

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Lihakokk				
		Butcher Chef				
Õppekava kood EHS-es		207797				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
						X
Õppekava maht: 30 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 "Vanemkokk, tase 5" 09.11.2017 https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10668048/pdf/vanemkoko-k-tase-5.7.et.pdf Tööandjate toetus kiri (EHRL ja EPÜ)						
Õppekava õpiväljundid: 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 ohusituatsioonides; 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.						
Õppekava rakendamine: Viienda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme koka kutse või vastavate kompetentside ja keskkhariduse olemasolu. Õppekava rakendatakse statsionaarses või mittestatsionaarses õppevormis.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Viienda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kokakutse või vastavate kompetentside ja keskkhariduse olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud viienda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist ja lõpueksamit sooritamist.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Lihakokk, tase 5						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: puuduvad						
Osakvalifikatsioonid: puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Viienda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (29 EKAP)						
<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.
Toitumisõpetus	2 EKAP	arvutab etteantud toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaase; kohandab toitude ja küpsetiste retsepte lähtudes eritoitumisvajadustega klientidest ja arvestades õigusaktide nõudeid ning riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi.
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 linnulihatoidud vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid linnulihast toitude 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 toitude disainimisel, tunneb ja oskab valmistada nendega sobivaid lisandeid ja kastmeid.
Sealihast ja väikeloomadest toitude tehnoloogia	4,5 EKAP	tunneb sea-, lamba-, küüliku ning nende subproduktidest pooltoodete valmistamise tehnoloogiaid; tunneb erialast terminoloogiat ja kasutab klassikalisi toiduvalmistamise tehnoloogiaid väikeloomadest toitude valmistamiseks, serveerib need vastavalt tehnoloogilisele kaardile; kasutab loovust ja kaasaegseid toiduvalmistamise viise ja -võtteid väikeloomadest toitude 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.
Lõputööd ja -eksamid (1 EKAP)		
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

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&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Lihakokk

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	29	29
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5	4,5
Menüü disain	2	2
Kaupade käitlemine ja kalkulatsioon	2	2
Toitumisõpetus	2	2
Linnulihatoitude tehnoloogia	5	5
Veiseliha toitude tehnoloogia	5	5
Sealihast ja väikeloomadest toitute tehnoloogia	4,5	4,5
Ulukitoitude tehnoloogia	4	4
Lõputööd ja -eksamid	1	1
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	Toitumisõpetus	Linnulihatoitude tehnoloogia	Veiselihatoitude tehnoloogia	Sealihast ja väikeloomadest toitude tehnoloogia	Ulukitoitude tehnoloogia
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 eripärasest; planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögi- ja teenindustööd ratsionaalselt, vastavalt ettevõtte töökoormusele.					X	X	X	X
Menüü koostamine 1. koostab erinevat tüüpi menüüid (sh erinevate rahvusköökidest menüüid) 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 menüüid lasteaiast, koolilastele, vanuritele, arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüid, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatust) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, 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. eeltötleb 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 rahvusköökide 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

Sihtrühm	5. taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5	Pille Pajula, Anne Mäe, Kaia Laansoo
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Õpiväljundid	<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**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4, iseseisev töö: 18, e-õpe: 8, kokku: 30
Alateemad: Sissejuhatus õpingutesse Lihakoka õppekaval. Isiklik õpi- ja enesearenguplaan. Tagasiside õpingutele.
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • 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.

Hindamisülesanded

Iseseisvad tööd:

Isikliku õpi- ja enesearenguplaani koostamine ja esitamine Moodle keskkonnas.

Õppemeetodid:

arutlus, 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

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 tsüklisus 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

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

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

Sihtrühm	5.taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Menüü disain	2	Kristi Tiido, Loore Mägi
Mooduli eesmärk	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.		
Õpiväljundid	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**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6, iseseisev töö: 26, e-õpe: 20, kokku: 52
Alateemad: Menüü planeerimise põhiprintsiibid, tasakaalus menüü. Kulutõhusus – oluline faktor menüü koostamisel. Menüü disain, toidutrendid maailmas. Professionaalse koka vastutus menüü kujundamisel (õigusaktidest tulenevalt ja sotsiaalne)
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • 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.

Hindamisülesanded

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

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhinne kujuneb õppeülesannete täitmisel sooritatud tööde põhjal.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	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

Sihtrühm	5.taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Kaupade käitlemine ja kalkulatsioon	2	Pille Pajula
Mooduli eesmärk	Õppija õpib toiduainete nõuetekohast ladustamist, et vältida riknemisi. Samuti käsitletakse tooraine tellimise, pakkematerjalide ja vajalike töövahendite ja köögiseadmetega seotud teemasid.		
Õpiväljundid	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**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6, iseseisev töö: 26, e-õpe: 20, kokku: 52
Alateemad: 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.
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • õppija mõistab toidu omahinna arutamise 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.

