

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>		Majutamine ja toitlustamine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Lihakokk				
		Butcher Chef				
<b>Õppekava kood EHS-es</b>		207797				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
						X
<b>Õppekava maht:</b> 30 EKAP						
<b>Õppekeel(ed):</b> eesti, vene						
<b>Õppekava koostamise alus:</b> "Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013">https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013</a>  Kutsestandard "Vanemkokk, tase 5" 09.11.2017 <a href="https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10668048/pdf/vanemkoko-k-tase-5.7.et.pdf">https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10668048/pdf/vanemkoko-k-tase-5.7.et.pdf</a>  Tööandjate toetuskiri (EHRL ja EPÜ)						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> 1) valmistab ja serveerib pearoogasid, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid ja tehnoloogiaid loovalt nii tavalistes kui ka uudsetes töösituatsioonides; 2) täidab iseseisvalt keerukaid ja mitmekesiseid, loovaid ja uudseid lahendusi eeldavaid etteantud raamidest väljuvaid tööülesandeid; 3) õpib ja täiendab end iseseisvalt ja enastjuhtivalt, hindab oma õppimist, määrab kindlaks koolitusvajaduse enese täiendamiseks ning õpingute jätkamiseks; 4) järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades; 5) põhjendab üksikasjalikult oma seisukohti ja väljendab neid ka endale uudsetes situatsioonides ning edastab oma mõtteid ja kavatsusi selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult ja digilahendusi kasutades; 6) korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd ja juhendab kaastöötajaid muutuvates olukordades.						
<b>Õppekava rakendamine:</b> Viienda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme koka kutse või vastavate kompetentside ja keskkhariduse olemasolu. Õppekava rakendatakse statsionaarses või mittestatsionaarses õppevormis.						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> Viienda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kokakutse või vastavate kompetentside ja keskkhariduse olemasolu.						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</b> Õpingud viienda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist ja lõpueksamit sooritamist.						
<b>Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Lihakokk, tase 5						
<b>Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> puuduvad						
<b>Osakvalifikatsioonid:</b> puuduvad						
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</b> Viienda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (29 EKAP)</b>						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5 EKAP	korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd ja juhendab kaastöötajaid muutuvates olukordades, järgib				

tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades;  
 mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas;  
 analüüsib ja hindab iseseisvalt oma kutse-, eri- ja ametialast ettevalmistust ning tööturul rakendumise ja edasiõppimise võimalusi;  
 põhjendab üksikasjalikult oma seisukohti ja väljendab neid ka endale uudsetes situatsioonides ning edastab oma mõtteid ja kavatsusi selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult ja digilahendusi kasutades.

