

VANA-VIGALA TEHNIKA-JA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>		Majutamine ja toitlustamine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Kokaabi				
		Cook assistance				
<b>Õppekava kinnitus</b> <b>Vana-Vigala Põhikoolis</b>						
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
<b>Õppekava maht:</b> 20,5 EKAP						
<b>Õppekava koostamise alus:</b> Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 "Kutseharidusstandard" Abikokk EKR tase 3 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr.11 - 09.11.2017, kehtib kuni 08.11.2022						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b>						
1. Õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamisepõhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel						
2. Õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke						
3. Õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitute valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.						
<b>Õppekava rakendamine:</b>						
Kutseõpe põhikoolis ja gümnaasiumis. Põhikooli või gümnaasiumi riikliku õppekava või põhikooli lihtsustatud riikliku õppekava alusel ettenähtud valikainete raames esmaste kutse-, eri- ja ametialaste kompetentside omandamiseks.						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks</b>						
Omandatud 7 klassi põhiharidust, õpingute paralleelne jätkamine põhikooli 8. või 9. klassis.						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks</b>						
Õpingud loetakse lõpetatuks kui õpilane on omandanud erialaõppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel ja sooritanud kõik ettenähtud iseseisvad ja praktilised tööd.						

## Õppekava struktuur

**Põhiõpingute moodulid** (Nimetus, maht, õpiväljundid) 20,5 EKAP

### 1. Toitlustamise alused 12 EKAP

Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest. Koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest. Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.

### 2. Abikoka praktilise töö alused 8,5 EKAP

Valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides. Töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.

## Õppekava kontaktisik

ees- ja perenimi:	Katrin Rand
ametikoht:	Toitlustuse- ja kodumajanduse osakonna juhtivõpetaja
telefon:	+372 56939081
e-post:	katrin.rand@vigaalattk.ee

## Õppekava rakendusplaan

Õppekava moodulite nimetused ja mahud (EKAP)	Maht kokku	8.klass	9.klass
<b>Põhiõpingute moodulid</b>			
Toitlustamise alused	12	12	
Abikoka praktilise töö alused	8,5		8,5

Lisa 2: Seosed kutsestandardi , kompetentside ja eriala õppekava põhiõpingute moodulite vahel

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Toitlustamise alused	Abikoka praktilise töö alused
Töökoha ettevalmistamine ja korras hoidmine	x	x
Töö planeerimine	x	x
Köögiseadmete ja töövahendite puhastamine	x	x
Prügi ja ohtlike jäätmete käitlemine	x	x
Nõude pesemine	x	x
Ruumide üldpuhastamine	x	x
Kaupade vastuvõtmine ja ladustamine		x
Pakendite ja taara käitlemine	x	x
Laoseisu inventeerimine		x
Toiduainete eeltöötlemine	x	x
Eelroogade valmistamine	x	x
Suppide valmistamine	x	x
Kastmete valmistamine	x	x
Aed- ja teraviljatoodetest lisandite valmistamine	x	x
Jookide valmistamine	x	x
Portsjonite ja vaagnate vormistamine	x	x
Laudade katmine ja koristamine	x	x
Toitude serveerimine		x
Abikokk, tase 3 kutset läbiv kompetents	x	x

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

## MOODULITE RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhikooli 8. klassi õpilane		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	<b>Toitlustamise alused</b>	12	Inge Rego Laivi Hints Riina Asumets
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiast, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel		
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
50	60	202	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>
valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid</li> <li>- valib ja käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile</li> <li>- kasutab menüüsolevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid</li> </ul>	<b>TOIDUVALMISTAMINE</b> Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid, toitude maitsestamise põhialused, erinevate roagruppide valmistamine ja serveerimine (eelroad, puljongid (liha- kala ja köögiviljapuljongid), supid, aedviljadest ja metsaandidest toidud (sh salatid ja võileivad),	Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs,

