planeerib enda edasist tööalast arengut.</p> <p>Hindamisülesanne:</p> <p>Koostada lähtudes praktikajuhendist praktikaaruanne, kus õppija hindab püstitatud eesmärkide täitmist, koostab SWOT-analüüsi, esitab omapoolseid parendusettepanekuid praktikaettevõttele.</p> <p>Praktikaaruanne vormistada vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile.</p> <p>Koostada praktikaaruande alusel MS PowerPoint programmi abil esitlus. Kuulajate ja kaitsmiskomisjoni küsimustele vastamine.</p> <p>Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.</p> <p>Hindamiskriteeriumid:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid.</li> <li>2. Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud.</li> <li>3. Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse.</li> <li>4. Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel.</li> <li>5. Praktikaaruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt.</li> <li>6. Aruanne vastab dokumendi arvutiga vormistamise nõuetele.</li> <li>7. Aruande- ja praktikadokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas.</li> <li>8. Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus.</li> <li>9 Enesehinnang.</li> <li>10. Praktikajuhendaja hinnang vastavalt tagasisidelehele.</li> </ol>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Praktikajuhend õppijale Praktikaleping Praktikapäevik Tagasisideleht ettevõtte juhendaja- ja enesehinnanguga Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid Praktikaettevõtte sisekorra eeskiri, ametijuhend, tööohutuse ja tervishoiu eeskirjad

## Kehtna Kutsehariduskeskus

### 5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“

### VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Turunduse alused	2	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Arvestatud moodul „Karjääriplaneerimine ja ettevõtlus“		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised turunduse põhialustest, sihturu valikust, turundusmeetmetestiku olemusest ning selle evitamisega seonduvast, turundusuuringute olemusest, liikidest ja vajadustest, müügistrateegiast, -taktikatest, müügitoetusest.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
12 t	36 t	4 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
defineerib turunduse rolli väärtuste loomise protsessis klientidele ja omanikele, pakkudes neile sobilikke turundusalaseid võimalusi tagamaks ettevõtte järjepidevuse Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 14 kokku: 18	<ul style="list-style-type: none"> <li>• leiab turundust ja müüki käsitletavatele põhimõistetele õige määratluse</li> <li>• selgitab põhimõistete sisu lihtsa näite abil</li> <li>• selgitab turundusmeetmetistiku elementide sisu</li> <li>• määratleb turunduse makro- ja mikrokeskkonna tegurite mõjusid</li> </ul>	Sissejuhatus moodulisse: - turunduse olemus ja sisu - turunduse ajalooline areng - turundusfilosoofiad. - turundamine eesmärgiga müüa toodet. Põhimõistete süsteemkäsitlused: - majandus, äri, ettevõtlus - turundus, müük - ettevõtte, toode, kaup, teenus, kaubamärk, bränd, väärtused, turg, tarbijaturg, organisatsiooniturg, segmenteerimine, positsioneerimine. Marketingmix: - toode, hind, jaotus, turunduskommunikatsioon - personal, protsessid. Ettevõtte turunduskeskkond.	Kõitev loeng Lugemine/ tekstide analüüs Mõttekaardid Rühmatöö Arutelu	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus Analüüs Tööleht				
<b>Lävend</b>				

Kujundav hindamine- õpetaja järjepidev tagasiside õpilase arengule
<b>Iseseisvad tööd</b>
Kirjalik töö Õppeülesanne: ettevõtte turundusele hinnagu andmine Essee "Minu arusaamad turundusest" koostamine
<b>Praktilised tööd</b>
Töölehtedega tööd