Menüü disain	2 EKAP	koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte äriideele ning erinevate ja erilisvajadustega klientidele; selgitab toidutrendide mõju menüü disainimisel ja professionaalse koka vastutust menüü kujundamisel nii õigusaktidest tulenevalt kui ka sotsiaalsest aspektist lähtudes.
Kaupade käitlemine ja kalkulatsioon	2 EKAP	õppija mõistab toidu omahinna arvutamise ning müügihinna kujunemise põhimõtteid; õppija mõistab tellimisprotsessi, tarneahela, ettevõtte menüükujunduse seoseid ja mõju ettevõtte efektiivsele toimimisele; õppija selgitab töövahendite, seadmete ja pakkevahendite valiku põhimõtteid, lähtudes efektiivselt toimiva ettevõtte kogemustest.
Linnulihatoitude tehnoloogia	5 EKAP	tunneb kana, kalkuni, tuvi, vuti jt lindudest ja subproduktidest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid; tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid linnulihatoitude valmistamiseks, serveerib linnulihatoitud vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid linnulihast toitade disainimisel, tunneb ja oskab valmistada linnulihaga sobivaid lisandeid ja kastmeid.
Veiselihatoitude tehnoloogia	5 EKAP	tunneb veise ja vasika ning nende subproduktidest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid; tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid veise- ja vasikalihatoitude valmistamiseks, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid veiselihast toitade disainimisel, tunneb ja oskab valmistada nendega sobivaid lisandeid ja kastmeid.
Sealihast ja väikeloomadest toitade tehnoloogia	4,5 EKAP	tunneb sea-, lamba-, küüliku ning nende subproduktidest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid; tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid väikeloomadest toitade valmistamiseks, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid väikeloomadest toitade disainimisel, tunneb ja oskab valmistada nendega sobivaid lisandeid ja kastmeid.
Ulukitoitude tehnoloogia	4 EKAP	tunneb ulukite ning eksootilistest loomadest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid; tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid ulukitoitude valmistamiseks, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid ulukitoitude disainimisel, tunneb ja oskab valmistada nendega sobivaid lisandeid ja kastmeid.
Toitumisõpetus	2 EKAP	arvutab etteantud toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaase; kohandab toitade ja küpsetiste retsepte lähtudes eritoitumisvajadustega klientidest ja arvestades õigusaktide nõudeid ning riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi.
<b>Lõputööd ja -eksamid (1 EKAP)</b>		
Lõpueksam	1 EKAP	Lõpueksami käigus tõendab õppija õpiväljundite saavutatust.

**Praktika:**

Põhiõpingutest moodustab praktika 7.50 EKAPit.

**Spetsialiseerumise võimalused:**

Puuduvad

**Õppekava kontaktisik:**

Anne Mäe

Juhtivõpetaja

Telefon 605 3119, [anne.mae@teeninduskool.ee](mailto:anne.mae@teeninduskool.ee)

**Märkused:**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

[https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=153](https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=153)

[https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=153&rakenduskavad=jah](https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=153&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

## Lihakokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>29</b>	<b>29</b>
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5	4,5
Menüü disain	2	2
Kaupade käitlemine ja kalkulatsioon	2	2
Linnulihatoitude tehnoloogia	5	5
Veiseliha toitude tehnoloogia	5	5
Sealihast ja väikeloomadest toitude tehnoloogia	4,5	4,5
Ulukitoitude tehnoloogia	4	4
Toitumisõpetus	2	2
<b>Lõputööd ja -eksamid</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
Lõpueksam	1	1

## Lihakokk

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							
	Karjääri planeerimine ja ettevõtetus	Menüü disain	Kaupade käitlemine ja kalkulatsioon	Linnuliha toitude tehnoloogia	Veiseliha toitude tehnoloogia	Sealihast ja väikeloomadest toitude tehnoloogia	Ulukitoitude tehnoloogia	Toitumisõpetus
Tööplaneerimine 1. koostab enesekontrolliplaani ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist;	X							
Tööplaneerimine 2. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; planeerib meeskonna töökohad, lähtudes tehnoloogilisest skeemist;	X			X	X	X	X	
Tööplaneerimine planeerib köögimeeskonna tööjaotuse lähtuvalt ettevõtte eripärast; planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögi- ja teenindustööd ratsionaalselt, vastavalt ettevõtte töökoormusele.				X	X	X	X	
Menüü koostamine 1. koostab erinevat tüüpi menüüd (sh erinevate rahvusköökidest menüüd) ja pakkumised vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, õigusaktidele, ettevõtte eripärale, arvestades tooraine hooajalisust ja päritolu ning kliendi soove ja vajadusi;		X						
Menüü koostamine 2. koostab ja kohandab menüüd lasteaiast, koolilastele, vanuritele, arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoitudimenüü, sh veganmenüü;		X						
Menüü koostamine 3. arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaasi ja sellele hinnangu andmine, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;			X	X	X	X	X	
Menüü koostamine 4. koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, kasutades vastavat tarkvara; arvutab tooraine vajaduse; arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet;			X					
Menüü koostamine 5. töötab välja tehnoloogilisi kaarte ja kontrollib nende järgimist.				X	X	X	X	
Kaupade käitlemine 1. korraldab kauba vastuvõtu ja ladustamise vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile, sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise; sisestab kauba			X					

