

TALLINNA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kokk				
		Cook				
		Повар				
Õppekava kood EHS-es		195699				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
Õppekava maht: 120 EKAP						
Õppekeel(ed): eesti, vene						
Õppekava koostamise alus: "Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013 Kutsestandard "Kokk, tase 4" 09.11.2017 http://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10465773/pdf/kokk-tase-4.8.et.pdf						
Õppekava õpiväljundid: 1) valmistab ja serveerib toitu, arvestades klientide vajadusi, ootusi ja soove, lähtuvalt kokatöö eripärast; 2) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades; 3) väärtustab kultuuride mitmekesisust ja kultuuriliselt salliv; 4) töötab iseseisvalt, tulemuslikult, ohutult ja ressursi- ning keskkonna säästlikult, lähtudes kokatöö eetikast; 5) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd; 6) väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;						
Õppekava rakendamine: Õppekava sihtrühmaks on keskharidusega ja põhiharidusega õppijad. Õppekava rakendatakse statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) ja/või mittestatsionaarses õppes.						
Nõuded õpingute alustamiseks: õpingute alustamise tingimus on põhihariduse olemasolu						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseeksami sooritamise võimalik, lõpetatakse õpingud lõpueksamiga. Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Kokk, tase 4						
Osakvalifikatsioonid: puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kool väljastab lõputunnistuse koos hinnetelega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (100 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	6 EKAP	käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis				
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete				

rolli turismimajanduses

Abikoka töö	12 EKAP	valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikult teeb igapäevseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainetegruppide hoiunõuetele selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral
Teeninduse alused	4 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades
Suurköögitöö	10 EKAP	valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid õppija iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid, arvutab tooraine vajaduse ja kaloraaži planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta suurköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast ning tööohutuste ja ergonomika põhinõuetest
Restoraniköögitöö alused	4 EKAP	õppija valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. õppija selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös õppija kirjeldab klassikalise restoraniköögi toitude ja jookide valmistamise tehnoloogiaid ning koostab lõunarestorani 4-käigulise menüü lähtudes menüü koostamise põhimõtetest ja toitlustusettevõtte eripärast
Eritoitlustus	3 EKAP	õppija kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära õppija koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus ja toiduallergiad) õppija valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke õppija koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi õppija koostab taimetoidumenüü sh veganmenüü, lähtudes juhendist
Eesti toidukultuur	1 EKAP	kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende, kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut, võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast
Pagari- ja kondiitritehnoloogia	3 EKAP	mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi
Abikoka praktika	8 EKAP	Õppija planeerib isikliku praktika eesmärged Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega

		töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Suurköögipraktika	13 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Restoraniköögitöö	8 EKAP	õppija valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. Õppija arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest. Õppija kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid
Köögitöö korraldus	2 EKAP	õppija mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni. õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid õppija mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega
Menüü koostamine	2 EKAP	õppija koostab juhendi alusel à la carte toitulede ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid õppija koostab juhendi alusel à la carte menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest.
Restoraniköögi praktika	9 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Kokatöö praktika	13 EKAP	õppija planeerib isiklike praktika eesmärged õppija tutvub toitlustusettevõtte kui organisatsiooniga ning köögi ja teeninduse korraldusega ettevõttes õppija töötab köögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid, eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid õppija koostab praktika lõppedes praktikaaruande ning esitleb selle

Valikõpingute moodulid (20 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Joogiõpetus	2 EKAP
Grillimine ja barbeque	1,5 EKAP
Kaunistamine ja serveerimine	2 EKAP
Prantsuse keele häälduskursus	1,5 EKAP
Peeteenindus	3 EKAP
Rahvus-ja regionaalköögid	3 EKAP
Ettevalmistus koka kutseksamiks	2 EKAP
Aasia toidukultuur	2 EKAP
Toidufotograafia	2 EKAP
Kommide valmistamine	2 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakenduskaavad. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekaavadest või teiste õppeasutuste õppekaavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 43.00 EKAPit.

Spetsialiseerumise võimalused:

puuduvad

Õppekava kontaktisik:

Anne Mäe

Juhtivõpetaja

Telefon 605 3119, anne.mae@teeninduskool.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=140

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=140&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	100	60	40
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	6		6
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2	
Abikoka töö	12	12	
Teeninduse alused	4	4	
Suurköögitöö	10	10	
Restoraniköögitöö alused	4	4	
Eritoitlustus	3	3	
Eesti toidukultuur	1	1	
Pagari- ja kondiitritehnoloogia	3	3	
Abikoka praktika	8	8	
Suurköögi praktika	13	13	
Restoraniköögitöö	8		8
Köögitöö korraldus	2		2
Menüü koostamine	2		2
Restoraniköögi praktika	9		9
Kokatöö praktika	13		13
Valikõpingute moodulid	20		20
Joogiõpetus	2		2
Grillimine ja barbeque	1,5		1,5
Kaunistamine ja serveerimine	2		2
Prantsuse keele hääduskursus	1,5		1,5
Peoteenindus	3		3
Rahvus-ja regionaalköögid	3		3
Ettevalmistus koka kutseksamiks	2		2

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta
Aasia toidukultuur	2		2
Toidufotograafia	2		2
Kommide valmistamine	2		2

Kokk

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid															
	Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Abikoka töö	Teeninduse alused	Suursöögitöö	Restoraniköögitöö alused	Eritoitlustus	Eesti toidukultuur	Pagari- ja kondiitritehnoloogia	Abikoka praktika	Suursöögipraktika	Restoraniköögitöö	Köögitöö korraldus	Menüü koostamine	Restoraniköögi praktika	Kokaiõ praktika
1. Töö planeerimine 1.1. Töökoha ettevalmistamine ja korras hoidmine												X				
1. Töö planeerimine 1.2. Töö planeerimine.													X			
2. Puhastus- ja koristustööd 2.1. Puhastus- ja koristustööde planeerimine.			X													
2. Puhastus- ja koristustööd 2.2. Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine.			X													
2. Puhastus- ja koristustööd 2.3. Prügi ja ohtlike jäätmete käitlemine.			X													
2. Puhastus- ja koristustööd 2.4. Nõude pesemine.			X													
2. Puhastus- ja koristustööd 2.5. Ruumide üldpuhastamine.			X													
3. Menüü koostamine 3.1. Menüü planeerimine.														X		
3. Menüü koostamine 3.2. Eritoitumise Menüü planeerimine.							X									
3. Menüü koostamine 3.3. Toiteväärtuste arvutamine.														X		
3. Menüü koostamine 3.4. Hindade ja tooraine kalkuleerimine.														X		
3. Menüü koostamine 3.5. Tehnoloogiliste kaartide koostamine.														X		
4. Kaupade käitlemine 4.1. Kaubavarude haldamine.													X			
4. Kaupade käitlemine 4.2. Pakendite ja taara käitlemine.													X			

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
96 t	60 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist nii ema- kui võõrkeeles • kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava • järgib üldtunnustatud käitumistavasid • selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi • kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel 	<p>Suhtlemise alused Kommunikatsiooni põhiskeem ja alaliigid. Suhtlusprotsessi komponendid, Tagasiside, suhtlustökked. Verbaalne suhtlemine (Sõnad. Dialog. Monoloog) Mitteverbaalne suhtlemine (visuaalsed, taktiilsed, akustilised, ruumisuhed, kineesika, olfaktoorsed). Suhtlemisvahendid Vahetu suhtlemine (rääkimine, viipekeel, kehakeel) telefoni-ja internetisuhtlus (telefonikõne, sms, mms, e-mail, e-kaart, foorum, skype, veebikaamera, jututuba) Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Esmamulje ning kontakti loomine ja lõpetamine. Kuulamisoskus. Selge eneseväljendus. Enesekehtestamine. Suhtlemisvahendid, telefoni-ja internetisuhtlus. Suhtlemissituatsioonid, hea suhtlemise tavad. Kultuurilised erinevused suhtlemisel.</p>	<p>Seletus-ja virgutusmeetod Rühmatöö Harjutus Iseseisevtöö Kõitev loeng Video, harjutus, Iseseisevtöö Arutamine, Video, Harjutus, Iseseisev töö Seletus-ja virgutusmeetod, rühmatöö, Harjutus Video Rühmatöö Probleemisituatsiooni lahendamine Kõitev loeng Video</p>	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Essee teemal „Suhtlemise roll inimese elus”

Küsimustele vastamine teemal “Suhtlemisvahendid”

Arvustustöö „Aktiivne kuulamine“

Test „Konflikt“

PowerPoint ettekande koostamine suhtlemise põhioskuste kohta vastavalt etteantud teemale ja kirjandusallikale

Lävend

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab oma majanduslikke vajadusi lähtudes ressursside piirusest • selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust • koostab juhendi alusel elektrooniliselt oma leibkonna ühe kuu eelarve • loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse • täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise nädistuludeklaratsiooni • leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta • kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik” 	Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressursside piiratus. Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud. Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.	Iseseisev töö arvutis, rühmatöö, interaktiivne loeng, arutelu	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab majandusuudiste analüüsi Sooritab testi			Hindamismeetod: Test Analüüs	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast • võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule 	Ettevõtluskeskkond Eestis. <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtluse olemus ja definitsioon • Ettevõtjaks kujunemine • Poliitiline, majanduslik, sotsiaalne, tehnoloogiline keskkond 	Kõitev loeng, diskussioon, iseseisev töö arvutis, arutlus, praktiline ülesanne,	Mitteeristav

iseseisev töö: 10 kokku: 26	sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid • selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda • kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele • kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatööna, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani 	<ul style="list-style-type: none"> • Ettevõtluse areng Eestis Ettevõtja, palgatööline. • Ettevõtlikkus • Ettevõtja palgatöötaja • Ettevõtja küsitlusleht • Töötaja küsitlusleht Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas. • Ettevõtte nimetus • Asukoht • Ettevõtlusvorm • Asutamise aeg ja ajalugu • Tegevusvaldkond • Ettevõtte kaubad ja teenused • Turg, konkurendid • Ettevõtte töäjõud • Ülesehitus Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana. Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine. • Ettevõtte algab äriideest • Äriidee leidmise võimalused • Äriplaani ja selle ülesehitus • Ettevõtte äriplaani struktuur • Lisasoovitusi äriplaani koostamiseks 	iseseisev töö arvutis, seletus- ja virgutusmeetod, probleemisituatsiooni lahendamine	
Hindamisülesanne: Kontrolltöö: Ettevõtluse vormid Lihtsustatud äriplaani koostamine ja esitlus				
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 iseseisev töö: 20 kokku: 52	Tööohutus ja töötervishoid: <ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel • tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks • tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega • kirjeldab meeskonnatööna tulekahju 	Tööohutus ja töötervishoid: <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldamine ettevõttes. 4.2. Töökeskkonna ohutegurid ja töötingimused 4.3. Tööõnnetused ja kutseshaigused. Elektriõnnetused. Elektri-traumad. Elektrivoolu toime inimorganismile. Isikukaitsevahendid. Käitumine õnnetusel ja ohuolukorras. 4.4. Tuleohutus 4.5. Töötervishoiu ja töökeskkonnaalase info leidmine Tööõigus: Tööseadusandlus. Töölepingud. Ajatöö ja tükitöö. Bruto- ja netopalk. Ajutine töövõimetus. Dokumendihaldus, dokumentide koostamine, vormistamine, säilitamine.	loeng, rühmatöö, arutelu, juhtumi analüüs, iseseisev töö	Mitmeeristav