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab määratleda lähtuvalt tarbimisharjumustest ja elustiilist tarbijate sihtrühmi ning viia läbi turuuringut Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 10 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jaotab mõtestatult koguturu mõttelisteks osadeks</li> <li>• korraldab kogudes ja analüüsides vajalikku infot tarbijatelt, klientidelt ning avalikkuselt turundusuuringu turundusotsuste langetamiseks ning turunõudluse määratlemiseks</li> </ul>	Segmenteerimine: <ul style="list-style-type: none"> <li>- demograafilised näitajad</li> <li>- geograafilised näitajad</li> <li>- sotsiaal-psühholoogilised näitajad.</li> </ul> Turundus- ja turu-uuringute olemus ja sisu: <ul style="list-style-type: none"> <li>- andmekogumise meetodid</li> <li>- andmeanalüüsimetodid</li> <li>- kirjeldava statistika meetodid.</li> </ul>	Kõitev loeng, Lugemine/ tekstide analüüs Mõttekaardid Rühmatöö Arutelu	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö Arutlus Analüüs				
<b>Lävend</b>				
Kujundav hindamine- õpetaja järjepidev tagasiside õpilase arengule				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
lugemine/ tekstide analüüs, mõttekaartide koostamine, videomaterjalide vaatlemine, arutelud				
<b>Praktilised tööd</b>				
Kõitev loeng, lugemine/ tekstide analüüs, mõttekaartide koostamine, rühmatööd, videomaterjalide vaatlemine, arutelud Praktiline töö: väikesemahulise turundusuuringu läbiviimine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab planeerida, juhtida ja teostada turundusalast tegevust vastavalt planeeritud turundusstrateegiale Jaotus tundides:	Õpilased: Rühmatööna planeeritakse ja teostatakse ühekordne projektipõhine tootlusteeneuse ja teeninduse osutamine	Kasutamine praktikas: <ul style="list-style-type: none"> <li>- sihturu suuruse ja nõudluse määratlemine</li> <li>- tootearendus</li> <li>- hinnakujundus</li> </ul>	Interaktiivne lühiloeng Rühmatöö Arutelu	Mitteeristav



teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 12 kokku: 18	- jaotus - turunduskommuni-katsioon - protsesside planeerimine, personali koostöö.		
--	--	--	--

<b>Lävend</b>
Kujundav hindamine- õpetaja järjepidev tagasiside õpilase arengule
<b>Praktilised tööd</b>
Rühmatöö

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Iseseisvad tööd on eelduseks hinde saamisel:</p> <p>1. Projektipõhine tootlustusteenuse ja teeninduse osutamine, enesehindamine, aruande koostamine ja esitlus. Arvestuse saamiseks peab õpilane järgima etteantud töö koostamise juhendeid ja Kehtna MTK kirjalike tööde koostamise ja vormistamise juhendit.</p> <p>Mooduli hinne kujuneb kõigi teemade juures kirjeldatud hindamiskriteeriumite õpiväljundite saavutamisel. Kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel ja väljendatakse sõnaga „arvestatud“ (A). Kui õpiväljundid saavutatakse lävendi tasemest madalamal tasemel, siis on tulemus ebapiisav ehk „mittearvestatud“</p>
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Õpetaja koostatud õppematerjalid.</p> <p>Turundus majutus ja tootlustusettevõttes (2006). Rekkor, Sirje. Tallinn : Ilo, Teadlik turundus / [Andres Kuusik, Kristina Virk, Kaire Aarna. jt. ; toimetaja Andres Kuusik; Tartu ülikooli majandusteaduskond]Tartu : Tartu ülikooli Kirjastus, 2010</p>

