

HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Kokk, tase 4				
		Cook, level 4				
		Повар, уровень 4				
Õppekava kood EHS-es		134765				
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						
Õppekava koostamise alus: Kutseharidusstandard, Vabariigi Valitsuse määrus nr 130, vastu võetud 26.08.2013, Kutsestandard "kokk, tase 4", vastu võetud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 11/09.11.2017.						
Õppekava õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • Kokk käitleb toidutooret, kasutades mitmesuguseid külm ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi. • Koka käitleb toidutooret ja valmistab toitu säästlikult vastavalt tööohutuse ja toiduhügieeni reeglitele. • Kokk täidab enesekontrolli tegevusi. • Kokk oskust oma tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt korraldada ning aega planeerida. • Kokal on tahe ja oskus töötada meeskonnas. • Kokk valmistab toitu vastavalt klientide vajadustele ja soovile ning tegutseb ja käitub eetilisel, esteetilisel ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil. • Kokk kohaneb oma töös muutuvate oludega, talub kriitikat, oskab jagada informatsiooni ja leiab toimivaid lahendusi • Kokk spetsialiseerub restoranitööle või suursöögitööle. 						
Nõuded õpingute alustamiseks: keskharidus						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on tõendanud eriala õppekavas toodud õpiväljundite saavutamise ja sooritanud erialal õpingute lõpetamiseks vajalikud tööd. Õpingute lõpus demonstreerib õppija teoreetilisi teadmisi ja praktilisi oskusi – sooritab teoreetiliste teadmiste kohta kokkuvõtva testi ja valmistab etteantud rookaardi järgi 3 käigulise müügikõlbulikke eine, vormistab portsjonid ning serveerib. Õppijal on võimalik saada Kokk EKR tase 4 kutse, kui tõestab kutseeksamil kõik vajaminevad kompetentsid.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Kokk, EKAR tase 4 vastavad kompetentsid						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Abikokk, EKAR tase 3						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (99 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab enda õppimisele eesmärgi mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses				
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	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				
Toitlustamise alused	14 EKAP	eeltöötleb tooraineid, 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 igapäevaseid 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.

Teeninduse alused	5 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades
Toiduvalmistamine	10 EKAP	valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid iseloomustab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid
Töökorralduse alused	3 EKAP	korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärasest lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest annab hinnangu etteantud menüüle arvestades menüü koostamise põhimõtteid
Töö planeerimine ja korraldamine	7 EKAP	planeerib, ajastab enda ja kaastöötajate tööd meeskonnas teadlikult ettevõtte tootmises; korraldab toitlustusettevõtte laomajandust ning varustamist järgides aruandluse põhimõtteid koostab juhendi alusel toitule ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid koostab juhendi alusel menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest
Restorani teenindus	6 EKAP	mõistab erinevate restoranide äriideid ja restoraniteeninduse põhimõtteid rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise
Abikoka praktika	18 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärgi tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Praktika	18 EKAP	planeerib isikliku praktika eesmärgi, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Abikoka praktiline töö	10 EKAP	valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse, tööohutuse, ja ergonoomia põhimõtteid töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides
Valikõpingute moodulid (20 EKAP)		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Eritoitlustus	2 EKAP	kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke
Catering teenindus	2 EKAP	planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele teostab ettevalmistustöid, catering-teenindust ja järeltöid
Veiniõpetus	1 EKAP	mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid iseloomustab viinamarja sorte sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega

Etikett	1 EKAP	mõistab etiketi mõistet, arvestab telefonietiketi reeglitega, oskab etiketi kohaselt ametikõnedele vastata ning ennast esitleda, mõistab lauakombeid ja restoranietiketti Kirjeldab härrade ja daamide riietumise viise ametlikel ja mitteametlikel vastuvõttudel Mõistab riietumisstiilide põhimõtteid mõistab arvutikasutaja etiketireegleid, koostab etiketikohaselt e-kirju tunneb vastuvõtu liike ja vastuvõtu kavandamise reegleid ning kirjeldab kuidas vastuvõttudel etiketi kohaselt käituda. Kirjeldab tervitamise ja tutvumise, ametikohtumiste, koosoleku korralduse, joogietiketti ning oskab vormistada kutsed
Restoranitöö korraldus	2 EKAP	täidab ettevõtte enesekontrolliplaanist tulenevaid tegevusi mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega
Restoraniköogi praktika	12 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
Lõputööd ja -ksamid (1 EKAP)		
Koka lõpuksam	1 EKAP	sooritab arvestustöö toiduvalmistamise ja serveerimise, toitumisõpetuse, toiduainete kohta valmistab etteantud rookaardi järgi 3 käigulise müügikõlbliku eine, vormistab portsjonid ning serveerib
Praktika: Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.		
Õppekava kontaktisik: Tiina Sootalu õpetaja Telefon 53736149, tiina.sootalu@hk hk.edu.ee		
Märkused: Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad: https://hk hk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=85 https://hk hk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=85&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)		

Kokk, tase 4

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	99	61	38
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2	
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	3	3
Toitlustamise alused	14	14	
Teeninduse alused	5	5	
Toiduvalmistamine	10		10
Töökorralduse alused	3	3	
Töö planeerimine ja korraldamine	7		7
Restorani teenindus	6		6
Abikoka praktika	18	18	
Praktika	18	6	12
Abikoka praktiline töö	10	10	
Valikõpingute moodulid	20		20
Eritoitlustus	2		2
Catering teenindus	2		2
Veiniõpetus	1		1
Etikett	1		1
Restoranitöö korraldus	2		2
Restoraniköögi praktika	12		12
Lõputööd ja -eksamid	1		1
Koka lõpueksam	1		1

Kokk, tase 4

Seosed kutsestandardi „ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid											Valikõpingute moodulid					
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Teeninduse alused	Toiduvalmistamine	Töökorralduse alused	Töö planeerimine ja korraldamine	Restorani teenindus	Abikoka praktika	Praktika	Abikoka praktiline töö	Eritoitlustus	Catering teenindus	Veiniõpetus	Etikett	Restorantitöö korraldus	Restorantiköögi praktika
valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
planeerib köögi puhastus- ja koristustöid vastavalt puhastusplaanile;			X		X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist;			X		X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
käitleb prügi, lähtudes juhendist			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist;			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
koostab ja kohandab menüüd lasteaiastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X

laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü																	
arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaase ja sellele hinnangu andmine, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitus			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid; arvutab tooraine vajaduse ja toidu omahinna, lähtudes juhendist			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
vormistab tehnoloogilisi kaarte, lähtudes juhendist			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
võtab vastu ja ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile; kontrollib igapäevaselt kauba kvaliteeti ja jälgib realiseerimisaegu; hindab igapäevast kaubakogust ja tagab tööks vajaliku optimaalse varu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes ja eri kaupade tarnesagedusele			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
käitleb pakendeid ja taarat vastavalt juhendile			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
inventeerib laoseisu vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorraeskirjale			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid tööõigustehnikaid, töövahendeid ja seadmeid			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
valmistab külmi ja sooje võileibu, suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
valmistab suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
valmistab toite lihast, linnuliha ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaandidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
valmistab pärimi-, biskviiti-, liiva-, leht-, keedutaaignast tooteid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X

vastavalt tehnoloogilisele kaardile																	
valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
valmistab enamlevinud Eesti rahvustoite			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
soolab, hapendab, marineerib ja kuivatab toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile			X		X	X	X		X	X	X	X	X			X	X
loob kliendiga positiivse kontakti; selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires; kogub klientidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet meeskonnale; lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt				X				X									
katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest ja kasutades asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele				X				X									
lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava				X				X									
peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2 (vt. lisa 1 Keelte oskustasemetete kirjeldused)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas	<ul style="list-style-type: none"> - leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid - leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist - kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid - nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad - nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele - kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks 	Tutvumine grupiga, õppekeskkonnaga (kool, õppeinfosüsteem) Õppekorraldus Õppemeetodid	Enesetutvustus Eesmärkide ja ülesannete seadmine	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab enda õppimisele eesmärgi	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, - toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja 	Koka kutsestandarditega tutvumine. Kutse andmine Koka õppekava sisu ja ülesehitus. Elukestva õppimise tähtsus.	Interaktiivne loeng Rühmatöö SWOT-analüüs Iseseisev töö	Mitteeristav