	<p>ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas</p> <ul style="list-style-type: none"> • leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni <p>Tööõigus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta • nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu peamisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust • arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist • koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt • kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega 			
--	--	--	--	--

Lävend

Iseseisvad tööd

Koostada riskianalüüs oma töökohale, analüüsida ohutegurid vastavalt töötervishoiu ja tööohutuse seadusele.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 10 kokku: 26</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel oma isiksust ja kirjeldab enda tugevaid ja nõrku külgi • seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega • leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta • leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta • koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumentide (CV, sh võõrkeelse motivatsioonikirja, 	<p>Sissejuhatus. Tutvumine õpiväljundi, hindamiskriteeriumite, teemade, õppemeetodite, hindamisega. Seosed teiste õpiväljunditega.</p> <p>Õpilaste ootuste kaardistamine. Koostöö põhimõtted, kokkulepped. Senise karjääritee kaardistamine.</p> <p>Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel.</p> <p>Sissejuhatus. Johari aken, mudeli seos karjääriplaneerimisega. Isikuomadustega seotud mõisted.</p> <p>Närvisüsteemitüüp, temperament, iseloom.</p> <p>Ekstravertsus, introvertsus. Eelistused ametitele, töö iseloomule, keskkonnale.</p> <p>Suur Viisik, põhiskaalad, seosed erinevate ametite, valdkondade, töö keerukusega.</p> <p>Isiklike omaduste kirjeldamine, analüüsimine.</p> <p>Ettevõtjale vajalikud isikuomadused, oskused. Ettevõtja, palgatöötaja sarnasused,</p>	<p>Sotsiomeetrilised meetodid</p> <p>Küsimuste esitamine ja vastamine</p> <p>Arutelu</p> <p>Väitlus</p> <p>Testid, küsimustikud</p> <p>Analüüs</p> <p>Video, film</p> <p>Mõiste- ja ideekaardid</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Coachingu meetodid</p> <p>Rollimäng</p>	<p>Mitteeristav</p>

	sooviavalduse) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast <ul style="list-style-type: none"> • valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul • koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 	erinevused. Isiklik huvi, potentsiaal. Väärtused, väärtushinnangud. Väärtuste mõju ja tähtsus isikliku karjääri planeerimisel ja tööelus. Isiklike baasväärtuste sõnastamine. Väärtuskonflikt. Vajadused, seosed karjääriplaneerimisega. Motivatsioon. Sisemine ja väline motivatsioon, vooseisund. Enese motiveerimine. Hoiakud, nende iseloom ja mõju. Emotsioonid, eneseteadlikkus. Võimed. Tugevuste kaardistamine, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega. Huvid, eelistused, seosed valitud eriala, karjääriplaneerimisega. Planeerimine ja karjääriotsuste tegemine. Lühiajaline karjääriplan. Kandideerimisprotsess. Kandideerimisdokumendid Töötamine. Töötaja vajaduste/küsimuste sõnastamine. Tööportaalid ja nende kasutamine. Tööintervjuu simulatsioon. Personalijuhtide, tööandjate soovitusel noortele. Kokkuvõte, tagasiside.	Intervjuu Ajurünnak	
--	--	---	---------------------	--

Hindamisülesanne:

I Teema: isiksuseomadused.

- Leia juhendamisel, märksõnade abil etteantud skaaladel viis isikuomadust
- Hinda numbrite abil nende tugevust/nõrkust
- Kirjelda ühe konkreetse näite abil isiksuseomaduse esinemist reaalses elus.
- Kirjelda ühte vabalt valitud tugevust kaaslasel/rühmale/õpetajale

(Lisaülesanne andekatele: sõnasta arenguülesande ühe vabalt valitud isiksuseomaduse juures, mis hindasid skaalal hinnatud väärtusega „alla keskmise“).

II Teema: ettevõtja/isiksuseomadused, oskused

- Protsessi tutvustamine, rühmade moodustamine, rollide, tööülevaade tutvustamine, jagamine
- I rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud isiksuseomadused, illustreeri näidetega.
II rühm – leia etteantud juhendi alusel filmist ettevõtjale vajalikud oskused, illustreeri näidetega.
- Esitus, arutelu
- Rühmatöö analüüs
- Enesehindamine

III Teema: motivatsioon.

- Individuaalne töö. Koosta kaks nimekirja (1. tegevused, mida teed meelega. 2. tegevused milleks pead end sundima)
 - Paaristöö. Leia kaaslane, kelle arvamusest lugu pead. Tutvusta nimekirja, põhjenda.
 - Anna kaaslasel vähemalt 5 ideed, mida ette võtta selleks, et tulla paremini toime olukordade/tegevustega, mis ei ole meeldivad.
- Vali kaaslasel antud viiest ideest välja kaks, mis sulle enam sobivad. Põhjenda oma valikut.
- Arutelu, kokkuvõte.
 - Anna etteantud juhist järgides kaaslasel koostöö kohta tagasisidet.

IV Teema: kandideerimisdokumendid

- Leia etteantud CVdest üles vead.
- Arutelu, kokkuvõte.
- Mõtlemisülesanne: sõnasta ja põhjenda, millised muudatused, täiendused teed iseseisvalt isiklikus CVs.

V Teema: töötamine, kandideerimine, tööintervjuu

- Protsessi selgitamine.
- Individuaalne töö: leia tööportaalist oma isiksust, võimeid, huvisid, oskuseid, teadmisi, vajadusi arvestav tööpakkumine
- Sõnasta küsimused, mis tekkisid kandideerimise, töö, tingimuste, organisatsiooni, jne kohta.
- Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon (juhendi alusel) + õpilase ettevalmistatud küsimused

Tagasiside

Enesehindamine

Lävend
Iseseisvad tööd
Töölehed: „Positiivsed, negatiivsed isiksuseomadused“, „Enesehinnang iseloomuomaduste põhjal“, „Väärtushinnangud“, „Vajadused“, „Sammud üles - tehnika eesmärgistamisel“, „Eneseteadlikkus“, „Messitest“. Isikliku CV täiendamine. Õpimapi vormistamine.
Praktilised tööd
Individuaalne töö: isikuomaduste ära tundmine ja märkimine viiel etteantud skaalal. Isikuomaduste kirjeldamine, ühe omaduse/tugevuse esitlemine. Rühmatöö: ettevõtjale vajalike isiksuseomaduste ja oskuste märkamise, näidete leidmine filmist. Rühmatöö esitlemine. Rühmatöö analüüs. Rühmatöö: „Väärtustering“, arutelu. Individuaalne/paaristöö: „Motivatsioon“, arutelu. Individuaalne töö: Lühiajaline karjääriplaan Rühmatöö: vigade leidmine näidisCVdest, isikliku olemasoleva (eesti/ inglise keele, arvutiõpetuse tunnis loodud) CV täiendamise vajaduste ära tundmine, ülesande sõnastamine. Individuaalne töö: sobiva töökuulutuse leidmine tööportaalist, intervjuuks valmistumine, küsimuste sõnastamine Paaristöö: tööintervjuu simulatsioon

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Karjääriinfoportaal www.rajaleidja.ee Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011 Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013 Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004 Naesseń, L-O., Parem teenindamine. Tallinn.1997. Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013 Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltšenko, Roman Fokin, Alje Nohrin, Eero Kippa
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
36 t	16 t		
Õpiväljundid	1 orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas		
	2 orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist		
	3 mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid		
	4 mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses		

Teema: **Sissejuhatus erialasse**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 12, iseseisev töö: 14, kokku: 26

Alateemad:

Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine

Koka õppekava sisu ja ülesehitus.

Õppetöö korraldusÕppegrupiga tutvumine.

Mooduli eesmärkide tutvustamine ja isiklike õpieesmärkide seadmine.

Õpikeskkonnaga tutvumine

Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine

Seotud õpiväljundid:

- orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
- orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist

Iseseisvad tööd:

Kokk tase 4 kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT analüüsi põhjal

Hindamiskriteeriumid

Õppija

- kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat
- leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist
- loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas
- nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid
- koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid
- hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks

Teema: Turismimajanduse alused

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 12, iseseisev töö: 14, kokku: 26

Alateemad:

Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed.
Majutus- ja toitlustusettevõtete tutvumine

Seotud õpiväljundid:

- mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid
- mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses

Hindamisülesanded

Hindamise meetodid ja hindamisülesanded

Hindekriteeriumid

PowerPoint esitlus rühmatööna: vabalt valitud vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriidee kirjeldus vastavalt juhendile.