KINNITATUD  
Direktori 21.10.2014 käskkirjaga nr 4

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Kultuuride vahelised erinevused	1	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija omandab teadmised erinevatest maailmakultuuridest ja maailmareligioonidest; nende mõjust toidutraditsioonide kujunemisele, tunneb olulisemaid rahvuskööke ja usunditega seotud toitumiskombeid, mõistab usundite ja kultuuri olulisust hoiakute ja väärtushinnangute kujundajana.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>		
10 t	16 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
teab kultuuri mõistet ja kultuuride erinevuste tundmaõppimise tähtsust, mõistab kultuuride rolli hoiakute kujunemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• defineerib kultuuri ja kultuurimõjud</li> <li>• nimetab kultuuride liigitamise võimalusi, toob näiteid</li> <li>• selgitab kultuurišoki olemust ja selle seost toiduga</li> <li>• kirjeldab kultuurilisi ja etnilisi erinevusi ning on tolerantne kultuuriliste erinevuste suhtes</li> <li>• selgitab globaliseerumise mõju tänapäeva toidukultuuri arengule</li> </ul>	Kultuuri mõiste. Kultuurimõjud. Kultuur väärtushoiakute kujundajana. Kultuurierinevused Kultuuride liigitamine. Kultuurišokk. Globaliseerumine. Põhjused ja mõju tänapäeva toidukultuurile.	Ideekaart Loeng Arutelu Film Rühmatöö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Arutus Õpimapp/portfoolio Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				
õpimapp ja selle osad (tunnitööd, iseseisvad tööd, kokkuvõtte/ eneseanalüüs) on korrektsed ja arusaadavad (võib esineda üksikuid keelelisi vigu ja ebakorrektsusi). Õpimapp on süsteemselt koostatud.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Õpimapp Kirjalik töö loengus käsitletu kohta. Rühmatöö: Posteri koostamine ja tutvustamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kirjeldab tähtsamate maailmareligioonide (judaism, kristlus, hinduism, islam, budism) mõju toidutraditsioonide kujunemisele, teab paastumise olemust ning toitumistabusid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab maailma suurimatest usunditest ja nende mõjust toidutraditsioonide kujunemisele</li> <li>• kirjeldab usundite olulisust hoiakute ja väärtus-hinnangute kujundajana</li> <li>• rakendab usunditega seotud roogi, söömistavasid, paastumise olemust ja toitumistabusid igapäevases töös vastavalt teenindussituatsioonile</li> <li>• nimetab usulistel põhjustel keelatud/lubatud toite ja jooke</li> </ul>	<p>Maailmareligioonid: judaism, kristlus, hinduism, islam, budism ja nende mõju toidu-traditsioonide kujunemisele.</p> <p>Paastu olemus erinevates usundites. Paast tänapäeval.</p> <p>Usunditega seotud toidud, söömistavad, keelatud toidud ja joogid, lauakombed.</p>	<p>Rühmatöö/ paaristöö</p> <p>Informatsiooni otsimine (juhendi abil) internetist, raamatukogust jne.</p> <p>Videod</p> <p>Arutelu</p>	Mitteeristav
<p><b>Hindamismeetod:</b></p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Analüüs</p> <p>Arutus</p> <p>Praktiline töö</p>				
<p><b>Lävend</b></p> <p>õpimapp ja selle osad (tunnitööd, iseseisvad tööd, kokkuvõte/ eneseanalüüs) on korrektsed ja arusaadavad (võib esineda üksikuid keelelisi vigu ja ebakorrektsusi). Õpimapp on süsteemselt koostatud.</p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p> <p>Rühmatöö – koostada esitlus ettenatud juhendi alusel. Kirjalik töö Video – analüüs</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kirjeldab maailma erinevate piirkondade (Euroopa, Aasia, Ameerika) toitumiskultuuride eripära ning tähtsamaid toitumiskombeid, rakendab omandatud teadmisi erialases töös, väärtustab toidupärandit</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab maailma erinevate piirkondade toidukultuuri traditsioone ja väärtustab toidupärandit</li> <li>• kirjeldab erinevate maade kultuuriliste eripära ning on tolerantne toidukultuuriliste erinevuste suhte</li> <li>• arvestab toidukultuuride eripäradega võõramaiste klientide toitlustamisel/teenindamisel.</li> </ul>	<p>Toit maailma erinevates piirkondades.</p> <p>Toidupärandi mõiste ja väärtustamine. Toidupärandi kujunemine ja tähtsus hoiakute ja väärtushinnangute tekkimisel.</p> <p>Toidukultuurilised erinevused. Piirkondadele iseloomulikud road, söömistavad ja lauakombed.</p>	<p>Töölehed</p> <p>Internetiotsing</p> <p>Toit maailma eri piirkondades</p> <p>Iseseisev töö: Erinevate piirkondade toitumiskultuuride võrdlustabeli koostamine</p>	Mitteeristav
<p><b>Hindamismeetod:</b></p>				

Iseseisev töö  
Analüüs  
Ülesanne/harjutus

#### Lävend

õpimapp ja selle osad (tunnitööd, iseseisvad tööd, kokkuvõtte/ eneseanalüüs) on korrektsed ja arusaadavad (võib esineda üksikuid keelelisi vigu ja ebakorrektsusi).  
Õpimapp on süsteemselt koostatud.

