

Õppekava kinnitatud

28.02.2013 Direktori kk
nr 1-1/26

Õppeasutus: Väike-Maarja Õppekeskus

Õppeasutuse kood: 75032124

ÕPPEKAVA REGISTREERIMISLEHT

Õppekavarühm: Majutamine ja toitlustamine

ISCED 97 liigituse järgi

Õppekava: **Abikokk**

nimetus eesti keeles

Cook assistant

nimetus inglise keeles

Õppekava kood EHS-es 120297

Õppekeel eesti keel

Kutseõppe liik		<i>kutseõpe põhikoolis ja gümnaasiumis</i>
	x	<i>põhihariduse nõudeta kutseõpe</i>
		<i>kutseõpe põhihariduse baasil</i>
		<i>kutsekeskharidusõpe</i>
		<i>kutseõpe keskhariduse baasil</i>
Maht õppenädalates (õn)	40	
Õppekava koostamise alus		
Kutseõppeasutuse seadus § 10 lg 1, kutseharidusstandardi § 5, haridus- ja teadusministri 22.01.2009 määrus nr 14 ja Teeninduse kutsenõukogu poolt 14.12.2004.aastal otsusega nr 16 kinnitatud kutsestandard kokk I.		
Õppekava eesmärgid ja ülesanded. Abikoka õppekava eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised, oskused ja hoiakud töötamiseks abikokana toitlustusettevõttes ning luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.		

Nõuded õpingute alustamiseks

Põhihariduse nõudeta.

Õppekava struktuur

1. Kutseõpingute moodulid (sh praktika) 36 ÕN: nimetused ja mahud

Sissejuhatus majutamise ja toitlustamise valdkonna kutseõpingutesse 1 ÕN, majanduse alused 1 ÕN, töökeskkond 2 ÕN, klienditeeninduse alused 2 ÕN, toitlustamine 3 ÕN, töösuhted 1 ÕN, köögitöö õpe 11 ÕN, abikoka praktiline töö köögis 5 ÕN, praktika 10 ÕN.

2. Valikõpingute moodulid 4 ÕN: nimetused ja mahud

Eesti köök 1 ÕN, etikett 1 ÕN, kondiitriõpetus 1 ÕN, kujundusõpetus 1 ÕN, rahvuslikud ja regionaalsed köögid 1 ÕN, kutsealane soome keel 1 ÕN, kutsealane inglise keel 1 ÕN.

Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks, kui on saavutatud õppekavas esitatud õpitulemused ning sooritatud positiivse tulemusega eriala lõpueksam.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

Kooli lõputunnistus kutseõppe läbimise kohta ja hinnetelett.

Õppekava vastab sisuliselt ja vormistuslikult esitatud nõuetele201a.

.....

/ees- ja perenimi, allkiri/

Riikliku Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskuse kutsehariduse osakonna peaspetsialist

Õppeasutus Väike-Maarja Õppekeskus

Õppeasutuse kood 75032124

Aadress Pikk 1a

Telefon/Faks 3261892

e-post vmok@v-maarja.ee

Õppekavarühm Majutamine ja toitlustamine

ISCED 97 liigituse järgi

Õppekava

Abikokk

nimetus eesti keeles

Cook assistant

nimetus inglise keeles

Kutseõppe liik Põhihariduse nõudeta õpe

Kutseõppe liik Kutseõpe põhihariduse baasil

Õppekava maht õppenädalates 40

Õppekeel eesti keel

Kinnitan

Raili Sirgmets

kooli direktori nimi, allkiri

käskkirja nr 1-1/26

28.02.2013 kuupäev

Kooskõlastatud

kooli õppenõukogu protokoll nr 1-4/2 25.02.2013

koosoleku protokoll nr, kuupäev

kooli nõukogu protokoll nr 1 10.01.2013

koosoleku protokoll nr , kuupäev

Kontaktisik Merike Kolde kutseõpetaja

nimi, allkiri

Amet

kontaktandmed (telefon, e-post, faks) 32 61892 vmok@v-maarja.ee

Registreeritud Eesti Hariduse Infosüsteemis 16.04.2013

Õppekava kood 120297

Sisukord

Sisukord.....	4
I ÜLDOSA	5
1. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS	5
2. ÕPPEKAVA EESMÄRK JA ÜLESANDED	5
2.1. Õppekava eesmärk	5
2.2. Õppekava ülesanded.....	5
3. NÕUDED ÕPINGUTE ALUSTAMISEKS.....	5
4. ÕPPEKAVA STRUKTUUR.....	5
4.1. Moodulite nimetused ja mahud	5
4.1.1. Abikoka õppekava üld- ja põhiõpingud	5
4.1.3. Valikõpingute valiku võimalused.....	7
4.2. Praktika korraldus	7
4.2.1.Praktika sisu	7
5. ÜLDISED HINDAMISE PÕHIMÕTTED	8
6. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS	10
7. ÕPPEKAVA KOOSTAJAD	10
II ÕPPEKAVA MOODULITE KIRJELDUSED	11
1. SISSEJUHATUS MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA KUTSEÕPINGUTESSE	11
2. MAJANDUSE ALUSED	11
3. TÖÖKESKKOND.....	12
4. KLIENDITEENINDUSE ALUSED	14
5. TOITLUSTAMINE.....	14
6. TÖÖSUHTED	15
7. KÖÖGITÖÖÕPE	16
8. ABIKOKA PRAKTIINE TÖÖ KÖÖGIS.....	18
9. PRAKTIKA.....	18
III VALIKÕPINGUD	19
10. EESTI KÖÖK	19
11. ETIKETT	20
12. KONDIITRIÕPETUS	21
13. KUJUNDUSÕPETUS.....	22
14. RAHVUSLIKUD JA REGIONAALSED KÖÖGID	22
15. KUTSEALANE SOOME KEEL	23
16. KUTSEALANE INGLISE KEEL.....	24
LISA 1	26
LISA 2	27
LISA 3	28

I ÜLDOSA

1. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS

Väike-Maarja Õppekeskuse abikoka õppekava koostamise aluseks on haridus- ja teadusministri 22.01.2009 määrus nr 14 – majutamise ja toitlustamise erialade riiklik õppekava ja Teeninduse Kutsenõukogu poolt 14.12.2004. aastal otsusega nr 16 kinnitatud kutsestandard kokk I.

2. ÕPPEKAVA EESMÄRK JA ÜLESANDED

2.1. Õppekava eesmärk

Abikoka õppekava eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmised, oskused ja hoiakud töötamiseks abikokana toitlustusettevõtetes ning luua eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.

2.2. Õppekava ülesanded

Abikoka õppekava ülesandeks ette valmistada selline töötaja, kes väärtustab oma kutseala ning arendab kutseoskusi, oskab planeerida, teha, hinnata ja arendada oma tööd, oskab iseseisvalt rakendada oma kutse- ja erialaseid teadmisi ning oskusi mitmesugustes tööolukordades. Eriala omandanud noor oskab teha eetilisi ja seadusekohaseid valikuid ning on vastutusvõimeline, oskab suhelda ja on valmis meeskonnatöös.

3. NÕUDED ÕPINGUTE ALUSTAMISEKS

Õppima asumiseks abikoka õppekava järgi ei pea õpilasel olema omandatud põhiharidus. Vastuvõtu üldine kord on määratud haridusministri 11.04.2002. aasta määrusega nr 33 „Õpilaste kutseõppeasutusse vastuvõtu kord” ja kooli õppekorralduseeskirjaga.

4. ÕPPEKAVA STRUKTUUR

4.1. Moodulite nimetused ja mahud

Õppeaja kestus on 40 õppenädalat (1 aasta). Õppenädal vastab 40 õppetunnile mistahes viisil õpilase poolt õpinguteks kulutatud tööle. Kool loetakse lõpetatuks pärast vastava õppekava täitmist ja lõpueksamit sooritamist.

4.1.1. Abikoka õppekava üld- ja põhiõpingud

Kutseõpingute maht on 36 õppenädalat.

Jrk nr	Moodulite nimetused	Maht (õn)

1.	SISSEJUHATUS MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA KUTSEÕPINGUTESSE	1
2.	MAJANDUSE ALUSED	1
	Majanduse alused	0,5
	Turismimajanduse alused	0,5
3.	TÖÖKESKKOND	2
	Töötervishoid ja -ohutus	1,5
	Toiduhügieen	0,5
4.	KLIENDITEENINDUSE ALUSED	2
	Suhtlemispsühholoogia	1
	Klienditeenindus	1
5.	TOITLUSTAMINE	3
	Toiduvalmistamise alused	1,5
	Toitumisõpetuse alused	0,5
	Toiduainete õpetus	0,5
	Toitlustusettevõtte töö korraldamise alused	0,5
6.	TÖÖSUHTED	1
7.	KÖÖGITÖÖ ÕPE	11
	Toiduainete õpetus	0,5
	Toiduvalmistamine toitlustusettevõttes	3
	Praktiline töö õppekõrgis	6
	Köögitöövahendite ja -seadmete õpetus	1
	Puhastustööd	0,5
8.	ABIKOKA PRAKTILINE TÖÖ KÖÖGIS	5
9.	PRAKTIKA	10
	Kokku	36

4.1.3. Valikõpingute valiku võimalused

Lähtudes majutamise ja toitlustamise erialade riiklikust õppekavast on kooli õppekavale Abikokk lisatud kooli poolt järgmised valikõpingute moodulid. Valikõpingute eesmärk on toetada ja laiendada kutseõpingute kaudu omandatavaid kutseoskusi. Valikõpinguid saab õpilane valida 7 õppenädalast vähemalt 4 õppenädala ulatuses.