dokumentatsiooni andmebaasi; korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist; tagab igapäevase tööks vajaliku kauba koguse olemasolu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes; vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara saatedokumendid;							
Kaupade käitlemine 2. korraldab ja kontrollib pakendite ja taara käitlemist vastavalt õigusaktidele;			X				
Toitude valmistamine 1. eeltöötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; kasutab toiduainete eeltöötlemisel asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid; korraldab toiduainete eeltöötlemist ning vastutab asjakohaste eeltöötlemismeetodite valiku, toitainete säilimise ja toiduainete säästliku kasutamise eest;				X	X	X	X
Toitude valmistamine 2. valmistab eel- pea- ja järelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades muuhulgas keerukamat töötlemist nõudvaid toiduaineid ja erilisi tehnoloogiaid; valmistab roogi ja küpsetisi, kasutades erinevate rahvusköökkide retsepte; korraldab toitude valmistamist ning vastutab asjakohaste tehnoloogiate valiku, toitainete säilimise ja toiduainete säästliku kasutamise eest;				X	X	X	X
Toitude valmistamine 3. korraldab toitude vormistamist vastavalt tehnoloogilisele kaardile.				X	X	X	X
Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine 1. kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovidest, valdkonna suundumustest, uutest toodetest, tehnoloogiatest ja hooajalisusest; disainib toitlustusteenuse, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõttes eripärast ning sihtrühmast;		X					
Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine 2. arendab toidutooteid, kasutades erinevaid tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad).		X		X	X	X	X
Juhtimine 1. koostab hinnapakkumise ja arve, lähtudes kliendi tellimusest; koostab aruanded, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; jälgib toorainete hinnamuutusi ja teeb ettepanekuid müügihinna kujundamiseks; analüüsib ettevõtte kulutõhusust;	X		X				
Juhtimine 2. juhendab köögimeeskonna igapäevatööd, lähtudes tehnoloogilisest protsessist; jagab köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku informatsiooni;	X						
Juhtimine 3. määratleb köögiseadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse ja teeb ettepanekuid köögiseadmete uuendamiseks, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist; korraldab köögiseadmete ja töövahendite hooldamist, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule.	X						

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

**Tallinna Teeninduskool**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Lihakokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	5. taseme õppija		
<b>Õppevorm</b>	mittestatsionaarne õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5	
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Õpiväljundid</b>	<p>1 korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd ja juhendab kaastöötajaid muutuvates olukordades, järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades;</p> <p>2 mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas;</p> <p>3 analüüsib ja hindab iseseisvalt oma kutse-, eri- ja ametialast ettevalmistust ning tööturul rakendumise ja edasiõppimise võimalusi;</p> <p>4 põhjendab üksikasjalikult oma seisukohti ja väljendab neid ka endale uudsetes situatsioonides ning edastab oma mõtteid ja kavatsusi selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult ja digilahendusi kasutades.</p>		

Teema: **Isiklik professionaalne areng**

<b>Jaotus tundides:</b> teoreetiline töö: 4, iseseisev töö: 18, e-õpe: 8, kokku: 30
<b>Alateemad:</b> Sissejuhatus õpingutesse Magustoidukoka õppekaval. Isiklik õpi- ja enesearenguplaan. Lõpueksami kirjalik töö
<b>Seotud õpiväljundid:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib ja hindab iseseisvalt oma kutse-, eri- ja ametialast ettevalmistust ning tööturul rakendumise ja edasiõppimise võimalusi;</li> <li>• põhjendab üksikasjalikult oma seisukohti ja väljendab neid ka endale uudsetes situatsioonides ning edastab oma mõtteid ja kavatsusi selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui kirjalikult ja digilahendusi kasutades.</li> </ul>

*Hindamisülesanded*

**Hindmismeetodid ja hindamisülesanded****Hindekriteeriumid****Iseseisvad tööd:**

Isikliku õpi- ja enesearenguplaani koostamine ja esitamine Moodle keskkonnas.  
Lõpueksami kirjaliku töö koostamine ja esitamine Moodle keskkonnas.