#### Iseseisvad tööd

Tööleht – koostada erinevate piirkondade toitumiskultuuride võrdlustabel

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab rahvuskööke (prantsuse, hiina, itaalia, mehhiko, vene, skandinaavia köögi) peamisi toiduaineid, toitute ja jookide valmistamise ja maitsestamise viise, tuntumaid rahvustoite ja erinevatel söögikordadel serveeritavaid toite Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• oskab nimetada rahvusköörides kasutatavaid tähtsamaid tooraineid.</li><li>• tunneb rahvusköörides kasutatavaid maitseaineid ja maitsestamise viise.</li><li>• kirjeldab tähtsamaid toiduvalmistamise viise.</li><li>• oskab nimetada rahvuskööride tuntumaid roogasid ja jooke.</li><li>• teab söögikordadel serveeritavaid toite.</li></ul>	Rahvusköögi mõiste, peamised toidu- ja maitseained, toitute valmistamise ja maitsestamise viisid. Tuntumad rahvusköögid ja rahvustoidud (prantsuse, hiina, itaalia, mehhiko, vene, skandinaavia köök) Söögikorrad ja serveeritavad road. Eesti toidupärandid.	Iseseisev töö	Mitteeristav

#### Hindamismeetod:

Suuline esitus  
Iseseisev töö  
Ettekanne/esitlus

#### Lävend

õpimapp ja selle osad (tunnitööd, iseseisvad tööd, kokkuvõtte/ eneseanalüüs) on korrektsed ja arusaadavad (võib esineda üksikuid keelelisi vigu ja ebakorrektsusi).  
Õpimapp on süsteemselt koostatud.

#### Iseseisvad tööd

Iseseisva töö ettekanne: ühe tuntud rahvusköögi tutvustamine juhendi alusel

#### Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Iseseisvad tööd on hindamise eelduseks:

1. Erinevate piirkondade toitumiskultuuride võrdlustabeli koostamine; informatsiooni otsimine ja ettekande/esitluse/ posterite koostamine ühe rahvusköögi kohta; töölehtede täitmine. Õpimapi koostamine.

Mitteeristav kokkuvõttev hindamine

Mooduli hinne kujuneb – õpimapp kõigi nõutud materjalidega, rühma-, paaris- või individuaalsete tööde esitlused, osavõtt aruteludest.

Õpimapp: hinnatakse vormistust, materjalide olemasolu, iseseisvaid töid, mapi süsteemset koostamist. Lävend: õpimapp ja selle osad (tunnitööd, iseseisvad tööd,

	kokkuvõte/ eneseanalüüs) on korrektsed ja arusaadavad (võib esineda üksikuid keelelisi vigu ja ebakorrektsusi). Õpimapp on süsteemselt koostatud.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Pajupuu, H. Kuidas kohaneda võõras kultuuris. Tallinn, 2001  Lewis, R.D., Kultuuridevahelised erinevused. TEA, 2003  Morrison, T., Maaailma äri ja kultuuri käsiraamat. TEA, 2002  Hattstein, M., Maailmareligioonid. Koolibri, 2007  Soll, K., Ränduri teejuht. Greif, 2007  Maailma toiduained. Tea, 2009  Eesti rahvusköök. Maalehe raamat, 2004  Euroopa menüüd. TEA, 2006  Rekkor, S., Toitlustuse alused. Argo, 2008  Maailma maitset. Sinisukk, 2009  <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/?13._Erinevate_rahvuste_toidukultuur:Usundid_ja_toitumiskultuur">http://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/?13._Erinevate_rahvuste_toidukultuur:Usundid_ja_toitumiskultuur</a>  <a href="http://www.hkhk.edu.ee/usundid/index.html">http://www.hkhk.edu.ee/usundid/index.html</a>  <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/index.html">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/index.html</a> jt.</p>