Jrk nr	Moodulite nimetused	Maht (õn)
1	Eesti köök	1
2	Etikett	1
3	Kondiitriõpetus	1
4	Kujundusõpetus	1
5	Rahvuslikud ja regionaalsed köögid	1
6	Kutsealane soome keel	1
7	Kutsealane inglise keel	1
	Kokku (õn)	4

4.2. Praktika korraldus

Praktikaga taotletakse, et õppija omandab teadmised ja kogemuse praktikaettevõttest kui organisatsioonist, omandab kogemused ja oskused majutus- ja toitlustusettevõtte töö planeerimisest ja korraldamisest, omandab kogemused kokkupuutest töökeskkonnaga. Praktika ülesandeks on saada motivatsiooni kutsealaseks tööks valmistumisel, rakendada teoreetilisi ja praktilisi teadmisi konkreetsetes töösituatsioonides. Omandada teadmisi ja oskusi töötamiseks kutsealal, rakendada praktiliselt saadud tööoskusi kutsealaste õpingute tõhustamiseks, arendada õppija ühistööoskust, probleemide lahendamise ja suhtlemisoskust. Omandada iseseisva töö planeerimise, korraldamise ja teostamise kogemusi suurköögi töös ja teenindusülesannete lahendamisel. Pöörata süvendatult tähelepanu igapäevasele tööhügieenile ja tööohutusele, selle nõuete täitmisele. Saada meeskonnatöö kogemusi.

4.2.1. Praktika sisu

1. Praktikakorralduse aluseks on Kutseõppeasutuse seadus §17
2. Praktikat korraldavad ja kvaliteedi eest vastutavad koolipoolsed praktikajuhendajad vastavalt õppekavale ja õppetöö graafikule.
3. Praktikaga seotud dokumendid on järgmised:
 - 1) vormikohane praktikaleping; 2) õppija individuaalne praktikapäevik; 3) praktikajuhend praktikaülesandega; 4) õppija praktikaaruanne; 5) praktikandi hinnang praktikale; 6) ettevõttepoolse juhendaja tagasisideleht.
4. Praktika dokumendid on avaldatud kooli veebilehel.
5. Kogu praktikaga seonduv üldine informatsioon peab olema õpilastele, õpetajatele, juhendajatele, praktikaettevõtete esindajatele kättesaadav õppeaasta alguses.
6. Kool kindlustab õppijad sobivate praktikakohtadega.
7. Koosõlastades praktikajuhendajaga võib õppija sooritada praktika ka tema poolt valitud kohas.
8. Õppijad suunatakse praktikale õppekavas ettenähtud ajal ja mahus vastavalt õppetöögraafikule.
9. Koolipoolne praktikajuhendaja annab vahetult enne praktika algust igale õppijale praktika dokumendid, selgitab nende täitmist, viib läbi praktikaelse tööohutuselise juhendamise ja

- registreerib juhendamise kooli poolt kehtestatud vormil. Täidetud registreerimislehe edastab praktikajuhendaja õppealajuhatajale.
10. Praktika aega ja mahtu muudetakse erandkorras õppealajuhataja põhjendatud ettepanekul direktori käskkirjaga.
 11. Praktika koolipoolne juhendaja vormistab nõutavad dokumendid ja suunab õppijad praktikale koostöös vastava õppegrupi juhatajaga.
 12. Praktikale suunamise aluseks on üldjuhul õppevõlgnevuste puudumine. Erandkorras suunatakse õppevõlgnevustega praktikale õppeaasta keskel. Kontrolli õppevõlgnevuste puudumise üle teostab vastava õppegrupi juhataja.
 13. Praktika koolipoolseks juhendajaks on üldjuhul iga õppegrupi koolipoolne praktikajuhendaja.
 14. Praktikaleping on kolmes identses, võrdset juriidilist jõudu omavas eksemplaris, millest üks jääb praktikaettevõttele, teine koolile ja kolmas õppijale.
 15. Õppija esitab praktikalepingu ettevõttele allkirjastamiseks esimesel praktikapäeval ning tagastab ühe lepingu eksemplari koolile hiljemalt kahe nädala jooksul.
 16. Praktika tulemused vormistab õppija aruandena ja esitab praktikajuhendajale.
 17. Praktikaaruanne peab olema vormistatud vastavalt kooli kirjalike tööde vormistamise juhendile.
 18. Praktikajuhendaja korraldab praktika kaitsmise, kus kuulatakse ära kõigi õppijate praktikaaruanded ja tehakse kokkuvõtteid praktikaperioodist.
 19. Praktikaaruande hindamine toimub praktikaaruande kaitsmisel vastavalt õppekavas koostatud juhendile.
 20. Praktika hinne kujuneb tulenevalt õppekavas toodud hindamiskriteeriumitele direktori käskkirjaga määratud komisjoni poolt.
 21. Praktika dokumendid säilitatakse grupijuhendaja käes kuni õppija õppeaja lõpuni, seejärel arhiveeritakse vastavalt kooli asjaajamiskorrale.
 22. Kontrolli praktika sooritamise üle teostab ja selle eest vastutab praktikajuhendaja, suheldes vajadusel ettevõttepoolse juhendajaga.
 23. Haiguse või muudel põhjustel sooritamata praktika tuleb sooritada jooksval õppeaastal ja selleks esitab õpilane taotluse direktorile.
 24. Praktika paremaks korraldamiseks võib kool ja praktikaettevõtte sõlmida täiendavaid lepinguid või kokkuleppeid, mis on kooskõlas õppekavas ning kooli õppekorralduseeskirjas sätestatuga.

5. ÜLDISED HINDAMISE PÕHIMÕTTED

Õpitulemuste ja oskuste hindamine toimub kutseõppeasutuse seaduse § 21, haridus- ja teadusministri 20. oktoobri 2009. aasta määruse nr 69 ning kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud hindamise põhimõtete ja kriteeriumite alusel.

Õpitulemuste hindamine

Õppekava mooduli õpitulemusi hinnatakse lähtuvalt mooduli eesmärkidest. Õpitulemuste ja hindamiskriteeriumite kirjeldamisel kasutatakse järgmisi mõisteid:

Teab ja tunneb – nimetab, loetleb, kirjeldab, tunneb ära, saab aru informatsioonist, mõistab tähendust, põhjendab; on võimeline infot üle kandma uude konteksti ning võrdlema ja erinevusi välja tooma.

Oskab – on võimeline praktiliselt sooritama, demonstreerima.

Algtase – mõistete, faktide ja põhimõtete mõistmine, põhiliste töövõtete valdamine.

Kesktaase – mõistete ja faktide tõlgendamine ja võrdlemine, seoste loomine; mitmekesisete töövõtete valdamine.

Kõrgtaase – seostatud faktide alusel analüüsimine, prognoosimine, järeldamine, üldistamine, hindamine; mitmekesisete keerukate töövõtete valdamine.

Hindamise ülesandeks on:

- toetada õppija positiivse mina-pildi arengut ja tema arengut õppinud töötajaks;
- motiveerida õppijat sihikindlalt õppima;
- suunata tema enesehinnangu ja isikuomaduste kujunemist;
- suunata õpetaja tegevust õppija õppimise ja arengu toetamisel;
- anda informatsiooni õppija õpitulemustest ja hoiakutest õppijale, õpetajatele, tööandjatele, samuti edasiste õpingute tarvis.

Mooduli kirjelduses tuuakse ära kokkuvõttev hindamine mooduli kui terviku läbimise järel. Mooduli koostamisel kirjeldatakse hinnatavaid tööülesandeid ja hinde moodustumist.

Hindamine toimub viiepallisüsteemis

1) Hindega «5» («väga hea») hinnatakse suulist vastust (esitust), kirjalikku või praktilist tööd, praktilist tegevust või selle tulemust (edaspidi *õpitulemus*), kui see on täiel määral õppekava nõuetele vastav. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «5», kui õpilane on saanud 90–100% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

(2) Hindega «4» («hea») hinnatakse õpitulemust, kui see on üldiselt õppekava nõuetele vastav, kuid pole täielik või esineb väiksemaid eksimusi. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «4», kui õpilane on saanud 70–89% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

(3) Hindega «3» («rahuldav») hinnatakse õpitulemust, kui see on üldiselt õppekava nõuetele vastav, kuid esineb puudusi ja vigu. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «3», kui õpilane on saanud 45–69% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

(4) Hindega «2» («puudulik») hinnatakse õpitulemust, kui see on osaliselt õppekava nõuetele vastav, esineb olulisi puudusi ja vigu. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «2», kui õpilane on saanud 20–44% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

(5) Hindega «1» («nõrk») hinnatakse õpitulemust, kui see ei vasta õppekava nõuetele. Kui õpitulemuse hindamisel kasutatakse punktiarvestust, hinnatakse õpitulemust hindega «1», kui õpilane on saanud 0–19% maksimaalselt võimalikust punktide arvust.

(6) Õpitulemus loetakse positiivseks, kui seda on hinnatud hindele «3» («rahuldav») kuni «5» («väga hea»).

Õpitulemuste mittediferentseeritud hindamine toimub õppeaine, mooduli või nende osade arvestamisena, mille puhul positiivne tulemus on «arvestatud» ning negatiivne tulemus «mittearvestatud».

6. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui on saavutatud õppekavas esitatud õpitulemused ning sooritatud positiivse tulemusega eriala lõpueksam.

Kooli lõpetanutele väljastatakse lõputunnistus kutsehariduse omandamise kohta ja hinneteelt, millele kantakse üld- ja põhioskuste moodulite kokkuvõtvad hinded.

7. ÕPPEKAVA KOOSTAJAD

Kooli õppekava koostamise töörühmas olid:

Direktor- Raili Sirgmets,

Kutseõpetaja – Airi Püss;

Kutseõpetaja – Merike Kolde;

Õppealajuhataja – Mari Lepp.