	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	Õppe eesmärgistamine.		
--	--	-----------------------	--	--

Hindamisülesanne:

Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel

Hindamismeetod:

Analüüs

Lävend
Iseseisvad tööd

Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed	Interaktiivne loeng Arutelu Rühmatöö	Mitmeeristav

asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses	<ul style="list-style-type: none">• 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 kujundajana	Majutusettevõtete roll turismimajanduses Turismiettevõtte regioonis Turismimajanduse kasu ettevõtjatele, külastajatele ja kohalike elanikkonnale. Turismi ettevõtete maine.	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Analüüs - kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet

Hindamismeetod:

Analüüs

Lävend

Iseseisvad tööd

Analüüs - kuidas turism mõjutab paikkonna arengut ja mainet

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest: 1. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS Powerpoint esitlusena 2. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel 3. 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

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	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.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<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 	Suhtlemise alused Suhtlusprotsessi komponendid Tagasiside Meeskonnatöö Verbaalne suhtlemine Mitteverbaalne suhtlemine (visuaalsed, taktilised, akustilised, ruumisuhed, kineesika, olfaktoorsed) Suhtlemisvahendid Vahetu suhtlemine 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.	Interaktiivne loeng Arutelu Juhtumianalüüs Rühmatöö Rollimäng	Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja	- kirjeldab oma majanduslikke vajadusi	Majanduse alused:	Rühmatöö	Mitteeristav

majanduskeskkonna toimimist	<p>lähtudes ressurside piirusest</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 näidistuludeklaratsiooni - leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta - kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“ 	<p>Majanduse olemus. Inimese majanduslikud vajadused, ressursid, ressurside piiratus.</p> <p>Turg. Nõudmine ja pakkumine. Turumajandus. Eelarve ja selle koostamine. Maksud, otsesed ja kaudsed maksud.</p> <p>Tulud ja kulud. Tulude deklareerimine. Pangad ja pankade teenused. E-riik, portaali kasutamise võimalused.</p>	<p>interaktiivne loeng arutelu</p> <p>iseseisev töö arvutis</p>	
-----------------------------	--	---	---	--

Hindamisülesanne:

Elektroonilise näidis tuludeklaratsiooni koostamine.

Hindamismeetod:

Ülesanne/harjutus

Lävend

Iseseisvad tööd

- Elektroonilise näidis tuludeklaratsiooni koostamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast - võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast - 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 	<p>Ettevõtlus:</p> <p>Ettevõtluskeskkond Eestis.</p> <p>Ettevõtja, palgatööline.</p> <p>Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas.</p> <p>Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana.</p> <p>Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine.</p>	<p>Rühmatöö</p> <p>interaktiivne loeng arutelu</p> <p>iseseisev töö arvutis</p>	Mitteeristav

Lävend

Iseseisvad tööd
Lihtsustatud äriplaani koostamine, meeskonnatöona.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis		Mitteeristav
Lävend		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elektroonilise näidis tuludeklaratsiooni koostamine. - Lihtsustatud äriplaani koostamine, meeskonnatöona. - Riskianalüüs etteantud juhtumi põhjal. - Kaasuse lahendamine etteantud juhtumi põhjal. - E-kirja koostamine ja digiallkirjastamine. - Õpimapi koostamine (CV, võrkeelne motivatsioonikiri, soovialavaldus) praktikale ja tööle kandideerimiseks - Lühi- ja pikaajalise karjääriplaani koostamine
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>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 Naesseñ, 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/Ettevõtlus_2011%20-tekst.pdf Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011 Rahandusministeerium www.fin.ee Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008</p>

Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013
Maksu- ja tolliamet www.emat.ee
Äriseadustik
<https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063>
Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat <http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf>
Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. <https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060>
Töölepingu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030>
Võlaõigusseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009>
Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine
http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamise alused	14	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul nr. 1		
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		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
eeltöötleb tooraineid, valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötades ohutult ja säästlikult ning järgides hügieeninõudeid		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikult		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
teeb igapäevaseid puhastus- ja koristustöid tootmisruumides, kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest ja puhastusplaanist		Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
ladustab kauba, arvestades toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt toiduainetegruppide hoiunõuetele.		Mitteeristav

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valib ja käitleb toiduaineid, töövahendeid ja seadmeid vastavalt etteantud tehnoloogilisele kaardile õppekõrgis arvestades tööohutusnõudeid 2.Valib sobilikud seadmed ja töövahendid tehnoloogiliste kaartide alusel 3.Valmistab ja serveerib juhendi järgi 2 rooga 4.Koristab ja puhastab töökoha ja köögi vastavalt koristusplaanile
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>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.riigiteataja.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. Toidusäilitamine: 06.07.1992.a./ Riigi Terviseameti/Nimekiri n. 57/1995 a. Toiduvalmistamine suurkõrgis. S.Rekkor-A. Kersna-M.Merits-I.Kivisalu. Kirjastus Argo. 2010 a Määrused: 852/204; 853/2004</p>

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Teeninduse alused	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
arvestab teenindusolukordades klientide erinevat kultuurilist tausta		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
kirjeldab turundustegevusi toitlustusettevõttes		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades		Mitteeristav
Lävend		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Planeerib ja teostab individuaalse tööna 2-käigulise eine teenindusprotsessi etteantud juhendi (menüü) järgi.
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.

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Toiduvalmistamine	10	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib ja valmistab toite ning jooke lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasustest ning klientide vajadustest ja ootustest		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
valmistab juhendamisel, toiduvalmistamise põhilisi tehnoloogiaid kasutades, menüüsolevaid roogi ja jooke, tagab toidu kvaliteedi, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
iseloostab põhiliste toiduainete omadusi, toitainelist koostist ning teab kvaliteedi ja säilitamise nõudeid		Mitteeristav
Lävend		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamine toimub kooli lõpueksami või kutseeksami vormis. Eksam: tööplaani koostamine ja praktilise kolmekäigulise eine valmistamine ja serveerimine 2,5 tunni jooksul, juhendi (roakaardi) abil.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu; Toiduvalmistamine suursöögis; 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>

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Töökorralduse alused	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid nr. 1, 3		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab köögi tööd klientide soovide ja vajadustest tulenevalt planeerides ning kasutades olemasolevaid ressursse, rakendades toidu- ja tööohutuse põhimõtteid		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
korraldab oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt köögi eripärast lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
annab hinnangu etteantud menüüle arvestades menüü koostamise põhimõtteid		Mitteeristav
Lävend		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koostada etteantud menüü ja juhendi alusel individuaalne tööplan
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013 e-õppe materjalid

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Töö planeerimine ja korraldamine	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid nr. 1, 3, 4, 5		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, organiseerib enda ning kaastöötajate tööd teadlikult, haldab varustamisprotsessi, koostab menüüsid arvestades klientide vajadusi ja koostab nõuetekohaseid kalkulatsioonikaarte sõltuvalt ettevõtte spetsiifikast.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
planeerib, ajastab enda ja kaastöötajate tööd meeskonnas teadlikult ettevõtte tootmises; korraldab toitlustusettevõtte laomajandust ning varustamist järgides aruandluse põhimõtteid		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
koostab juhendi alusel toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
koostab juhendi alusel menüüd ja pakkumised lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest ja soovidest		Mitteeristav

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast ja klientide vajadustest ning soovidest		Mitteeristav
Lävend		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Arendab etteantud teema ja juhendi põhjal menüü lähtuvalt kliendi vajadusest, koostab kalkulatsioonikaardid ja tööplaani
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Juta Lavatsit " Kalkulatsiooni töövihik" Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" 2011 Õpiobjektid Küllike Varikult ja Õile Aavikult Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 Rekkor, S. jt Praktiline kulinaaria, 2013

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Restorani teenindus	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Teeninduse alused		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab restorani töökorraldust tulenevalt ettevõtte äriideest ja teenindab kliente rakendades erinevaid teenindusviise		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
mõistab erinevate restoranide äriideid ja restoraniteeninduse põhimõtteid		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
rakendab klientide teenindamisel erinevaid teenindusviise		Mitteeristav
Lävend		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Test teoreetiliste teadmiste kohta Praktiline teenindussituatsioon
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.