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke</li> <li>- planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha</li> <li>- käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest</li> <li>- selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest</li> <li>- kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult</li> </ul>	<p>piimasaadustest ja munast toidud, lihtsad magustoidud.</p> <p><b>TOIDUAINETE ÕPETUS</b> Põhilised toiduainete rühmad, toiduainete omadused, toiduainete pakendid ja pakendimärgistused, toiduainete kvaliteedinõuded ja säilitamisnõuded.</p> <p><b>HÜGIEEN</b> Toiduhügieeni põhimõtted, isiklik hügieen, toidukäitleja kohustused ja vastutus, hügieeninõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele, toiduohutus</p> <p><b>TÖÖ PLANEERIMISE ALUSED</b> Toitlustusettevõtete tüübid ja nende töökorralduslikud eripärad, oma töökoha korraldamine, oma töö planeerimine. Säästlikkuse tähtsus.</p> <p><b>PRAKTILINE TOIDUVALMISTAMINE</b> Teemakohaste toitude valmistamine tehnoloogiliste kaartide järgi järgides toiduhügieeni, töökorralduse ja tööohutuse nõudeid</p>	<p>ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid/ e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine</p>
--	---	---	--

<b>Hindamisülesanded ja hindmismeetodid</b>	<b>Hindekriteeriumid</b>
Praktiline töö Praktiliste tööde sooritamine vastavalt teemadele, tehtud tööle enesehinnangu andmine	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija valib tehnoloogilisele kaardile vastavaid toiduaineid ning käitleb neid sobival viisil. Õppija vastab piisava täpsusega küsimustele valmistatava toidu juures kasutatavate valmistamisviiside, -võtete, toiduainete omaduste, toiduainete säilitamisvõtete kohta. Õppija kasutab asjakohaseid valmistamisviise ja -võtteid toidu valmistamiseks. Õppija kasutab asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid toidu valmistamiseks. Õppija korraldab oma töökohta juhendamisel. Valminud toidud on söödavad .
<b>Iseseisvad tööd</b>	
Õpimapp- retseptikogu ,kodus piduliku 2 käigulise eine valmistamine , dokumenteerimine, esitluse koostamine.	
<b>Praktilised tööd</b>	
Praktilised tööd õppeköögis. Praktiliste tööde teemad: puljongid, supid, eelroad, aedviljadest ja metsaandidest toidud (sh salatid ja võileivad), piimasaadustest ja munast toidud, lihtsad magustoidud, kuumad ja külmad joogid, töökohta korraldamine, töö planeerimine, roogade serveerimine, toiduhügieen, puhastustööd, säästlikkus	

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid</li> <li>- valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile</li> <li>- valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt</li> </ul>	KÖÖGISEADMED JA TÖÖVAHENDID Põhiliselt kasutatavad köögitöövahendid ja -seadmed, nende kasutamine ja tööpõhimõtted, materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine, köögitöövahendite ja -seadmete ohutu kasutamine ja hooldamine	Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs,	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest</li> <li>- valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustööriidid ja –töövõtted</li> <li>- selgitab konkreetse lähteülesande alusel pH mõistet ja kasutamist erialases töös</li> <li>- kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest</li> </ul>	<p><b>TÖÖOHUTUS JA TÖÖKESKKOND</b> Tuleohutus, elektriõhutus, töökeskkonna ohutegurid ja isikukaitsevahendid</p> <p><b>PUHASTUSTÖÖD KÖÖGIS</b> Puhastusained, puhastustööriidid, puhastusmeetodid, puhastusplaan</p>	<p>ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid / e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamise, oskuste demonstratsioon.</p>	
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Demonstreerida köögiseadme töökorda seadmist, põhilisi kasutamisevõtteid, selgitada ohutusnõudeid töövahendi kasutamisel ning planeerida töövahendi puhastamine kasutuse järgelt</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ülesanne/harjutus</p>		
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Õppija demonstreerib kasutusjuhendi abil seadme töökorda seadmist ning igapäevast kasutamist arvestades tööohutust Õppija planeerib töövahendit/seadet mittekahjustava puhastuse (sobilikud puhastusained ja -tööriidid)</p>				
<p><b>Praktilised tööd</b></p>				
<p>Köögiseadmete kasutamise demonstratsioon järgides ohutust, demonstratsiooniks kasutatud seadme/tööriidid puhastamiseks sobilike puhastusainete, -tööriidide ja -võtete planeerimine. Köögi praktiline koristamine.</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest</li> <li>- koostab ja põhjendab menüüid lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest</li> <li>- kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi</li> <li>- koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü</li> </ul>	<p>TOITUMISÕPETUSE ALUSED</p> <p>Põhimõisted, tervisliku toitumise põhimõtted, toitumissoovitused (kliendigruppide vajadused ja ootused), erinevate toitumisvajadustega kliendid (taimetoitlus, gluteenitalumatus, laktoositalumatus)</p> <p>MENÜÜ KOOSTAMINE</p> <p>Menüüde tähtsus, põhisöögikordade menüüid, erialane terminoloogia; menüüde koostamise põhimõtted; hommikusöögimenüüid; lihtsa menüü koostamine.</p>	Loeng, arutelu, paaritöö, grupitöö, iseseisev töö, juhtumite lahendamine, analüüs, eneseanalüüs, ajurünnak, töö õpikuga, teemakohased harjutusülesanded, praktiline töö, õppefilmid / e-õppematerjalid, mõistekaart, ülesannete lahendamine.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b>			<b>Hindamismeetod:</b>	
Koostada 2 käigulise eine menüü lähtudes menüü koostamise põhimõtetest ja tervislikust toitumisest			Iseseisev töö Arutlus Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Õppija koostab 2- käigulise eine menüü etteantud juhendi alusel lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ja tervislikust toitumisest. Õppija koostatud menüüs on kasutatud erialaselt õigeid termineid				