II ÕPPEKAVA MOODULITE KIRJELDUSED

1. SISSEJUHATUS MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA KUTSEÕPINGUTESSE

1õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab eeldused majutamise- ja toitlustamisalaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks õpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. SISSEJUHATUS MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA KUTSEÕPINGUTESSE 1õn

Õpperühmaga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused. Kooli infosüsteem. Kooli kodukord. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon. Tunniplaanide koostamise põhimõtted. Õppematerjalid, nende paljundamine. Erinevad õppemeetodid (loengud, seminarid, harjutustunnid, iseseisev teoreetiline ja praktiline töö, rühmatöö jne). Kirjalike tööde (raportite jt kodutööde) üldised koostamise, esitamise ja hindamise põhimõtted. Majutamise ja toitlustamise valdkonna üldine olemus ja omavahelised seosed. Valdkonna elukutsete kuvandid ja väärtustamine. Kutsealased infokanalid. Õppekava sisu ja ülesehitus.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- erinevaid õppemeetodeid;
- kutseala-ettevõtete toimimis- ja tegutsemisvaldkondi, oskab:
- orienteeruda kutseõppeasutuse õppekeskkonnas;
- koostada kirjalikke töid ja raporteid;
- hankida ja töödelda kutsealast informatsiooni.

Hinnatakse:

- kirjalikud teadmiste testid (20%) – kooli teenindusüksuste tundmine, kooli infosüsteemi tundmine, kooli kodukorra tundmine, õpilaste õiguste ja kohustuste tundmine, õpilast puudutava dokumentatsiooni tundmine
- õppekäik (60 %) – aktiivne osalemine õppekäigul, kirjaliku raporti koostamine ja suuline esitlemine
- esitlus rühmatööna (20%) – kutsealase info hankimine

2. MAJANDUSE ALUSED

1 õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab majandusliku mõtlemise ja turumajanduse toimimise aluseid. Omandab teadmisi majandusalasest terminoloogiast ja ettevõtlusest. Toetab õppija ühistööoskuse, probleemide lahendamise, analüüsi- ja suhtlemisoskuste arengut. Õppija õpib tundma turismi arengulugu.

Mõistab turismi süsteemi ja alaliike, lähtekohti, mõjureid. Õpib tundma majutus-, toitlustus-, ja reisijateveoteenuste osatähtsust turismis, mõistab turistide ootusi ja turismiettevõtte valmisolekut küllastajate vajadusi rahuldada. Tunnetab tulevikusuundumusi ja arenguid turismis.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. MAJANDUSE ALUSED 0,5 õn

Majanduskeskkond. Tarbija ostukäitumine. Raha. Majanduse põhiküsimused. Ressursid majanduses. Tööhõive. Tööpuudus. Turu olemus ja tasakaal. Nõudlus. Pakkumine.

Riigi osa majanduses. Riiklikud maksud. Ettevõtluse põhimõisted. Tulud, kulud, kasum

3.2. TURISMIMAJANDUSE ALUSED 0,5 õn

Turismi olemus, ajalugu, areng ja roll tänapäeva ühiskonnas. Turismimajanduse põhimõisted, süsteem ja keskkond. Turismivormid. Turistide liigitamine. Peamised turismiettevõtted.

Ametid turismis. Külastuseesmärgid, põhivajadused. Maslow teooria. Eesti

turismoode (Tallinn, Lõuna- Eesti, Põhja- Eesti, Lääne- Eesti ja saared). Turismiturundus.

Turismitoodete levitamiskanaliid. Reisiranspordi osa turismis. Turismikohtade tüübid.

Majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seos turismiga. Globaalprobleemid. Turism tulevikus.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- teab riiklikke makse, maksumäärasid ja oskab kirjeldada nende arvestamist, oskab:
- defineerida majanduse põhimõisteid;
- analüüsida rühmas tööhõive olukorda Eestis;
- kirjeldada turumajanduse toimimise põhimõtteid, turunduse olemust;
- kirjeldada turismi olemust;
- kirjeldada turismi ajalugu, arengut ja rolli tänapäeva ühiskonnas;
- defineerida turismi põhimõisteid;
- kirjeldada turismi keskkonda;
- loetleda ja kirjeldada turismi vorme, turistide liike, peamisi turismiettevõtteid, ameteid turismis;
- kirjeldada ja analüüsida külastuseesmäärke ja turistide ootusi, põhivajadusi;
- kirjeldada Maslow teooriat;
- loetleda ja kirjeldada eesti turismooteid;
- kirjeldada reisiranspordi osa turismis;
- loetleda ja kirjeldada turismikohtade tüüpe, majutuse, toitlustuse ja meelelahutuse seoseid turismiga;
- loetleda ja analüüsida globaalprobleeme turismis,
- kirjeldada turismipoliitika mõju;
- kirjeldada ja analüüsida tulevikusuundumusi turismis.

Hinnatakse:

- kirjalikud teadmiste testid (40%);
- õpimapp - (60%) - rühmatööna koostatud lihtsustatud äriplaan; iseseisvad kirjalikud tööd, rühmatööde kokkuvõtted, raportid; õppija poolt vajalikuks peetud õpimaterjalid; enesehinnang.

3. TÖÖKESKKOND

2 õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised tööohutuse, töötervishoiu korraldusest ja üldnõuetest ning vastavatest õigusaktidest. Õpib tundma töökeskkonna põhimõisteid, ohutegureid ja ohutusjuhendeid, käituma ja tegutsema ohuolukordades. Õpib tundma töötajate tervisekontrolli nõudeid, kutsehaigusi ja tööga seotud haigestumisi, esmaabi korraldust ettevõttes, kasutama lihtsamaid esmaabivõtteid. Õpib tundma, valima ja kasutama ohutust tagavaid isikukaitsevahendeid, eririietuse kandmise reegleid. Õpib tundma toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamise aluseid, toidumürgituse tekkimise võimalikke põhjusi ning nende vältimise võimalusi. Õpib tundma ja kasutama isikliku hügieeni nõudeid. Õpib tundma säästva majandamise ja jäätmekäitluse põhimõtteid. Omandab eeldused oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks õpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. TÖÖTERVISHOID JA –OHUTUS 1,5 õn

Tööohutuse ja töötervishoiu seadus ning korraldus riigi- ja ettevõtte tasandil. Töökeskkond: töökoht, töövahendid. Tööolme. Ergonoomia. Tööandja ja töövõtja kohustused ja õigused. Haigekassa. Töötaja juhendamine ja väljaõpe töökohal. Tööõnnetused ja sellest teatamine. Esmaabi vahendid töökohal. Põhilised esmaabivõtted: põletushaavad, löikehaavad, nihestumised, valud ja palavik. Kutsehaigestumine. Säästva majandamise põhimõtted. Jäätmete teke, liigitamine. Ohtlikud jäätmed. Jäätmekäitlus. Ohutusjuhendid seadmetele. Eririietus ja isikukaitsevahendid, nende valimine ja kasutamine. Käitumine ohu- ja eriolukorras. Tuleohutus. Tulekustutusvahendid. Turvasüsteemid. Teatamine eriolukordadest ja tulekahjudest.

3.2. TOIDUHÜGIEEN 0,5 õn

Toiduohutus. Toidu kvaliteedi tagamine. Toiduainete ja valmistoote säilitustingimused ja realiseerimisajad. Enesekontroll. Isiklik hügieen. Toidumürgitused, nende põhjused ja vältimine. Mikroorganismid ja nende paljunemist mõjutavad tegurid.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- tööohutuse ja töötervishoiu korraldust riigis ja ettevõttes, õiguslikke aluseid;
- seadmete ohutusjuhendeid;
- töötajate tervisekontrolli nõudeid, kutsealaga seotud haigestumisi;
- eririietuse kandmise reegleid;
- säästva majandamise ja jäätmekäitluse põhimõtteid;
- toiduohutuse ja toidu kvaliteedi tagamise aluseid;
- enesekontrollisüsteemi põhimõtteid
- toidumürgituse tekkimise võimalikke põhjusi ning nende ennetamise/vältimise võimalusi;
- isikliku hügieeni nõudeid,

oskab:

- osutada esmaabi põletus-, löikehaavade ja nihestumiste korral;
- käituda õnnetusjuhtumite ja ohuolukordadesse sattumise korral;
- valida ja kasutada ohutust tagavaid isikukaitsevahendeid.

Hinnatakse:

- kirjalik teadmiste test (20%) - põhimõistete ja nõuete tundmine (toiduhügieen);
- praktiliste oskuste test (80%) – ergonoomiline töötamine, sobivate isikukaitsevahendite valik, esmaabivõtete kasutamise oskus, tegutsemisvalmidus ohuolukordades, jäätmete liigitamine.

4. KLIENDITEENINDUSE ALUSED

2 õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskusi suhtlemiseks. Õpib viisakusreegleid ja arendab tööalase suhtluse oskusi. Õpib tundma teeninduse olemust. Arendab teenindamiseks vajalikku mõttekultuuri. Õppija saab baastadmisi klientide teenindamiseks. Arendab teenindamistööks vajalikke hoiakuid. Mõistab klienditeenindaja rolli. Õpib edastama tagasisidet klientidelt. Õpib tundma kutse-eeetika põhitõdesid. Avardab maailmapilti. Õpetus toetab meeskonnatöö oskuste arendamist. Õppija omandab eeldused oskuste ja teadmiste arendamiseks. Loob baasi edasisteks õpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. SUHTLEMISPSÜHHOLOOGIA 1 õn

Suhtlemisoskuse tähtsus ja olemus ning selle arendamise võimalused. Suhtlemisvajadused ja –ülesanded. Suhtlemisahela komponendid. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suhtlemise alustamine ja lõpetamine. Positiivse esmamulje loomine. Suhtlemine telefoni teel. Kuulamisoskused. Suhtlemise erinevad vormid. Suhtlemisbarjäär ja hirm. Isikutaju eripära ja seda mõjutavad tegurid. Positiivne minapilt. Mina-tasandid ja eneseanalüüs. Tõepärane enesehinnang. Erinevad käitumisviisid. Suhtlustõkked. Käitumine ja toimetulek veaolukordades. Meeskonnatöö. Stressi tekkepõhjused. Tööstress ja läbipõlemine. Toimetulek pingete ja stressiga. Rollid ja rollikäitumine.