KINNITATUD  
Direktori 21.10.2014 käskkirjaga nr 4

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Catering teenindus	3	Anne Kersna
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>		Läbitud moodul toitlustamine ja toitlustusteenuste korraldus	
<b>Mooduli eesmärk</b>		Õppija saab oskuse catering teeninduse planeerimisest, teostamisest ja annab hinnangu enda ja meeskonna tehtud tööle.	
<b>Auditoorseid tunde</b>		<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>
10 t		62 t	6 t

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kasutab catering-teeninduse korraldamiseks sobivaid menüüsid, toite ja jooke, köögi- ja saalitööseadmeid ning töövahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 20 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab menüü vastavalt kliendi sihtrühmale</li> <li>• varustab ja järgib teenuse korraldamiseks vajalike lauakatmis-ja serverimisvahendite, seadmete olemasolu</li> </ul>	Lauakatmis-ja serverimisvahendid. Menüüde ja hinnapakkumiste koostamine.	Loeng Praktilised harjutused	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**  
Iseseisev töö  
Praktiline töö  
Õpimapp/portfoolio

**Lävend**

Mooduli hinde kujunemise eelduseks on kirjalik aruanne.  
Kirjalik aruanne koosneb järgmistest osadest:  
- koostab menüü ja põhjendab roogade valikut;  
- koostab menüü kahes keeles;  
- kujundab menüükaardi vastavalt serverimisviisile;  
- põhjendab valitud serverimisviisi ja ürituse toimumise kohta;

- koostab serverimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu;
- koostab tööplaani eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks;
- koostab lauakatteplaani vastavalt valitud serverimisviisile;
- koostab meeskonnatöö analüüsi vormi.

#### Iseseisvad tööd

Iseseisvatöö tulemusena planeerib ja korraldab õpilane meeskonnatööna catering-teeninduse vabalt valitud sihtrühmale. Õpimapp: - catering-teeninduse planeerimine vastavalt vabalt valitud teemale Menüü ja hinnapakkumise koostamine Köögi-ja saalitööseadmete planeerimine Töövahendite planeerimine

#### Praktilised tööd

Praktilised harjutusülesanded catering-teeninduse planeerimine vastavalt vabalt valitud teemale: Menüü ja hinnapakkumise koostamine Köögi-ja saalitööseadmete planeerimine Töövahendite planeerimine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab töötegevuskava catering-teeninduses järgides toiduohutusnõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 18 kokku: 22	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab kirjalikult meeskonnale tegevuskava catering-teenuse korraldamisel järgides</li> <li>• järgib tööde planeerimisel toiduohutusnõudeid</li> </ul>	Catering-teeninduse planeerimine. Eel-ja järeltööd. Toiduohutus.	Loeng Praktilised ülesanded	Mitteeristav

#### Hindamismeetod:

Iseseisev töö  
Praktiline töö  
Õpimapp/portfoolio

#### Lävend

Mooduli hinde kujunemise eelduseks on kirjalik aruanne.

Kirjalik aruanne koosneb järgmistest osadest:

- koostab menüü ja põhjendab roogade valikut;
- koostab menüü kahes keeles;
- kujundab menüükaardi vastavalt serverimisviisile;
- põhjendab valitud serverimisviisi ja ürituse toimumise kohta;
- koostab serverimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu;
- koostab tööplaani eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks;
- koostab lauakatteplaani vastavalt valitud serverimisviisile;
- koostab meeskonnatöö analüüsi vormi.