## Hindamisülesanded

<b>Hindamisülesanded ja hindmismeetodid</b>	<b>Hindekriteeriumid</b>
Praktiline töö 2 käigulise eine valmistamine vastavalt etteantud tehnoloogilistele kaartidele järgides hügieenireegleid. Toitude serveerimine (mooduliülene)	Mitteeristav hindamine  Lävend: Õppija valib tehnoloogilistele kaartidele vastavad toiduained ning käitleb neid sobival ja säästlikul viisil. Õppija vastab ammendava täpsusega küsimustele valmistatava toidu juures kasutatavate valmistamisviiside, -võtete, toiduainete omaduste, toiduainete säilitamisvõtete kohta. Õppija kasutab asjakohaseid valmistamisviise ja -võtteid toidu valmistamiseks. Õppija kasutab planeeritud ja asjakohaseid töövahendeid ja seadmeid toidu valmistamiseks. Õppija korraldab oma töökohta ning hoiab selle korras ning puhtana. Õppija töötab säästlikult, ohutult ja toiduhügieeninõudeid järgides. Õppija töötab planeeritult ja peab kinni etteantud kellaegadest. Valminud tooted on kvaliteetsed ja maitavad, serveeritud sobival temperatuuril ja esteetiliselt, iseloomuliku maitse ja tekstuuriga.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli kokkuvõtva hinde eelduseks on kõikide õpiväljundite juures kirjeldatud hindamisülesannete sooritamise lävendi tasemel ning aktiivne osalemine praktilise toiduvalmistamise tundides.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S., Kersna, A. jt. Kulinaaria. Argo, 2011. Kersna, A., Merits, M. jt. Toitlustuse alused. Argo, 20014. Kersna, A., Kivisalu, I. jt. Toiduvalmistamine suursöögis. Argo, 2010.

## MOODULITE RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Põhikooli 9. klassi õpilane		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	<b>Abikoka praktilise töö alused</b>	8,5	Katrin Rand Laivi Hints Inge Rego
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul Toitlustamise alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	
20	156	45	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>
valmistab juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke, järgib toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>- valmistab juhendamisel toite ja jooke</li> <li>- kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule</li> <li>- käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides</li> <li>- säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele</li> <li>- korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööhutusnõudeid</li> </ul>	<b>PRAKTILINE TÖÖ</b> Töökorraldus köögis, suurköögiseadmed, puhastustööd köögis, ohuõpetus ja tööhutus, töökoha korraldus, toiduhügieen, keskkond ja jäätmemajandus, toiduainete käitlemine, toidu valmistamine ja serveerimine	Näitlikustamine, praktiline töö, iseseisev töö