3.2. KLIENDITEENINDUS 1 õn

Klienditeeninduse põhimõisted. Teenindamise mõiste ja olemus. Teenindusühiskonna mõiste ja teenindusmõtelaad. Kliendikeskne teenindamine. Klientide vajadused ja ootused. Meeskonnatöö teenindamises. Nõuded teenindajale. Teeninduse korraldus. Tagasiside.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- töötaja kui ettevõtte esindaja rolli;
- klienditeeninduse põhimõisteid;
- kliendikeskse teenindamise põhimõtteid;
- nõudeid teenindajale;
- teeninduse korraldust ettevõttes;
- meeskonnatöö tähtsust,

oskab:

- analüüsida oma suhtlemisoskusi;
- luua endast positiivse mulje;
- käituda tavapärastes suhtlemissituatsioonides;
- edastada klientide tagasisidet.

Hinnatakse:

- kirjalikud teadmiste testid (20%) – klienditeeninduse põhimõisted, nõuded teenindajale ja teeninduse korraldus.
- praktilised oskused (80%) – enese tutvustus, suhtlemisoskused.

5. TOITLUSTAMINE

3 õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab toiduvalmistamise põhialused, terminid, ettevõtte

ruumidele ja töökorraldusele esitatavad nõuded. Õpib korraldama oma töökohta. Õpib tegema meeskonnatööd. Õpib tervisliku toitumise põhimõtteid. Loob baasi ja eeldused oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks õpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. TOIDUVALMISTAMISE ALUSED 1,5 õn

Toiduainete eeltöötlemisvõtted põhiliste toiduainerühmade puhul. Toiduainete kuumtöötlemisviisid – keetmisviisid, praadimisviisid. Toiduainete lühiajalised säilitamisviisid. Põhilised töövõtted toiduvalmistamisel.

Tangainetest toidud, riisi- ja pastaroad – valmistamise põhialused. Köögiviljatoidud – enamlevinud köögiviljade liigitus, köögiviljatoitude valmistamise põhialused.

3.2. TOITUMISÕPETUSE ALUSED 0,5 õn

Tervisliku toitumise vajadus ja põhimõtted. Toiduring ja –püramiid. Toitained, nende ülesanded ja vajadus. Toitumissoovitused.

3.3. TOIDUAINETE ÕPETUS 0,5 õn

Toiduseadusest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded. Toiduainete lühiajaline säilitamine. Toidukaupade hoiunõuded, realiseerimisajad. Pakendid ja märgistus. Toiduainete grupid.

3.4. TOITLUSTUSETTEVÕTTE TÖÖ KORRALDAMISE ALUSED 0,5 õn

Ettevõtte ruumidele ja töö korraldusele esitatavad nõuded. Töökohta korraldamine, tööde järjekord. Töö planeerimise põhimõtted. Meeskonnatöö.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- ettevõtte ruumidele ja töö korraldusele esitatavaid nõudeid.
- põhiliste toorainete kasutamist;
- põhilisemaid toite tangainetest, riisist ja pastatoodetest, teab nende valmistamise põhimõtteid;
- põhilisemaid köögivilju, oskab neid õigesti toiduvalmistamisel kasutada;
- teab meeskonnatöö tähtsust toitlustusettevõtte töös;
- teab tervisliku toitumise põhimõtteid,

oskab:

- valida põhiliste toorainete kasutamiseks õigeid töövõtteid ja töövahendeid;
- tööjuhendi ja juhendaja abil valmistada lihtsamaid roogi ja jooke;
- korraldada oma töökohta praktilistes tundides.

Hinnatakse:

- praktilised oskused (100 %) – toiduvalmistamine praktilistes harjutustundides, oma töökohta korraldamine, põhiliste köögiviljade kasutamine ja säilitamine (tööjuhendi ja juhendaja abil).

6. TÖÖSUHTED

1 õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate peamistest Eesti Vabariigis töösuhete korraldust reguleerivatest õigusaktidest. Saab ülevaate kutseala reguleerivatest õigusaktidest. Omandab teadmisi ja oskusi igapäevaste dokumentide vormistamisest. Omandab eeldused majutus- ja toitlustusalaste oskuste ja teadmiste arendamiseks ning edasisteks kutsealaõpinguteks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

3.1. TÖÖSUHTED 1 õn

Eesti Vabariigi töölepinguseadus. Töösuhetest tulenevate probleemide lahendamise võimalused. Töö- ja puhkeaja seadus. Palgaseadus. Tarbijakaitseseadus. Majutust ja toitlustust reguleerivad õigusaktid. Avalduse, elulookirjelduse, seletuskirja vormistamise nõuded paber kandjal.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- töösuhteid reguleerivaid õigusakte;
- töölepingu sõlmimise, muutmise, peatamise ja lõpetamisega seonduvaid aspekte;
- probleemide lahendamise võimalusi, oskab:

- loetleda majutus- ja toitlustustegevust reguleerivaid õigusakte;
- järgida kutsealal vajalikke seadusakte.
- vormistada avaldust, elulookirjeldust, seletuskirja paber kandjal.

Hinnatakse:

- praktilised oskused (100%) – töövõtulepingu heakskiit või tagasi lükkamine.

7. KÖÖGITÖÖÕPE

1 õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab ülevaate põhiliste toiduainete valikust ja kvaliteedist. Omandab teadmisi toiduainete säilitamisnõuetest, realiseerimisaegadest toiduainete töötlemisel. Omandab teadmisi ja oskusi kasutada põhiliste toiduainete eeltöötlemis-, valmistamis- ja lühiajalise säilitamise viise. Omandab oskusi köögitoövõtetest. Süvendab teadmisi tervisliku toitumise põhimõtetest. Omandab teadmisi toitainete sisaldusest toiduainetes. Õpib säästvalt ja säästlikult töötama.

Mõistab toitlustusettevõtte töökorraldust kui ühtset tervikut. Tunneb oma töö korraldamise ja tööde õige järjestamise põhimõtteid. Õpib töötama köögimeeskonnas.

Oskab valida ja kasutada ohutult ning säästvalt toitlustusettevõttes põhilisemate roogade valmistamiseks sobilikke töövahendeid ja seadmeid. Õpib hooldama ja puhastama koka töös vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Oskab sorteerida tagastatud nõusid, pesta nõusid nõudepesumasina ja käsitsi ning puhtaid nõusid tagastamiseks sorteerida.

Õpib kasutama toitlustusettevõtte tootmisruumide puhastamiseks eesmärgipäraseid ja asjakohaseid töömeetodeid, töövahendeid ja materjale ning töötab kogu tööprotsessi vältel säästlikult ja korrapäraselt. Õpib töötama ergonoomiliselt ja tööohutusnõudeid järgivalt.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud üldoskuste moodulid Toitlustamine ja Töökeskkond.

3. Õppesisu

3.1. TOIDUAINETE ÕPETUS 0,5 õn

Toiduainete grupid (teravili ja teraviljatooted; köögiviljad ja seemed; puuviljad ja marjad; piim ja piimatooted; liha ja lihatooted; kala ja kalatooted; toidurasvad ja õlid; valmisroad ja pooltoided). Toiduainete toiteväärtus.

3.2. TOIDUVALMISTAMINE TOITLUSTUSETTEVÕTTES 3 õn

Põhilised eeltöötlemisvõtted – sorteerimine, pesemine, koorimine, eri tükelduskujude lõikamine, vormimine, paneerimine. Kuumtöötlemisvõtted – keetmine, praadimine väheses

rasvas. Toiduainete lühiajalise säilituse viisid. Toitlustusettevõtete põhiliste roaliikide valmistamine - salatid ja võileivad, tangainetest toidud, köögiviljatoidud.

3.3. PRAKTILINE TÖÖ ÕPPEKÖÖGIS 6 õn

Õppeköögi tutvumine - köögi sisekorra eeskirjad, tuleohutusnõuded, elektriohutusnõuded, hügieeninõuded, töökorraldus. Toiduainete eeltöötlemine – sorteerimine, pesemine, koorimine, tükelduskujude lõikamine, vormimine, paneerimine. Toiduainete kuumtöötlemisviisid - keetmine, praadimine väheses rasvas. Toiduainete lühiajalise säilituse viisid. Toitlustusettevõtte põhiliste roogade valmistamine - pudrud, põhilised köögiviljaroad, riisi- ja pastaroad, salatid, võileivad, puuvilja- ja marjasalatid. Jäätmekäitluse põhimõtted.