Hindamisülesanded

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

Iseseisvad tööd:

Kodutöö 1:

1.1. Koostada toode koos valmistamise juhendiga .

Toode peab sisaldama vähemalt 8 erinevat toiduainet , koostada tehnoloogiline kaart 10-le portsjonile .1.2. Arvutada 1 toote omahind ja müügihind, kui müügikate % on 80. (hinnad võtke e-poest).

Kodutöö 2:

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

2.2. Koostada toidu kalorsuse arvutus.

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

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

Kodutöö 3

Koostada toidu pakkumine peakoka jaoks , a la carte menüüsse, kus on kasutatud vähemalt kahte erinevat tehnoloogiat , arvestada et toit sobib laktoositalumatusega kliendile. Arvestada, et toidu omahind jääb alla 3,20 euro

Hindamiskriteeriumid

õppija tunneb erialast terminoloogiat, kasutab seda selges ja arusaadavas sõnastuses;

õppija mõistab omahinna arvutamise ning müügihinna kujunemise põhimõtteid;

õppija lähtub tooraine, töövahendite ja seadmete valikul efektiivselt toimivast ettevõttest ja selle menüükujundusest;

Õppemeetodid:

arutlu, e-õpe, iseseisev töö

Mooduli hindamine

mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

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

Sihtrühm	5. taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Toitumisõpetus	2	Riina Laht, Eliis Salm
Mooduli eesmärk	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.		
Õpiväljundid	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**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6, iseseisev töö: 26, e-õpe: 20, kokku: 52
Alateemad: Toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse arvutamine Eritoitumisvajadustega kliendid ja neile sobivad toidud ning küpsetised. Riiklikud toitumissoovitused ja õigusaktid. Retseptide kohandamine lähtudes veganklientidest.
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • arvutab etteantud toidu toitainelise koostise ja toiteväärtuse kasutades toiduainete keemilise koostise andmebaase; • kohandab toitute ja küpsetiste retsepte lähtudes eritoitumisvajadustega klientidest ja arvestades õigusaktide nõudeid ning riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi.

Hindamisülesanded

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

Iseseisvad tööd:

e-õppe ülesannete täitmine Moodle's

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb e-õppe kodutööde põhjal.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

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

Sihtrühm	5. taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Linnulihatoitude tehnoloogia	5	Eero Kippa
Mooduli eesmärk	Õppija tunneb kanast, pardist, kalkunist, vutist, tuvist ja nende subproduktidest pooltoodete ja toitude valmistamise tehnoloogiat ja kasutab neid loovalt kokatöös.		
Õpiväljundid	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 linnuliharooji.

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.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate ja praktiliste tööde teostamisel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	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

Sihtrühm	5. taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Veiselihatoitude tehnoloogia	5	Eero Kippa
Mooduli eesmärk	Õppija tunneb veise- ja vasikalihast ning subproduktidest pooltoodete ja toitude valmistamise tehnoloogiat ja kasutab neid loovalt kokatöös.		
Õpiväljundid	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: <ul style="list-style-type: none"> • 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

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

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.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate ja praktiliste tööde teostamisel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	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

Sihtrühm	5. taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Sealihast ja väikeloomadest toitute tehnoloogia	4,5	Eero Kippa
Mooduli eesmärk	Õppija tunneb sealihast ja väikeloomadest ning subproduktidest pooltoodete ja toitute valmistamise tehnoloogiat ja kasutab neid loovalt kokatöös.		
Õpiväljundid	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 väikeloomadest 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 väikeloomadest 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.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate ja praktiliste tööde teostamisel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	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

Sihtrühm	5. taseme õppija		
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Ulukitoitude tehnoloogia	4	Eero Kippa
Mooduli eesmärk	Õppija tunneb ulukitest ning eksootilistest loomadest valmistatud pooltoodete ja toitude valmistamise tehnoloogiat ja kasutab neid loovalt kokatöös.		
Õpiväljundid	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**

Jaotus tundides: praktiline töö: 16, praktika: 40, iseseisev töö: 18, e-õpe: 30, kokku: 104
Alateemad: Ulukilihatoitude tehnoloogia Eestis müügilolevad eksootilised lihad Ulukilhaga sobivad lisandid, kastmed ja serveerimine
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • 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.

Hindamisülesanded

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

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.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb iseseisvate ja praktiliste tööde teostamisel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	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