Hindamiskriteeriumid

Õppija

- kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis
- kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast
- kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundamisel
- kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused
- sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused

- nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi
- loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid
- kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist
- kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu
- leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundatakse neljast arvestuslikust õpiülesandest: 1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine 2. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitus MS Powerpoint esitlusena 3. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel 4. Rühmatöö – analüüs kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argokirjastus www.innove.ee www.kutsekoda.ee www.ehrl.ee

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Abikoka töö	12	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
90 t	124 t	98 t	
Teemad ja alateemad	Moodulhindamine		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 30 praktiline töö: 86 iseseisev töö: 40 kokku: 156	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid • valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile • kasutab menüüsolevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid • valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke • planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha • käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest • annab oma tööle enesehinnangu 	Toitude ja jookide põhivalmistamisviisid Tehnoloogilise kaardi kasutamine toitude ja jookide valmistamisel. Töö planeerimine köögis. Aed- ja teraviljatoodete eeltöötlemine. Toitude valmistamine etteantud retseptuuri järgi 1. lihtsaid salateid; 2. lihtsaid suppe; 3. aedvilja- ja pastalisandeid; 4. munatoite	Loeng, arutelu, õppekäik, praktiline töö tunnis juhendi alusel ja juhendamisel	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktiliste oskuste demonstratsioon
 Praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja analüüsiga

Hindamismeetod:

Praktiline töö
 Analüüs

Lävend

Iseseisvad tööd
Praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja analüüsiga
Praktilised tööd
Praktiliste tundide teemad: 3x4t 1. Töökorralduse tutvustus õppekõrgis 2. Köögiviljade tükeldamine ja ühepajatoit ning püreesupp 3. Hommikupudrud ja plaadikoogid 11x6t 4. Kartuliroad ja värsked salatid 5. Köögiviljatoidud (raguud, vormid), toorvahud 6. Segasalatid (kartulisalat, pastasalat, rosolje jm) ja keeduvahud (mannavaht, odrajahuvaht, rukkijahuvaht) 7. Puljongite keetmine (kana, kala, köögivilja), lisandid sisse ja kõrvale serveerimiseks 8. Munatoidud (omlet, keedetud muna, pošeeritud muna), mahlakissell 9. Supid (talupojasupp, rassolnik, minestrone), piimakissellid 10. Supid (frikadellisupp ja klimbisupp), magustoidud kohupiimast (kohupiimavorm) 11. Klassikalised salatid (Waldorf, Caesar, Nizza), täidetud pannkoogid 12. Püreesupp, mahlatarretis 13. Pasta-ja riisi ja teraviljaroad (pasta Bolognese, pasta Carbonara, riisiroog singiga, tatarroog jms), ahjuõun 14. Hakklihatoidud (hakkšnitsel, hakkpallid, hakklihakotletid jms), kartulilisandid, bechamellkaste, piimatarretis 8t (Moodulhindamine teoreetiline ja praktiline)

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikult Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 14 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> Mõistab toiduhügieeni põhimõtteid lähtudes Toiduseadusest. Mõistab ettevõtte enesekontrolliplaani sisu ja sellega seotud tegevusi köögis. Selgitab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamise vajadust Loetleb erinevaid keskkonnaprobleeme lähtuvalt õpitavast valdkonnast ja erialast 	<ol style="list-style-type: none"> Toiduhügieeni põhimõtted Toiduseadus Isikliku hügieeni nõuded Ettevõtte enesekontrolliplaan Ressursside säästlik kasutamine Keskkonnaprobleemid. Jäätmetehooldus. Jäätmete liigid. Kahjuritõrje. 	Loeng, arutelu, seletus, video, rühmatöö tunnis, iseseisvate (kodutöö) arutelu.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test toiduhügieeni kohta			Hindamismeetod: Test	
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Toiduga levivad mikroorganismid, nende ehitus ja areng.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb igapäevseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 praktiline töö: 12	<ul style="list-style-type: none"> valib ja kasutab eesmärgipäraselt asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted 	Köögiseadmed (ÕV3) 12 tundi <ol style="list-style-type: none"> Köögiseadmete kasutamine ja puhastamine. Töövahendid ja GN nõud (mõõtevahendid, eeltöötlusvahendid, kuumtöötlusvahendid) Ettevalmistuseadmed (köögiviljalõikur, kaalud, koorimismasin) Külm- ja kuumsäilitusseadmed Kuumtööluseseadmed Nõudepesumasinaid Puhastustööd (ÕV3) 18 tundi	loeng, praktiline töö, iseseisev töö, probleemsituatsiooni lahendamine, rühmatöö, paaritöö	Mitteeristav

iseseisev töö: 35 kokku: 65	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös • kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest • arvutab vastavalt kasutusjuhendile puhastusaine koguse kasutuslahuse valmistamiseks 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puhastustööd ja puhastusplaan 2. Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine. Hooldusjuhendiga tutvumine. 3. Koristusvajaduse määramine Puhastusplaan, koristusmeetodid. Koristustarvikute valimine ja kasutamine, pH mõiste		
--------------------------------	---	---	--	--

Hindamisülesanne:

Iseseisvad tööd esitatud ja hinnatud positiivselt ning osaletud praktilistes tundides.

Lävend

Iseseisvad tööd

Iseseisev töö (köögiseadmed) Koostada juhendi alusel meelespea köögiseadmete kasutamiseks. Iseseisev töö (puhastustööd): Koostada juhendi alused puhastusplaan õppeköögi pindade ja seadmete puhastamiseks.

Praktilised tööd

Erinevate köögipindade, seadmete ja töövahendite puhastamine õppeköögis.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainetegruppide hoiunõuetele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 21 kokku: 39	<ul style="list-style-type: none"> • Ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet • Ladustab kauba, arvestades erinevate toiduainetegruppide hoiunõuded • Abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt koka korraldustele • Kirjeldab toiduaineid lähtudes toidutoorme ja toidu sortimendist, kvaliteedist, maitseomadustest ja kasutamisevõimalustest 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toidukauba pakendiinfo, märgistuse nõuded ja märgised 2. Toiduainete gruppide hoiunõuded 3. Toiduainete liigitamise alused <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Köögiviljad 3.2. Puuviljad ja marjad 3.3. Teraviljad ja kaunviljad 3.4. Piima ja piimatooted, munad 3.5. Maitseained. Sool ja suhkur. 	loeng, rühmatöö, iseseisev töö, praktiline töö, mõistekaart, uurimistöö, õppevideo, õppekäik	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Test läbitud teemadele.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Test	
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Koostada juhendi alusel iseseisev töö "Toiduainete säilitamine toitlustusettevõttes".				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 14 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes • hindab juhendi alusel kannatanu tervislikku seisundit • annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral • toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt • nimetab hädaabinumbri 	Esmaabi korralduse põhimõtted toitlustusettevõttes. Esmaabivahendid ja põhilised esmaabivõtted. Kukkumine. Luumurrud. Lihaste ja liigeste venitused. Põletushaavad. Külumumine. Kuumakahjustused. Mürgitused. Võõrkehad. Sidumis- ja toestamisvahendid. Kannatanu tõstmine, kandmine, transportimine. Esmaabivahendid töökohal.	Loeng, arutlus, praktiline õpe, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline situatsioonülesanne juhendi alusel				
Lävend				

Hindamisülesanne	Praktiliselt on valmistatud müügikõlbulik 2- käiguline eine ettenähtud ajaga (2 tundi), kasutatud õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitud tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, täidetud hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise reegleid, kasutatud õigeid koristus-puhastusvahendeid, -meetodeid ja võtteid.			
Hindamine	Eristav			
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töös esineb puudusi kuid õpilane oskab vigu põhjendada ja edaspidi vältida. Töö on teostatud juhendamisel. Hindamiseks moodustatakse 2 – 4 liikmeline komisjon, kuhu kuuluvad mooduli õpiväljundite õpetajad.	saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töös esineb üksikuid puudusi ja on teostatud osaliselt juhendamisel.	„saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud ettenähtud ajaga, iseseisvalt ja loovalt. Toidud vastavad roa iseloomulikele välimusele ja maitsele.		
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikide hindamisülesannete teostamine lävendi tasemel. Moodulhindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab a) Sooritatud hügieenitest b) Sooritatud praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja eneseanalüüsiga c) Õppekõogi puhastusplaani d) Tõend läbitud esmaabi koolituse kohta			
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine			
Õppematerjalid	Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus Toiduseadus, ja määrused; Veeseadus/Joogiveeseadus: Jäätmeseadus.			

www.rigiteataja.ee; www.vet.agri.ee; www.agri.ee; www.epkk.ee; www.ela.ee, www.toiduliit.ee, www.leivaliit.ee, www.kokaliit.ee; www.terviseamet.ee
Ruut, J., Toiduhügieeni käsiraamat. Tallinn 2000 a.
Säär, R., Toiduhügieen, enesekontroll ja ettevõtte tunnustamine. Tallinn 2002 a.
Toidu säilitamisnõuded Põllumajandusministri määrus nr.66, 5.08.2002 a.
Toitusäilitamine: 06.07.1992.a./ Riigi Terviseameti/Nimekiri n. 57/1995 a.
Toiduvalmistamine suurköögis. S.Rekkor-A. Kersna-M.Merits-I.Kivisalu. Kirjastus Argo. 2010 a
Määrused: 852/204; 853/2004

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teeninduse alused	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		
Õpiväljundid	1 mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid		
	2 arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta		
	3 teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades		

Teema: **Klienditeenindus**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 12, iseseisev töö: 21, kokku: 33

Seotud õpiväljundid:

- mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
- arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta

Teema: **Teeninduse alused**

Jaotus tundides:

praktiline töö: 12, iseseisev töö: 21, kokku: 33

Seotud õpiväljundid:

- mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
- arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta
- teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades

Teema: **Teeninduspraktika**

Jaotus tundides:

praktiline töö: 18, iseseisev töö: 20, kokku: 38

Seotud õpiväljundid:

- teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõikide hindamisülesannete teostamine lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Rekkor, S; jt. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Suurköögitöö	10	
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ning jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasustest ning klientide vajadustest ja ootustest.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
118 t	58 t	84 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 34 praktiline töö: 84 iseseisev töö: 18 kokku: 136	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitude ja jookide valmistamise viise ja –võtteid • kasutab juhendi alusel toitude ja jookide valmistamiseks asjakohaseid köögiseadmeid ja töövahendeid • valmistab juhendamisel suurköögitoite ja jooke suurtes kogustes, kasutades tehnoloogilisi kaarte, lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest • vastutab väljastatavate roogade õige portsjonkaalu eest, vältides üle-ja puudujääke • käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele, • arvestab tooraine vajadust ja kasutab toidu valmistamisel säästlikkuse põhimõtteid 	Toiduvalmistamise alused ja koka praktiline töö Suurköögi toidud/teemad: supid, kastmed, teraviljatoidud, köögviljaroad, hakklihatoitud , hautatud lihatoitud, munaroad, lihtsamad kalaroad, lihtsamad magustoidud	Loeng, praktiline töö, töölehed, ideekaart, Meeskonnatöö, tehnoloogiline kaart Tunnikontroll, õpimapp valmistatud roogadega, Esitlus,	Eristav