3.4. KÖÖGITÖÖVAHENDITE JA -SEADMETE ÕPETUS 1 õn

Suurköökide väiketöövahendid. Seadmete tööpõhimõtted: ettevalmistusseadmed, külmsäilitusseadmed, nõudepesuseadmed, pliidid, praepannid. Köögiseadmete hooldus tulenevalt seadmete valmistamiseks kasutatud materjalist

3.5. PUHASTUSTÖÖD 0,5 õn

Korrastus-puhastustööde tähtsus. Mustus (olemus, liigitus, päritolu, eemaldamine). Pinnakattematerjalide omadused. Vesi. Puhastusainete omadused, pH. Puhastusainete ohumärgid. Esmaabi. Puhastusainete lahused. Koristusvahendid. Koristusmeetodid. Töörõivaste hooldus.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- toiduainete valikut, kvaliteeti ja toiteväärtust; nende säilitusnõudeid, realiseerimisaegu;
- toitlustusettevõttes kasutatavaid põhilisi toiduainete töötlemisvõtteid;
- tervisliku toitumise põhimõtteid;
- köögi sisekorra eeskirju, tuleohutusnõudeid, elektriohutusnõudeid, hügieeninõudeid, oskab:
 - valida toiduaineid toitlustusettevõtte toitude valmistamiseks;
 - nimetada põhilisi toitaineid erinevates toiduinerühmades;
 - korras hoida ja korrastada töökohta;
 - kasutada õigeid köögivõtteid;
 - valida, kasutada ja hooldada erinevateks töötlusvõteteks vajalikke ning sobilikke töövahendeid ja seadmeid;
 - valmistada toitlustusettevõtte põhilisi roaliike (pudrud, põhilised köögiviljaroad, riisi- ja pastaroad, salatid, võileivad, puuvilja- ja marjasalatid) etteantud juhendi järgi;
 - töötada säästavalt ja säästlikult ning hügieeninõudeid ja toiduohutuse nõudeid järgides;
 - töötada toitlustusettevõtte nõudepesus;
 - valida ja kasutada puhastusaineid ja –vahendeid;
 - hooldada oma tööriivaid;
 - järgida jäätmekäitluse põhimõtteid;
 - meeskonnas töötada.

Hinnatakse:

- kirjalik teadmiste test (20 %) – toiduainete säilitustingimused, põhilised toiduainete eeltöötlemisvõtted ja vahendid nende teostamiseks, hügieeninõuded.
- praktilised oskused (80 %) – praktiline töö õppeköögis õpetaja juhendamisel (nt toorsalati valmistamine – tunneb toiduaineid, nende toiteväärtust ja kvaliteeti, valib õiged töövahendid ja töötlusvõtted). Valib ja kasutab õigeid puhastusaineid ja –vahendeid ning töövõtteid.

8. ABIKOKA PRAKTILINE TÖÖ KÖÖGIS

5 õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab kutsealaseid oskusi tegelikus töökeskkonnas oma töökoha ja töö planeerimisest ning teostamisest juhendaja abil. Süvendatult pöörab tähelepanu igapäevasele toidu- ja isikliku hügieeni nõuetele ning nende täitmisele. Suhtleb paindlikult töökeskkonnas kaaslastega. Rakendab teoreetilisi teadmisi tööelus. Valmistab õppijat ette kutsealaseks tööks toidlustusettevõttes.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud moodul Köögitöö õpe.

3. Õppesisu

3.1. ABIKOKA PRAKTILINE TÖÖ KÖÖGIS 5 õn

Köögitöö tutvustus – ruumid, tööjaotus, tööpõhimõtted, vastutus, meeskonnatöö tähtsus, tööohutusnõuded, ergonoomia, säästlik töötamine, toidu- ja isiklik hügieen. Köögis kasutatavate väiketöövahendite ja seadmete kasutamine ja igapäevane hooldus. Toiduainete eeltöötlemisvõtted. Toiduainete kuumtöötlemisvõtted.

Toiduainete lühiajalise säilitamise viisid. Köögiviljade ettevalmistus toitude valmistamiseks.

Roogade valmistamine – pudrud, põhilised köögiviljaroad, riisi- ja pastaroad, salatid, võileivad, puuvilja- ja marjasalatid. Nõudepesu. Jäätmete käitlus.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- meeskonnatöö põhimõtteid ja nende tähtsust köögis;
- töökoha ja töö planeerimise põhimõtteid, oskab:
 - sorteerida, pesta, koorida, tükeldada, vormida, paneerida toiduaineid;
 - keeta, praadida väheses rasvas toiduaineid;
 - käsitseda ja hooldada ohutult väiketöövahendeid ja köögiseadmeid igapäevases töös;
 - kasutada erinevaid toiduainete lühiajalise säilituse võtteid;
 - töötada köögis hügieeni- ja tööohutusnõudeid järgides;
 - valmistada roogi tööjuhendi alusel;
 - vältida toiduainete ristsaastumist;
 - kasutada õiged puhastusaineid ja puhastusvahendeid ning töömeetodeid köögi ruumide ja seadmete, töövahendite, töötasapindade igapäevase korrashoiu tagamisel;
 - kasutatud nõusid sorteerida, pesta. Puhtaid nõusid tagastamiseks sorteerida;
 - sorteerida jäätmeid vastavalt jäätmekäitlusnõuetele;
 - töötada säästlikult.

Hinnatakse:

- praktilised oskused (100 %) – köögiviljade eeltöötlus ja nõudepesu (toidu- ja isikliku hügieeni järgimine, praktilised oskused ja nende areng, meeskonnatöö oskused, vastutustunne ja distsipliin, õigete töövõtete kasutamine).

9. PRAKTIKA

10 õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised praktikaettevõttest kui organisatsioonist, omandab kogemused kokkupuutest töökeskkonnaga. Saab motivatsiooni kutsealaseks tööks valmistumisel, rakendab teoreetilisi ja praktilisi teadmisi töösituatsioonides. Õppija arendab ühistööoskust ja suhtlemisoskust.

Omandab iseseisva töö kogemusi toitlustusettevõtte töös. Pöörab süvendatult tähelepanu igapäevasele tööhügieenile ja tööohutusele. Saab meeskonnatöö kogemusi. Omandab oskused teoreetiliste ja praktiliste teadmiste rakendamiseks töösituatsioonis, omandab teadmised ja oskused töötamiseks kutsealal.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Enne esimest praktikaperioodi on läbitud moodulist Abikoka praktiline töö köögis vähemalt 2 õn.

3. Õppesisu

3.1. PRAKTIKA 10 õn

3.1.1. PLANEERIMISETAPP

Vajaliku materjali koostamine praktikale minekuks: elulookirjeldus, motivatsioonikiri (oskuste nimistu, isiklikud eesmärgid kutsealase praktilise kogemuse saamiseks).

Praktikalepingu sõlmimine.

Praktikaeelne tööohutusala juhendamine.

Praktikadokumentide täitmise ja vormistamise juhendamine (praktikapäevik, eneseanalüüs, praktika-aruanne).

3.1.2. KÖÖGITÖÖ PRAKTIKA

Töökeskond. Töötamine kutsealal. Tööturvalisus ja tööohutus töökohal. Hügieen.

Kutseoskused. Teoriateadmiste praktiline rakendamine konkreetsetes töösituatsioonis.

Köögitöövahendid ja seadmed. Põhiliste toiduainete tundmine, nende kvaliteet. Põhiliste toiduainete eeltöötlus. Nõudepesu. Jäätmete sorteerimine.

Koostöö juhendajaga. Praktikapäeviku täitmine. Praktikaaruande koostamine.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija oskab:

- kirjeldada oma kutsealaseid oskusi;
- püstitada praktikaks isiklike eesmärgid;
- koostada materjale praktikale minekuks – oskuste nimistu, elulookirjeldus, avaldus;
- kinni pidada kokkulepetest, osaleda aktiivselt töös, järgida tööaegu, täita korraldusi;
- rakendada teoreetilisi teadmisi, pidada kinni eririietuse kandmise nõuetest, järgida hügieeni ja toiduohutuse nõudeid;
- suhelda aktiivselt juhendajaga;
- täita praktikapäevikut;
- osaleda meeskonnatöös;
- hinnata tööle asumise võimalusi, arvestades praktikakogemust.

Hinnatakse

- õpimapp (80%)- aruanne praktika planeerimise kohta (isiklikud eesmärgid, oskuste nimistu), tagasiside praktikakohast, aruanne praktika sooritamise kohta (koostatud vastavalt juhendile), praktikapäevik;
- praktika aruanne (20%) - esitamine ja suulise enesehinnangu andmine.

III VALIKÕPINGUD

10. EESTI KÖÖK

1õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija õpib tundma ja väärtustama rahvuslikku toidukultuuri.

Arendab oskusi rahvuslike toitumise valmistamiseks. Omandab kogemusi rahvuslike toitumise sidumiseks tänapäevase toidukultuuriga.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

EESTI KÖÖK 1õn

Eesti tuntumad road. Eesti rahvusköök: üldiseloomustus, eripära, kasutatavad toorained, valmistusviisid, maitsestamine, argipäevased toidud ja tähtpäevatoidud. Söömise tavad ja kombad. Kaasaegne Eesti köök. Rahvustoitude valmistamine õppeköögis.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- enamlevinuid eesti roogi;
- eesti rahvuslikku toidukultuuri, oskab:
- valmistada retsepti ja juhendaja abil enamlevinud tuntud ja tunnustatud eesti roogi;
- väärtustada rahvuslikku toidukultuuri.

Hinnatakse:

- praktiliste tööde teostamine õppeköögis tuntumate eesti roogade valmistamisel 100%.

11. ETIKETT

1õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab alusteadmised ja -oskused etiketist. Õppija omandab teadmised ja oskused käituda vastavalt etiketireeglitele erinevates tööalastes situatsioonides. Õppija õpib tundma ja kasutama etiketialast sõnavara, mõistab käitumise ja heade kommete olulisust. Õpib tundma riietuse etiketti, vastuvõtuetiketi aluseid ning mõistma kultuuridevahelisi erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises. Õpetusega taotletakse õppija suhtlemisoskuste arendamist.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

ETIKETT 1õn

Etiketi mõiste ja tähendus, ametikohtumised, visiitkaardid, kirjavahetus, telefonietikett, restoranietikett, lauaetikett, riietuse etikett, vastuvõtuetikett, kultuuridevahelised erinevused.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- etiketialaseid põhitermineid;
- ametikohtumiste, kirjavahetuse ja visiitkaartide kasutamise etiketti;
- telefonietiketti;
- restorani- ja lauaetiketti;
- riietuse etiketti;
- vastuvõtuetiketi aluseid;
- kultuuridevahelisi erinevusi, oskab:
- käituda vastavalt etiketireeglitele erinevates tööalastes situatsioonides.