#### Iseseisvad tööd

Catering-teeninduse planeerimine. Õpimapp jätk: Töötegevuskava ja tööjõu vajaduse vastavalt lähteülesandele järgides toiduohutusnõudeid

#### Praktilised tööd

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja korraldab catering-teeninduse vastavalt vabalt valitud sihtrühmale Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 24 kokku: 30	<ul style="list-style-type: none"> <li>planeerib ruumide ja mööbli paigutuse</li> <li>planeerib ja juhib meeskonnatööd cateringteenuse osutamisel vastavalt valitud sihtrühmale</li> <li>analüüsib ja annab tagasisidet meeskonnatööle</li> </ul>	Catering-teenuse korraldamine. Ruumide planeerimine. Köögi- ja saali töökorraldus.	Esitlus catering teenuse pakkumisest Enesehinnangu andmine	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Suuline esitus Enesehindamine Analüüs				
<b>Lävend</b>				
Mooduli hinde kujunemise eelduseks on kirjalik aruanne. Kirjalik aruanne koosneb järgmistest osadest: - koostab menüü ja põhjendab roogade valikut; - koostab menüü kahes keeles; - kujundab menüükaardi vastavalt serverimisviisile; - põhjendab valitud serverimisviisi ja ürituse toimumise kohta; - koostab serverimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu; - koostab tööplaani eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks; - koostab lauakatteplaani vastavalt valitud serverimisviisile; - koostab meeskonnatöö analüüsi vormi.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpimapp jätk: Ruumide vajaduse planeerimine Köögi-ja saalitöö tegevuskava Meeskonnatöö analüüs				
<b>Praktilised tööd</b>				
Catering-teenuse korraldamine. Tagasiside (enesehinnang, kliendid, meeskond) catering teenuse planeerimisest, teostusest ja järeltöödest.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Iseseisva töö tulemusena planeerib ja korraldab õpilane meeskonnatööna catering-teeninduse vabalt valitud sihtrühmale. Hindamine - mitteristav hindamine Mooduli hinde kujunemise eelduseks on kirjalik aruanne. Kirjalik aruanne koosneb järgmistest osadest: - koostab menüü ja põhjendab roogade valikut; - koostab menüü kahes keeles;
--	---



- kujundab menüükaardi vastavalt serverimisviisile;
- põhjendab valitud serverimisviisi ja ürituse toimumise kohta;
- koostab serverimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu;
- koostab tööplaani eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks;
- koostab lauakatteplaani vastavalt valitud serverimisviisile;
- koostab meeskonnatöö analüüsi vormi.

**Õppematerjalid**

Aken, A. Firmapidu., Äripäeva Raamat, 2006  
Wiley. J., Catering Management., 2000

KINNITATUD  
Direktori 21.10.2014 käskkirjaga nr 4

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Fruktodisan	1	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul toitlustamine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevatest toiduainetest kaunistuste valmistamisel.		
<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>		
18 t	8 t		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
teab ja kasutab sobivaid köögi- ja puuvilju ja valib sobivad töövahendeid fruktodisaini teostamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	• kirjeldab fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat	Sissejuhatus teemasse. Töövahendid. Töötehnikad. Fruktodisainis kasutatavad puu ja köögiviljad.	Loeng Demonstratsioon	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio				
<b>Lävend</b>				
Hindamise eelduseks on, et õppija koostab teostatud töödest, kavanditest ja eskiisidest õpimapi, esitab kirjelduse, kuidas kasutab oma töid erialases tegevuses. Praktiline töö – kompositsioon, mille teostamisel on rakendatud kompositsioonireegleid.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpimapp, mis sisaldab ideekaart – fruktodisainis kasutatavad vahendid; jäädvustatud harjutusülesanded (fotod, eskiisid, kavandid)				