**Õppemeetodid:**

arutus, e-õpe, analüüs

Teema: **Tööohutus, töötervishoid, toiduohutus**

**Jaotus tundides:**

teoreetiline töö: 4, iseseisev töö: 16, e-õpe: 8, kokku: 28

**Seotud õpiväljundid:**

- korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd ja juhendab kaastöötajaid muutuvates olukordades, järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades;

*Hindamisülesanded*

**Hindmismeetodid ja hindamisülesanded****Hindekriteeriumid**

Teema: **Tööõigus. Koostöö kolleegidega**

**Jaotus tundides:**

teoreetiline töö: 4, iseseisev töö: 17, e-õpe: 8, kokku: 29

**Alateemad:**

Tööõigus ning teised õigusaktid, mis tööõigust mõjutavad. Tööleping vs võlaõiguslikud lepingud (käsundusleping, autorileping jne). Töölepingu iseärasused ning tähtajad (tähtajaline vs tähtajatu tööleping), töölepingu osad ja lisad, õigus vs kohustus. Näited kehtivast kohtupraktikast.

Töölepinguseaduse analüüs, konspektipõhised küsimused. Õiguskeel. Töölepingu sõlmimine, kehtivus, sanktsioonide rakendamine, lõpetamine, vaidlustamine.

**Seotud õpiväljundid:**

- korraldab enda tööd ratsionaalselt, analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd ja juhendab kaastöötajaid muutuvates olukordades, järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid ning tuleb toime ohuolukordades;
- analüüsib ja hindab iseseisvalt oma kutse-, eri- ja ametialast ettevalmistust ning tööturul rakendumise ja edasiõppimise võimalusi;



Hindamisülesanded

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

**Iseseisvad tööd:**

Kaasuse lahendamine, töölepinguseaduse analüüs (TLS)

**Õppemeetodid:**

arutlus, e-õpe, iseseisev töö

Teema: **Majandus, ettevõtlus, ettevõtja õigused ja kohustused**

**Jaotus tundides:**

teoreetiline töö: 4, iseseisev töö: 18, e-õpe: 8, kokku: 30

**Alateemad:**

Majanduse ja ettevõtlus olemus. Majanduskeskkond, majanduslik ringkäik, maksud, töötasu arvutamine, majanduse tsükklisus ja mõju ettevõtlustele.

**Seotud õpiväljundid:**

- mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas;

Hindamisülesanded

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

**Iseseisvad tööd:**

Ettevõtlusvormid ja kodanike vabatahtlikud ühendused, nende plussid ja miinused, ettevõtlusega alustamise võimalused ja toetused. Lihustatud äriplaani koostamine.

**Õppemeetodid:**

arutlus, e-õpe, iseseisev töö

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli läbitakse kontaktõppena ja e-kursusena Moodles, kus on vaja täita ülesanded vastavalt tähtaegadele.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine

**Tallinna Teeninduskool**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Lihakokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	5. taseme õppija		
<b>Õppevorm</b>	mittestatsionaarne õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Menüü disain	2	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija planeerib toitlustusettevõtte menüüd, võttes arvesse millised tooted ja toidud on populaarsed, kulutõhusad ja sobivad vastava ettevõtte jaoks. Samuti uuritakse menüü disaini, kuidas menüüd huvitavalt esitleda ning kuidas menüü esitus ja kujundus võib mõjutada müüki.		
<b>Õpiväljundid</b>	1 koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte äriideele ning erinevate ja erilisvajadustega klientidele;		
	2 selgitab toidutrendide mõju menüü disainimisel ja professionaalse koka vastutust menüü kujundamisel nii õigusaktidest tulenevalt kui ka sotsiaalsest aspektist lähtudes.		