Hinnatakse:

- praktilised oskused (50 %)
- osavõtt auditoorsetest tundidest 50% (praktilised harjutused).

12. KONDIITRIÕPETUS

1õn

1. Eesmärk

Kondiitriõpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused kondiitri- ja pagaritoodete sortimendist, valmistamise tehnoloogiast ja säilitamisest. Omandab teadmised ja oskused kasutada õigeid töövahendeid ja seadmeid kondiitri- ja pagaritoodete valmistamisel. Omandab oskused valmistada etteantud juhendi järgi lihtsamaid kondiitri- ja pagaritooted. Arendab õpilase sõnavara ja annab ülevaate kutsealasest terminoloogiast. Omandab teadmised kondiitri- ja pagaritoodete kohast menüüs.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

Kasutatavad põhitoorained. Siirupid. Kreemid. Täidised. Pooltooted. Viimistluskomponendid. Pärimataigen ja pärimataignast tooted. Mure-ja liivataigen ning tooted sellest. Biskviittaigen ja biskviittaignast tooted. Võibiskviittaigen ja võibiskviittaignast tooted. Õhuline taigen e. besees ja tooted sellest. Piparkoogitaigen.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- pagari-ja kondiitritoodete sortimenti;
- erinevaid taigaid ja nende valmistamise tehnoloogiaid;
- kondiitri- ja pagaritoodete juurde sobivaid lisandeid;
- ohutuid töövõtteid ja isikliku hügieeni nõudeid,

oskab:

- valmistada kondiitri- ja pagaritoodete pool- ja valmistooteid vastavalt etteantud juhendile;
- kasutada õigeid töövahendeid ja seadmeid;
- kasutada ohutuid töövõtteid;
- hinnata ja analüüsida oma praktilisi oskusi.

Hinnatakse:

- õpimapp (20 %) – iseseisvad tööd; retseptuurid, tehnoloogilised kaardid;
- praktilised oskused (80 %) – praktilise töö käigus tööjuhendite alusel täidetud õppeülesanded, ohutud töövõtted, isikliku hügieeni nõuete täitmine.

13. KUJUNDUSÕPETUS

1õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate kompositsiooni alustest ning värvusõpetusest. Omandab oskusi peolaudade kujundamiseks. Arendab ilumeelt ja proportsioonitunnetust. Omandab oskusi menüükaardi kujundamiseks. Omandab oskusi lihtsamate lilleseadete ja muude lauakaunistuste tegemiseks.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

Kompositsioon. Proportsioonid. Värvusõpetus. Värvuste mõju. Peolaudade kujundamine ja kaunistamine. Lilleseade alused. Menüükaardi kujundamine.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- Kompositsiooni ja värvusõpetuse aluseid,

oskab:

- kujundada ja kaunistada peolaudu ja –ruume;
- arvestada värvuste mõju ja omavahelise sobivusega;
- valmistada lihtsamat lilleseadet;
- kujundada ja kaunistada menüükaarti.

Hinnatakse:

Õpimapp (20%) – tehtud praktilised harjutustööd

Praktilised tööd (80%) – laudade kujundamine, lilleseade tegemine, menüükaardi kujundamine

14. RAHVUSLIKUD JA REGIONAALSED KÖÖGID

1õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija õpib tundma erinevate rahvaste toidukultuuride omapära ja tuntumaid rahvuskööke ning avardab terviklikku maailmapilti. Õppija omandab teadmised ja oskused enamlevinud rahvustoitude valmistamise kohta. Õpib tundma eesti toidukultuuri ning traditsioonilist ja tänapäevast rahvuskööki.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

Usundid ja toitumiskultuur. Aasia, Euroopa, Ladina- Ameerika, Skandinaavia, Slaavi, Kaukaasia ja Baltimaade rahvusköökidest pärit toitude eripärad ja valmistamine.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- erinevate rahvaste toidukultuuri;
- rahvuslike toitude ja jookide sortimenti;
- toidukordade tavadid;
- aktuaalseid rahvuslikke toitumistrende,

oskab:

- kirjeldada ja valmistada rahvuslikes köökides valmistatavaid roogasid ja jooke etteantud juhendi järgi;
- töötada majanduslikult ja säästlikult ning hügieeninõudeid ja toiduohutuse nõudeid järgides;
- hankida informatsiooni rahvusköökide kohta.

Hinnatakse:

- õpimapp (20 %) – iseseisvad tööd, õppekõrgis praktilise töö käigus teostatud roogade tehnoloogilised kaardid omapoolsete täiendustega;
- praktilised oskused (80 %) – õppekõrgis praktilise töö käigus tööjuhendite alusel täidetud õppeülesanded, tööülesande planeerimine ja ajastamine, toidu- ja isikliku hügieeni järgimine, õigete tövõtete kasutamine toiduvalmistamise erinevatel etappidel, roogade serveerimine.

15. KUTSEALANE SOOME KEEL

1õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab õiged ja korrektsed võõrkeelsed kulinaaria- ning teenindusealased terminid ning täiendab kutsealast võõrkeelset sõnavara.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

Kutsealase terminoloogia tundmine ja kasutamine. Lihtsamate kutsealaste tekstide lugemine ja tõlkimine (menüü ja söögikorrad, toiduainete, roogade ja jookide nimetused, köögi inventar, seadmed ja kasutusjuhendid, toiduvalmistamise tehnikad jt köögitoimingud, lauakatmisvahendid, saalitoimingud, roogade organoleptiline kirjeldamine). Kutsealase suhtluskeelega arendamine (tavalised keelekasutusolukorrad toitlustusteeninduses). Informatsiooni hankimine.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- kutsealast võõrkeelset sõnavara,

oskab:

- kasutada ja hääldada võõrkeelseid kutsealaseid termineid, roogade ja jookide nimetusi;
- vajadusel suhelda võõrkeelt kõneleva kliendiga;
- hankida võõrkeelset kutsealast informatsiooni;
- tõlkida võõrkeelset kutsealast kirjandust (menüüid, retseptid).

Hinnatakse:

- kirjalikud ja suulised teadmiste testid (50 %);
- õpimapp (50 %) - kutsealaste võõrkeelsete materjalide otsimine internetist või kirjandusallikatest ning nende tõlkimine.

16. KUTSEALANE INGLISE KEEL

1õn

1. Eesmärk

Õpetusega taotletakse, et õppija omandab õiged ja korrektsed võõrkeelsed kulinaaria- ning teenindusealased terminid ning täiendab kutsealast võõrkeelset sõnavara.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Puuduvad

3. Õppesisu

Kutsealase terminoloogia tundmine ja kasutamine. Lihtsamate kutsealaste tekstide lugemine ja tõlkimine (menüü ja söögikorrad, toiduainete, roogade ja jookide nimetused, köögi inventar, seadmed ja kasutusjuhendid, toiduvalmistamise tehnikad jt köögitoimingud, lauakatmisvahendid, saalitoimingud, roogade organoleptiline kirjeldamine). Kutsealase suhtluskeelega arendamine (tavalised keelekasutusolukorrad toitlustusteeninduses). Informatsiooni hankimine.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija teab ja tunneb:

- kutsealast võõrkeelset sõnavara, oskab:
- kasutada ja hääldada võõrkeelseid kutsealaseid termineid, roogade ja jookide nimetusi;
- vajadusel suhelda võõrkeelt kõneleva kliendiga;
- hankida võõrkeelset kutsealast informatsiooni;
- tõlkida võõrkeelset kutsealast kirjandust (menüüd, retseptid).

Hinnatakse:

- kirjalikud ja suulised teadmiste testid (50 %);
- õpimapp (50 %) - kutsealaste võõrkeelsete materjalide otsimine internetist või kirjandusallikatest ning nende tõlkimine.

LÕPUEKSAM

1. Eesmärk

Lõpueksamil tõendab õppija teadmiste ja oskuste terviklikkust ja süsteemsust, sotsiaalset valmisolekut tööeluks ning hoiakute vastavust õppekava eesmärkidele.

Lõpueksami praktilises osas demonstreerib õppija praktilisi oskusi toiduainete eeltöötlemisel ja toidu valmistamisel koka juhendamisel, teostab nõudepesu töösituatsioonis ning teeb toiminguid iseteenindusliini ettevalmistamisel ja järeltöödel.

2. Nõuded mooduli alustamiseks

Läbitud on kõik õppekava üld- ja põhioskuste, valikoskuste ja praktika moodulid.

3. Õppesisu

Lõpueksam koosneb kahest osast:

1. Kirjalik teooriateadmiste test valikvastustega.
2. Praktiline töö.

4. Hinnatavad õpitulemused

Õppija oskab:

- rakendada õppekava täitmisel omandatud teadmisi ja oskusi;
- töötada ergonoomiliselt ja säästlikult;
- eeltöödelda toiduaineid kuumtöötluks;
- valmistada lihtsamaid roogi juhendamisel;
- teha eel- ja järeltöid iseteenindusliinis;
- pesta nõusid nõudepesumasina ja käsitsi.

Hinnatakse:

- teooria test (20%)
- praktilised oskused (80%) - Toiduainete eeltöötlemine tööjuhendi alusel või koka juhendamisel. Nõudepesu töösituatsioonis. Toidu- ja isikliku hügieeni järgimine, õigete praktiliste oskuste ja töövõtete kasutamine. Iseteenindusliini ettevalmistamine ja järeltööde teostamine.

ÕPPEKAVAGA SEONDUVA ÕPPEBAASI KIRJELDUS

1 Vajalikud ruumid

Õppekõök.

Õppeklass teooriaõppeks ja teeninduse õppimiseks.

Raamatukogu.