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul</li> <li>- annab hinnangu oma töötegevusele</li> </ul>		
--	--	--	--

### Iseseisvad tööd

Tutvub ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudetega

### Praktilised tööd

Valmistab individuaalselt või rühmatööna juhendamisel etteantud tehnoloogiliste kaartide järgi road, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, peab kinni tootlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja -seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid
töötab juhendamisel meeskonnaliikmena lähtuvalt tootlustusettevõtte töökorraldusest ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	<ul style="list-style-type: none"> <li>- töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele</li> <li>- suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt</li> <li>- annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast</li> <li>- kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast</li> </ul>	<b>PRAKTILINE TÖÖ</b> Toiduainete töötlusvõtted ja säilitusviisid, toitute ja jookide valmistamine köögis, koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis, nõudepesu korraldus.	Näitlikustamine, iseseisev töö, praktiline töö

### Iseseisvad tööd

Enesehinnang oma oskustele ja teadmiste rakendamisele praktilises abikoka töös

### Praktilised tööd

Tehnoloogiliste kaartide järgi toitute valmistamine, töövahendite ja seadmete ohutu kasutamine, puhastustööde teostamine.

<b>Õpiväljund 3</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>
töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ning kliendikeskse teenindamise põhimõtetest	<ul style="list-style-type: none"> <li>- loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist</li> <li>- töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest</li> <li>- valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele</li> <li>- väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles</li> </ul>	<p>TEENINDUS ÕPPEKESKKONNAS</p> <p>Teeninduseks vajalike seadmed ja väiketöövahendid, nende kasutamine ja igapäevane hooldus, teenindamise põhitehnikad</p>	Näitlikustamine, iseseisev töö, praktiline töö
<b>Iseseisvad tööd</b>			
Enesehinnang oma oskustele ja teadmiste rakendamisele klienditeenindussituatsioonides			
<b>Praktilised tööd</b>			
Kliendile juhendamisel roogade serveerimine, positiivse kliendikontakti loomine suheldes korrektses eesti keeles, ergonoomiliselt ning hügieeninõuetele kohaselt töötamine			

<b>Hindamisülesanne</b>	Õppija valmistab individuaalselt tehnoloogiliste kaartide abil ja juhendamisel menüüs oleva roa. Õppija tegutseb juhendamisel klienditeenindajana roogade serveerimisel. Kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaartidest, peab kinni tootlustusettevõtetele kehtestatud hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja -seadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult. Serveerib juhendamisel valminud road kliendile, loob positiivse kliendikontakti suheldes korrektses eesti keeles, töötab ergonoomiliselt ning hügieeninõuetele vastavalt, annab oma tööle hinnangu.
<b>Lävend</b>	

Õppija valmistab juhendamisel toite ja jooke. Kasutab juhendamisel seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale. Käitleb juhendamisel toiduaineid ja toiduhügieeni nõudeid järgides. Säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele. Korraldab oma töökohta juhendamisel kogu tööprotsessi vältel, järgib juhendamisel ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid. Järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele. Suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt. Õppija planeerib juhendamisel tööülesandeks saadud toitute ja jookide valmistamise arvestades tööohutuse, tervishoiu, toiduhügieeni põhitõdesid, planeerides otstarbekohaselt väiketöövahendeid ja köögiseadmeid.

Loob ja hoiab teenindussituatsioonis kliendiga positiivse kontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist. Teenindab kliente juhendamisel lähtudes teenindamise põhitehnikatest. Töötab juhendamisel teenindusruumides lähtuvalt toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest. Valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele. Väljendab ennast teenindusolukorras korrektses keeles.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamise eelduseks on praktilise töö tundides osalemine ning oma teadmiste ja oskuste enesehinnagud, mis on koostatud iseseisva tööna. Mooduli kokkuvõtva hinde kujundamiseks peab olema sooritatud hindamisülesanne vähemalt rahuldavale hindele.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	S. Rekkor jt. Praktiline Kulinaaria Argo, 2013 S Rekkor jt. Toitlustuse alused, Argo, 2008 S. Rekkor jt. Toiduvalmistamine suursöögis