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Abikoka praktika	18	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid nr. 1, 3		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
planeerib isikliku praktika eesmäärke		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle		Mitteeristav
Lävend		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sooritab praktilised tööd; • koostab enesehinnangu; • saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside; • koostab iseseisva tööna ja esitab praktikaaruande; • esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist <p>Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt Aruande hindamine Esitluse hindamine koos eneseanalüüsiga</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikajuhend õppijale • Praktikaaruande koostamise juhend • Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid • Praktikaleping • Praktikapäevik • Tagasisideleht praktika juhendajalt

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Praktika	18	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid nr. 1, 3		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
planeerib isikliku praktika eesmärged, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust		Mitteeristav
Lävend		

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle		Mitteeristav
Lävend		

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> • sooritab praktilised tööd; • koostab enesehinnangu; • saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside; • koostab iseseisva tööna ja esitab praktikaaruande; • esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist <p>Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt</p> <p>Aruande hindamine</p> <p>Esitluse hindamine koos eneseanalüüsiga</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikajuhend õppijale • Praktikaaruande koostamise juhend • Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid • Praktikaleping • Praktikapäevik • Tagasisideleht praktika juhendajalt

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Abikoka praktiline töö	10	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1, 3, 4		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides tootlustusettevõtte töökorralduse, tööohutuse, ja ergonoomia põhimõtteid		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt Eneseanalüüs, meeskonnakaaslaste tagasiside
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	roakaardid

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhikooli järgne õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Eritoitlustus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodul 1, 3		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab toiteväärtuse ning valmistab sobilike valmistamisviisidega vastavaid roogasid.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
koostab ja kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koosneb kahest osast: Iseseisev töö: menüü erivajadusega kliendile lähtuvalt juhendist Praktiline töö: iseseisva töö praktiline teostus, esitlus ja analüüs
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p> Aro, A. 100 küsimust toidust ja toitumisest, 2004 Grün-Ots, I. Kui toit teeb lapsehaigeks, 2009 Jalak, R. jt. Teadmisi sportlase toitumisest, 2001 Kasemets, S. Kahe nädala menüü lasteaialapsele, 2009 Lege Artis, Haiguspuhune toitumine, 2003 Lege Artis, Haigused ja toitumine, 2010 Liebert, T. Toitumine: müüdid ja tegelikkus, 2008 Põldma, A. Kahe nädala menüü kooliõpilasele, 2010 Teesalu, S. Seedimine, toitumine, dieetid, 2001 Teesalu, S. Toitumine tõhusalt ja individuaalselt igas eas, 2006 Tervise Arengu Instituut, Eesti toitumis- ja toidusoovitused, 2006 Zilmer, M. Normaalne söömine, 2004 </p> <p> http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/index.html http://www.diabeet.ee/ http://www.tsoliaakia.ee/ http://www.toitumine.ee/ </p>

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Catering teenindus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid nr. 1, 4		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool statsionaarset ettevõtet ja teenindusruume		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
teostab ettevalmistustöid, catering-teenindust ja järeltöid		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Iseseisev töö: catering-ürituse planeerimine Praktiline catering-üritusel osalemine
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010.

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Veiniõpetus	1	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1, 3, 4, 5		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse , et õppija mõistab veinidega seotud põhimõisteid, viinamarja sortidest tulenevaid veinide iseloomumadusi ja sobivust toitudega		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
iseloomustab viinamarja sorte		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos jookidega		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	test ja enda koostatud õppematerjal (viinamarjasordid ja nende iseloomustus) -rühmatööd (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine) -esitlus valminud õhtusöögi menüü koos põhjendusega; veini sildi lugemine -praktiline töö (degustatsioonid koos viinamarja sortide iseloomustustega)
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Keskküla K , Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008; Andre Jefford, Veinikursus, Varrak, 2009; K. Kroon, A. Laaniste, U Ugandi, Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus 2006.