Kliente teenindav söökla – individuaalsete, meeskonnatöö ja projektitöö ülesannete lahendamiseks (vastavalt vajadusele).

Arvutiklassid.

2 Vajalikud vahendid

Õppeklassi sisustus, valge tahvel.

Õppekõõgi tehnoloogiline sisustus.

Töövahendid ja toiduvalmistamise nõud.

Lauakatmisvahendid, serverimisnõud ja -vahendid.

Õppekirjandus ja -materjalid.

Koristusvahendid.

3 Vajalikud seadmed

Grafoprojektor ja videoprojektor.

Õppekõõgis: toiduainete säilitamiseks, külm- ja kuumtöötlemiseks vajalikud seadmed.

Paljundusaparaat.

Arvutid internetiühendusega.

Koristusseadmed.

Kassaaparaat ja videotehnika.

ÕPPEKAVAGA SEOTUD ÕPETAJAD

Kooli juhtkonna andmed

Jrk. nr	Õpetaja ees – ja perekonnanimi	Õpetatav moodul	Vastavus kvalifikatsiooninõuetele (haridus, täiendkoolitus jms)
1.	Raili Sirgmetts	direktor	<p>Kuremaa Sovhoostehnikum – Agronoom (1981); Eesti Põllumajanduse Akadeemia – Õpetatud agronoom (1986); Eesti Põllumajandusülikool – Õpetajakoolitus (2001); Tartu Ülikool – Koolikorralduse magister (2006); Tartu Ülikool – Pedagoogika ja psühholoogia kursus (1992 – 1993); Taani, Brandbjergi rahvaulikool – demokraatia alused (1994); Tallinna Pedagoogikaülikool – Üldhariduskoolide direktori asetäitjate õppealal täiendkoolitus (1997); European Dimension Unit – directorate for Education Culture and Sport, Intercultural learning and multinational school projects (1997 – 1998); Phare CBC SPF 2002 3+3 haridusprojekti II raames Porvoo Kommertskoolis toimival seminaril – Töökohal õppimine Soomes (2005); Kotka Kutsehariduskeskus – Üld – ja kutsehariduse koostöö kogemusi Soomes Kotka Kutsehariduskeskuse näitel (2005); Saksamaa, SALO Baltic International OÜ – projekt „Erikutseõpe Saksamaal” (2006); Küpros – Growing away to work: pupils experience of transition to work (2006); Tallinna Ülikool, Sisehindamine kutseõppeasutuses 16 tundi (2008); Kvaliteedijuhtimise ABC 16 tundi (2009); Avaliku Halduse Arengukeskus – uus kooliaasta uue töölepingu seadusega (2009); Eesti Kõrghariduse Kvaliteediagentuur – kutseõppe õppekavarühmade akrediteerimine (2010); Personali Arenduskeskus – personalijuhtimise intensiivkursus (2011); Tartu Koolitus OÜ – õpetajate kvalifikatsiooninõuded ja atesteerimine (2011) Merlecons ja Ko - OÜ Kujundava hindamise põhimõteterakendamine hindamisprotsessis (2012) Koolijuhtide IKT-alane juhtimiskoolitus (2012)</p>

2.	Õie Lööper	Täiendõppeosakonna juhataja	<p>E. Vilde nim. Tallinna Pedagoogiline Instituut – kehaline kasvatus (1971 – 1976); PHARE Nõuandeteenistuse projekt – Nõustamismetoodika (1996); Tallinna Pedagoogikaülikool – Eripedagoogika parandusõppeks (2002 – 2003); AS PE Konsult – Tulemusliku õpikeskkonna loomine (2004); Inimeseõpetuse Ühing – Uimastikasutuse ennetamine koolis. Sotsiaalsete toimetulekuoskuste õpetus III kooliastmes ja gümnaasiumis (2004); Tallinna Ülikool – Eesti keel võõrkeelena põhikoolis (2005); Tallinna Ülikool – Saksa keele õpetamise metoodika ja didaktika : võõrkeeleõpetuse meetodid, meedia kasutamine võõrkeeleõppes (2005) .</p>
3.	Merle Kiigemaa	Eripedagoog	<p>Tartu Riiklik Ülikool – defektoloogia (1982 – 1988); Paikuse Politseikool – Psühholoogiliselt rasked suhtlemissituatsioonid (1996); Lastekaitse Liit – Narko – alane preventiivne töö koolides (1998); Sisekaitseakadeemia – Kriminaalpreventiivne töö. Perevägivald (2003); Tartu Ülikool – Eripedagoogika alused HEV laste arendavaks õpetamiseks (2005 – 2006); Tallinna Ülikool – Märka mind – haridus vastavalt õppija võimetele (2007) Tallinna Ülikool – Individuaalse õppekava ja käitumise tugikava koostamine (2007) Astangu kutserehabilitatsiooni Keskus – Erivajadustegaõppija toetamine töö-ja kutseõppes tugisüsteemide ja teenustega (2007) Koolituskeskus Avatud Meele Instituut – Aktiivõppemeetodid (2008) Tartu Ülikool – Nõustamisoskused õpetajale (2009) MTÜ Ellu – Kuidas kutseõpetaja saab õppetunnis abistada õpiraskustega noormeest? (2009) Tallinna Ülikool – Erivajadustega õppija lugemis- ja kirjutamisraskused (2009) Eesti Infotehnoloogia ja Telekommunikatsiooni Liit – Laste ja noorte turvalisus internetis (2009) Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus – Et erilised lapsed õppida saaksid (2009) Kolmas Aste OÜ – Esmaabi koolitus (2009) Tartu Ülikool – Psühholoogilise eneseabi kursus õpetajale (2010) TLÜ Avatud Ülikooli Täiendhariduskeskus – lihtsustatud õppekava koostamine koolis (2011) Tallinna Ülikool – haridusastutuse juhtimine (2011) OÜ Abar Pro – HEV õpilase õppe koordineerija tööülesanded ja tööplaan 2011/2012 Tamrex Ohutuse OÜ – Tuleohutusealane koolitus (2012) Väike-Maarja Õppekeskus – Õpikeskkond Moodle (2012) Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus – Ainulaadne õppija kutseõppes – märkan, hoolin, arvestan (2012) Bris Novus – Käitumisprobleemide tagamaad ja sekkumisvõimalused (2012) Eesti Puuetega Inimeste Koda – Baaskoolitus tööks erivajadustega inimestega (2012)</p>

			TLÜ Avatud Ülikooli Täiendhariduskeskus – Õppimine – Mida? Kuidas? Miks? (2012) Lääne-Viru Maavalitsus – HEV laste kooliväliste tugiteenuste võimalused (2012).
4.	Mari Lepp	Õppealajuhataja	Tartu Riiklik Ülikool- matemaatik, pedagoog- (1982), Tallinna Ülikool, pedagoogika magister- (2004), Tartu Ülikool- Haridusametuse juhtimise juriidilised, poliitilised ja majanduslikud alused- (2008) BCS Koolitus – IKT juhtimine ja terviklik väljaarendamine koolis (2009) Kolmas Aste Oü – Esmaabikoolitus (2009) Tartu Ülikool – Psühholoogilise eneseabi kursus õpetajale (2010) Eesti Matemaatika Selts – Eksamid ja tasemetööd (2011), Uue matemaatika ainekava koolitus(2010) Tartu Ülikool – füüsikaõpetaja magister (2010) Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus – õpiväljundid ja hindamiskriteeriumid kui tervikliku kooliõppekava rakendamise alus (2011) Jaan Tõnissoni Instituut – 6.klassi matemaatika õpetajate täiendkoolitus (2011) Väike-Maarja Õppekeskus – õpikeskkond Moodle (2012) Bris Novus – käitumisprobleemide tagamaad ja sekkumisvõimalused (2012) Tallinna Ülikool – kutseõppeasutuse õppekavanõustaja koolitus (2012)

Õppekavaga seotud õpetajad

Jrk. nr	Õpetaja ees- ja perekonnanimi	Õpetatav moodul	Vastavus kvalifikatsiooninõuetele (haridus, täiendkoolitus jms)
1.	Anu Eenpuu	Sissejuhatus erialasse, toiduvalmistamise õpetus, praktiline töö õppekõrgis, menüü koostamise alused ja kalkulatsioon, arvutiõpetus, rahvus- ja regionaalsed köögid, töökorraldus, kultuurilugu.	Eesti Põllumajandusülikool – Kodumajandus (1996-2000); Eesti Põllumajandusülikool – Õpetajakoolitus (2001); Väike –Maarja Õppekeskus – Toiduhügieeni koolitus (2002); Riiklik Eksami – ja Kvalifikatsioonikeskus – Toitlustusettevõtte dokumentatsioon ja kutse kvalifikatsiooni süsteem (2002); Teave Täiendõppekeskus – Rahvusvaheline

			<p>projektitöö koolis (2002); OÜ Sugesto – Motivatsioon koolitunnis – õpirõõmu allikas (2003); Olustvere Teenindus – ja Maamajanduskool – Eesti Köögi koolitus (2006); Tallinna Teeninduskool – Toitlustusteenindajate täiendkoolituskursus (2006); Riiklik Eksami – ja Kvalifikatsioonikeskus – Kutseõppeasutuste õppekavade arendus (2006) Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus – Majutus ja toitlustusala koolitus (2007), Kutsehariduse sisuline arendamine (2009), Majutamise ja toitlustamise ning turismiala võrgustiku seminar (2011), Kutseõpetaja rollid ja vajaminevad pädevused toitlustuse ja teeninduse õppekava rakendamiseks (2011) Tartu Ülikool – Eripedagoogika alused HEV laste arendavaks õpetamiseks (2007), Psühholoogilise eneseabi kursus õpetajale (2010) Väike-Maarja Õppekeskus – Arvutiõpetus (2010), Õpikeskkond Moodle (2012) Kaasik Koolitus OÜ – Toidukäitleja toiduhügieen (2010) Kehtna Majandus- ja Tehnoloogiakool – Pidulike toitide valmistamine, serveerimine ja garneerimine (2010) Bris Novus – Käitumisprobleemide tagamaad ja sekkumisvõimalused (2012)</p>
2.	Merike Kolde	Klienditeeninduse alused, kujundusõpetus, etikett, köögitöö õpe, soome keel.	<p>Tallinna Pedagoogikaülikool – Tütarlaste tööõpetus, kodundus ja joonestamine (1989-1994); Astangu Toimetulekukeskus – Puuetega noorte võrdsete võimaluste loomine ametikoolis (1997); Tallinna Pedagoogikaülikool – Marketing toitlustamises. Ärietikett (1999); Väike – Maarja Õppekeskus – Toiduhügieeni</p>