--	--	--	--	--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi ja kasutab neid toitude serveerimisel ning lauakaunistuste tegemisel Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 12 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> <li>planeerib töö käigu ja materjalid vastavalt etteantud juhendile.</li> <li>sisustab töökoha vajalike vahendite ja materjalidega</li> <li>teostab ja esitleb teostatud töö (kompositsiooni)</li> <li>jälgib töö teostamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid.</li> </ul>	Kaunistused puuviljadest Kaunistused köögiviljadest	Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				
Hindamise eelduseks on, et õppija koostab teostatud töödest, kavanditest ja eskiisidest õpimapi, esitab kirjelduse, kuidas kasutab oma töid erialases tegevuses. Praktiline töö – kompositsioon, mille teostamisel on rakendatud kompositsioonireegleid.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õppija koostab vabalt valitud teemal kompositsiooni köögi- ja/või puuviljadest.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Praktiline töö köögiviljadest ja puuviljadest				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Hindamise eelduseks on, et õppija koostab teostatud töödest, kavanditest ja eskiisidest õpimapi, esitab kirjelduse, kuidas kasutab oma töid erialases tegevuses. Praktiline töö – kompositsioon, mille teostamisel on rakendatud kompositsioonireegleid.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	õpetaja koostatud õppematerjalid

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 21.10.2014 käskkirjaga nr 4

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Ruumikujundus	1	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmisi ja praktilisi oskusi järgmistest teemadest: ruumikujunduse alused, värvusõpetusest, ruum ja valgus, ruumi muutumine, lilleseadete valmistamise põhimõtteid.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
4 t	18 t	4 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
teab olulisemaid ruumikujunduse mõisteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 8 kokku: 12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• omandab teadmised kolmemõõtmelisest kompositsioonist</li> <li>• kirjeldab ruumikujunduse lähtekohti</li> <li>• hindab ruumide kompositsioonilist struktuuri</li> </ul>	Sissejuhatus teemasse. Ruumikujunduse lähtekohad, stiilid. Tulevikutrendid.	Loeng Õpimapp Iseseisev töö juhendi alusel	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Suuline esitus				
<b>Lävend</b>				
Hindamise eelduseks on, et õppija koostab teostatud töödest, kavanditest ja eskiisidest õpimapi, esitab kirjelduse, kuidas kasutab oma töid erialases tegevuses. Praktiline töö – kompositsioon, mille teostamisel on rakendatud kompositsiooni- ja värvuskujunduse põhimõtteid.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õppija koostab vabalt valitud teemal kompositsiooni				

**Praktilised tööd**

Hinnangu andmine vabalt valitud sisekujundus- stiilile Suuline ettekanne

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab rakendada värviõpetuse põhimõtteid Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 10 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>• segab värve ja moodustab värvitoonidest ning varjunditest sujuvaid üleminekuid</li> <li>• oskab tähele panna värvide omavahelisi suhteid</li> <li>• saab kogemuse värvikujunduse protsessist</li> </ul>	Värviaisting. Värv ja värvus. Värvide psühholoogiline mõju. Värviringi loomine. Värvikontrastid. Värviharmonia. Värvide koosmõju ruumis	Loeng Probleemülesannete lahendamine Praktilised tööd Õpimappi koostamine	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**  
Iseseisev töö  
Praktiline töö  
Õpimapp/portfoolio  
Probleemsituatsiooni lahendamine

**Lävend**

Hindamise eelduseks on, et õppija koostab teostatud töödest, kavanditest ja eskiisidest õpimapi, esitab kirjelduse, kuidas kasutab oma töid erialases tegevuses.  
Praktiline töö – kompositsioon, mille teostamisel on rakendatud kompositsiooni- ja värvuskujunduse põhimõtteid.

**Iseseisvad tööd**

Praktiline töö – kompositsioon, mille teostamisel on rakendatud kompositsiooni- ja värvuskujunduse põhimõtteid.

**Praktilised tööd**

Värviringide loomine - iga värviring sisaldab kolme põhivärvi, kolme sekundaarset ja kuut tertsiaalset värvi Värvide hele- tumedusastmestikud Värvikontrast – värviliste paberitega

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Hindamise eelduseks on, et õppija koostab teostatud töödest, kavanditest ja eskiisidest õpimapi, esitab kirjelduse, kuidas kasutab oma töid erialases tegevuses. Praktiline töö – kompositsioon, mille teostamisel on rakendatud kompositsiooni- ja värvuskujunduse põhimõtteid.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Õpetaja koostatud õppematerjalid