Teema: **Menüü disain**

<p><b>Jaotus tundides:</b>  teoreetiline töö: 4, iseseisev töö: 26, e-õpe: 22, kokku: 52</p>
<p><b>Alateemad:</b>  Menüü planeerimise põhiprintsiibid, tasakaalus menüü.  Kulutõhusus – oluline faktor menüü koostamisel.  Menüü disain, toidutrendid maailmas.  Professionaalse koka vastutus menüü kujundamisel (õigusaktidest tulenevalt ja sotsiaalne)</p>
<p><b>Seotud õpiväljundid:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte äriideele ning erinevate ja erilisvajadustega klientidele;</li> <li>• selgitab toidutrendide mõju menüü disainimisel ja professionaalse koka vastutust menüü kujundamisel nii õigusaktidest tulenevalt kui ka sotsiaalsest aspektist lähtudes.</li> </ul>

*Hindamisülesanded*

<b>Hindmismeetodid ja hindamisülesanded</b>	<b>Hindekriteeriumid</b>
---	--------------------------

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulhinne kujuneb õppeülesannete täitmisel sooritatud tööde põhjal.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 advanced technical diploma in professional cookery. Hodder Education 2017 Vaclavik V. A., Haynes A. C., Dievine M., Dimensons of foods. CRC Press 2018

**Tallinna Teeninduskool**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Lihakokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	5. taseme õppija		
<b>Õppevorm</b>	mittestatsionaarne õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Kaupade käitlemine ja kalkulatsioon	2	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija õpib toiduainete nõuetekohast ladustamist, et vältida riknemisi. Samuti käsitletakse tooraine tellimise, pakkematerjalide ja vajalike töövahendite ja köögiseadmetega seotud teemasid.		
<b>Õpiväljundid</b>	1 õppija mõistab toidu omahinna arutamise ning müügihinna kujunemise põhimõtteid;		
	2 õppija mõistab tellimisprotsessi, tarneahela, ettevõtte menüükujunduse seoseid ja mõju ettevõtte efektiivsele toimimisele;		
	3 õppija selgitab töövahendite, seadmete ja pakkevahendite valiku põhimõtteid, lähtudes efektiivselt toimiva ettevõtte kogemustest.		

Teema: **Kaupade käitlemine ja kalkulatsioon**

<b>Jaotus tundides:</b> teoreetiline töö: 4, iseseisev töö: 26, e-õpe: 22, kokku: 52
<b>Alateemad:</b> Toitlustusettevõtte kulud, toidu omahinna arutamine ja müügihinna kujunemise põhimõtted. Toiduainete tarneahel, tellimisprotsess, toiduainete nõuetekohane ladustamine. Menüükujundus jm tegurid mis mõjutavad ettevõtte efektiivset toimimist. Töövahendite- ja seadmete, pakkematerjalide valiku põhimõtted.
<b>Seotud õpiväljundid:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• õppija mõistab toidu omahinna arutamise ning müügihinna kujunemise põhimõtteid;</li> <li>• õppija mõistab tellimisprotsessi, tarneahela, ettevõtte menüükujunduse seoseid ja mõju ettevõtte efektiivsele toimimisele;</li> <li>• õppija selgitab töövahendite, seadmete ja pakkevahendite valiku põhimõtteid, lähtudes efektiivselt toimiva ettevõtte kogemustest.</li> </ul>

*Hindamisülesanded*

<b>Hindmismeetodid ja hindamisülesanded</b>	<b>Hindekriteeriumid</b>
---	--------------------------

**Iseseisvad tööd:**

Kodutöö 1:

Koostada lihas pooltoode koos valmistamise juhendiga .