			<p>koolituspäev (2002); SA Tartu Rahvaülikool – Kunsti – ja käsitöö täiendkoolitus (2002); Marlecons ja Ko OÜ – Arenguestluste ja õpitulemusvestluste läbiviimine õpilastega (2003); Juunika koolitus - Erinevad lauad ja õige etikett (2006); Koolituskeskus Vilko MÜ – Etikett, protokoll, vastuvõttude korraldamine ja kombid (2006); Tartu Ülikool – Eripedagoogika alused HEV laste arendavaks õpetamiseks (2006); Tallinna Teeninduskool – Täiendkoolituskursus toitlustusteenindajale (2006); Riiklik Eksami – ja Kvalifikatsioonikeskus – Kutseõppeasutuste õppekavade arendus (2006) Astangu Kutserehabilitatsiooni Keskus – Erivajadusega õppija toetamine töö- ja kutseõppes tugisüsteemide ja teenustega (2007) Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus – Kutseõppeasutuste õppekavade arendus (2008), Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013 (2008, 2009) Tartu Ülikooli Avatud Ülikool – Autentsed materjalid soome keele õpetuses (2008) MTÜ Ellu – Kuidas kutseõpetaja saab õppetunnis abistada õpiraskustega noormeest (2009) Kolmas Aste OÜ – Esmaabikoolitus (2009) Tartu Ülikool – Psühholoogilise eneseabi kursus õpetajale (2010) Väike-Maarja Õppekeskus – Arvutiõpetus (2010) Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus – Hindamise hingeelust (2011), Majutamise ja toitlustamise ning turismiala võrgustiku seminar (2011), Õpiväljundid ja hindamiskriteeriumid kui tervikliku kooliõppekava rakendamise alus (2011)</p>
--	--	--	---

			<p>Väike-Maarja Õppekeskus – Toiduhügieen (2011), Õpikeskkond Moodle (2012);</p> <p>Bris Novus – Käitumisprobleemide tagamaad ja sekkumisvõimalused (2012)</p> <p>TLÜ Avatud Ülikooli Täiendhariduskeskus – Kielitaidon arviointi (2012)</p> <p>SA Innove – Kutsehariduse sisuline arendamine 2008 – 2013 (2012)</p> <p>Tallinna Tehnikaülikool – Kutseõpetaja rollid Ja vajaminevad pädevused toitlustuse ja majutusteeninduse õppekavade rakendamiseks (2012)</p>
3.	Airi Püss	<p>Sissejuhatus erialasse, kondiitriõpetus, toiduhügieen, köögiseadmete õpetus, praktiline töö õppekõõgis, rahvuslikud ja regionaalsed kõõgid, töö planeerimine ja korraldamine, toitlustamine.</p>	<p>ETKVL Kutsekeskkool – Kondiiter (1985 – 1988);</p> <p>Tallinna Pedagoogikaülikool – Kutseõpetaja pedagoogilise pädevuse arendamine (1999);</p> <p>Tallinna Tehnikaülikool – Toiduhügieeni II aste (2000);</p> <p>Tallinna Majaka Teeninduskool – Šokolaaditooted (2001);</p> <p>Tallinna Majaka Teeninduskool – Kõpsetised eri jahudest (2002);</p> <p>Tallinna Majaka Teeninduskool – Tordid ja koogid naistepäeva lauale (2002);</p> <p>Tallinna Pedagoogikaülikool – Kutsepedagoogika III (2000 – 2002);</p> <p>Tallinna Teeninduskool – Puuviljakaunistused, tooted puuviljadega ja marjadega (2004);</p> <p>Väike - Maarja Õppekeskus – Toiduhügieeni koolitus (2005);</p> <p>Tallinna Ülikool – Kutsepedagoogika (2005);</p> <p>Riiklik Eksami – ja Kvalifikatsioonikeskus – Kutseõppeasutuste õppekavade arendus (2006);</p> <p>Tartu Ülikool – Eripedagoogika alused HEV laste arendavaks õpetamiseks (2005 – 2006);</p>

			<p>EMI Personalijuhtimise Keskus OÜ – Muudatused toiduhügieenis (2006); Olustvere Teenindus – ja Maamajanduskool – Eesti Köögi koolitus (2006); Tallinna Teeninduskool – Toorjuustutooded (2007) Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus - Majutus ja toitlustusala koolitus (2007), Kutsehariduse sisuline arendamine 2008-2013 (2008, 2009, 2011), Majutamise ja toitlustamise ning turismiala võrgustiku seminar (2011), Kutseõpetaja rollid ja vajaminevad pädevused toitlustuse ja teeninduse õppekava rakendamiseks (2011), Õpiväljundid ja hindamiskriteeriumid kui tervikliku kooliõppekava rakendamise alus (2011) Kolmas Aste OÜ – Esmaabikoolitus (2009) MTÜ Ellu – Kuidas kutseõpetaja saab õppetunnis abistada õpiraskustega noormeest (2009) Eesti Kõrghariduse Kvaliteediagentuur – Kutseõppe õppekavarühmade akrediteerimine (2009) Väike-Maarja Õppekeskus – Puhastusteenindaja tööalane koolitus (2009) Väike-Maarja Õppekeskus – Toiduhügieen (2011), Õpikeskkond Moodle (2012) Bris Novus – Käitumisprobleemide tagamaad ja sekkumisvõimalused (2012) SA Innove – Kutsehariduse sisuline arendamine 2008 – 2013 (2012) Tallinna Ülikool – Kutseõppeasutuse õppekavanõustaja koolitus (2012)</p>
4.	Algi Ambos	Majanduse ja ettevõtluse alused, majandusõpetus, turismimajanduse alused, suhtlemisõpetus, kutsepsühholoogia.	<p>TTA – Nõustamine tööturul (2001); Eesti Moreno Koolituskeskus – Ametirolli analüüs grupitöö meetodil (2001); Mainori Majanduskool – Ärijuhtimine (...-2002); Tartu Ülikool – Kutsepedagoogika (2004);</p>

			<p>Tartu Ülikool – Pedagoogika kursus (2005 – 2006)</p> <p>Tartu Ülikool – Eripedagoogika alused HEV laste arendavaks õpetamiseks (2005 – 2006)</p> <p>INNOVE – simulaator Pizzeria kasutamine õppetöös (2008), ESF projekt Ettevõtlusõppe arendamine (2008)</p> <p>MTÜ Ellu Kuidas kutseõpetaja saab õppetunnis abistada õpiraskustega noormeest (2009)</p> <p>Kolmas Aste OÜ – Esmaabikoolitus(2009)</p> <p>Tartu Ülikool – Psühholoogilise eneseabi kursus õpetajale (2010)</p> <p>Väike-Maarja Õppekeskus – Arvutiõpetus (2010), Õpikeskkond Moodle (2012)</p> <p>Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus – Ainulaadne õppija kutseõppes – märkan, hoolin, arvestan (2012)</p> <p>Bris Novus – käitumisprobleemide tagmaad ja sekkumisvõimalused (2012)</p>
5	Anneli Kütt	Töötervishoid, tööohutus	<p>ETK Kaubanduskool – Müüja (1992);</p> <p>Junior Achievementi Arengufond – Teel tulevikku. Ettevõtlus ja vastutus. Turunduse ja reklaami alused. Õpetajalt õpetajale (2003);</p> <p>Marlecons ja KO OÜ – Arenguestluste ja õpitulemusvestluste läbiviimine õpilastega (2003);</p> <p>Tartu Ülikool – Kutsepedagoogika (2003 – 2004);</p> <p>Lääne – Virumaa Kutsekõrgkool – Rakenduskõrgharidusõppe ärijuhtimise eriala (2002 - 2005);</p> <p>Tartu Ülikool – Eripedagoogika alused HEV laste arendavaks õpetamiseks (2006);</p> <p>Riiklik Eksami – ja Kvalifikatsioonikeskus – Kutseõppeasutuste õppekavade arendus (2006);</p> <p>Personalijuhtimise keskus – Muudatused toiduhügieenis (2006);</p> <p>Tallinna Teeninduskool – Toorjuustutooted (2007)</p>

			<p>Kolmas Aste OÜ – Esmaabikoolitus(2009)</p> <p>Tartu Ülikool – Psühholoogilise eneseabi kursus õpetajale (2010)</p> <p>Väike-Maarja Õppekeskus - arvutiõpetus (2010), õpikeskkond Moodle (2012)</p> <p>Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus - kutsehariduse sisuline arendamine (2010, 2011), Õpiväljundid ja hindamiskriteeriumid kui tervikliku kooliõppekava hindamise alus (2011),Kaubanduserialade kutseõpetajate koolitus (2011)</p> <p>TÜ- Psühholoogiline eneseabi 16 tundi (2010)</p> <p>Bris Novus – käitumisprobleemide tagamaad ja sekkumisvõimalused (2012)</p> <p>Tallinna Ülikool (2012) – kutseõppeasutuse õppekavanõustaja koolitus (2012)</p>
--	--	--	--