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

KINNITATUD  
 Direktori 21.10.2014 käskkirjaga nr 4

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>			
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Pagari- ja kondiitritoodete tehnoloogia	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	läbitud toitlustamise moodul		
<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>	
4 t	38 t	10 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 38 kokku: 52	<ul style="list-style-type: none"> <li>• iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid gruppide kaupa, nimetades sealhulgas põhitoorained ja nõuded säilitamisele</li> <li>• iseloomustab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid nende kasutamismaduste järgi</li> <li>• iseloomustab tainatoodete valmistamisel kasutatavaid lihtsamaid kaunistusi, kreeme ja glasuure</li> </ul>	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> Suuline esitus Probleemsituatsiooni lahendamine		

**Lävend**

Valmistatud toode on tootegrupile ja kasutatud taigale, kaunistustele omaste tunnustega ja maitsega, presenteerimisel esteetilise välimusega  
 Toote valmistamisel on kasutatud taigate valmistamisel kasutatavaid põhitehnoloogiaid  
 Toote valmistamisel ja presenteerimisel on järgitud toiduhügieeninõudeid  
 Toote valmistamiseks kasutatud tooraineid on iseloomustatud, nende säilitustingimusi on kirjeldatud, kasutusvaldkondi loetletud

## Iseseisvad tööd

Ideekaart pagari- ja kondiitritoote kasutamise tootlustusettevõtte menüüde rikastamisel. Iseseisva töö eesmärgiks on välja selgitada tootlustusettevõtte menüü erinevad roagrupid, mida võiks parendada sellele pagari- või kondiitritooteid lisades, mille serveerimisel võiks kasutada pagari- ja kondiitritooteid.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid	<ul style="list-style-type: none"><li>• kirjeldab põhitainaste valmistamise tehnoloogiaid ja kasutamise võimalusi</li><li>• iseloomustab peamisi köögis valmistatavaid taigaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, liiva-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) ja nende kasutusvõimalusi tootlustusettevõtte menüü rikastamisel</li><li>• valmistab tehnoloogilise kaardi alusel põhitaignaid (pärimi-, biskviit-, keedu-, mure-, bese-, leht-, ja pärmilehttaigen) kasutades asjakohaseid seadmeid ja töövahendeid ning järgides toiduhügieeni ja tööohutuse nõudeid</li><li>• valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid kreeme ja glasuure</li><li>• valmistab tehnoloogilise kaardi alusel lihtsamaid šokolaadist ja martsipanist kaunistusi</li><li>• serveerib valmistatud tooted vastavalt toote kasutamisele</li></ul>	PÕHITAIGNAD JA KREEMID NING LISANDID põhitaignate valmistamise tehnoloogiad, kasutamisevõimalused, põhitaignate valmistamine pärimi-, biskviit-, keedu-, bese-, mure-, leht- ja pärmilehttaigna valmistamine ja tooted neist; lihtsamad kreemid ja glasuurid; toodete kaunistused šokolaadist ja martsipanist/suhkrumassist	intervjuu praktiline töö iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Intervjuu				
<b>Lävend</b>				
Valmistatud toode on tootegrupile ja kasutatud taigale, kaunistustele omaste tunnustega ja maitsega, presenteerimisel esteetilise välimusega Toote valmistamisel on kasutatud taigade valmistamisel kasutatavaid põhitehnoloogiaid Toote valmistamisel ja presenteerimisel on järgitud toiduhügieeninõudeid Toote valmistamiseks kasutatud tooraineid on iseloomustatud, nende säilitustingimusi on kirjeldatud, kasutusvaldkondi loetletud				
<b>Praktilised tööd</b>				
praktilised tööd				

## Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Hindamise eelduseks on osalemine vähemalt pooltes praktilise töö tundides.  
Hindamine on mitteeristav  
Mooduli hinne kujuneb moodulihindamisülesande sooritamise ning iseseisvast tööst. Mooduli hindamisülesanne lahendatakse mooduli viimases praktilises tunnis ning sellele eelnevalt peab õpilane olema esitanud iseseisva töö.

	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.
<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://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/">http://pagarioppe-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>