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Etikett	1	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid nr. 1, 5		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab etiketi mõistet, lauakombeid, riietumise viise ametlikel vastuvõttudel ja oskab kasutada saadud teavet vastuvõttude korraldamisel		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
mõistab etiketi mõistet, arvestab telefonietiketi reeglitega, oskab etiketi kohaselt ametikõnedele vastata ning ennast esitleda, mõistab lauakombeid ja restoranietiketti			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
Kirjeldab härrade ja daamide riietumise viise ametlikel ja mitteametlikel vastuvõttudel Mõistab riietumisstiilide põhimõtteid mõistab arvutikasutaja etiketireegleid, koostab etiketikohaselt e-kirju tunneb vastuvõtu liike ja vastuvõtu kavandamise reegleid ning kirjeldab kuidas vastuvõttudel etiketi kohaselt käituda. Kirjeldab tervitamise ja tutvumise, ametikohtumiste, koosoleku korralduse, joogietiketti ning oskab vormistada kutsed			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel

Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>T. Tšatšua, M. Lukas „Etikett tööl ja kodus” AS Ajakirjade Kirjastus 2008 D. Foster „Euroopa riikide etikett ja tavad” ERSEN 2000 H. Schwinghammer „Korrekse daami meespea” ERSEN 2001 H. Schwinghammer „Korrekse härra meespea” ERSEN 2001 Tiina Tšatšua, Mati Lukas „Etikett tööl ja kodus” (Ajakirjade Kirjastus 2008) Maaja Kallast „Käitumise Kuldvara seltskonnas” (Aed 1996) Maaja Kallast „Käitumise Kuldvara riietus ja suhtlemine” (Aed 1996) Virve Karu, Sigrid Soomre „Peolaud katmine serveerimine etikett” (Hansaprint) Teenindamise kunst. Toitlustamine, vastuvõttude korraldamine / S. Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu; Kirjastus Argo, 2013 Kersti Õim teemakonspektid 2014</p>

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
16	Restorani töö korraldus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid nr. 1, 3, 4, 5		
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.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
täidab ettevõtte enesekontrolliplaanist tulenevaid tegevusi			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
mõistab laomajanduse põhimõtteid ning toitlustusettevõttes kasutatavat dokumentatsiooni			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta restoraniköögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
kasutab restoraniköögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
mõistab kaastöötajate juhendamise põhimõtteid ning korraldab köögitööd lähtuvalt juhendist ja arvestades muutuvate olukordadega		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Koostada juhendi alusel köögi meeskonna tööplan, planeerides tööd köögis, seadmed ja töövahendid, arvestades ettevõtte enesekontrolliplaani ja töökorralduse eripära, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. jt. Kulinaaria, 2011 Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaaria, 2013 e-õppe materjalid õpetaja konspektid Toiduhügieeni eeskiri Juhend enesekontrolliplaani koostamiseks

Haapsalu Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kokk, tase 4“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
17	Restoraniköögi praktika	12	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid 1, 3, 4, 5, 6		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitvate valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
planeerib isikliku praktika eesmärgi, tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
töötab restoraniköögis juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
Koostab juhendamisel praktika lõppes praktikaaruande ja esitleb selle			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: <ul style="list-style-type: none"> • sooritab praktilised tööd; • koostab enesehinnangu; • saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside; • koostab iseseisva tööna ja esitab praktikaaruande; • esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist <p>Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt</p> <p>Aruande hindamine</p> <p>Esitluse hindamine koos eneseanalüüsiga</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<ul style="list-style-type: none"> • Praktikajuhend õppijale • Praktikaaruande koostamise juhend • Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid • Praktikaleping • Praktikapäevik • Tagasisideleht praktika juhendajalt