Kodutöö 2:

2.1. Koostada pearoa kalkulatsiooni kaart 10-le portsjonile, a la carte menüüsse , koos kahe lisandiga, lisada valmistamise etapid kuni serveerimiseni.

2.2. Koostada kalorsuse arvutus.

2.3. Lisada töösse kõik toiduvalmistamise etapid koos vajaminevate väikevahendite ja seadmetega.

2.4. Koostada tooraine tellimisleht 10-le portsjonile. Kasutada tellimislehe vormi, mis on pandud üles Moodlesse (Tallinna Teeninduskooli tellimisleht ).

Kodutöö 3

Koostada pearoa pakkumine peakoka jaoks (a la carte menüüsse), kus on kasutatud vähemalt kahte erinevat tehnoloogiat. Arvestada et pearoog sobib laktoositalumatusega kliendile. Arvestada, et toidu omahind jääb alla 5.00 euro.

**Hindamiskriteeriumid**

tunneb erialast terminoloogiat, kasutab seda selges ja arusaadavas sõnastuses;  
mõistab omahinna arvutamise ning müügihinna kujunemise põhimõtteid;  
lähtub tooraine, töövahendite ja seadmete valikul efektiivselt toimivast ettevõttest ja selle menüükujundusest;

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtve hinne kujuneb e-õppeülesannete sooritamise tulemusena.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 advanced technical diploma in professional cookery. Hodder Education 2017 Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 NVQ and VRQ diploma. Hodder Education 2017 Vaclavik V. A., Haynes A. C., Dievine M., Dimensions of foods. CRC Press 2018

**Tallinna Teeninduskool**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Lihakokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	5. taseme õppija		
<b>Õppevorm</b>	mittestatsionaarne õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Linnulihatoitude tehnoloogia	5	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija tunneb kanast, pardist, kalkunist, vutist, tuvist ja nende subproduktidest pooltoodete ja toitude valmistamise tehnoloogiat ja kasutab neid loovalt kokatöös.		
<b>Õpiväljundid</b>	1 tunneb kana, kalkuni, tuvi, vuti jt lindudest ja subproduktidest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid;		
	2 tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid linnulihatoitude valmistamiseks, serveerib linnulihatoitud vastavalt tehnoloogilisele kaardile;		
	3 kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid linnulihast toitude disainimisel, tunneb ja oskab valmistada linnulihaga sobivaid lisandeid ja kastmeid.		

Teema: **Linnulihatoitude tehnoloogia**

**Jaotus tundides:**

praktiline töö: 34, praktika: 50, iseseisev töö: 30, e-õpe: 16, kokku: 130

**Alateemad:**

Praktilistes tundides valmistatakse ja serveeritakse linnuliharoogi.

kana  
part  
tuvi  
vutt  
kalkun  
subproduktid  
lisandid ja kastmed  
linnulihtoitude serveerimine

**Seotud õpiväljundid:**

- tunneb kana, kalkuni, tuvi, vuti jt lindudest ja subproduktidest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid;
- tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid linnulihatoitude valmistamiseks, serveerib linnulihatoitud vastavalt tehnoloogilisele kaardile;

- kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid linnulihast toitude disainimisel, tunneb ja oskab valmistada linnulihaga sobivaid lisandeid ja kastmeid.

*Hindamisülesanded*

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

**Iseseisvad tööd:**

Iseseisva tööna lahendada Moodle's kaks kodutööd.

**Praktika:**

Praktiliselt teostatud tööd koguda kokku portfooliosse ja esitada vastavalt tähtajale.