Hindamisülesanne:

Praktiline proovitöö
Praktiliste tööde kogumik koos tööplaani ja eneseanalüüsiga

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • annab hinnangu toiduainete kvaliteedile lähtuvalt kvaliteedinõuetest • selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele • iseloomustab põhilisi toiduaineid lähtuvalt nende omadustest ja põhitoitainelisest koostisest 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Toiduainete grupid, nende toitaineline koostis. 2. Liha ja lihaliigid, erinevad tootmisviisid. 3. Subproduktid ja lihatooted. 4. Kala ja kalatooted, mereannid. 5. Toidurasvad 6. Vähemtuntud puu-ja köögiviljad 7. Lisaained toidus 8. Arvestustöö 	Loeng, esitlus, rühmatöö, iseseisev töö	Eristav
Hindamisülesanne: Test toiduainete tundmiseks ja iseseisva töö esitlus.			Hindamismeetod: Test Ettekanne/esitlus	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Test on sooritatud 50-74% iseseisev töö on koostatud nõuetekohaselt ning esitletud	Test on sooritatud 75-89% iseseisev töö on koostatud nõuetekohaselt ning esitletud	Test on sooritatud 90-100%, iseseisev töö on koostatud nõuetekohaselt, esitatud		
Iseseisvad tööd				
Uurimistöö "Toitainete leidumine erinevates toiduainetes".				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel keeleliselt korrektse menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendi alusel söögikorra menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest • koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest • kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi • koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menüü mõiste ja menüüdes kasutatav terminoloogia. 2. Menüü koostamist mõjutavad tegurid. 3. Tervisliku toitumise tähtsus ja vajadus. 4. Toidukorrad, toidukordade menüüde koostamine erinevatele kliendirühmadele. 5. Toiduportsjonide koostamise alused. 6. Erinevate toitumisvajadustega kliendid. Menüü koostamine erinevatele elanikkonna rühmadele. Menüü analüüsimine. Toidukaart, selle koostamise ja kujundamise põhimõtted, tüübid. 7. Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine 	Loeng, arutamine, e-õpe, iseseisev töö, mõtlemisülesande, rühmatöö, arutelu, rühmatöö ideekaart „Toitumise tähtsus“, „Tervislik toit“, tööleht „Ühe päeva lõunasöögi toiduenergia ja põhitoitainete arvutamine“	Eristav
Hindamisülesanne: Arvestustöö läbitud teemadele.			Hindamismeetod: Iseseisev töö Arvestustöö	
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5		
Arvestustöö 50%-74%, iseseisvad tööd esitatud.	Arvestustöö 75-89%, iseseisvad tööd esitatud nõuetekohaselt	Arvestustöö 90-100%, iseseisvad tööd esitatud nõuetekohaselt, õigeaegselt		

Iseseisvad tööd
Koostada juhendi alusel keeleliselt korrektne menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele ja ette antud kliendirühmadele.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid, arvutab tooraine vajaduse ja kalorraaži Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 12 kokku: 36	<ul style="list-style-type: none"> • Koostab toitude ja jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid nii kirjalikku kui elektroonilist etteantud vormi ning erialast terminoloogiat kasutades. • teisendab tooraine mõõt- ja mahuühikuid kasutades abitabeleid • arvutab tooraine kg ja liitri hinna lähtudes pakendi suurusest ja hinnast • arvutab toidu ja joogi tooraine maksumuse lähtudes etteantud hinnakirjast • arvutab tooraine vajaduse lähtuvalt menüüst ja inimeste arvust • arvutab protsentuaalselt ja koguseliselt abitabelite toel tooraine külm- ja kuumtöötlemiskaod • arvutab põhisöögikorra kalorraaži kasutades selleks abitabeleid 	Kalkulasioon, oma- ja müügihinna arvutamine, kalorraaži arvutamine 1. Bruto ja neto, külm ja kuumtöötlemiskaod. 2. Teisendamine, %-arvutused, suhtarvu kasutamine toiduvalmistamisel 3. kg, l ja tükihinna arvutamine 4. tehnoloogilise kaardi vormistamine 5. kalorraaži arvutamine abitabelite toel 6. toiduainete asendamine retseptis 7. tellimislehe koostamine 8. omahinna arvutamine	Töö arvutis, probleemülesannete lahendamine, näitlikustatud loeng, iseseisev töö.	Eristav

Hindamisülesanne: Õpiväljundi hinne kujuneb esitatud iseseisvate tööde ning ülesannete sooritamisest.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus
---	--

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Iseseisvad ja tunni tööd on sooritatud rahuldavalt ja teostatud juhendamisel	Iseseisvad ja tunni tööd on sooritatud hästi, esineb väikseid vigu	Iseseisvad ja tunni tööd on sooritatud väga hästi, esitatud õigeaegselt ja sooritatud iseseisvalt.

Iseseisvad tööd
Is töö 1: Tehnoloogilise kaardi koostamine etteantud juhendi alusel. Is töö 2: Teisendamise ülesanded ja %ülesanded IS töö 3: Tellimislehe koostamine etteantud retseptide alusel.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
planeerib ja korraldab oma tööd ja töökohta suurkõrgis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt kõogi eripärast ning tööohutuste ja ergonoomika põhinõuetest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 iseseisev töö: 12	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra, kestvuse ja töökohta • planeerib juhendi alusel kõrgis tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru, toorained ning sobiva võimsusega seadmed • kasutab tööks suurkõrgiseseadmeid ja väiketöövahendeid, arvestades ohutusnõudeid 	Köögitööde planeerimise tasandid. Töö eesmärkide planeerimine Oma töö planeerimine Igapäevase töö planeerimine Kasutegurid Koka töökohta planeerimine Töövahendite ja toorainete varumine. Tööplaani koostamine.	Loeng, e-õpe, mõtlemisülesanded, arutelu, iseseisev töö, probleemsituatsiooni lahendamine

kokku: 36	<ul style="list-style-type: none"> • järgib köögis töötades tööohutuse ja ergonoomika põhinõudeid • annab hinnangu enese töökorraldusele ja meeskonnatöösse panustamisele lähtuvalt oma tööülesandest • korrastab oma töökoha ettevõtte puhastusplaani kohaselt • nimetab juhendi alusel Eesti õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele 	<p>Suurköögis kasutatavad töövahendid ja köögiseadmeid Koka töökoha tööohutus ja ergonoomia. Abivahendid ergonoomilise keskkonna loomiseks. Meeskonnatöö põhimõtted Suurköögi tootmisruumide puhastamine ja desinfitseerimine. Eesti õigusaktidest tulenevaid nõudeid toitlustusettevõtte töökorraldusele</p>	
-----------	---	---	--

Hindamisülesanne:
Koostada tööplaan tööde teostamiseks köögis ette antud menüü alusel.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Õpilane demonstreerib meeskonnatööna õpiväljundite saavutatust moodulülesande lahendamise kaudu „5“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud tähtaegselt, iseseisvalt ja loovalt, „4“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töös esineb üksikuid puudusi, on teostatud juhendamisel „3“ – saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud lävendi tasemel, juhendamisel</p>
Mooduli hindamine	eristav hindamine eksami vormis
Õppematerjalid	<p>S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu; Toiduvalmistamine suurköögis; ARGO 2010; Tallinn H.Kikas. Toidukaubad - kaubaõpetuse käsiraamat. Ilo 2004 Maailma toiduainete entsüklopeedia. TEA Kirjastus 2006 E.Mihkels. Poodi kalale. Ajakirjade kirjastus 2010 V.Müller. Sealiha. Suur kokaraamat. TEA Kirjastus 2012 A.Iburg. Vürtsileksikon. Maalehe Raamat 2002 A.Rausch. Maitsetaimede leksikon. Maalehe Raamat 2002 A.Kang. Köögiviljaraamat. Ajakirjade Kirjastus 2006 http://www.kliinikum.ee/attachments/107_Toidurasvad.pdf http://www2.ti.ttu.ee/index.php/eng/Toitumisest/Pakend http://www.tallegg.ee http://www.tere.ee http://www.agri.ee www.dansukker.com www.toitumine.ee www.wikipedia.org Juta Laatsit " Kalkulatsiooni töövihik" Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011 Soovitatav kirjandus: Kokassaar, U.; Vihalemm, T & Zilmer, M. 2006. Normaalne söömine. (olemas raamatukogus). Urmas Kokassaare ja Mihkel Zilmeri artiklid erinevates ajakirjades („Rohuteadlane“, Tervisplus“ ; „Eesti Loodus“ jne)</p>

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Restoraniköögitoo alused	4	
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest ja vajadustest.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
26 t	33 t	45 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. Jaotus tundides: praktiline töö: 45 iseseisev töö: 8 kokku: 53	-eeltötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid külmi- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni; -valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitoo tehnikaid, külmi- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes; -valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi; -vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitute kohta	Koka praktiline töö • valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid • valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, linnulihast ja kalast, lisandi aedviljadest või metsaadidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid. • valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, või biskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid • valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid	Praktiline töö juhendi järgi ja juhendamisel, loeng, arutlus, iseseisev töö.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Hindamismeetod:

Praktiline töö Õpimapp vastavalt juhendile	Iseseisev töö Praktiline töö
Lävend	
Iseseisvad tööd	
Koostada vastavalt juhendile õpimapp restoraniköögitoo praktilistest töödest	
Praktilised tööd	
3x6t ettevalmistus resto menüüks 3x9t resto menüü valmistamine Teko õpperestorani klientidele	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija selgitab juhendamisel orgaanilise keemia kasutamise võimalusi erialases töös Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 5 kokku: 13	kirjeldab ja kasutab toiduvalmistamisel teadlikult toiduainete keemilist ja füüsikalist muutumist; iseloomustab orgaaniliste ühendite mõju organismile lähtuvalt juhendist.	Protsessid kulinaarsel töötlemisel. Toiduvalmistamisel toimuvad kasulikud ja kahjulikud muutused toiduainetes. Süsivesikud. Ehitus ja omadused. Süsivesikute muutumine kulinaarsel töötlemisel. Käärimine. Rasvad. Ehitus ja omadused. Rasvade muutumine kulinaarsel töötlemisel. Valgud. Ehitus ja omadused. Lihavalgud. Kalavalgud. Liha ja kala valkude muutumine kulinaarsel töötlemisel. Piimavalgud. Munade ja köögiviljade valgud. Lisainete lisamise keemiline põhjendus.	Loeng, katse, mõttega lugemine, Juhtumi uurimine Ajurünnak	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Arvestustöö			Hindamismeetod: Arvestustöö	
Lävend				
Iseseisvad tööd				
Uurimistöö vastavalt juhendile.				
Praktilised tööd				
Katsed				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija kirjeldab klassikalise restoraniköögi toitade ja jookide valmistamise tehnoloogiaid ning	kirjeldab klassikalise restoraniköögi toitade ja jookide valmistamise tehnoloogiaid; koostab lõunarestorani 4-käiguluse menüü	Klassikalised restoraniköögi toidud ja joogid: soojad ja külmad eelroad, supid, pearoad lihast, linnulihast ja kalast, kastmed ja lisandid pearoogadele, desserdid ja soojad ning külmad joogid.	Loeng, arutlus, iseseisev töö, õppekäik	Mitteeristav

koostab lõunarestorani 4-käigulise menüü lähtudes menüü koostamise põhimõtetest ja toitlustusettevõtte eripärast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 20 kokku: 38	lähtudes menüü koostamise põhimõtetest ja toitlustusettevõtte eripärast.	Lõunasöögirestorani menüü koostamise põhimõtted.		
--	--	--	--	--

Lävend

Iseseisvad tööd

Restoranimenüü ja köögitöö analüüs (menüü, mida rühm Teko õpperestoranis teeb)

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhinne kujuneb õpiväljundite hinnete põhjal.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Tallinna Teeninduskool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Eritoitlustus	3	
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikke menüüsid, arvutab menüü toiteväärtuse ning valmistab klientide toitumise iseärasustele sobilike valmistamisviisidega roogasid ja jooke rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
12 t	42 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
õppija kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12 kokku: 18	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab ealistest iseärasustest ja füüsilisest koormusest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel • selgitab tervislikust seisundist, toidutalumatuses ja toiduallergiatest tulenevaid toitumisalaseid erisusi juhendi alusel • selgitab taimetoitluse erinevaid liike ja nendest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi juhendi alusel 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ealised iseärasused toitumisel: lasteaialapsed, koolilapsed, eakad, toitlustamine hooldekodudes. 2. Toidutalumatused ja toiduallergiad: laktoosi-, kaseiini-, gluteenitalumatus, jm.toidutalumatused 3. Taimetoitlus 	Loeng, rühmatöö, iseseisev töö, õppekäik.
Iseseisvad tööd			
Juhendi alusel, meeskonnatööna, kirjeldada toitumisprobleemi, koostada vastavale probleemile sobiv menüü, tehnoloogilised kaardid, kaubatellimus, meeskonnatööplaan, teostada menüü praktiliselt ning esitleda kaaslastele mooduli hindamisel viimasel tunnil.			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
õppija koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus ja toiduallergiad) Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12	kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri vastavalt kliendirühma toitumisalastele spetsiifilistele vajadustele; koostab toitlustusettevõtte klientidele juhendi alusel sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi; koostab roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud tehnoloogilised kaardid juhendi alusel.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tsöliaakia ja gluteenitundlikkus. 2. Laktoosi- ja kaseiinitalumatus. 3. Toiduallergiad 4. Ealised iseärasused.

kokku: 18

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
õppija valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooki Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 12 kokku: 24	- valmistab etteantud juhendite järgi roogi ja jooki. - kasutab roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust - rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid - korraldab oma töökohta iseseisvalt	1. Valmistab toite, arvestades erinevate toitumiseärasustega klientidega. 2. Lasteaialastele ja vanuritele sobivad toidud 5. Taimetoitlastele sobivad toidud 6. Arvestustöö, moodulhindamine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
õppija koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi Jaotus tundides: praktiline töö: 8 kokku: 8	koostab ja kohandab menüüd lasteaialastele, koolilastele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi	Õppekäik lasteasutusse Õppekäik hooldekodusse

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid
õppija koostab taimetoidumenüü sh veganmenüü, lähtudes juhendist Jaotus tundides: praktiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	õppija koostab taimetoidumenüü sh veganmenüü, lähtudes juhendist

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamine koosneb kahest osast: Iseseisev töö: menüü ja tehnoloogilise kaardi koostamine erivajadusega kliendile lähtuvalt juhendist Praktiline töö: iseseisva töö praktiline teostus, esitlus ja analüüs
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. Argo, 2010 Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused. Argo, 2008 Jaansoo, S. jt. Menüüd ja retseptid lastele. TAI, 2008

Tallinna Teeninduskool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Eesti toidukultuur	1	Marge Oldermann
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab Eesti toidukultuuri arengut ja kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
18 t	8 t		
Õpiväljundid	1 kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende, kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid		
	2 kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut, võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega		
	3 kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast		

Teema: **Eesti toidukultuur**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 6, praktiline töö: 12, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Seotud õpiväljundid:

- kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende, kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid
- kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut, võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega
- kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn, Argo, 2008S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suursöögis Tallinn, Argo. 2010

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Pagari- ja kondiitritehnoloogia	3	
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
12 t	30 t	36 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid
mõistab erialaseid pagari- ja kondiitritöö termineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 12	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid
kirjeldab pagari- ja kondiitritöös kasutatavaid spetsiifilisi tooraineid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12 kokku: 18	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid
valmistab ja serveerib tehnoloogiliste kaartide alusel pagari- ja kondiitritooteid, tagades toodete kvaliteedi Jaotus tundides: praktiline töö: 36 iseseisev töö: 12 kokku: 48	

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Abikoka praktika	8	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltšenko, Eero Kippa
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitute valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
8 t	16 t	184 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õppija planeerib isikliku praktika eesmäärke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit	Sissejuhatus moodulisse. Praktika dokumentatsioon	Analüüs, arutelu Iseseisev töö juhendi alusel	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktikapäeviku täitmine			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: iseseisev töö: 10 kokku: 10	kirjeldab praktikaettevõtte äriideed juhendi alusel kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte töökorraldust	Tööohutusalane instrueerimine. Praktikaettevõtte äriidee. Praktikaettevõtte ruumid. Praktikaettevõtte toimingud js töökorraldus	Praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktika aruande koostamine juhendi alusel	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö
Lävend	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: prakтика: 184 kokku: 184	valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel, töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega järgib ettevõtte sisekorraeskirju töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid eeltötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid	Toiduainete eel- ja kuumtötlusvõtted. Säästlikkus. Ergonoomika. Toitude valmistamise põhitehnoloogiad. Töövahendid ja seadmed. Puhastustööd Praktika ettevõtte menüü. Töögraafikud. Ettevõtte tööplaan.	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne praktikajuhendaja juhendamisel.		Hindamismeetod: Praktiline töö		
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 12	koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt	Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Tagasiside moodulile Mooduli hindamine.	Suuline esitus. Arutelu. Analüüs.	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktikaaruanne ja suuline esitus.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Ettekanne/esitlus
Lävend	

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
--------------------------	------------------------

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Suurköögipraktika	13	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltšenko, Eero Kippa
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
8 t	10 t	320 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 10 kokku: 12	koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit kirjeldab praktikaettevõtte äriideed ja kodulehekülge juhendi alusel kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel kirjeldab praktikaettevõtte töökorraldust juhendi alusel	Sissejuhatus moodulisse. Praktika dokumentatsioon. Ettevõttepraktika planeerimine. Praktika päeviku koostamine.	Analüüs, arutelu, iseseisev töö juhendi alusel	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktika päeviku täitmine ja aruande koostamine juhendi alusel			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: praktika: 320 kokku: 320	ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd tootlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile järgib ettevõtte sisekorraeskirju	toiduvalmistamiseks vajalike toorainete valimine; töö planeerimine; kaupade haldamine; ergonoomia põhimõtete järgimine; töö meeskonnaliikmena; väikevahendite ja seadmete tundmine, ohutu töö nendega; tööhügieen; isikukaitsevahendite kasutamine; puhastustööd.	Praktiline töö juhendamisel.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang tööle Enesehindamine			Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine	
Lävend				
Praktilised tööd				
Praktiline töö juhendamisel.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	• koostab kirjalikult korrektses eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatausele esitleb praktilisal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt	Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Tagasiside moodulile. Mooduli hindamine.	Iseseisev töö. Esitus. Enesehindamine	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Praktika aruande koostamine juhendi alusel ja esitlus.
Eneseanalüüs.

Hindamismeetod:

Suuline esitus
Enesehindamine

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttes mitteeristav hindamine, mille eelduseks on, et praktilised tööd sooritatakse vähemalt lävendi tasemel. Õpilane koostab iseseisva tööna praktika aruande ja esitluse ning esitleb.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tallinna Teeninduskooli praktika korraldusdokument

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Restoraniköögitöö	8	
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib individuaalselt ja meeskonnaliikmena tellimisel valmistatavaid toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning klientide soovidest ja vajadustest.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
48 t	40 t	120 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel à la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 praktiline töö: 120 iseseisev töö: 21 kokku: 165</p>	<p>eeltöötleb toidutooret, kasutades asjakohaseid külma- ja kuumtöötlemismeetodeid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist, arvestades toidutoorme kvaliteeti ja keemilist koostist, realiseerimisaegu ja kaonorme, toiteväärtust ja maitseomadusi, järgides toiduhügieeni; kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevate toitute ja jookide valmistamise viise ja – võtteid;</p> <p>valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid, kasutades ohutult asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külma- ja kuumtöötlusvõtteid, seadmeid ja töövahendeid, arvestades põhilisi keemilisi ja füüsikalisi muutusi toiduainetes;</p> <p>valmistab iseloomuliku maitse, lõhna ja konsistentsiga toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist, traditsioonidest ja arvestades klientide soove ning vajadusi;</p> <p>vormistab portsjonid vastavalt tööülesandele ja vastab kliendi küsimustele toitute kohta.</p>	<p>Toiduvalmistamine restoraniköögis (teooria ja praktiline)</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab külmi või sooje eelroogasid sh suppe ja toite piimasaadustest ja munast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid • valmistab pearoa vastavalt tehnoloogilisele kaardile, sh põhikomponendi lihast, linnulihast, kalast või mereandidest, lisandi aedviljadest või metsaandidest, teraviljatoodetest ja külma või kuuma kastme, järgides toiduhügieeni nõudeid. • valmistab külma, külmutatud või kuuma magustoidu sh taignatoote pärmi-, või biskviit-, või liiva-, või leht-, või keedutainast vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid • valmistab külma või kuuma joogi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, järgides toiduhügieeni nõudeid 	<p>Praktiline töö juhendi järgi ja juhendamisel, loeng, arutlus, iseseisev töö.</p>	<p>Eristav</p>

Hindamisülesanne: Positiivselt sooritatud kontrolltööd, esitatud õpimapp ja osalenud praktilistes restoranitundides.		Hindamismeetod: Praktiline töö Kontrolltöö Õpimapp/portfoolio
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Positiivselt sooritatud kontrolltööd, õpimapp esitatud ja osalenud praktilistes restoranitundides, kuid vajab pidevat juhendamist.	Positiivselt sooritatud kontrolltööd, õpimapp esitatud ja osalenud praktilistes restoranitundides.	Positiivselt sooritatud kontrolltööd, õpimapp esitatud õigeaegselt ja osalenud aktiivselt kõikides praktilistes restoranitundides.
Iseseisvad tööd		
Õpimapp: Töölehed läbitavate teemade kohta. Restoranimenüü ja köögitöö analüüs (kõik menüüd, mida rühm Teko õpperestoranis teeb)		
Praktilised tööd		
5 erineva 4-käigulise restoranimenüü valmistamine Teko õpperestoranis.		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
õppija arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 11 kokku: 29	<ul style="list-style-type: none"> Arendab meeskonnas uusi tooteid, lähtuvalt juhendist Kirjeldab valdkonnas toimuvaid uuendusi ja uusi tooteid Loetleb info allikaid, kust leiab infot valdkonnas toimuvate uuenduste ja uute toodete kohta 	Uute toidutrendide tutvustus Toodete arendus	Arendab meeskonnas uusi tooteid, lähtuvalt juhendist

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
Õppija kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 14	<ul style="list-style-type: none"> Planeerib toidu valmistamiseks vajalikud köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt nende kasutusjuhendile ja tööülesandele Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt ja järgib tööohutusnõudeid Kasutab seadmete ja töövahendite puhastamisel sobilikke puhastustöövahendeid ja puhastusaineid, lähtuvalt hooldusjuhendist ja puhastusplaanist Valib sobivad pesemis- ja desinfitseerimisained ning teeb puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile 	Restoraniköögiseadmete sihipärane kasutamine praktilistes tundides. Väikevahendid ja köögiseadmeid restoraniköögis. Ettevalmistusseadmed (lõikeriistad ja seadmed; vaakumpakendajad) Kuumtöötlusseadmed (induktsioonseade, tarvikud; Kiirkeedukapid, madaltemperatuuriga ahjud, suitsuahjud; fritüürid; Grillseadmed) Baariseadmed Külmsäilitusseadmed (kiirjahutus- ja sügavkülmutuskapid) Restoraniköögi seadmete ja töövahendite hooldamine ja puhastamine	praktiline töö

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamine koosneb kolmest osast:
--	--

1. suuline teoreetiline eksam (vastavalt loosile vastab 3 küsimust suuliselt)
2. kirjalik teoreetiline eksam (kahe probleemsituatsiooni lahendamine ning põhjendamine erialase keemia seisukohast, tooraine tellimus, tööplaan, toitute tehnoloogiad)
3. praktiline eksam (3-käigulise lõunamenüü valmistamine ja serveerimine 3 tunni jooksul)

Mooduli hindamine

eristav hindamine

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Köögitöö korraldus	2	
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija täidab ettevõtte enesekontrolliplaanist tulenevaid tegevusi köögis, planeerib ja korraldab juhendi alusel enda ja abikokkade tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
36 t	16 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kontrollib kauba vastuvõtul ja töö käigus kauba kvaliteeti ja kogust, realiseerimisaega, vastavust dokumentatsioonile • ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele arvestades laomajanduse põhimõtteid • hindab olemasolevat kaubakogust lähtuvalt tööülesandest • koostab kaubatellimuse lähtuvalt juhendist • käsitleb ja säilitab kauba- ja taaradokumentatsiooni lähtuvalt juhendist • inventeerib juhendamisel laoseisu vastavalt juhendile • fikseerib vastvale vormile enesekontrolliplaanis nõutud näidud • järgib köögitöös isikliku hügieeni nõudeid • valmistab ette oma töökohta ja hoiab selle korras tööaja vältel lähtuvalt tööülesandest ja koostatud tööplaani järgides toiduhügieeni nõudeid 	<p>Laoruumide jaotus. Toidukauba vastuvõtt ja ladustamine ning säilitamine</p> <p>Nõuded laoruumidele.</p> <p>Säilitamise kaod</p> <p>Varustamise korraldus.</p> <p>Laodokumentatsioon.</p> <p>Arve-saatelehe vormistamine</p> <p>Lattu toidukauba arvele võtmine</p> <p>Laost toidukaubamaha kandmine</p> <p>Taarajandus.</p> <p>Inventuur-mõiste, eesmärk</p> <p>Ettevõtte enesekontrolliplaan</p> <p>Toidu kuumtöötlemine, jahutamine ja müümine.</p> <p>Isiklik hügieen.</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, ideekaart</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

1. Enesekontrolliplaani tabelite täitmine
2. Juhtumi lahendamine vastavalt enesekontrolliplaanile

Lävend

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Planeerib juhendi abil lähtuvalt meeskonna tööjaotusest oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökohta vastavalt tööplaanile • Järgib töötades tööohutust ja hügieeninõudeid • Lähtub oma töö planeerimisel tehnoloogilisest kaardist ja etteantud tellimustest 	<p>Töökorralduse põhimõtted restoraniköögis, tööde järjekord ja ajastamine</p> <p>Koka töökohta korraldamine. Mise en place</p> <p>Ergonoomiline töokeskkond ja töövõtted.</p> <p>Ametijuhendid.</p> <p>Tööaeg,-graafik</p>	<p>Loeng, rühmatööd, arutelud, harjutused, Ülesanded.</p> <p>Ideekaart.</p> <p>Tööplaani (ajagraafik) tööde teostamiseks köögis.</p> <p>Tööleht „Koka/peakoka tööpäev“</p>	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Koostab juhendi alusel oma tööplaani, planeerides tööd köögis, arvestades etteantud menüüd ja järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õppija mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18</p>	<ul style="list-style-type: none"> • juhendab ja korraldab meeskonna tööd köögis lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega, jälgides ja kontrollides enda ja teiste töö kvaliteeti ning võttes vastutuse nii enda kui juhendatavate töö kvaliteedi eest • kogub, analüüsib, täpsustab, tõlgendab ja edastab tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni lähtuvalt tööülesandest • loob positiivse tööõhkkonna, julgustades juhendatavaid avatusele, toetades erialaste kompetentside arengut, osavõtlikkust ja vastastikust tunnustamist • vastab kaastöötajate küsimustele lähtuvalt tööülesandest 	<p>Kaastöötajate juhendamine</p>	<p>Loeng, arutlus, ideekaart, probleemsituatsiooni lahendamine, tööleht</p>	Mitteeristav

Hindamisülesanne:
Probleemsituatsiooni lahendamine

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamise eelduseks on, et õpiväljundid on arvestatud. Moodulhinne kujuneb moodulülesande täitmisel. „5“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud tähtaegselt, iseseisvalt ja loovalt, „4“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töös esineb üksikuid puudusi, on teostatud juhendamisel „3“ – saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud lävendi tasemel, juhendamisel
Mooduli hindamine	eristav hindamine

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Menüü koostamine	2	
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid, koostab juhendi alusel à la carte menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest.		
Auditoorseid tunde		Iseseisva töö tunde	
34 t		18 t	
Teemad ja alateemad	Moodulhindamise eelduseks on, et õpiväljundid on arvestatud. Moodulhinne kujuneb moodulülesande täitmisel.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija koostab juhendi alusel à la carte toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 iseseisev töö: 6 kokku: 22	<ul style="list-style-type: none"> • koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades • arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust • vormistab tehnoloogilise kaardi ja toiduainete tellimuse lähtuvalt juhendist 	Kalkulasiooniõpetus 1. Koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid 2. Arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatteprotsendist ja käibemaksust 3. Vormistab tehnoloogilise kaardi ja toiduainete tellimuse lähtuvalt juhendist	Loeng, iseseisev töö, praktiline ülesannete lahendamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija koostab à la carte roogade tehnoloogilised ja kalkulasiooni kaardid. Arvutab lähtuvalt menüüst toidu omahinna ja müügihinna.				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine

õppija koostab juhendi alusel à la carte menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 6 kokku: 18	Koostab menüü pakkumise konkreetsele sihtrühmale vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid	A la carte menüü koostamine Pakkumise koostamine kliendile Toitlustusettevõtete eripäradega tutvumine Lastemenüü koostamise põhimõtted Eriisvajadustega klientidele menüü kohandamine	Loeng, rühmatöö, Menüü koostamine, Ideekaart	Mitteeristav
---	---	---	--	--------------

Hindamisülesanne:

Koostab menüü pakkumise vastavalt kliendi soovidele ja vajadustele ning toitlustusettevõtte spetsiifikale, arvestades menüü koostamise põhimõtteid

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamise eelduseks on, et õpiväljundid on arvestatud. Moodulhinne kujuneb moodulülesande täitmisel. „5“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud tähtaegselt, iseseisvalt ja loovalt. „4“ saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töös esineb üksikuid puudusi, on teostatud juhendamisel „3“ – saavutatud õpiväljundid lävendi tasemel, töö on teostatud lävendi tasemel, juhendamisel
Mooduli hindamine	eristav hindamine

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Restoraniköögi praktika	9	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltšenko, Eero Kippa
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitide valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
8 t	18 t	208 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid
planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid
töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust Jaotus tundides: praktika: 208 iseseisev töö: 18 kokku: 226	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid
koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hindamiseks esitab õpilane praktika dokumentatsiooni: praktika aruanne (täidetav ÕIS's), praktikapäevik (täidetav ÕIS's), ettevõttepoolse juhendaja hindamisleht ning osaleb praktika kaitsmisel ja teeb kokkuvõtte praktikast.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tallinna Teeninduskooli praktika korraldus

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Kokatöö praktika	13	
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd köögis koostöös köögi meeskonnaga, täidab sihipäraselt tööülesandeid toiduvalmistamisprotsessis.		

Õpiväljund 1		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija planeerib isiklikke praktika eesmärke			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 2		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija tutvub toitlustusettevõtte kui organisatsiooniga ning köögi ja teeninduse korraldusega ettevõttes			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 3		Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija töötab köögis kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutuse nõudeid, eeltöötleb toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüsolevaid toite ja jooke, teeb puhastus ja korrastustöid			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
õppija koostab praktika lõppedes praktikaaruande ning esitleb selle		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtvaks hindamiseks esitab õpilane praktika dokumentatsiooni: praktika aruanne (täidetav ÕIS's), praktikapäevik (täidetav ÕIS's), ettevõttepoolse juhendaja hindamisleht ning osaleb praktika kaitsmisel ja teeb kokkuvõtte praktikast.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tallinna Teeninduskooli praktika korraldus

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsioonarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Joogiõpetus	2	Kaimar Palm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Abikoka töö		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on ülevaade jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
14 t	24 t	14 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab erinevate jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi leides informatsiooni erialasest kirjandusest. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12 kokku: 18	Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti. Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist. Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt.	liigitus, tuntumad viinamarjasordid. Veinide valmistamistehnoloogiad, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine. Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus. Veinimaad, veinitraditsioonid. Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused. Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamisevõimalused. Joogikaardi koostamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hinnatakse iseseisvat tööd ja testi "Erinevate alkohoolsete jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis- ja serveerimisvõimalused".		Hindamismeetod: Iseseisev töö Test	

Lävend

Õppija kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti.
 Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist.
 Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serverimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust.
 Kirjeldab juhendi alusel serverimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid.
 Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.

Iseseisvad tööd

Õppija kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist. Õppija koostab rühmatööna joogikaardi.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib tööks vajaminevad kaubad ja vahendid vastavalt etteantud juhendile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 10	Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure.	Tööks vajaminevad kaubad ja vahendid. Kliendi tellimuse täitmiseks vajalike toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine. Kaupade realiseerimisajad, ladustamine ja serverimistemperatuurid	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õppija koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja.		Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö		
Lävend				
Õppija koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure.				
Iseseisvad tööd				
Koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja.				
Praktilised tööd				
Jookide serverimine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
tutvustab ja soovib kliendile joogikaardis olevaid	Tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid	Joogikaart.	Mitteeristav

jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 kokku: 6	jooke. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset.	Toitute ja jookide sobivus. Klientidega suhtlemine.	
---	--	--	--

Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne juhendamisel: õppija tutvustab nii eesti, kui ka võõrkeeles ja soovib kliendile vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke	Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö
---	---

Lävend

Õppija tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektset.
--

Iseseisvad tööd

Vastavalt juhendile kirjeldab toidu ja joogi sobivust.
--

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	Selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.	Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine	Praktiline töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Praktiline ülesanne- klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest.	Hindamismeetod: Praktiline töö
--	--

Lävend

Õppija selgitab vestlusel kliendi valikut. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.

Praktilised tööd

Klientide teelimuse võtmine ja vormistamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib erinevaid jooke,	Valmistab ette töökoha vastavalt	Töökoha ettevalmistamine.	Praktiline töö	Mitteeristav

kasutades sobivaid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 8 kokku: 14	valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.	Töövahendid. Toorainete tundmine. Segujookide valmistamine. Segujookide serveerimine. Tööohutus- ja hügieeninõuded.		
--	--	---	--	--

Hindamisülesanne: Valmistab ühe enda välja mõeldud segujoogi ja serveerib selle kliendile.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö
--	---

Lävend
Õppija valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele. Valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks. Valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks. Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid. Serveerib juhendi alusel valmistatud jooke. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid
Iseseisvad tööd
Vastavalt juhendile töötab välja ühe segujoogi retsepti, nimetab töövahendid ja klaasid selle serveerimiseks
Praktilised tööd
Segujookide valmistamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: vastavalt juhendile planeerida etteantud menüüle sobivad joogid, lähtudes sündmusest ja joogikaardist.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001 Teenindamise kunst, Argo 2013 Kokteil.Segujookide kuningas, Argo 2010 Mõlstad, M. Minu esimene veiniraamat.Varrak, 2003 Keskküla, K. Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008 Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus, 2006 Otspere, U. Joogiraamat - Särav kuld klaasis. Kirjastus Kentaur, 2003 Ugandi, U., Zastserinski, R. Vein ja toit 2. Vana Maailm. AS Ajakirjade kirjastus, 2008

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
18	Grillimine ja barbeque	1,5	Diane Sarapuu-Kelder
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Abikoka töö		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused välitingimustes erinevate grillseadmete kasutamiseks ning toidu valmistamiseks		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
6 t	15 t	18 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õppija tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 kokku: 6	loetleb grillseadmeid kirjeldab välitingimustes tööohutuse ja -korralduse põhimõtteid kirjeldab üldiselt erinevate grillseadmete grillimise eripärasid toiduvalmistamise	Grillimise põhimõtted ja eripärad	Loeng, rühmatöö, arutlus.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Arutlus				
Lävend				
Õppija teab põhimõisteid ja suudab arutelus osaleda.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õppija planeerib ja teostab ettevalmistustööd välitingimustes grillimiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 15	planeerib grillvahendid välitöödeks vastavalt etteantud menüüle paigutab seadmed ja töövahendid grillplatsil meeskonnatööna	Ettevalmistustööd välitingimustes toidu valmistamiseks	Loeng, meeskonnatöö, probleemsituatsiooni lahendamine, iseseisev töö, esitlus.	Mitteeristav

kokku: 21
Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus
Lävend
Õppija osaleb praktilises rühmatöös ja koostab valitud teemal esitluse.
Iseseisvad tööd
Õppematerjali läbitöötamine ja uue info otsimine. Koostada esitus teemal huvitav grillimine, sh leida vähemalt üks grillitud fantaaisaroorog.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Õppija valmistab erinevate grillseadmetega grillroogasid Jaotus tundides: praktiline töö: 12 kokku: 12	koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt grillseadmele valmistab erinevate grillseadmetega toite, kasutades vastavale seadmele omaseid toiduvalmistamise tehnoloogiad järgides toiduohutuse põhimõtteid serveerib toidud grillroogadele omasel viisil	Toitude valmistamine söe grillil välitingimustes Toitude valmistamine BBQ ahjus välitingimustes	Loeng, rühmatöö.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				
Õppija osaleb praktilises rühmatöös väli tingimustes.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: roa valmistamine grillseadmel vastavalt etteantud juhisele
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Grillfest. http://www.grilliportaal.ee/portal/moisted.html E. Tobreluts jt. Grillimine ja barbecue. Ajakirjade kirjastus 2005 H. Ilves. Grillime aasta ringi. Ajakirjade kirjastus 2008 S. Pitelkov jt. Grill ja barbecue. Toit elaval tulel. Ajakirjade kirjastus 2012

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
19	Kaunistamine ja serveerimine	2	Irina Horosihh, Kristi Tiido
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija teab värvusõpetuse põhimõtteid roa komponeerimisel, tunneb serveerimise põhitehnikaid ning oskab neid kasutada toitude serveerimisel ning kaunistamisel		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
12 t	16 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab värvusõpetuse põhimõtteid ning oskab seda kasutada toitude serveerimisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 8	Kirjeldab värvusõpetuse põhimõtteid Tunneb värviringi ja teab selle kasutamise põhimõtteid toidu serveerimisel	Värviring Soojad ja külmad värvid ning nende kasutamine	Loeng, ideekaart	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab erinevaid kaunistamise viise ja võimalusi ning tunneb kasutatavaid toorained ja töövahendeid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 4	valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile valib ja kasutab töövahendid valmistab erinevaid roa kaunistamise elemente	Fruktodisain Taignakaunistused Šokolaadikaunistused Karamellkaunistused	Loeng, õppevideo, praktiline töö	Mitteeristav

iseseisev töö: 4 kokku: 14				
Hindamisülesanne: Loov töö: Joonistada värviliselt 5 erinevat viisi magustoitude kaunistamiseks			Hindamismeetod: Iseseisev töö	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab erinevaid toitude serveerimise viise ja võimalusi Jaotus tundides: praktiline töö: 14 iseseisev töö: 6 kokku: 20	valib ja käitleb toiduained vastavalt etteantud juhendile valmistab roa komponendid vastavalt juhendile ja paigutab taldrikule	Roa komponentide paigutamine taldrikule, Kastmete paigutamise võimalused	Loeng, õppevideo, praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Loov töö: Joonistada värviliselt 15 erinevat võimalust kastmepaigutamiseks			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab molekulaargastronoomia olemust ning oskab kasutada lihtsamaid molekulaar-gastronoomilisi võtteid Jaotus tundides: praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	valmistab lihtsamaid molekulaargastronoomilisi elemente roa kaunistamiseks	Molekulaargastronoomia olemus ja kasutamise võimalused	Loeng, õppevideo, praktiline töö	Mitteeristav
Lävend				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitada iseseisvad loovtööd ja fotod praktilistest töödest
--	--

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ol style="list-style-type: none">1. C.Hobday ja J.Denbury, 2011, Tänapäev, Garneerimise saladusi2. Dr. Oetker, 2011, Sinisukk, Garneerimine ,kaunistamine, Dekoreerimine3. E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidas kaunistada toite (vene keeles)4. E. Humblot, P. Jacquemin, ACT Press, Kuidas kaunistada magustoite (vene keeles) Ajakirjad "Cake Decorating", "Cake and sugargraff" Erialased artiklid ajakirjades ja internetis

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Prantsuse keele häälduskursus	1,5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpingutega taotletakse, et õppija teab peamisi prantsuse keele hääldusreegleid, oskab hääldada levinumaid toitus- ja majutusteenindusega seotud väljendeid, evinumaid veinialaseid väljundeid ning roogade nimetusi.		
Õpiväljundid	1 Õppija tunneb prantsuse keele hääldusreeglid, tähtede ja täheühendite hääldused		
	2 Õppija hääldab levinumaid toitlustus- ja majutusteeninduse väljendeid		
	3 Õppija hääldab kokaõpikutes olevaid prantsuse keelseid roogasid ning väljendeid		

Teema: **Prantsuse keelsete väljendite ja sõnade hääldus**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 28, iseseisev töö: 11, kokku: 39

Alateemad:

Tähtede ja täheühendite hääldused
 Lihtsamate viisakusväljendite hääldused
 Tegusõnad omama ja olema hääldused
 Levinumate majutus- ja toitlustusteeninduse väljendite hääldamine
 Prantsuse film Le Chef (kulinaaria)
 Kulinaarsete väljendite hääldus
 Veinide teemaline sõnavara
 Baaris ja kohvikus kasutatav sõnavara
 Numbrid
 Ettekanded iseseisvatest töödest

Seotud õpiväljundid:

- Õppija tunneb prantsuse keele hääldusreeglid, tähtede ja täheühendite hääldused
- Õppija hääldab levinumaid toitlustus- ja majutusteeninduse väljendeid
- Õppija hääldab kokaõpikutes olevaid prantsuse keelseid roogasid ning väljendeid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
--------------------------------------	-------------------

Iseseisvad tööd:

õppija koostab juhendi aluses etteantud Prantsusmaa maakonna kohta esitluse (piirkonna erisused, statistika, piirkonnas toodetud toiduained (nt juust, vein vms), kolm restorani piirkonnast lähtudes külastajate hinnangutest)

Hindamiskriteeriumid

- Õppija hääldab juhendi alusel täheühendeid ja tähti
- Õppija hääldab juhendi alusel lihtsamaid viisakusväljendeid
- Õppija hääldab juhendi alusel kulinaarseid väljendeid
- Õppija esitab ettekande suuliselt, prantsuse keeles

Õppemeetodid:

Loeng, arutelu, praktilised ülesanded

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinne kujuneb hääldusülesannete esitamisel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Loengumaterjalid

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Peoteenindus	3	Irina Horosihh, Ljudmilla Koltšenko, Eero Kippa
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Teeninduse alused, Abikoka töö, Suurköögitöö		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
6 t	30 t	42 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
õppija planeerib peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 12 kokku: 18	koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendi soove, vajadusi ja sündmuse formaati; planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, tööaja ja tööjõu vastavalt menüüle meeskonnatööna; koostab kliendile pakkumiskirja, esitleb tooteid ja teenuseid juhendi alusel	Sündmuse planeerimine Menüü koostamine Pakkumiskirja koostamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Sõnastada peoteeninduse teema, tegevuste ajakava, tööülesannete jaotus, menüü, pakkumiskiri kliendile.		Hindamismeetod: Rühmatöö	
Lävend			
Osalenud aktiivselt rühmatöös			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija teostab ettevalmistustöid peoteeninduse teenindusruumides, lähtudes kliendi vajadustest ja soovidest Jaotus tundides:	- planeerib söögisaali, paigutab ruumis söögilaudu ja selvelaudu meeskonnatööna; - linutab ja kaunistab laudu ja teeb eelkatteid vastavalt menüüle.	Teenindustoimingute ja vahendite planeerimine	projektitöö	Mitteeristav

praktiline töö: 8 iseseisev töö: 8 kokku: 16				
--	--	--	--	--

Hindamismeetod:
Praktiline töö

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab ja vormistab kliendi poolt tellitud road ja joogid Jaotus tundides: praktiline töö: 22 iseseisev töö: 10 kokku: 32	valmistab roogi ja jooke vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid; vormistab road ja joogid serverimiseks tehnoloogilise kaardi alusel.	Praktiline toiduvalmistamine tehnoloogiliste kaartide alusel	projektitöö	Mitteeristav

Hindamismeetod:
Praktiline töö

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija teostab peoteenindust lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest Jaotus tundides: praktiline töö: 12 kokku: 12	kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest juhendamisel kasutab nõude kandmise võtteid (käes, katmistaldrikul ja kandikul) vastavalt teenindusviisidele iseseisvalt; korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd meeskonnatöona järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	Praktiline teeninduse läbiviimine	projektitöö	Mitteeristav

Hindamismeetod:
Praktiline töö

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane on osalenud rühmatöös projekti ettevalmistamisel, täitnud iseseisvad tööd ning osalenud sündmuse läbiviimisel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Müristaja, H Sündmus- ja koosolekukorraldus. ARGO kirjastus Tallinn 2011 Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010.

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Rahvus-ja regionaalköögid	3	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköövide eripäradest		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
6 t	30 t	42 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija mõistab Eesti rahvusköögi eripära ja kirjeldab selle kaasajastamise võimalusi. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 7 kokku: 13	loetleb eesti rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel Eesti toidu kaasajastamine läbi kaasaegsete toiduvalmistamis- ja serveerimisviisidega	Eesti rahvusköök - Eesti rahvusköögi kujunemine - Eesti köögi toorained ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiad - Regionaalne Eesti köök ja tuntumad road - Kaasaegne Eesti toit	Loeng Iseseisev töö Praktiline töö Rühmatöö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Test				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija tunneb enamlevinud rahvusköövide eripärasid ning religiooni mõju toitumistavadele Jaotus tundides:	loetleb erinevate rahvusköövide rahvustoite, kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel	Maailma rahvaste köögid: - Prantsuse, Itaalia, Vene, India, Hiina, Jaapani, Saksa jt - Religiooni mõju toitumistavadele	Rühmatöö	Mitteeristav

praktiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	kirjeldab religioonist tingitud tootumistavade eripärasid juhendi alusel			
Hindamisülesanne: Maailma rahvaste köögid: komplektmenüü ühest rahvusköögist rühmatööna; teoreetiliste teadmiste test.			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Test	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õppija valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil Jaotus tundides: praktiline töö: 24 iseseisev töö: 15 kokku: 39	koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile valmistab erinevate rahvusköökide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiad järgides toiduohutuse põhimõtteid serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil	Eesti rahvusköogi tuntumate roogade valmistamine Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine	Praktiline töö Rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatööna valminud komplektmenüü praktiline teostus, selle esitlus ja analüüs.			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö	
Lävend				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koosneb kolmest osast: 1. Kirjalik teoreetiliste teadmiste test (käsitatud teemad ja praktilise tööna valmistatud roogade tehnoloogia) 2. Praktilised tööd (sh rühmatöö praktiline teostus) 3. Kirjalik aruanne rühmatööst: komplektmenüü ühest rahvusköögist ja rühmatöö esitlus.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Kalvik, S. Eesti rahvatoite. Valgus, 1981; 2. Kalvik, S. Pühade ja tavanditoidud. Maalehe Raamat, 1998; 3. Kersna, A. jt. Eesti rahvusköök. Maalehe Raamat, 2004; 4. Mikk, M. Eesti rahvustoidud. Tulip OÜ, 2012; 5. Rekkor, S jt; Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011; 6. http://www.eestitoit.ee 7. Eesti Vabaõhumuuseum: http://www.evm.ee

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Kutsekeskharidusõpe		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Ettevalmistus koka kutseksamiks	2	
Mooduli eesmärk	Moodul Ettevalmistus kutseksamiks koondab kokku õppija õppeajal kogutud teadmised ja oskused ja aitab luua terviklikku ning süsteemse pildi. Moodul aitab õppijal valmistuda kutseeksami sooritamiseks nii teoreetiliselt kui praktiliselt.		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
16 t	36 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
Jaotus tundides: praktiline töö: 36 iseseisev töö: 16 kokku: 52		teab ja tunneb koka eriala kutseeksami nõudeid/ hindamiskriteeriume koostab tööplaani kolmekäigulise menüü teostamiseks rakendades õppekava täitmisel omandatud teadmisi ja oskusi, valmistab iseseisvalt tehnoloogiliste kaartide alusel kolmekäigulise eine ja serverib vastavalt etteantud ajakavale, teeb koristus-ja puhastustööd köögis vastavalt puhastusplaanile

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb praktiliste tööde teostamise põhjal.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Aasia toidukultuur	2	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Toidufotograafia	2	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid

Tallinna Teeninduskool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Kommide valmistamine	2	Helin Siibak
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab läbi teoreetilise õpetuse ja käelise tegevuse käsitöökommide valmistamise oskuse		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
12 t	16 t	24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
valmistab trühvleid tehnoloogia kaardi järgi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> Valib õiged toorained, töövahendid ja töövõtted trühvleite valmistamiseks järgides õigeid tehnoloogilisi võtteid. Töötab säästlikult ja toiduhügieeni nõudeid täites. Vormib ja viimistleb trühvleid vastavalt tootekirjeldusele. 	Kommide valmistamise põhimõisted. Trühvleite ja pralineede valmistamine	Arvutamine, paaristöö, praktiline, selgitus- ja virgutusmeetod, loeng, arutelu.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
valmistab pralineekomme tehnoloogia kaardi ja toote kirjelduse järgi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 16	<ul style="list-style-type: none"> Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi. Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid tempereerimisvahendeid. Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides. 	<ul style="list-style-type: none"> Valmistab retsepti järgi täidiseid arvestades maitse sobivust, vajadusel teeb asendusi. Tempereerib šokolaadi vastavalt šokolaadi liigile, kasutades erinevaid tempereerimisvahendeid. Töötab elektriseadmetega tööohutuseeskirju järgides.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad
valmistab erikujulisi komme erinevate täidistega, kasutades innovaatilisi tooraineid	<ul style="list-style-type: none"> Kasutab oskuslikult kommide valmistamise väikevahendeid Valmistab erinevatest toorainetest täidiseid kasutades oma 	Uute toorainete kasutamine täidiste ja viimistlusmaterjalide valmistamisel. Erikujuliste kommide ja uudsete täidiste väljatöötamine.

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 2 kokku: 16	loovust. • Koostab toote kirjelduse elektrooniliselt. • Viimistleb komme vastavalt toote kirjeldusele.	
--	--	--

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid
korraldab kommide pakendamise ja markeerimise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	• Markeerib ja ladustab kommid vastavalt toiduseadusele • Valib pakendid arvestades pakendatavate toodete omadusi.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljundid on saavutatud, praktilised tööd sooritatud, omaloominguline toode presenteeritud.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Toorainete õpetuse konspekt 2014.Põhi-ja abitoorained, viimistlusmaterjalid. 2. www.belcolade.com Šokolaadide liigid; tempereerimine. 3. Couture Chokolade William Curley, 2011.a.Šokolaadi kasutamine toodetes. 4. www. weebly.com/ kakaoubade sordid, šokolaadist kaunistused, sõrmede abil šokolaadi kasutamine.