**Õppemeetodid:**

Praktiline töö, iseseisev töö e-õppes, praktikaülesannete sooritamine.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate ja praktiliste tööde teostamisel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 NVQ and VRQ diploma. Hodder Education 2017 Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 advanced technical diploma in professional cookery. Hodder Education 2017

**Tallinna Teeninduskool**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Lihakokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	5. taseme õppija		
<b>Õppevorm</b>	mittestatsionaarne õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Veiselihatoitude tehnoloogia	5	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija tunneb veise- ja vasikalihast ning subproduktidest pooltoodete ja toitude valmistamise tehnoloogiat ja kasutab neid loovalt kokatöös.		
<b>Õpiväljundid</b>	1 tunneb veise ja vasika ning nende subproduktidest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid;		
	2 tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid veise-ja vasikalihatoitude valmistamiseks, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile;		
	3 kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid veiselihast toitude disainimisel, tunneb ja oskab valmistada nendega sobivaid lisandeid ja kastmeid.		

Teema: **Veiselihatoitude tehnoloogia**

**Jaotus tundides:**

praktiline töö: 32, praktika: 50, iseseisev töö: 24, e-õpe: 24, kokku: 130

**Alateemad:**

veise ja vasika lihakeha jaotustükid  
klassikalised veiselihatoitudud  
klassikalised vasikalihatoitudud  
kaasaegsed toiduvalmistamise viisid ja serveerimisvõtted

**Seotud õpiväljundid:**

- tunneb veise ja vasika ning nende subproduktidest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid;
- tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid veise-ja vasikalihatoitude valmistamiseks, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile;
- kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid veiselihast toitude disainimisel, tunneb ja oskab valmistada nendega sobivaid lisandeid ja kastmeid.

*Hindamisülesanded*

<b>Hindmismeetodid ja hindamisülesanded</b>	<b>Hindekriteeriumid</b>
---	--------------------------



**Iseseisvad tööd:**

Iseseisva tööna lahendada Moodle's kolm kodutööd.

**Praktika:**

Praktiliselt teostatud tööd koguda kokku portfooliosse ja esitada vastavalt tähtajale.

**Õppemeetodid:**

Praktiline töö, iseseisev töö e-õppes, praktikaülesannete sooritamine.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate ja praktiliste tööde teostamisel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 NVQ and VRQ diploma. Hodder Education 2017 Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 advanced technical diploma in professional cookery. Hodder Education 2017

**Tallinna Teeninduskool**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Lihakokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	5. taseme õppija		
<b>Õppevorm</b>	mittestatsionaarne õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Sealihast ja väikeloomadest toitute tehnoloogia	4,5	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija tunneb sealihast ja väikeloomadest ning subproduktidest pooltoodete ja toitute valmistamise tehnoloogiat ja kasutab neid loovalt kokatöös.		
<b>Õpiväljundid</b>	1 tunneb sea-, lamba-, küüliku ning nende subproduktidest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid;		
	2 tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid väikeloomadest toitute valmistamiseks, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile;		
	3 kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid väieloomadest toitute disainimisel, tunneb ja oskab valmistada nendega sobivaid lisandeid ja kastmeid.		

Teema: **Sealihast ja väikeloomadest toitute tehnoloogia**

**Jaotus tundides:**

praktiline töö: 22, praktika: 55, iseseisev töö: 16, e-õpe: 24, kokku: 117

**Alateemad:**

sea ja lamba lihakeha jaotustükid  
klassikalised sealihatoidud  
klassikalised lambalihatoidud  
klassikalised toidud küülikust  
kaasaegsed toiduvalmistamisviisid ja serveerimisvõtted

**Seotud õpiväljundid:**

- tunneb sea-, lamba-, küüliku ning nende subproduktidest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid;
- tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid väikeloomadest toitute valmistamiseks, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile;
- kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid väieloomadest toitute disainimisel, tunneb ja oskab valmistada nendega sobivaid lisandeid ja kastmeid.

*Hindamisülesanded*

**Iseseisvad tööd:**

Iseseisva tööna lahendada Moodle's kolm kodutööd.

**Praktika:**

Praktiliselt teostatud tööd koguda kokku portfooliosse ja esitada vastavalt tähtajale.

**Õppemeetodid:**

Praktiline töö, iseseisev töö e-õppes, praktikaülesannete sooritamine.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate ja praktiliste tööde teostamisel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 NVQ and VRQ diploma. Hodder Education 2017 Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 advanced technical diploma in professional cookery. Hodder Education 2017

**Tallinna Teeninduskool**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Lihakokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	5. taseme õppija		
<b>Õppevorm</b>	mittestatsionaarne õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Ulukitoitude tehnoloogia	4	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija tunneb ulukitest ning eksootilistest loomadest valmistatud pooltoodete ja toitude valmistamise tehnoloogiat ja kasutab neid loovalt kokatöös.		
<b>Õpiväljundid</b>	1 tunneb ulukite ning eksootilistest loomadest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid;		
	2 tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid ulukitoitude valmistamiseks, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile;		
	3 kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid ulukitoitude disainimisel, tunneb ja oskab valmistada nendega sobivaid lisandeid ja kastmeid.		

Teema: **Ulukitoitude tehnoloogia**

<b>Jaotus tundides:</b> praktiline töö: 16, praktika: 40, iseseisev töö: 18, e-õpe: 30, kokku: 104
<b>Alateemad:</b> Ulukilihatoitude tehnoloogia Eestis müügilolevad eksootilised lihad Ulukilhaga sobivad lisandid, kastmed ja serveerimine
<b>Seotud õpiväljundid:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tunneb ulukite ning eksootilistest loomadest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid;</li> <li>• tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid ulukitoitude valmistamiseks, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile;</li> <li>• kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid ulukitoitude disainimisel, tunneb ja oskab valmistada nendega sobivaid lisandeid ja kastmeid.</li> </ul>

*Hindamisülesanded*

<b>Hindmismeetodid ja hindamisülesanded</b>	<b>Hindekriteeriumid</b>
---	--------------------------

**Iseseisvad tööd:**

Iseseisva tööna lahendada Moodle's kolm kodutööd.

**Praktika:**

Praktiliselt teostatud tööd koguda kokku portfooliosse ja esitada vastavalt tähtajale.

**Õppemeetodid:**

Praktiline töö, iseseisev töö e-õppes, praktikaülesannete sooritamine.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate ja praktiliste tööde teostamisel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 NVQ and VRQ diploma. Hodder Education 2017 Foskett D., Rippington N., Thorpe S., Paskins P., Practical Cookery for the level 3 advanced technical diploma in professional cookery. Hodder Education 2017

**Tallinna Teeninduskool**  
**5. taseme kutseõppe õppekava „Lihakokk“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	5. taseme õppija		
<b>Õppevorm</b>	mittestatsionaarne õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Toitumisõpetus	2	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija arvutab toitute ja küpsetiste toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitute keemilise koostise andmebaase. Samuti uuritakse tervislike toitute ning küpsetiste teemat ning toitute ja küpsetiste kohandamist eritoitumisvajadustega klientidele, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi.		
<b>Õpiväljundid</b>	1 arvutab etteantud toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaase;		
	2 kohandab toitute ja küpsetiste retsepte lähtudes eritoitumisvajadustega klientidest ja arvestades õigusaktide nõudeid ning riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi.		

Teema: **Toitumisõpetus**

<b>Jaotus tundides:</b> teoreetiline töö: 6, iseseisev töö: 26, e-õpe: 20, kokku: 52
<b>Alateemad:</b> Toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutamine Eritoitumisvajadustega kliendid ja neile sobivad toidud ning küpsetised. Riiklikud toitumissoovitused ja õigusaktid. Retseptide kohandamine lähtudes klientidest.
<b>Seotud õpiväljundid:</b>  •

*Hindamisülesanded*

<b>Hindmismeetodid ja hindamisülesanded</b>	<b>Hindekriteeriumid</b>
---	--------------------------

<b>Iseseisvad tööd:</b>
-------------------------

e-õppe ülesannete täitmine Moodle's

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb e-õppe kodutööde põhjal.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine