

TOITLUSTUSTEENINDUSE ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA				
Sihtrühm	Põhihariduse omandanud isikud või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isikud, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.			
Õppevorm	Statsionaarne koolipõhine õpe			
<b>Mooduli nr</b>	<b>MOODULI NIMETUS</b>		<b>Maht õppenädalates /EKAP</b>	
<b>1</b>	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused		<b>2</b>	
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> puuduvad				
<b>Ained ja õpetajad:</b> Sissejuhatus majutamise ja toitlustamise valdkonna kutseõpingutesse 1,5 EKAP Lõiming: ühiskonnaõpetus, eesti keel				
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamismeetodid ja hindamisülesanded</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad</b> <b>Maht</b>
Õpilane: 1) mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis;</li> <li>kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismi sihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate</li> </ul>	Loeng Rühmatöö Iseseisev töö Suuline esitlus	Rühmatöö - kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismi sihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast.	34/18  Turismimajandus: turism kui majandusharu, põhimõisted, turismivormid.

	<p>ja kohalike elanike seisukohast;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana;</li> <li>• kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused;</li> <li>• 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;</li> <li>• nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi;</li> <li>• loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid;</li> </ul>		<p><b>Lävend:</b> internetist abimaterjale kasutades kirjeldab turismi kui majandusharu olemust arvestades valdkonna suundumusi Eestis. Esitlemisel väljendab end korrektset eesti keeles.</p>	
<p>2) mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist;</li> </ul>	<p>Loeng Ideekaart Arutelu</p>	<p>Rühmatöö - vähemalt kolme Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna äriideede</p>	<p>Sissejuhatus majutamise ja toitlustamise valdkonda: majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, äriideed,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu;</li> <li>• leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest; teabeallikatest, sh 2 meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele;</li> </ul>	<p>Õppekäik Raport</p>	<p>kirjeldused etteantud juhendi alusel.</p> <p><b>Lävend:</b> kirjeldab kolme majutus- ja toitlustusvaldkonna ettevõtte äriideed, toob välja olulised sarnasused ja erinevused, iseloomustab kliendirühmi ja loetleb ettevõtte teenuseid ja tooteid.</p>	<p>valdkonnaga seotud ettevõtte liigid, kliendid. Õppekäik majutus- ja toitlustusettevõttesse</p>
<p>3) orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat;</li> <li>• leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist;</li> <li>• loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas;</li> <li>• nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava</li> </ul>	<p>Tööleht (kutsestandardiga tutvumine)</p> <p>Eneseanalüüs kutsestandardi alusel</p>	<p>Eneseanalüüs - kirjeldab kutsestandardi põhjal tööks vajalikke isikuomadusi, kirjeldab kutse taotleja hindamist ja sisu, loetleb elukestva õppimise võimalusi.</p> <p><b>Lävend:</b> õpilane analüüsib kutsestandardi ja õppekava alusel isiksuse omadusi, erialaseid õpinguid ja tuleviku väljavaateid.</p>	<p>Valdkonna kutsestandardid, kutsekirjeldus, erialased arenguvõimalused, kutseksam, EHRL, elukestev õppimine.</p>

	<p>eesmärgi ja moodulite eesmärgid;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnatab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid;</li> <li>• hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks.</li> </ul>		<p>Eneseanalüüsi koostamisel kasutab IKT-vahendeid ja väljendab kirjalikult korrektset eesti keeles. Võib esineda üksikuid lohakusvigu.</p>	
<p>4) orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnas eluks ja õpinguteks olulisemad objektid;</li> <li>• leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist;</li> <li>• kirjeldab rühmatööna juhendi alusel praktikaettevõtteid;</li> <li>• nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad;</li> <li>• nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele;</li> </ul>	<p>Enesetutvustus küsimuste alusel</p> <p>Interneti keskkonnas õpilasi puudutava info leidmine.</p> <p>Tööleht – eesmärgid ja ülesanded</p>	<p>Tööleht – eesmärgid ja ülesanded</p> <p><b>Lävend:</b> töölehed on täidetud ja saanud positiivse tagasiside õpetajalt.</p>	<p>Võrumaa KHK-ga tutvumine, ringkäik õpperuumidesse, õppetöö korraldus, õpilase õigused ja kohustused, õppekava tutvustus, moodulite ja isiklike õpieesmärkide seadmine. Valdkonna kutsealased infokanalid, erialane kirjandus.</p> <p><b>LÕIMING</b> <b>VÕTMEPÄDEVUSTEG</b></p> <p>Arvutiõpetus – IKT vahendite kasutamine kooli kodulehelt info leidmine, interneti keskkonnast erialase info leidmine, võimalikud praktikaettevõtted ja nende</p>

	kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.			<p>kodulehed, kutsekoda ja EHRL.</p> <p>Keel ja kirjandus – keeleline korrektne eneseväljendus, enesetutvustus grupi ees.</p>
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b> (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Ideekaart – kaardistada piirkonna toitlustus- ja majutusasutused. Ülesanne on eelduseks auditoorse rühmatöö sooritamiseks.</p> <p>Tööleht – kaardistada õppekavast tulenevad eesmärgid ja ülesanded. Eeldus eneseanalüüsi koostamiseks.</p>			
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hindamisülesanded</i></li> <li>• <i>Hindamiskorraldus</i></li> <li>• <i>Hindamisjuhend</i></li> <li>• <i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Mooduli hindamise eeldused: iseseisvad tööd on koostatud juhendi alusel ja vastavad kirjalike tööde nõuetele ning tunnis täidetud töölehed on saanud õpetajalt positiivse tagasiside.</p> <p>Mooduli hinde saamiseks peab õpilasel olema sooritatud kaks rühmatööd, eneseanalüüs.</p>			
<p><b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b></p>	<p>S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits 2008 Toitlustuse alused. Argokirjastus</p> <p>T. Viin, R. Villig 2011 Hotellimajanduse alused. Argokirjastus</p> <p>H.Tooman 2010 Kuidas kasvab turismipuu? Argokirjastus</p> <p><a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a></p> <p><a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a></p> <p><a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a></p>			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht õppenädalates /EKAP	
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused		6 EKAP	
<p><b>Eesmärk:</b> : õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.</p>				
<p><b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> puuduvad</p>				
<p><b>Ained ja õpetajad:</b></p> <p>Karjääri planeerimine 1,25 EKAP  Majanduse ja ettevõtluse alused 1,5 EKAP  Töökeskkonnaohutus 1 EKAP  Tööseadusandlus 1 EKAP</p> <p>Lõiming: eesti keel, ühiskonnaõpetus, matemaatika</p>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad Maht (T, I)
<p>Õpilane</p> <p>1) mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab oma tugevaid ja nõrku külgi</li> <li>• seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega</li> <li>• leiab iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta</li> <li>• leiab iseseisvalt informatsiooni</li> </ul>	<p>Suhtluspõhine loeng Testid</p> <p>Iseseisev töö õppematerjali ja arvutiga</p>	<p>SWOT analüüsi koostamine juhendi alusel</p> <p>Töölehe täitmine internetist leitud informatsiooni alusel ja sellele järgnev arutelu rühmas</p>	<p><b>KARJÄÄRI PLANEERIMINE</b></p> <p>Karjääri mõiste, karjääri planeerimine, karjääriinõustamine.</p> <p>Mina-pildi kujunemine, enesehinnang, hoiakud, eelarvamused.</p> <p>Positiivne mõtlemine ja suhtlemisoskuste arendamine.</p>

	<p>praktika- ja töökohtade kohta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente (CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast</li> <li>valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul</li> <li>koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääriplaani</li> </ul>	<p>Juhendiga tutvumine Rühmatöö</p> <p>Interaktiivne loeng</p> <p>Õppevideo Rollimäng Analüüs, tagasiside</p>	<p>CV, motivatsioonikirja, avalduse, kaaskirja koostamin</p> <p>Näidistööintervjuul osalemine</p> <p>Juhendi alusel karjääriplaani koostamine</p>	<p>Töölane karjäär ja selle kujundamine.</p> <p>Otsustamis-, planeerimis- ja toimetulekuoskuste arendamine.</p> <p>Asjaajamise alused, tavad ja nõuded.</p> <p>Maht: 16/3</p>
<p>2)mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest</li> <li>selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust</li> <li>koostab juhendi alusel elektrooniliselt enda leibkonna ühe kuu eelarve</li> <li>loetle Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse</li> <li>täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni</li> <li>leiab iseseisvalt informatsiooni, peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta</li> <li>kasutab majanduskeskkonnas</li> </ul>	<p>Interaktiivne loeng, individuaalne- ja rühmatöö</p> <p>Juhend, esitluseks ettevalmistamine</p> <p>Arutlev analüüs</p>	<p>Koostab ettekande turumajanduse toimetulekumehhanismide kohta ja esitleb seda rühmas.</p> <p>Pere eelarve koostamine ühe kuu kohta ning selle analüüs.</p> <p>Hinnavõrdluse läbiviimine, ostukorvi maksumuse leidmine kaupluses ja tulemuste analüüs ning esitlus</p> <p>Sisukokkuvõtte koostamine interneti abil Eestis kehtivate maksude</p>	<p><b>MAJANDUSE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED</b></p> <p>Majanduse põhiküsimused ja riigi osa majanduses. Erinevad majandussüsteemid. Majanduskeskkond. Vajadused ja ressursside piiratus. Alternatiivkulu. Tulude-kulude ringkäik majanduses. Turg. Tööhõive. Kasum. Nõudlus. Pakkumine.</p> <p><b>Maht:12/2</b></p>

	<p>orienteerumiseks juhendi alusel riigi portaali eesti.ee</p>		<p>mõjust ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas</p> <p>Demonstreerib FIE tuludeklaratsiooni täitmist internetis</p>	
<p>3) mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab meeskonnatöona ettevõtluskeskkonda Eestis omas õpitavas valdkonnas</li> <li>võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast</li> <li>kirjeldab meeskonnatöona vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid</li> <li>selgitab meeskonnatöona ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda</li> <li>kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel kultuuride vaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele</li> <li>kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatöona juhendi alusel meeskonnatöona elektrooniliselt lihtsustatud äriplaani</li> </ul>	<p>Arutlev loeng Juhend Paaristöö</p> <p>Töölehed Iseseisev töö Analüüsi koostamine</p>	<p>Koostab referaadi Eesti ettevõtluskeskkonna kohta õpitavas valdkonnas ja analüüsib seda paaristöös.</p> <p>Selgitab eneseanalüüsi abil oma võimalusi palgatöötaja ja ettevõtjana</p> <p>Selgitab vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid Koostab rühmatöona ja esitleb uurimustööd, kus on välja toodud ühe vabalt valitud ettevõtte majandustegevuse näitajaid ettevõtluskeskkonnas.</p> <p>Teeb rühmatöona võrdluse ja selgitab EL</p>	<p>Ettevõtlus. Käive. Konkurents. Deflatsioon. Inflatsioon. Raha. Tööpuudus. Turu olemus ja tasakaal.</p> <p>Ettevõtluse areng Eestis. Ettevõtluse vormid. Ettevõtte rahastamine. Äriplaani. Riiklikud maksud. Majandusarvestuse alused.</p> <p><b>Maht:</b> 10/2</p>



			<p>riikide majanduslike näitajate erinevusi</p> <p>Valmistab meeskonnatööna ette lihtsustatud elektroonse äriplaani ja esitleb seda rühmale.</p> <p>Kirjalik struktureeritud töö</p> <p>Koostab meeskonnatööna töökeskkonna riskianalüüsi</p>	
<p>4) mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel</li> <li>• tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks</li> <li>• tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt õigusaktides sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega</li> <li>• kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust</li> </ul>	<p>Kõitev loeng, Õppefilmid</p> <p>Individaalne töö Analüüs arutelud.</p>	<p>Lahendab elektroonilisi kanaleid kasutades situatsioonülesande</p> <p>Kirjalik struktureeritud töö</p> <p>Rühmatöö esitluse ettevalmistamine ja koostamine töötajate õiguste, kohustuste ning vastutust käsitlevate dokumentide kohta</p>	<p><b>TÖÖKESKKONNAOHUTUS</b></p> <p>Tööohutuse ja tervishoiu seadus. Töökorraldus riigi- ja ettevõtte tasandil. Töökeskkond: töökoht, töövahend. Tööolme. Ergonoomia. Tööandja ja töövõtja kohustused ja õigused. Tervishoiu ja tööohutuse korraldus ettevõttes. Töökeskkonnaspetsialist. Tervisekontroll. Haigekassa. Töötaja juhendamine ja väljaõpe töökohal. Tööõnnetus. Riskianalüüs. Tööõnnetuse registreerimine, teatamine,</p>

	<p>tulekahju puhkemisel töökeskkonnas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest, sh elektrooniliselt tervishoiu ja tööohutuse alast informatsiooni</li> <li>• leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta</li> <li>• nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust</li> <li>• arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist</li> <li>• koostab ja vormistab juhendi alusel iseseisvalt elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt</li> <li>• kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega</li> </ul>	<p>Kõitev loeng, õppefilmid I Individuaalne töö Analüüs arutelud</p>	<p>Digitaalne elektrooniliste dokumentide koostamine ja allkirjastamine</p> <p>Situatsioonülesannetes osalemine ja analüüsi tegemine.</p>	<p>uurimise kord. Kannatanu tervisliku seisundi kindlakstegemine. Teatamine õnnetusjuhtumitest hädaabinumbrile. Esmaabi vahendid töökohal. Esmaabikarp. Põhilised esmaabivõtted. Kutschaigestumine.</p> <p><b>TÖÖSEADUSANDLUS</b> Tsiviilseadustiku üldosa seadus. Võlaõigusseadus. Äritegevust reguleerivad õigusaktid. Õpitavat eriala reguleerivad õigusaktid. Majandustegevuse registri seadus. E-õiguse allikad: riigiteataja.ee kasutamine; RIK.ee toimik.ee. Töölepingu seadusest tulenevad üldised nõuded.</p> <p>Töölepingu sõlmimise miinimum nõuded</p> <p>Maht: 22/ 4</p>
--	--	--	---	---

<p>5) käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab situatsiooniga sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist nii õppe -ui võõrkeeles</li> <li>• kasutab eri suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava</li> <li>• järgib üldtunnustatud käitumistavasid</li> <li>• selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel</li> </ul>		<p>Rollimängud telefonisuhtluses. Interneti teel ametikirjadele vastamine.</p> <p>Koostab meeskonnatööna ettekande erinevate kultuuride kohta, lähtudes kliendikesksest teenindusest.</p>	<p><b>KARJÄÄRIPLANEERIMINE</b></p> <p>Suhtlemisvajadused ja –ülesanded. Suhtlemisahela komponendid. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suhtlemise alustamine ja lõpetamine. Positiivse esmamulje loomine. Suhtlemine telefoni ja interneti teel. Vahendatud ja vahetu suhtlemine. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Suhtlemise Suhtlemisbarjäär ja hirm. Erinevad käitumisviisid. Roll ja rollikäitumine. Vealukorrad, nende tekkepõhjused ja nendega toimetulek. Kaebuste ja probleemide kliendikeskne käsitlemine. Meeskonnatöö olemus, tähtsus. Maht: 17/3</p>
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b> (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Iseseisva töö koostamise tulemusena õpilane oskab planeerida oma karjäärialaseid tegevusi ja tunneb äriplaani koostamise põhimõtteid, omab meeskonnatöö kogemust ning oskab selle tulemusena:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Koostab paaris lihtsustatud elektroonse äriplaani.</li> <li>2. Koostab individuaalselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.</li> </ol>			
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hindamisülesanded</i></li> </ul>	<p>Mooduli kokkuvõttev hindamine: mitteeristav hindamine.</p> <p>Lävend:</p>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hindamiskorraldus</i></li> <li>• <i>Hindamisjuhend</i></li> <li>• <i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>	<p>Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1,2,3,4 ja 5 õpiväljundi saavutamiseks sooritatud õpiülesanded.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaitseb paaristööna koostatud lihtsustatud äriplaani</li> <li>• Kaitseb koostatud individuaalse lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.</li> </ul>
<p><b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b></p>	<p>Allen, R.E., Allen, S.D. Puhh lahendab probleeme. Olympia 2000          Baker, A. Ajurünnakuks valmistumine. TEA 1993.          Bolton, R., Igapäevaoskused: kuidas ennast kehtestada, teisi kuulata ja konflikte lahendada. Väike Vanker, 2007          Carnegie, D. Kuidas võita sõpru ja mõjutada inimesi? Perioodika 1991          Davis, M., Robbins, E., McKay, M. Lõõgastumise ja stressi maandamise käsiraamat. K-Kirjastus 1995          Janda, L. Karjääritestid. Elmatar 2000          Kidron, A., Suhtlemine: inimsuhted ja suhtlemispsühholoogia. Tallinn: Monde, 2004          Lehtsaar, T., Suhtlemiskonflikti psühholoogia. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, 2008          Patterson, K., Grenny, J., McMillon, R., Spitzler Al, Kuidas suhelda, kui panused on kõrged? Tallinn: Äripäeva Kirjastus, 2008          Pease, A. Kehakeel. Ersen 2001          Pilli, T., Palamets, H., Lehtsaar, T., Tšatšua, T., Vooglaid, Ü., Bachmann, T., Raudsaar, M. Avatult avalikust kõnest. AS Atleks 2008          Sally B., Small Talk. Seltskondliku vestluse kunst. Tallinn: Kirjastus Kunst, 2008          Samel, E., Suhtlemine, keskastmejuhi proovikivi. Tallinn: Äripäeva kirjastus, 2005          Suur, Ü. (koostaja). Testid ja küsimustikud kutse- ja personalivalikuks. Kentaur 2007          Topf, C. Kehakeel ja edukas karjäär. Odamees 2000          Vihma, Ü., Inimene konfliktide keskel. Tallinn: Äripäeva kirjastus, 2006          Wolf, I. Head ärikombed. Odamees 2000          Töölepingu seadus – <a href="http://riigiteataja.ee">riigiteataja.ee</a>          Võlaõigusseadus – <a href="http://riigiteataja.ee">riigiteataja.ee</a>          Tsiviilseadustiku üldosa seadus – <a href="http://riigiteataja.ee">riigiteataja.ee</a>          Võlaõigusseadus. Kommenteeritud väljaanne III. Kirjastus Juura, 2010. Tallinn          Töölepinguseaduse selgitused. Seletuskiri, <a href="http://sm.ee">sm.ee</a>          Tööelu.ee - Tööinspektsiooni koduleheküljel.          Suppi. K. Ettevõtlus õpik-käsiraamat 2013.</p>

"Finantsaabits" V. Zirnask 2011,  
"Ideest eduka ettevõtteeni" Innove 2008,  
Kvaliteetjuhtimine igapähele" H.Levald TEA Kirjastus 2014,  
Majanduse ABC. Avatar 2002;  
Mis toimub ettevõttes? Ettevõtte hindamine ja arendamine. M. Varendi, J.Teder, SA Innove 2008  
internetiallikad:  
www.avatar.ee/majanduseabc  
www.eas.ee  
www.eesti.ee  
www.eestipank.info  
www.emta.ee  
www.fin.ee  
www.ki.ee  
www.minuraha.ee  
[www.meieraha.e](http://www.meieraha.e)  
[www.mkm.ee](http://www.mkm.ee)  
[www.riigikontroll.ee](http://www.riigikontroll.ee)  
www.riigiteataja.ee  
www.sm.ee  
www.stat.ee  
www.swedbank.ee  
www.tootukassa.ee  
www.vkhk.ee

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht õppenädalates /EKAP	
3	Toitlustuse alused		8	
<p><b>Eesmärk:</b> Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid, mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, rakendab toiduainete käitlemise põhitõdesid ja toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid, mõistab menüüde koostamise põhimõtteid, Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära.</p>				
<p><b>Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad</b></p>				
<p><b>Ained ja õpetajad:</b>            Toitlustamise alused 2,75 EKAP            Toiduhügieen 1 EKAP            Loodusgeograafia 0,75 EKAP  <b>Lõiming:</b> ajalugu, vene keel, inglise keel, ühiskonnaõpetus, matemaatika, keemia, eesti keel ja kirjandus, arvutiõpetus.</p>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<p>Õpilane:            1) kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• loetleb ja iseloomustab toitlustusettevõtteid äriideest lähtuvalt;</li> <li>• kirjeldab oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist valmistatavast toidust lähtuvalt;</li> <li>• loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel,</li> </ul>	<p>Loeng            Ideekaart            Rühmatöö            Ülesanded</p>	<p>Rühmatöö koostada etteantud juhendi alusel esitluse toitlustusettevõtte tüüpide ja äriideede kohta  <b>Lävend:</b> kirjeldab vähemalt kolme toitlustusettevõtte juhendis ettenähtud kriteeriumide alusel.              Paaristöö – töökoha korraldamine, tööde järjestamine ja ajastamine.</p>	<p>Maht (T, P, I)              Toitlustusettevõtete liigid ja nende äriidee Seadusandlus ja toidukäitlemine              Geograafia: Eesti maakonnad, Eesti põllumajandus- ja toiduainetetööstused, toitlustus- ja majutusettevõtted Põhja-, Lääne-, Ida- ja Lõuna-Eestis.              Toiduohutus ja hügieen: mikroorganismid, nende areng ja paljunemine; isiklik hügieen.</p>

	<p>lähtudes enesekontrolliplaanist;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest;</li> <li>• loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt;</li> </ul>		<p><b>Lävend:</b> sooritab ülesanded vastavalt juhenditele, sh kirjeldab toitlustusettevõtteid lähtuvalt äriideedest, kirjeldab toitlustusettevõtte köögitöö töökorraldust toiduseaduse alusel.</p> <p>Test – hügieenialane test.</p> <p><b>Lävend:</b> test sooritatud positiivsele tulemusele.</p>	<p>Bioloogia: piim-, äädik- ja võihappeline käärimine</p> <p>Töökorraldus toitlustuses: toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtted (enesekontrolliplaan), tehnoloogiline skeem, toiduainete ja valmistoodangu säilitamine, töökoha korraldamine ja töögraafikud.</p> <p>Maht: 152/28/28</p>
<p>2) kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid, lähtudes toidupüramiidist;</li> <li>• kirjeldab erinevate toitumisvajadustega klientide rühmi ja nimetab neile sobivaid toiduaineid ja toite loetleb toitained ja nimetab nende energeetilised väärtused ning loetleb toidueineid, mis on valkude, rasvade ja süsivesikute peamiseks allikaks;</li> <li>• arvutab etteantud toidu energeetilise väärtuse kilokalorites lähtuvalt selles sisalduvate</li> </ul>	<p>Töölehed</p> <p>Rühmatööd</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Töö materjalidega</p> <p>Harjutusüleanne</p>	<p>Rühmatöö - „Maailma kohvik“ – erinevad toitumisvajadustega kliendid ja nendel sobivad toidud ja joogid</p> <p><b>Lävend:</b> arvutab ühe päeva menüü alusel päeva toitainelise koostise juhendi alusel, teeb ettepanekud menüü muutmiseks toitumissoovituste alusel; kirjeldab eritoitumise vajadusi ja pakub sobilikke asendusi.</p> <p>Test põhitoitained ja nende vajadus</p> <p><b>Lävend:</b> test sooritatud positiivsele tulemusele.</p>	<p>Toitumisõpetus: tervislik toitumine, eritoitumine.</p> <p>Matemaatika: toitainelise koostise arvutusülesanded, protsendiarvutused erialaste ülesannete lahendamisel.</p> <p>Keemia: toitainete vajadus organismis, toitainet omastamise protsessid.</p>

	<p>toiduainete energeetilisest väärtusest;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• analüüsib juhendi alusel toitainete tarbimise infot;</li> </ul>			
<p>3) kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid;</li> <li>• tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile;</li> <li>• kirjeldab erinevate toiduainegruppide nagu teravili ja teraviljatooted, köögi- ja puuviljad, piim ja piimatooted, liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, rasvad, magusained) omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid;</li> <li>• kirjeldab erinevate toiduainete gruppide kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid;</li> <li>• selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi alusel;</li> </ul>	<p>Loeng Praktiline ülesanne Paaristöö</p>	<p>Iseseisev töö (poster) - toiduaine päritolu, kasutamine ajalugu ja seostamine kasutamisega tänapäeval. Esitlus grupis <b>Lävend:</b> seostab toiduaine ajaloolist kasutamist tänapäevaga, kirjeldab erinevate toidugruppide omadusi, kvaliteedi ja säilitamise nõudeid.</p>	<p>Toiduainete õpetus: toiduseadus ja sellest tulenevad nõuded toiduainete käitlemisele, toidukaupade pakendid ja nende märgistus, toiduainete liigitus.</p> <p>Ajalugu: toiduainete ajalugu, kaupade transport, kaubavahetus, toiduainete säilitamine.</p> <p>Geograafia: maailma toiduainetetööstused ja põllumajandussaaduste kasvatamisepiirkonnad. Tee, kohvi- ja kakaoubade kasvatamise piirkonnad</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga;</li> <li>• kirjeldab vastavalt juhendile erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs;</li> </ul>			
4) kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nimetab menüüde liike vastavalt juhendile;</li> <li>• nimetab vastavalt juhendile toidukäigud ja soovitatud etteantud toidukäikudesse sobivad toidud;</li> <li>• analüüsib einekorda, lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest;</li> <li>• leiab ja kasutab erialast informatsiooni erinevatest võõrkeelsetest allikatest, kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid;</li> <li>• kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid, lähtudes käideldavast toiduainest;</li> </ul>	Loeng Paaristöö Harjutusüle anded	<p>Kirjalik töö – menüü koostamine erinevateks söögikordadeks juhendi alusel.</p> <p>Iseseisev töö: võõrkeelse info leidmine ja kasutamine juhendi alusel.</p> <p><b>Lävend:</b> Leiab ja kasutab erialast informatsiooni erinevate söögikordadeks menüüde koostamisel, kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid.</p>	<p>Menüüde ja kalkulatsiooni koostamise alused: menüüdes kasutatavad mõisted, menüüde liigitus, menüü koostamise põhimõtted. Toiduportsjoni koostamine. Menüü põhjal tooraine arvutamine.</p> <p>Inglise keel: toiduainete ja lihtsamate roogade nimetused, erinevad menüüd, menüüs olevate roogade kirjeldamine</p> <p>Eesti keel: menüüdes kasutatavad väljendid ja menüüde kirjeldamine.</p>

<p>5) rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriõnnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks;</li> <li>• koostab töögraafiku vastavalt menüüle köögis ja teenindussaalis;</li> <li>• planeerib enda töö vastavalt Eesti õigusaktidest tulenevatele nõuetele</li> <li>• valib tehnoloogilisest kaardist, lähtudes toiduainete käsitlemise töövõtted- ja vahendid;</li> <li>• kasutab tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni toidu valmistamisel;</li> <li>• koostab etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja;</li> <li>• valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel õppeköögis;</li> </ul>	<p>Loeng Rühmatöö Iseseisev töö</p>	<p>Test - külm- ja kuumtöötlusmeetodid <b>Lävend:</b> test sooritatud positiivsele tulemusele.</p> <p>Praktiline töö – lihtsamate toitude valmistamise planeerimine, praktiline valmistamine ja serveerimine juhendamisel</p> <p><b>Lävend:</b> valmistab ja serveerib juhendis ettenähtud toidu ja joogid õppeköögis, arvutab välja tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemisel tekkivaid külm – ja kuumtöötluskadusid. Kasutab arvutit tehnoloogiliste kaartide koostamisel. Sooritab kõik toiduvalmistamisega seotud praktilised tööd.</p>	<p>Toiduvalmistamise alused: seadmed ja töövahendid, kalkulatsiooni koostamine (kaod toiduainete töötlemisel, tehnoloogiline kaart), toiduainete külm- ja kuumtöötlemine, toidurühmad, toiduvalmistamise aja planeerimine.</p> <p>Loodusained: keskkond ja keskkonnasäästlikkus.</p> <p>Matemaatika: tooraine eel- ja kuumtöötluskadude arvutamine, ühikute teisendamine, tervikud ja osa tervikust.</p> <p>Füüsika: füüsikalised protsessid toiduvalmistamisel ja säilitamisel, vaakumpakendamine, toiduainete erinevad tihedused ja mahud.</p> <p>Arvutiõpetus: tehnoloogilised kaardid, valemite koostamine ja paigutamine, vormistamine.</p>
---	---	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korraldab oma töökoha, järgides hügieeninõudeid;</li> <li>• arvutab etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum- ja külmtootluskadusid ja juhendit;</li> <li>• täidab tehnoloogilise kaardi, kasutades külm- ja kuumtöötlemise kadude tabeleid;</li> </ul>			
<p>6) kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut, lähtudes toidupüramiidist;</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast;</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende, kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid;</li> <li>• kirjeldab meeskonnatööna erinevate usunditega seotud toitumiskultuure ja nende põhilisi tunnuseid 6</li> </ul>	<p>Loeng Rühmatöö Iseseisev töö – (ideekaart) Harjutusüle sanded Mõistekaart Praktiline töö</p>	<p>Rühmatöö – kirjeldab ideekaardina koostatud ülesannet meeskonnatööna teemal Eesti rahvusköögi tuntud tähtpäevatoidud. <b>Lävend:</b> teab Eesti köögi põhilisi toiduained, oskab nimetada tuntud Eesti rahvusroogi. Rühmatöö – erinevad rahvusköögid. Etteantud teemal rahvuskööke käsitlevatest raamatutest ja internetiallikest vajaliku informatsiooni leidmine ja kaardistamine, mille põhjal esitleb rühmatööna rahvuskööki grupis. <b>Lävend:</b> oskab kirjeldada rahvuskööke kasutades eesti- ja</p>	<p>Kultuurilugu: Eesti ja maailmakultuuri ajalugu, usundid ja nendega seotud toidukultuur, rahvusköögid, tähtpäevatoidud, trendid.  Ajalugu: Toidukultuuri ajalugu, Eesti toidukultuuri kujunemine, Eesti köök – piirkondlik erinevus ja sarnasus.  Eesti keel: erialase info hankimine ja tõlgendamine.  Inglise keel: usunditega seotud toidukultuur, sõnavara, põhilised toiduvalmistamise viisid.</p>

	<p>leides, kasutades eesti- ja võõrkeelseid allikaid;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab meeskonnatööna tuntumates rahvusköökides kasutatavaid tooraineid, toitude maitsestamist, toite, kasutades raadiost, televisioonist ja muudest allikatest saadud eesti- ja võõrkeelset informatsiooni;</li> <li>• leiab toitlustusalasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab suuliselt teksti kohta esitatud küsimustele;</li> <li>• kasutab enda loodud tekstides erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt;</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna toidukultuuri arengut ja Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamaid sündmusi;</li> <li>• võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega.</li> </ul>		<p>võõrkeelseid informatsiooni allikaid.</p>	
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b></p>	<p>Ideekaart – toiduseadus ja enesekontrolliplaan Tervisliku nädalamenüü koostamine ja analüüs juhendi alusel.</p>			

<p><i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i></p>	<p>Poster - toiduaine päritolu, kasutamine ajalugu ja seostamine kasutamisega tänapäeval.          Kirjalik töö – menüü koostamine erinevateks söögikordadeks juhendi alusel.          Menüü koostamine - võõrkeelse info leidmine ja kasutamine juhendi alusel.          Kahekäigulise eine planeerimine, tehnoloogilise kaardi koostamine, roogade valmistamiseks vajaminevate seadmete ja töövahendite loetelu koostamine.</p>
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hindamisülesanded</i></li> <li>• <i>Hindamiskorraldus</i></li> <li>• <i>Hindamisjuhend</i></li> <li>• <i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Mooduli hindamise eelduseks rühmatöodes osalemine, iseseisvate tööde sooritamine ja ettenähtud praktiliste tundide sooritamine.</p> <p>Mooduli hindamiseks peavad olema sooritatud järgmised tööd:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rühmatöö koostada etteantud juhendi alusel esitlus toitlustusettevõtte tüüpide ja äriideede kohta</li> <li>• paaritöö – töökoha korraldamine, tööde järjestamine ja ajastamine.</li> <li>• rühmatöö - „Maailma kohvik“– erinevad toitumisvajadustega kliendid ja nendel sobivad toidud ja joogid</li> <li>• poster+esitlus</li> <li>• kirjalik töö – menüü koostamine erinevateks söögikordadeks juhendi alusel</li> <li>• rühmatöö – kirjeldab ideekaardina koostatud ülesannet meeskonnatööna teemal Eesti rahvusköögi tuntud tähtpäevatoidud.</li> <li>• rühmatöö – erinevad rahvusköögid. Etteantud teemal rahvuskööke käsitlevatest raamatutest ja internetiallikatest vajaliku informatsiooni leidmine ja kaardistamine, mille põhjal esitleb rühmatööna rahvuskööki grupis.</li> <li>• 3 test põhimõistete ja tehnoloogia kohta</li> <li>• toiduvalmistamise praktilised tööd.</li> </ul>
<p><b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b></p>	<p>S. Rekkor, jt 2014. Toitlustuse alused.</p>

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
4	Toitlustusteeninduse alused	18		
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid, katab ja teenindab igapäevaseid selve- ning söögilaudu.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> puuduvad				
<b>Ained ja õpetajad:</b> <b>Toitlustusteeninduse alused – 9,25 EKAP (240,5 tundi) Kristel Koddala</b> <b>Suhtlemisõpetus – 2 EKAP (52 tundi) – Viibeke Turba</b> <b>Puhastustööd – 2 EKAP (52 tundi) – Kristina Kiidron</b> <b>Lõiming:</b> matemaatika, eesti keel, inglise keel, vene keel, kehaline kasvatus, ühiskonnaõpetus, keemia.				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
				Maht (T, P, I)
<b>Õpilane:</b>  1) mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid	<b>Õpilane:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõtteid;</li> <li>kirjeldab juhendi alusel säästliku majandamise olulisust toitlustusteeninduse valdkonnas;</li> <li>kirjeldab tööplaani koostamist, kasutades etteantud teenindusruume, töövahendeid ja –seadmeid;</li> </ul>	Loeng Rühmatöö Rollimängud Harjutusülesanded	<b>Tööleht</b> (mitteeristav hindamine) – toitlustusteeninduse põhimõisted, säästlik majandamine Lävend: Õpilane täidab töölehe ja saab õpetajalt positiivse tagasiside <b>Praktiline ülesanne 1</b> – tööplaani koostamine etteantud juhendi alusel Lävend – praktiline töö on esitatud	<b>Teeninduse alused:</b> põhimõisted, teeninduse liigid, lauatuübid, teenindusruumid, teenindusvahendid, teenindusprotsess  <b>Matemaatika:</b> teenindusalaste vahendite vajaduse arvutamine (ruumide, linade, laudade

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab teeninduse liike (iseteenindus, osaline ja täisteenindus), tuues välja sarnasused ja erinevused;</li> <li>• kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatüüpe, tuues välja sarnasused ja erinevused;</li> <li>• leiab teenindusalasest tekstist vajaliku info ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele eesti ja võõrkeeles;</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel majutus- ja toitlustustöötaja töös vajaminevaid füüsilise vastupidavusega seotud tegevusi;</li> </ul>		<p><b>Struktureeritud kirjalik töö</b> – lauatüübid, teeninduse liigid, töövahendid, seadmed, matemaatilised arvutusülesanded</p> <p><b>Hinne 3</b> – õpilane sooritab testi osa A, mis kirjeldab hinnatavate õpiväljundite taset.</p> <p><b>Hinne 4</b> - õpilane sooritab testi osad A ja B, mis kirjeldavad hinnatavate õpiväljundite taset</p> <p><b>Hinne 5</b> – õpilane sooritab testi osad A, B ja C, mis kirjeldavad hinnatavate õpiväljundite taset</p> <p><b>Harjutusülesanded</b> - teenindusalase teksti lugemine võõrkeeles, vastamine küsimustele.</p> <p><b>Eristav hindamine - hindamine toimub vastavalt hindamiskriteeriumitele</b></p>	<p>suuruste ja jt vahendite arvutamine)</p> <p><b>Eesti keel:</b> kutsealase informatsiooni hankimine, kutsealane terminoloogia,</p> <p><b>Inglise keel (0,5 EKAP):</b> teenindusalased väljendid, situatsioonid</p> <p><b>Vene keel (0,5 EKAP)</b> teenindusalased väljendid, situatsioonid</p> <p><b>Teeninduse alused:</b> Teenindaja tööülesanded</p> <p><b>Ühiskonnaõpetus:</b> toitlustusettevõtluse mõju ühiskonnas.</p> <p>Maht: 58/20</p>
--	--	--	--	--

<p>2) teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valib kliendi tellimusest lähtuvalt vahendid, lauanõud ja söögiriistad;</li> <li>• vormistab ja katab juhendi alusel igapäevaseid selvelaudu;</li> <li>• katab söögilaudu lähtuvalt menüüst ja tööjuhiseist;</li> <li>• valmistab ette juhendi alusel töökoha ja serverimisvahendid klientide teenindamiseks,</li> <li>• täidab toitlustusteenindaja tööülesandeid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid;</li> </ul>	<p>Loeng Ideekaart Esitlus Video Harjutusülesanded</p>	<p><b>Praktiline ülesanne 2 :</b> etteantud juhendi alusel a la carte teeninduse ettevalmistustööd koos katmisega järgides isikliku kui toiduhügieeni nõudeid ja kasutades ergonoomilisi töövõtteid</p> <p><b>Hindamine toimub vastavalt hindamiskriteeriumitele.</b></p> <p><b>Praktiline ülesanne 3 –</b> koostada etteantud menüü alusel vajalike lauakatmisvahendite nimekiri kogustega selvelaua katmiseks</p> <p><b>Hinne 3</b> Õpilane lahendab ülesande lähtudes juhiseist. Nimekirja järgi on võimalik laud katta, vahendite loetelus on ükskuid tööd mittesegavaid ebatäpsusi, loetelus esineb 5-8 õigekirjaviga.</p> <p><b>Hinne 4</b> Õpilane lahendab ülesande lähtudes juhiseist. Nimekirja järgi on võimalik laud katta ja teenindada. Kogused on</p>	<p><b>Teeninduse alused:</b> teenindaja välimus, serverimise stiilid; Suhtlemine klientidega eesti ja võõrkeeles teenindussituatsioonides. Teenindaja töö teenindussaal. Teeninduse põhitehnikad. Teeninduse ettevalmistus. Laudlinad, salvrätid, lauakaunistused. Eelkatete tegemine.</p> <p><b>Eesti keel:</b> eneseväljendus, erialane terminoloogia.</p> <p><b>Inglise keel (0,5 EKAP):</b> teenindusalased väljendid, situatsioonid</p> <p><b>Vene keel (0,5 EKAP)</b></p>
--	---	--	--	---



			<p>reaalsed, loetelus esineb kuni 5 õigekirja viga.</p> <p><b>Hinne 5</b></p> <p>Õpilane lahendab ülesande lähtudes juhiseist. Nimekirja järgi, mis on väga põhjalik saab edukalt laua katta. Kogused on reaalsed, on arvestatud varuga. Loetelus ei esine õigekirjavigu.</p> <p><b>Praktiline ülesanne 4 – 5</b> erineva salvräti voltimine</p> <p><b>Lävend</b> – õpilane võdib iseseisvalt korrektselt ja hügieeniliselt salvrätte kasutades 5 erinevat voltimisviisi</p> <p><b>ÕV 12 hinnatakse jooksvalt õpiväljundite 8-24 hindamisel.</b></p>	<p>teenindusalased väljendid, situatsioonid</p> <p><b>Kehaline kasvatus:</b> õige kehahoid erinevate tööde teostamisel.</p> <p>hügieen ja ergonoomiline töötamine.</p> <p>Maht: 136/46</p>
<p>3) teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid, lähtudes teenindusstandardist;</li> <li>teenindab selvelaua kliente, kasutades asjakohaseid serveerimis- ja</li> </ul>	<p>Loeng</p> <p>Video</p> <p>Rollimängud</p> <p>Paaristöö</p>	<p><b>Projektitöö:</b> juhendi alusel a la carte teeninduse ja selveteeninduse ettevalmistus, eelkatete tegemine, klienditeenindus eesti ja võõrkeeltes, menüü tutvustamine, toitude ja jookide</p>	<p><b>Teeninduse alused:</b></p> <p>Teenindusprotsess toitlustuses: teenindusstandard, klientide teenindamine</p>

	<p>koristamisvõtteid ning nõustab klienti menüü piires;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• väljendab ennast erialases eesti keeles korrektselt, arusaadavalt, viisakalt, valides sobiva teenindusalase sõnakasutuse ja kehakeele;</li> <li>• serveerib klientidele toite ning jooke nõuetekohaste töövahendite ja -võtetega, õigeaegselt ning ettenähtud temperatuuril;</li> <li>• lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeltes (A ja B) arusaadavalt ja korrektselt;</li> <li>• koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile;</li> <li>• küsib kliendilt tagasisidet teenindusstandardist lähtudes;</li> <li>• saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades,</li> </ul>	<p>Rühmatöö</p>	<p>serveerimine, laua koristamine õigete võtetega,</p> <p>teenindusjärgsed toimingute tegemine (sh arve koostamine).</p> <p><b>Hinne 3</b></p> <p>Serveerib juhendamisel toite ja jooke ning teenindab juhendamisel</p> <p>kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest, kasutab klienditeenindusel terminoloogiat eesti- ja võõrkeeles</p> <p><b>Hinne 4</b></p> <p>Serveerib erinevatele klientidele toite ja jooke, nõustab vajadusel</p> <p>kliente. Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest ja kasutab keeleliselt korrektset terminoloogiat eesti- ja võõrkeeles.</p> <p><b>Hinne 5</b></p>	<p>tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauad,</p> <p>teenindussituatsioonide lahendamine, arveldamine, teeninduse järeldoimingud.</p> <p>Maht: 136/46</p> <p><b>Eesti keel:</b> eneseväljendus, erialane terminoloogia, toodete ja teenuste suuline ja kirjalik esitlemine</p> <p><b>Suhtlemisõpetus:</b> esmamulje, suhtlemine, Rollikäitumine teenindajal.</p> <p><b>Kunst:</b> ruumikujundus, kompositsioonid</p> <p><b>Matemaatika:</b> Arve koostamine</p> <p><b>Praktiline harjutus -</b> Teenindamine ja harjutusülesannetena</p>
--	---	-----------------	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile, lähtudes teenindusstandardist;</li> </ul>		<p>Serveerib praktilise tööna toite ja jooke.</p> <p>Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest, kasutab</p> <p>keeleliselt korrektseid väljendeid eesti-ja võõrkeeles</p>	<p>situatsiooniülesannete lahendamine, lõimitud eesti ja võõrkeeltega.</p> <p>Maht: 38/14</p>
4) korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid	<ol style="list-style-type: none"> <li>valib vastavalt ettevõtte puhastusplaanile õiged töövahendid ja puhastusained;</li> <li>koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, lauad ja teenindusruumid;</li> <li>arvutab etteantud ülesande põhjal erinevate lahuste kontsentratsiooni ja vastava lahuse või vee lisamise vajaduse.</li> </ol>	<p>Kaasav loeng</p> <p>Näitlikustamine</p> <p>Praktiline töö</p>	<p><b>Praktiline ülesanne 5:</b> valib oma töökoha ja teenindussaali puhastamiseks vajalikud vahendid ja</p> <p>puhastusained, valmistab juhendi alusel puhastuslahuse, puhastab teenindusruumi, töökoha ning lauad enne ja pärast teenindust.</p> <p><b>Hinne 3</b> Valib õiged töövahendid ja puhastusained. Teostab koristustööd töö lõpuks.</p> <p><b>Hinne 4</b> õppija valib iseseisvalt õiged puhastusained ja töövahendid, hoiab kogu</p>	<p><b>Puhastustööd:</b> puhastustööde korraldamise põhimõtted, puhastusplaan, puhastusvahendid ja-tarvikud, lauapesu ja tööriietuse hooldus</p> <p>Maht: 38/14</p> <p><b>Matemaatika:</b> puhastusainete lahuste valmistamise ülesanded.</p> <p><b>Keemia:</b> ph, aluselised ja happelised puhastusained, lahuste valmistamine ja õige doseerimine.</p> <p>Maht:10/3</p>

			<p>tööpäeva jooksul korras oma töökoha ja korrastab selle ka päeva lõpus.</p> <p><b>Hinne 5</b></p> <p>Valib ja kasutab iseseisvalt õigeid töövahendeid ja puhastusaineid,</p> <p>hoiab pidevalt oma töökohta korras, jälgib alati hügieenireegleid.</p> <p>Korrastab pidevalt oma töökohta.</p>	
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b> (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Iseseisev töö – mitteeristav</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. õpilane koostab IKT vahendeid kasutades etteantud juhendi alusel laua eelkatte joonised.</li> <li>2. õpilane koostab juhendi alusel puhastusplaani</li> </ol> <p>Lävend – õpilane esitab iseseisvad tööd õpetajale kokkulepitud tähtajaks</p>			
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hindamisülesanded</i></li> <li>• <i>Hindamiskorraldus</i></li> <li>• <i>Hindamisjuhend</i></li> </ul>	<p><b>Eristav hindamine</b></p> <p>Mooduli hinde saamise eelduseks on iseseisvate tööde ja mitteristavate hindamisülesannete (praktiline ülesanne 1,4 ja tööleht) sooritamine positiivsele tulemusele.</p> <p>Mooduli hinne kujuneb järgmiselt hindamisülesannete erinevate osak:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Test – osakaal 10%</li> <li>2. Projektitöö 1 – osakaal 40%</li> </ol>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>	<p>3. Projektitöö 2 – osakaal 40%</p> <p>4. Praktilised tööd 2,3,5 – osakaal 10%</p>
<p><b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b></p>	<p>S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo</p> <p>Vainu, A., Eerik, R., Parm, T., Rekkor, S., Teenindamise kunst: toitlustamine. Vastuvõttude korraldamine. Argo:2013</p> <p>Kotkas, M. Roosipõld, A. Restoraniteenindus . Tallinn: Argo, 2010</p> <p>Bono, G., Filippo, A. Stiilsed salvrätiseaded, Tallinn: Tea, 2005</p> <p>Neeseen, H. Parem teenindamine. Tallinn: Avita, 1998</p> <p>Rekkor, S. Selvelauad. Tallinn: Avita, 2000</p> <p>Stewart, M., Lawrence, E. Terve mõistus ja etikett. Tallinn: Odamees , 2002</p> <p>Tsatsau, T., Lukas, M. Protokoll ja etikett. Tallinn: Ambassador, 2000</p>

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
5	Toiduvalmistamise alused	12		
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab roogasid ja jooke tehnoloogilise kaardi järgi, kasutades juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise, rakendab toidu-ja tööohutuse ning tervisliku toitumise põhimõtteid ja korraldab oma töökohta.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> toitlustuse alused				
<b>Ained ja õpetajad:</b> Toiduvalmistamise alused 4,75 EKAP Lõiming: eesti keel, inglise keel, matemaatika, kehaline kasvatus, kunst, vene keel, keemia, ühiskonnaõpetus, füüsika, arvutiõpetus.				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad Maht (T, P, I)
<p>Õpilane:</p> <p>1) valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab juhendi alusel roogade ja jookide põhivalmistamisviise ja – võtteid;</li> <li>• valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist;</li> <li>• kasutab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks asjakohaseid töövahendeid;</li> <li>• valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jooke;</li> <li>• planeerib oma tööd ja korraldab töökohta juhendamisel (ettevõtte enesekontrolliplaani alusel);</li> </ul>	<p>Loeng</p> <p>Kirjalikud töölehed</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Arutelu</p>	<p>Teoreetiliste teadmiste kontroll</p> <p><b>Lävend:</b> õpilase poolt antud vastustest selgub, et teab ja tunneb eelnevates teoreetilistes tundides käsitletud teemasid.</p> <p>Praktilised tööd: (kogutud töödemappi) valmistada meeskonna tööna juhendi alusel järgmised toidud: 1) toiduainete tükelduskujud ja vormiroogade ning toorsalatite valmistamine 2) tükeldatud toiduainetest supid ja etteantud toidukorvist magus supp;</p>	<p>Toiduvalmistamine: tehnoloogilise kaardi alusel toitude valmistamine (supid; põhikastmed ja nendest tuletised; vormiroad; toidud lihast, linnulihast, kalast; lisandid köögiviljadest ja teraviljadest; salatid, magustoidud, küpsetised).</p> <p>Töö planeerimine: töökohta ettevalmistamine, töökava koostamine.</p> <p>Eesti keel: tehnoloogiliste kaartide ja toiduainete tellimislehe erialane terminoloogi.</p> <p>Matemaatika: toiduainete tellimislehed, toitude kalorsuse arvutamine.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• käitleb toiduaineid ja toitu, järgides hügieeninõudeid;</li> <li>• kasutab juhendi alusel toiduaineid ja ressursse säästlikult;</li> <li>• täidab kaubatellimise lehe toitute ja jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades korrektseid toiduainete nimetusi;</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamise protsessis;</li> </ul>		<p>3) pearoad lihast, sobivad lisandid ja kastmed          4) pearoad kalast, sobivad lisandid ja kastmed          5) toidud teraviljadest ja magustoidud          6) küpsetised</p> <p>Iseseisev töö: juhendi alusel kolmekäigulise eine roogade valmistamise tehnoloogiline kirjeldus, töövahendite ja seadmete nimistu, töökava toitute valmistamiseks.</p> <p><b>Lävend:</b>          hinnatakse praktilist tööd ja iseseisvat tööd tervikuna: roogade valmistamist, tooraine säästlikku kasutamist, täevahendite otstarbekat ja õiget kasutust, töö ja töökoha planeerimist, hügieeninõuete täitmist.</p>	<p>Kehaline kasvatus: tööergonoomika (raskuste teisaldamine, õiged töövõtted ja hoiakud. Lihtsad võimlemisharjutused erinevate lihasgruppide lõdvestamiseks.</p>
<p>2) kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning, järgides tööohutusnõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile;</li> <li>• puhastab vastavalt juhendile seadmeid ja töövahendeid, järgides tööohutusnõudeid;</li> <li>• saab aru inglisekeelsetest kasutamisharjutustest;</li> </ul>	<p>Loeng          Praktiline töö          Arutelu</p>	<p>Praktilised tööd: valmistada meeskonna tööna juhendi alusel järgmised toidud:          1) toiduainete tükelduskujud ja vormiroogade ning toorsalatite valmistamine</p>	<p>Köögiseadmed: köögiseadmete ja vahendite eesmärgipärane ja ohutu kasutamine ning puhastamine.</p> <p>Tööohutus toitlustusettevõttes, ohutusnõuded seadmete ja vahenditega töötamisel.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab puhastusaineid ja vahendeid, järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid;</li> <li>• sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ning prügi vastavalt juhendile;</li> </ul>		<p>2) tükeldatud toiduainetest supid ja etteantud toidukorvist magus supp;</p> <p>3) pearoad lihast, sobivad lisandid ja kastmed</p> <p>4) pearoad kalast, sobivad lisandid ja kastmed</p> <p>5) toidud teraviljadest ja magustoidud</p> <p>6) küpsetised.</p> <p><b>Lävend:</b> praktilises osas hinnatekse seadmete ja töövahendite kasutamist ja puhastamist ning puhastusvahendite ja vahendite säästlikku ja õiget kasutamist vastavalt juhendile.</p>	<p>Puhastus- ja korrastustööd: puhastusvahendid, ohutu ja keskkonnasäästlik puhastus- ja koristusetööde teostamine.</p> <p>Keemia: lahuste kontsentratsioon, happed ja alused, lahuste valmistamine, arvutused lahutuste kohta</p> <p>Ühiskonnaõpetus: keskkonna säästlikkus, prügi sorteerimine.</p> <p>Füüsika: köögiseadmete tööpõhimõtted.</p>
<p>koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab juhendist lähtuva menüü, järgides menüü koostamise põhimõtteid;</li> <li>• põhjendab menüü vastavust tervisliku toitumise, lähtudes põhimõtetele ja menüü koostamise alustele;</li> <li>• kirjeldab eritoitumise võimalusi menüü koostamisel;</li> <li>• koostab juhendamisel sisuliselt ja keeleliselt korrektseid menüüsid.</li> </ul>	<p>Loeng Harjutusülesanded Praktiline töö</p>	<p>Teoreetiliste teadmiste kontroll</p> <p><b>Lävend:</b> õpilase poolt antud vastustest selgub, et teab ja tunneb eelnevates teoreetilistes tundides käsitletud teemasid.</p> <p>Iseseisev töö: koostab juhendamisel kolmekäigulise sisuliselt, vormilt ja keeleliselt korrektse menüü, analüüsib</p>	<p>Menüüde koostamine: menüüde koostamise põhimõtted, menüüde kohandamine eritoitumisvajadustega klientidele.</p> <p>Kunst: menüüde kujundamine.</p> <p>Eesti keel: menüüde põhjendus, erialane terminoloogia</p> <p>Võõrkeel: roogade ja jookide nimed, koostised, menüüde</p>



			seda lähtudes tervisliku toitumise põhimõtetest, esitab sobivad variandid eritoitumisvajadustega klientidele.	koostamine, korrektne kirjutamine, teabe kogumine.  Arvutiõpetus: menüüde vormistamine.  Ühiskonnaõpetus: peremudel seoses toitlustusettevõtte külastusega, vajadused, ootused, teenused ja rahulolu.
			Projektitöö – rühmatööna valmistada iseseisvate tööde alusel kolmekäiguline eine tellitud ürituse läbiviimiseks.	Mooduli hindamine
<b>Iseseisev töö moodulis:</b> <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	Menüü koostamine: a) juhendi alusel kolmekäigulise eine roogade valmistamise tehnoloogiline kirjeldus, tövahendite ja seadmete nimistu, töökava toitude valmistamiseks; b) koostab juhendamisel kolmekäigulise sisuliselt, vormilt ja keeleliselt korrektse menüü, analüüsib seda lähtudes tervisliku toitumise põhimõtetest, esitab sobivad variandid eritoitumisvajadustega klientidele.			
	<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
	Kolmekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhimõtetele, koostatud on tehnoloogilised kaardid ja need on nõuetele vastavad. Esineb vormistamisel lohakusvigu, kuid vead ei mõjuta roa võimalikku valmistamist.	Kolmekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhimõtetele, koostatud on korrektsed tehnoloogilised kaardid ja need on nõuetele vastavad ning vastavad lähteülesandele.	Kolmekäiguline menüü vastab täielikult menüü koostamise põhimõtetele, koostatud on põhjalikud ja korrektsed tehnoloogilised kaardid ning vastavad lähteülesandele. Õpilane on leidnud iseseivalr erialast informatsiooni ja seostanud etteantud tööga.	

<b>Mooduli hinde kujunemine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hindamisülesanded</i></li> <li>• <i>Hindamiskorraldus</i></li> <li>• <i>Hindamisjuhend</i></li> <li>• <i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>	Mooduli hindamise eeldus: sooritatud on teadmiste kontrollülesanded, sooritatud ettenähtud praktilised tööd ja kogutud töödemappi (elektrooniline/paber kandjal) positiivselt ja sooritatud iseseisev töö positiivsele hindele. Projektitöö - rühmatööna valmistada iseseisvate tööde alusel kolmekäiguline eine tellitud ürituse läbiviimiseks.			
	Rühmatöö hindamine			
	Kriteerium	5	4	3
	Ülesannete jagamine	Ülesanded on jaotatud võrdselt kõigi rühmaliikmete vahel.	Oli üksikuid probleeme ülesannete jagamisel.	Ülesanded olid ebavõrdselt jaotatud.
	Aja planeerimine	Aja planeerimine on mõistlik.	Ülesande lahendamiseks kulus rohkem aega.	Ülesande lahendamiseks kulus rohkem aega ja kasutati kõrvalist abi.
	Arvamuste ärakuulamine	Arvestati kõikide rühmaliikmete arvamusega.	Kuulati ainult osade arvamusi.	Ei kuulatud kedagi, otsustas rühmajuht.
	Eine valmistamine	Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs ettenähtud toidud ja joogid lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides. Valmistatud toidud on maitsvad ja puhtalt serveeritud.	Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs ettenähtud toidud ja joogid lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides. Toidu valmistamisel on muudetud kalkulatsioonis esitatud tehnoloogiat lihtsamate apside pärast. Toidud ise on maitsvad ja puhtalt serveeritud.	Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs ettenähtud toidud ja joogid lähtudes toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides. Valmistatud toidud on söödavad, töökäigus esineb kergemaid vigu, mis ei mõjuta otseselt toidu kvaliteeti.
Rühmatöökäsi antud IKT vahendite kasutamine	Töö tegemisel on kasutatud IKT vahendit maksimaalselt.	Töö tegemisel kasutatud IKT vahendit oleks võinud kasutada paremini.	Töö tegemisel on kasutatud IKT vahendit rahuldavalt.	

	Köögiseadmete ja töövahendite kasutamine ja puhastamine	Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning, järgides tööohutusnõudeid.	Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning, järgides tööohutusnõudeid.	Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning, järgides tööohutusnõudeid.	
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	Rekkor, S. jt 2010 Toiduvalmistamine suurröögis. Kirjastus Argo. Rekkor, S. jt 2013 Praktiline kulinaaria. Kirjastus Argo.				

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht õppenädalates /EKAP		
6	<b>JOOGIÕPETUS I EHK MITTEALKOHOOLSED JOOGID</b>		3 EKAP		
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaubad ja vahendeid, tutvustab ja soovib joojikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke					
<b>Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad</b>					
<b>Ained ja õpetajad:</b> <b>Joogiõpetus 1,5 EKAP – Kristina Kiidron</b> <b>Lõiming:</b> ajalugu, eesti keel, inglise keel.					
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamismeetodid ja hindamisülesanded</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad</b> Maht (T, P, I)	

<p>1. kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serverimisvõimalusi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab juhendi alusel alkoholivabade jookide sortimenti</li> <li>• nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad, tuues välja peamised tooted</li> <li>• nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid</li> <li>• kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid)</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serverimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid</li> <li>• selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid</li> </ul>	<p>Loeng Rühmatöö Praktiline töö</p>	<p><b>Tööleht</b> – õppija märgib kaardile mineraalvee, kohvi, tee ja kakao tootmispiirkonnad ja kaubamärgid Lävend – tööleht on täidetud</p> <p><b>Rühmatöö</b> – õppijad koostavad meeskonnatöona juhendi alusel karastusjookide ja kuumade jookide kirjelduse Lävend – rühmatöö on esitatud</p> <p><b>Praktiline töö</b> – õpilane valib juhendi alusel joogile serverimisvõimaluse ja sobivad klaasid Lävend – praktiline töö on sooritatud Praktiline töö – koostab juhendi alusel</p>	<p>ALKOHOLIVABADJOOGI D</p> <p>Alkoholivabade jookide sortiment</p> <p>Mineraalvee tootmine ja peamised piirkonnad</p> <p>Kohvi, tee ja kakaoubade tootmine ja peamised kaubamärgid</p> <p>Mittealkohoolsete jookide serverimine ja sobivad klaasid Joogikaardi koostamise põhimõtted</p> <p>Ajalugu</p> <p>Maht: 58/20</p>
<p>2. planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Loeng</li> <li>• Praktiline töö</li> </ul>	<p><b>Praktiline töö</b> - õppija planeerib juhendi alusel mittealkohoolsete jookide valmistamiseks töökoha koos</p>	<p>JOOGID:</p> <p>Ennelõunajoogid.</p>

<p>vajaminevad kaubad ja vahendid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda.</li> <li>• kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure.</li> <li>• valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile.</li> </ul>		<p>vajamineva kauba ja vahenditega Lävend – praktiline töö on sooritatud</p>	<p>Pärastlõunajoogid. Kogupäevajoogid. Kuumad joogid. TÖÖVAHENDID JA KLAASID, SEADMED Külmutusseadmed- ja külmsäilitusseadmed, jäämasinad.</p>
<p>3. tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke etteantud juhendi alusel.</li> <li>• Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest.</li> <li>• Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt</li> </ul>	<p>Praktiline demonstratsioon Töölehtede täitmine Rollimäng</p>	<p><b>Suuline esitus</b> - õppija kirjeldab juhendi alusel suuliselt jookide sobivust toitudega kasutades korrektset erialast terminoloogiat</p>	<p>Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted. Jookide tutvustamine Eesti keel – jookide terminid Inglise keel- erialane terminoloogia</p>
<p>4. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest</li> <li>• vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele</li> <li>• nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke</li> </ul>	<p>Praktiline demonstratsioon Rollimäng</p>	<p><b>Praktiline töö</b> - klientidelt tellimuse võtmine ja selle vormistamine. (lõimingud eesti keel ja võõrkeelega) Lävend – praktiline töö on sooritatud</p>	<p>Tellimuse vastu võtmine ja vormistamine <b>Inglise keel</b> Jookide nimetused ja komponendid.</p>

				<p>Tellimus, kasutatavad väljendid.</p> <p><b>Eesti keel</b></p> <p>Jookide nimetused ja komponendid.</p> <p>Tellimuse vormistamine korrektses eesti keeles</p>
<p>5. valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valib juhendi alusel töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks</li> <li>• valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks, lähtudes klienditellimusest ja juhendist</li> <li>• saab aru mitmesugustest inglisekeelsetest joogivalmistamise juhistest</li> </ul>	<p>Loeng</p> <p>Praktiline töö</p>	<p><b>Praktiline töö</b> – õpilane valib erinevate segujookide valmistamiseks töövahendeid ja komponente, serveerib neid ja leiab loovaid kaunistamisvõimalusi</p>	<p><b>Baaritöö vahendid ja seadmed</b></p> <p>Serveerimisvahendid, nõud, klaasid, tarvikud.</p> <p>Hooldamine ja korrashoid.</p> <p>Kaunistamine ja erinevad lisandid.</p> <p>Tööohutud- ja hügieenireeglid baaritöös mittealkohoolsete jookide valmistamisel.</p>
<p>6. valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid</li> <li>• valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelist sobivust</li> <li>• serveerib juhendi alusel valmistatud jooke</li> </ul>	<p>Loeng</p> <p>Praktiline harjutus</p>	<p><b>Praktiline töö</b> - õppija valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid, serveerib valmistatud jooke juhendi alusel, täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi</p>	<p>Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine. Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine</p> <p><b>Eesti keel</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid</li> <li>puhastab juhendi alusel seadmeid ja töökoha</li> </ul>		<p>alusel puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel</p> <p>Lävend – praktiline töö on sooritatud</p>	<p>Töövõtete ja valmistamisviiside selgitus.</p> <p><b>Inglise keel</b></p> <p>Töövõtete ja valmistamisviiside selgitused. Väljendid.</p>
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b></p> <p><i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i></p>	<p>Iseseisevad tööd:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Etteantud juhendi alusel mittealkohoolse joogi ajaloo kohta töölehe täitmine</li> <li>Tööleht - etteantud menüüle pakkuda juurde sobivad joogid</li> </ol> <p>Lävend – täidetud tööleht on esitatud õpetajale ja saadud positiivne tagasiside</p> <p>Lävend - täidetud tööleht on esitatud õpetajale ja saadud positiivne tagasiside</p>			
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>Hindamisülesanded</i></li> <li><i>Hindamiskorraldus</i></li> <li><i>Hindamisjuhend</i></li> <li><i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>	<p>Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine</p> <p>Mooduli hinne kujuneb järgmiselt:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Õppija sooritab positiivsele tulemusel õpiväljundite hindamisülesanded;</li> <li>Õppija esitab vajalikud iseseivad tööd.</li> </ol> <p>Hindamisülesanded omavad võrdet kaalu moodulihinde kujunemisel.</p>			
<p><b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b></p>	<p>Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. (2008) Toitlustuse alused. Argo.</p> <p>Cracknell, H. L.; Nobis, G. (2001) Toidud, joogid ja serveerimine. TEA</p> <p>Kikas, H.; Koger, E. (2004) Toidukaubad. Ilo</p> <p>Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst"(ARGO 2013</p> <p>Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu "Kohviraamat" 2006</p> <p>Kohv ja tee - <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/</a> - VANKeR programmi raames</p> <p>Vesi toidus, organismis ja keskkonnas - <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vesi/">http://www.hkhk.edu.ee/vesi/</a> - VANKeR programmi raames</p> <p><a href="http://www.youtube.com/watch?v=1Vi8zrqY">http://www.youtube.com/watch?v=1Vi8zrqY</a> - IO –kohvi korjamisest</p>			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
7	RESTORANITEENINDUS	26		
<p><b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab restorani töökorraldust, teenindab kliente, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides ja teeb restoranis teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid</p>				
<p><b>Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad</b></p>				
<p><b>Ained ja õpetajad:</b>  <b>Restoraniteenindus 13,25 EKAP – Kristel Koddala</b>  <b>Klienditeenindus – 2 EKAP Kaja Rahu</b>  <b>Puhastustööd – 3 EKAP – Kai Rehe</b>  <b>Lõiming:</b> eesti keel, inglise keel, vene keel, matemaatika, ühiskonnaõpetus, kehaline kasvatus, arvutiõpetus, keemia, kunst.</p>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
<p>1. kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• teab restoraniteenindaja kuvandist tulenevaid nõudeid, teab teenindusstandardi ülesehitust.</li> <li>• loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused, igapäevatöö tegevused.</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade</li> </ul>	<p>Loeng Praktiline töö</p>	<p><b>Praktiline töö</b> 1– juhendi alusel teeninduse töökorraldus toitlustusettevõttes <b>Eristav hindamine hindamisjuhendi alusel</b> <b>Hinne 3</b> - õppija loetleb tööpäeva ettevalmistustööd, kirjeldab juhendamisel teeninduses vajaminevaid jooke,</p>	<p><b>Mooduli teemad ja alateemad</b> Maht (T, P, I)</p> <p><b>Restoraniteenindaja ja tema tööülesanded.</b> Restoraniteenindaja kuvand, igapäeva töö, vajaminevad kaubad ja töövahendid igapäevatöös. <b>Teenindusstandard.</b></p>



	<p>ning töövahendite uuendamisvajadust.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi.</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid.</li> <li>• teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab välja toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki.</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid.</li> </ul>		<p>kaupu ja töövahendeid.</p> <p>Kirjeldab kaupade varude jälgimist.</p> <p>Kirjeldab juhendi abil kaupade vastuvõtmisprotsessi.</p> <p>Teab inventuuri teostamise põhimõtteid ja vajadust. Mõistab juhendi abil töögraafikute koostamise põhimõtteid.</p>	<p>Restoranide teenindusstandardid, ülesehitus, sisu.</p> <p>Inventuur, tööaja planeerimine</p>
<p>2. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile.</li> <li>• planeerib juhendi alusel oma tööd toitude serveerimise ja koostab tööplaani.</li> <li>• loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid.</li> <li>• arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt.</li> </ul>	<p>Loeng</p> <p>Praktiline harjutamine</p> <p>Projektõpe</p>	<p><b>Projektõpe temaatiline üritus (algus):</b> õpilane planeerib juhendi alusel temaatilise ürituse ettevalmistustööd ja teenindamise tööplaani</p> <p><b>Eristav hindamine</b></p> <p><b>Hinne 3</b></p> <p>Õppija koostab juhendamisel tööde teostamise plaani.</p> <p>Planeerib juhendamisel oma tööd toitude serveerimisel ja loetleb juhendi abil oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid.</p>	<p>Toitude ja jookide serveerimise tehnikad</p> <p>Roogade ja jookide serveerimine</p> <p>Töövõtted</p> <p>Inglise keel</p> <p>Matemaatika – lauakatmisvahendite vajaduse arvutamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid.</li> <li>• teeb eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades.</li> <li>• valmistab toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleseadeid.</li> </ul>		<p>Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt.</p> <p>Valmistab ettejuhendamisel lauakatmisvahendid ning teeb juhendamisel erinevaid eelkatteid.</p>	
<p>3. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist.</li> <li>• selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid.</li> <li>• nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks.</li> <li>• tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab</li> </ul>	<p>Loeng Praktiline harjutus Projektõpe</p>	<p><b>Projektõpe temaatiline üritus (jätk)</b> : klientide teenindamine tavateeninduses vastavalt hindamiskriteeriumitele. <b>Eristav hindamine</b> <b>Hinne 3</b> - alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt ja suhtleb kliendiga. Nõustab kliente oma vastutusala piires. Teenindab kliente, tutvustab menüüd, nõustab juhendamisel toidu ja joogi valikul, kirjeldab arveldamisprotsessi.</p>	<p>Teenindusprotsess toitlustuses. Serveerimise eritehnikad Teeninduskultuur erimaades Matemaatika Eesti keel Inglise keel</p>

	<p>soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• kasutab korrektset erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotsustamisel.</li><li>• võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki.</li><li>• serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile.</li><li>• serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega.</li><li>• korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid.</li><li>• vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele.</li><li>• kasutab vastavalt juhendile ingliskeelse kultuuriruumi suhtlusetiketti.</li></ul>			
--	---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• järgib kliente teenindades füüsilist, info vahendamise, kliendi andmete, ettevõtte andmete turvalisust ja ohutust.</li> </ul>			
<p>4. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt.</li> <li>• vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest.</li> <li>• kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele.</li> <li>• koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu.</li> <li>• arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist.</li> <li>• lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet.</li> <li>• kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi.</li> </ul>	<p>Loeng Praktiline töö Projektõpe</p>	<p><b>Juhtumi analüüs -</b> kaebuste/kiituste käsitus. Mitteristav hindamine Lävend – analüüs on esitatud ja õpetajalt positiivne tagasiside <b>Praktiline ülesanne:</b> Arve koostamine Mitteeristav hindamine Lävend – praktiline ülesanne on esitaud ja õpetajalt positiivne tagasiside</p> <p><b>Projektõpe temaatiline üritus (jätk)</b> klienditeenindus tavateeninduses vastavalt hindamiskriteeriumitele. <b>Hinne 3</b> Teab juhendamisel klienditeeninduse põhimõtteid. Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise</p>	<p><b>Klienditeenindus</b> Kliendiga suhtlemine, suhtlemisviisid. Kliendisuhet. Klienditeeninduse põhimõtted. Kliendi tüübid. Suhtlemistehnikad. Suhtlemisviisid klientidega. Erivajadusega kliendid. Teenindamise erilisus nendega.</p> <p><b>Restoraniteenindus</b> Arve koostamine Matemaatika Eesti keel</p>

			kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab juhendamisel kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt Klienditeeninduspõhimõtetest ja kasutades korrektset eesti keelt	
5. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile</li> <li>• kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks</li> <li>• arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile</li> <li>• lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile</li> <li>• peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel, kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja – lahuseid</li> <li>• põhjendab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust</li> </ul>	Loeng Praktiline töö	<b>Praktiline ülesanne 2:</b> puhastustööde teostamine kogu teeninduse protsessi jooksul <b>Hinne 3</b> - õppija valib juhendamisel sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. Kasutab puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid. Sorteerib ja käitleb prügi. Vastutab puhastustööde eest. Teostab meeskonnas praktilise töö.	<b>PUHASTUSTÖÖD</b> Puhastustööde tähtsus restoranitöös, söögiruumide ja abiruumide puhastamine, tööriietuse hooldus. Erinevad puhastusvahendid. Erinevad puhastusmeetodid ja võimalused. <b>JÄÄTMEKÄITLUS.</b> Jäätmekäitlus ja enesekontrolliplaani järgimine restoranitöös. <b>Eesti keel</b> Puhastustööde plaani koostamine korrektses eesti keeles puhastustööde juhendid puhastusvahendite, koristustarvikute juhendite/ tekstide lugemine. Puhastustöödega seotud sõnavara KEEMIA

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi</li> <li>• arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni</li> </ul>			<p>Kontsentreeritud puhastusvahendid, leotusvahendid ja loputusvahendid. Materjalid erinevate vahendite puhul. Lahused, lahustite õige saamine. Keemilised reaktsioonid puhastusaineid kasutades.</p>
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b> <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i></p>	<p><b>Iseseisevtöö</b></p> <p>Projektitöö - valitud ürituse ettevalmistamine, läbiviimine, aruande koostamine, esitamine, kaitsmine, analüüs ja tagasiside ning hinnang.</p>			
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hindamisülesanded</i></li> <li>• <i>Hindamiskorraldus</i></li> <li>• <i>Hindamisjuhend</i></li> <li>• <i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>	<p><b>Eristav hindamine</b></p> <p>Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine (juhtumi analüüs, arve koostamine).</p> <p>Mooduli hinne kujuneb järgmiselt:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. praktiline töö 1 (tööplaad) – osakaal 20%</li> <li>2. praktiline töö 2 (puhastustööd) – osakaal 20%</li> <li>3. projektõpe hinne – ürituse ettevalmistamine, läbiviimine, esitlemine, tagasiside – hinde osakaal 60%</li> <li>4. Osalemine meeskonnaliikmena vähemalt 1 ürituse läbiviimises (mitteeristav)</li> </ol>			
<p><b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b></p>	<p>S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm "Teenindamise kunst". Tallinna 2013, Argo                  Maie Kotkas ja Anne Roosipõld „Restoraniteenindus", Tallinn 2002 , Mainori Kirjastus                  Sirje Rekkor „Selvelauad”, Tallinn 2001, „Avita”                  Mati Lukas , Tiina Tšatšua " Protokoll ja etikett " , Tallinn, kirjastus "Ambassador"; 2. või 3. trükk lk.117 – 222 5                  S.Meyer, E. Schmid, C. Spühler, Professional Table Service, 1991</p>			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
8	Catering ja peoteenindus	5 EKAP		
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid, toimetab peoteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid toiduvalmistamise alused ja toitlustusteeninduse alused</b>				
<b>Ained ja õpetajad:</b> <b>Catering ja peoteenindus 3 EKAP (78 EKAP)</b> <b>Lõiming:</b> eesti keel, inglise keel ja matemaatika.				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad Maht (T, P, I)/
1. kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab juhendi alusel peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset sõnavara</li> <li>• kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke, lähtudes klienditellimusest</li> <li>• planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse</li> <li>• planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning</li> </ul>	Loeng Iseseisevtöö	<b>Hindamisülesanne (iseseisva tööna):</b> õppija koostab juhendi alusel vastavalt temaatikale ürituse pakkumiskirja 100le inimesele, mis sisaldab järgmisi punkte – ürituse legend, menüü (eesti ja inglise keeles), suupistete ja jookide vajaduse arvutus, nõude vajadus, lauapesu, lauakaunistuste ja mööbli vajadus; ruumi vajadus ja	<b>Peoteenindus ja catering- teenindus.</b> Ürituste liigid. Menüü ja tellimus. Ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted. Laudade, lauapesu vajadus. Nõud, söögiriistad, klaasid jm serveerimisvahendid ja nende vajadus. Eelkate teostamine. Töö organiseerimine, tööde jaotus ja tööjõu jaotus erinevatel üritustel. Pakkumiskirja koostamine <b>Matemaatika</b> – ruumi suuruse arvutamine vastavalt üritusele, linade ja laudade suuruse arvutamine,

	<p>teenindamiseks vajalikud vahendid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab eelkatte tegemist, järgides laua katmise põhimõtteid</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel</li> <li>• koostab juhendi alusel tööde tegemise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüd</li> </ul>		<p>ruumi planeering, tööde planeering, järeltööd</p> <p>Lävend – õpilane esitab töö ja saab positiivse hinnangu</p>	<p>Vastavalt menüüle toorainete ja toiduainete vajaduse arvutused.</p> <p><b>Inglise keel</b> – menüü koostamine</p> <p><b>Eesti keel</b> - menüü koostamine, pakkumiskirja koostamine</p> <p>58/20</p>
<p>2. planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile</li> <li>• loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid</li> <li>• linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel</li> <li>• valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid</li> <li>• kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid</li> </ul>	<p>Praktiline töö</p> <p>Rühmatöö</p>	<p><b>Praktiline töö</b> – rühmatööna ettevalmistustööde ja eelkatete teostamine juhendi alusel.</p> <p>Lävend – õpilane osaleb meeskonnaliikmena praktilise ürituse lobi viimises</p>	<p><b>Praktiline ürituse läbiviimine:</b></p> <p>Tööde ajakava</p> <p>Mööbli paigutus.</p> <p>Töövahendite valik ja ettevalmistamine.</p> <p>Ettevalmistustööd ja järeltööd</p> <p>Ergonoomika.</p>



<p>3. teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades</li> <li>• kasutab vastavalt tööjuhisele toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid</li> <li>• tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks</li> <li>• demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele</li> <li>• teenindab kliente vähemalt ühes vöörkeeles</li> <li>• teenindab kliente, järgides info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust</li> <li>• korraldab vastavalt tööjuhisele ürituselt klientide lahkumist</li> </ul>	<p>Loeng Praktiline töö</p>	<p><b>Praktilise töö jätk</b> - praktiline teenindus üritusel. Lävend – õppija osaleb meeskonnaliikmena teenindusprotsessis, saab õpetajalt positiivse tagasiside</p>	<p>Toitude ja jookide serveerimine Vastuvõtude korraldamine Klienditeenindus vastuvõtul Inglise keel – situatsioonülesanded kliendiga vöörkeeles</p>
<p>4. planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhistele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud</li> </ul>	<p>Loeng Praktiline töö</p>	<p><b>Praktiline töö koos puhastusplaani koostamisega:</b></p>	<p>Puhastustööd Eeltööd ja järeltoimingud Matemaatika – puhastusainete doseerimine</p>

<p>üritusel kasutatavad vahendid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid</li> <li>• puhastab ja korrastab ruume, kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel</li> <li>• põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust</li> <li>• komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid</li> </ul>		<p>1. valida vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud;                  2. pesta nõusid ja vajalikke tarvikuid;                  3. puhastada ja korrastada ruumid, kasutades puhastus- ja töövahendeid;                  4. komplekteerida ja ladustada üritusel kasutatavad vahendid.                  Lävend – puhastusplaan on õpetajale esitatud ja praktiline töö on sooritatud</p>	
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b>  (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p><b>Hindamisülesanne:</b> õppija koostab juhendi alusel vastavalt temaatikale ürituse pakkumiskirja 100le inimesele</p> <p>Lävend – pakkumiskiri on koostatud ja esitaud õpetajale</p>			
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hindamisülesanded</i></li> <li>• <i>Hindamiskorraldus</i></li> <li>• <i>Hindamisjuhend</i></li> <li>• <i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Mooduli hinne kujuneb järgmiselt:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iseseisvatöö positiivne sooritus</li> <li>2. Õpiväljundite hindamisülesannete positiivne sooritus</li> </ol>			
<p><b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b></p>	<p>Müristaja, H Sündmus- ja koosolekukorraldus. ARGO kirjastus Tallinn 2011</p> <p>Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013.</p>			

	Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010. Õpiobjekt - Selvelauad
--	---

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht õppenädalates /EKAP	
9	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid		5	
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilasel on ülevaade alkohoolsete jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad</b>				
<b>Ained ja õpetajad:</b> <b>Joogiõpetus 2,25 EKAP – Kristel Koddala</b> <b>Lõiming:</b> ajalugu, kunst, eesti keel, loodusgeograafia, inglise keel, matemaatika.				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamiseetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad Maht (T, P, I)
1. kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase)	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti</li> <li>kirjeldab juhendi alusel alkohoolse ja äädikhappelise käärimise protsesse</li> <li>kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist</li> <li>kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise,</li> </ul>	Loeng Rühmatöö Praktiline töö	<b>Enesekontrollitest</b> – alkohoolsete jookide sortiment, valmistusviisid, serveerimistemperatuurid Lävend – õppija sooritab testi  <b>Posterettekanne</b> - valitud alkohoolsele joogile juhendi alusel kirjelduse koostamine ettekandena (ajalugu, loodusgeograafia).	Alkohoolsete jookide klassifikatsioon. Veinide liigitus, tuntumad viinamarjasordid. Veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine. Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused. Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid,

	<p>maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serverimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab juhendi alusel serverimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid</li> <li>• Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt</li> </ul>		Lävend – poster on ettekantud	<p>maitseomadused, kasutamisevõimalused</p> <p>Joogikaardi koostamine.</p> <p>Ajalugu – jookide päritolu</p> <p>Loodusgeograafia – jookide geograafiline päritolu</p>
<p>2. planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja</li> <li>• koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja</li> <li>• kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu</li> <li>• kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile</li> </ul>	<p>Loeng</p> <p>Praktiline töö</p>	<p><b>Praktiline töö</b> – tellimiskirja koostamine koos vajalike töövahendite loeteluga</p> <p>Lävend – tellimiskiri on esitatud</p>	<p>Töövahendid</p> <p>Hoiutingimused</p> <p>Kaupade ladustamine ja kontroll</p>

	kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure			
3. tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke	<ul style="list-style-type: none"> <li>tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke</li> <li>soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest</li> <li>suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt</li> </ul>	Loeng Praktiline harjutus	<p><b>Praktiline ülesanne</b> - õppija tutvustab ja soovitab juhendamisel kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke eesti ja võõrkeeles</p> <p>Lävend – praktiline ülesanne on sooritatud</p> <p><b>Iseseisevtöö</b> – joogikaardi koostamine juhendi alusel</p> <p>Lävend – iseseisevtöö on esitatud õpetajale</p>	Toitude ja jookide sobivus Joogikaart Klienditeenindus Eesti keel – jookide tutvustamine Inglise keel – jookide tutvustamine
4. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele	<ul style="list-style-type: none"> <li>selgitab vestlusel kliendi valikut</li> <li>võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest</li> <li>vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele</li> </ul>	Loeng	<p><b>Praktiline kirjalik ülesanne</b> - tellimuse vormistamine juhendi alusel (arvutusülesanded)</p> <p>Lävend – tellimus on esitatud õpetajale</p>	Tellimuse vastuvõtmine  MATEMAATIKA Protsentülesanded. Käibemaks. Juurdehindlus, %
5. valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> <li>valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele</li> </ul>	Loeng Video Praktiline harjutus	<p><b>Praktiline demonstatsioon</b> – juhendi alusel ettevalmistustööd kokteili</p>	Kokteilide ja segu jookide valmistamine. Klassikalised segujoogid. Valmistamise põhimõtted.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks</li> <li>• valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks</li> </ul>		<p>valmistamiseks ja kokteili valmistamine</p> <p>Lävend – praktiline töö on sooritatud</p>	<p>Valmistamise erinevad võtted. Kokteilide serveerimine Matemaatika - mõõtühikud</p>
6. valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid</li> <li>• serveerib juhendi alusel valmistatud jooke</li> <li>• täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid</li> </ul>		<p><b>Iseseisevtöö</b> – ettevalmistustööd praktilisetöö sooritamiseks – kokteilivalik, vahendite valik, töökoha planeerimine</p> <p>Lävend – iseseisevtöö on esitatud õpetajale kokkulepitud ajaks</p>	
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b> (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Iseseisvate tööde esitamine tähtjaks on mooduli lõpphinde saamise aluseks.</p> <p>Iseseisvad tööd joogikaart ja kokteili valik tuleb esitada õpetajale kokkulepitud tähtjaks.</p>			
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hindamisülesanded</li> <li>• Hindamiskorraldus</li> <li>• Hindamisjuhend</li> <li>• Hindekriteeriumid</li> </ul>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Mooduli hinne kujuneb järgmiselt:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iseseisvate tööde positiivne sooritus</li> <li>2. Õpiväljundite hindamisülesannete positiivne sooritus</li> </ol>			
<p><b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b></p>	<p>Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001                  Teenindamise kunst, Argo 2013                  Kokteil. Segujookide kuningas, Argo 2010                  Mõlstaad, M. Minu esimene veiniraamat. Varrak, 2003                  Keskküla, K. Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008                  Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus, 2006                  Otspere, U. Joogiraamat - Särav kuld klaasis. Kirjastus Kentaur, 2003</p>			

	<p>Ugandi, U., Zastserinski, R. Vein ja toit 2. Vana Maailm. AS Ajakirjade kirjastus, 2008</p> <p>M.Kotkas, A.Roosipõld Restoraniteenindus, kirjastus Argo 2010</p> <p><a href="http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf">http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf</a></p> <p>Veinietikett <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinietikett.zip/index.html">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinietikett.zip/index.html</a></p> <p>Kuumad ja külmad mittealkohoolsed joogid <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2297/KUUMIA_JA_KYLMIA_JUOMIA.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2297/KUUMIA_JA_KYLMIA_JUOMIA.pdf</a></p>
--	--



Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
10	Abikelneri praktika	12		
<b>Eesmärk:</b> õpetusega taotletakse, et õpilane abistab kelnerit teenindusprotsessis ja teeb juhendamisel koristus- ja puhastustöid.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> läbitud moodul toitlusteeninduse alused.				
<b>Ained ja õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad Maht (T, P, I)
1) Planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgid;	<ul style="list-style-type: none"> <li>Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, praktika individuaalne kava);</li> <li>koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit;</li> <li>teeb juhendi alusel igapäevaselt siisekandeid praktikapäevikusse;</li> </ul>	Iseseisev töö – praktika dokumentatsioon	Praktika eesmärkide püstamine Praktika dokumentatsiooni koostamine	Praktika juhend Praktika individuaalkava Praktikapäevik Praktika aruande koostamise juhend  Keel ja kirjandus – praktika dokumentatsiooni vormistamine
2) tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega;	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed;</li> <li>kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust;</li> <li>kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust;</li> </ul>	Iseseisev töö	Praktikaaruanne	Ettevõtte äriidee Ettevõtte ruumide asetus Ettevõtte töökorraldus

<p>3) abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile;</li> <li>• küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs;</li> <li>• seab valmis juhendamisel serverimiseks vajaminevad vahendid;</li> <li>• teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte;</li> <li>• töötab meeskonnas kelneri juhendamisel;</li> </ul>	<p>Praktika</p>	<p>Praktikapäevik</p>	<p>Töö planeerimine. Menüü Serverimisvahendid Laudade eelkatted</p>
<p>4) abistab kelnerit teenindusprotsessis;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt järgides teenindusstandardit;</li> <li>• juhatab kliendid lauda järgides teenindusstandardit;</li> <li>• ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile järgides teenindusstandardit;</li> <li>• kohandab eelkatet vastavalt tellimusele; serverib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid;</li> <li>• suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast ja teenindusstandardist;</li> <li>• küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet;</li> </ul>	<p>Praktika</p>	<p>Praktikapäevik</p>	<p>Ettevõtte teenindusstandard Suhtlemine kliendiga Menüü esitlemine kliendile Lõplik eelkate Tellitud toitude ja jookide serverimine</p>

<p>5) korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korraldab ja teeb juhendamisel puhastus- ja koristustöid;</li> <li>• peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhisele;</li> <li>• kasutab erinevaid puhastusaineid ja –vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid;</li> <li>• sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi;</li> </ul>	<p>Praktika</p>	<p>Praktikapäevik</p>	<p>Teenindusruumide koristamine Nõudepesu Prügi sorteerimine ja käitlemine</p>				
<p>6) koostab praktika lõppedes praktikaaruande.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile;</li> <li>• analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendiel;</li> <li>• esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust;</li> <li>• seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks.</li> </ul>	<p>Iseseisev töö</p>	<p>Praktikaaruanne Enesehinnang, analüüs juhendamisel Esitlus</p>	<p>Praktikaaruande koostamine Praktikapäevik Enesehinnang, analüüs Esitlus</p> <p>Arvutiõpetus – praktikaaruande vormistamine ja esitluse koostamine.</p>				
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b> (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktika dokumentatsiooni koostamine</li> <li>• Praktikapäeviku täitmine</li> <li>• Aruande ja esitluse koostamine juhendi alusel</li> </ul>							
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hindamisülesanded</li> <li>• Hindamiskorraldus</li> <li>• Hindamisjuhend</li> <li>• Hindekriteeriumid</li> </ul>	<p>Eristav hindamine</p> <p>Mooduli hindamise eeldus on praktika sooritamise täies mahus, enne kaitsmisel tulekut on esitatud kaitsmiskomisjonile praktikapäevik, praktikaaruanne ja ettevõttepoolne juhendaja hinnang.</p> <table border="1" data-bbox="577 1257 2085 1297"> <tr> <td>Hindamiskriteerium</td> <td>Hinne 5</td> <td>Hinne 4</td> <td>Hinne 3</td> </tr> </table>				Hindamiskriteerium	Hinne 5	Hinne 4	Hinne 3
Hindamiskriteerium	Hinne 5	Hinne 4	Hinne 3					

	Praktikapäevik	Praktikapäevik täidetud vastavalt juhendile ja esitatud ettenähtud ajaks.	Praktikapäevik täidetud vastavalt juhendile ja esitatud ettenähtud ajaks.	Praktikapäevik täidetud vastavalt juhendile.
	Praktikaaruanne	Koostab loovalt ladusa ja keeleliselt korrektse praktikaaruande vastavalt juhendile ja esitab selle kokkulepitud ajaks.	Koostab korrektse praktikaaruande vastavalt juhendile ja esitab kokkulepitud ajaks.	Koostab praktikaaruande juhendi alusel, esineb lohakusvigu.
	Praktikaaruande sisu	Seostab praktika eel püstitatud praktika eesmärkide ja –ülesaanete saavutatust praktika käigus. Mõistab ja toob esile analüüsi käigus nii positiivset kui ka vajakajäämisi.	Kirjeldab praktikaettevõttes teostatud toiminguid, loob seoseid eesmärkide ja tegelikkuse vahel. Mõistab analüüsi käigus vajakajäämisi.	Kirjeldab praktikaettevõttes teostatud toiminguid, mõistab oma tegevuse vajalikkust.
	Esitus	Esitleb praktikaettevõttes saadud kogemusi ja püstistaud eesmärkide täitmist, seab isiklikud eesmärgid järgmisele praktikale. Esitleb oma praktikal kogetud kaasõpilastele ja juhendajale.	Esitleb praktikal saadud kogemusi ja praktika eesmärkide täitmist kaasõpilastele ja juhendajale.	Esitleb oma praktika juhendajale ja saab tagasisidet.
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	Praktikajuhend Praktikaaruande koostamise juhend			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht õppenädalates /EKAP	
11	Toitlustusteeninduse praktika		12	
<b>Eesmärk:</b> õppija planeerib isiklikud praktika eesmärgid ja tutvub praktikaettevõttega. Õpilane saab ettevõttes kogemusi, omandab oskusi, vilumusi tööks toitlustusteenindajana.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> läbitud moodulid toitlustusteeninduse alused ja toiduvalmistamise alused.				
<b>Ained ja õpetajad:</b>				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad Maht (T, P, I)
1) planeerib praktikajuhendi alusel isiklike praktika eesmärgid	<ul style="list-style-type: none"> <li>eesmärgistab oma praktika;</li> <li>koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, praktika individuaalkava);</li> <li>koostab praktiikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktikajuhendit, teeb igapäevaseid; sissekandeid praktikapäevikusse;</li> </ul>	Iseseisev töö	Praktika individuaalkava. Praktika eesmärkide püstitamine CV ja motivatsioonikiri	Praktika eesmärgistamine. Praktika dokumendid. Praktikapäevik. Tervise tõend  Keel ja kirjandus CV ja avaldus Eesmärkide kirjeldamine Arvutiõpetus CV, motivatsioonikirja ja avalduse vormistamine.

<p>2) kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toiminguid;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust ja kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed;</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust;</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust;</li> </ul>	<p>Iseseisev töö</p>	<p>Praktikapäevik</p>	<p>Praktikaettevõtte struktuur, ülesehitus, personal. Ruumide jaotus ja paigutus, töökorraldus köögis. Toiduohutus, hügieen, enesekontrolliplaan.</p>
<p>3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega;</li> <li>• tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega;</li> <li>• tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingute ja töökorraldusega;</li> <li>• järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid;</li> <li>• abistab kokka ja töötab juhendamisel;</li> <li>• eeb planeritud töid toitlustusettevõttes ettenähtud järjekorras ja tähtajaks;</li> </ul>	<p>Praktika</p>	<p>Praktikapäevik</p>	<p>Töökorraldus toitlustusettevõttes. Toiduvalmistamine.</p> <p>Tööde ajastamine. Meeskonnatöö. Ettevõtte maine.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste töötajatega ja arvestab ettevõtte mainega;</li> <li>• seostab teooriat praktikaga;</li> </ul>			
4) töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kasutab juhendamisel tööprotsessis sobivaid väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need õigesse kohta tagasi;</li> <li>• järgib juhendi alusel töötades tööhügieeninõudeid ja kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid;</li> <li>• töötab juhendamisel seadmetega ohutult järgides seadme kasutusjuhendit;</li> <li>• puhastab juhendi alusel töö lõppedes väikevahendid, seadmed ja töökoha;</li> <li>•</li> </ul>	Praktika	Praktikapäevik	Tööhügieeni- ja tööohutus. Seadmed ja töövahendid.
5) eeltötleb juhendi alusel toiduaineid, külm töötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus ja korrastustööd;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• eeltötleb juhendi alusel toiduaineid;</li> <li>• külm töötleb juhendi alusel köögivilju;</li> <li>• valmistab juhendamisel köögi-, teraviljatoite ja</li> </ul>	Praktika	Praktikapäevik	Toiduainete töötlemine. Toitude valmistamine. Töökoha korraldamine. Puhastustööd köögis. Enesekontroll.

	<p>pastalisandeid ning lihtsamaid toite;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• peseb nõud vastavalt ettevõtte töökorraldusele;</li> <li>• korrastab juhendi alusel töökoha;</li> <li>• teeb puhastus- ja korrastustööd vastavalt puhastusplaanile,</li> <li>• täidab juhendamisel enesekontrolliplaanist tulenevaid enesekontrollitoiminguid;</li> <li>•</li> </ul>			
6) katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• katab juhendamisel laudu vastavalt etteantud menüüle;</li> <li>• tutvustab klientidele toite kasutades õiget terminoloogiat;</li> <li>• korrastab juhendamisel selveladu;</li> <li>• serveerib juhendamisel toite ja jooke väljastusliinis;</li> <li>• teenindab kliente meeskonnaliikmena;</li> <li>• teeb teenindussaalisis puhastus- ja korrastustööd vastavalt puhastusplaanile;</li> </ul>	Praktika	Praktikapäevik	Teeninduse ettevalmistus. Erinevad eelkatted. Toimingud väljastusliinis. Meeskonnatöö. Puhastustööd teenindussaalisis. Teenindustoimingud.



<p>7) koostab juhendi alusel praktikaaruande.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab juhendi alusel praktikaaruande;</li> <li>analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke;</li> <li>esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutamist;</li> <li>seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks.</li> </ul>	<p>Iseseisev töö</p>	<p>Praktikaaruanne Praktikaettevõtte tagasiside. Praktikapäevik. Suuline esitus.</p>	<p>Praktikaaruande juhendi alusel. Praktikaaruande kaitsmine – esitus</p> <p>Arvutiõpetus – aruande vormistamine lähtudes VKHK kirjalike tööde vormistamise juhendist.</p>
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b> (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Praktika dokumentatsiooni koostamine.</p> <p>Praktikapäeviku täitmine.</p> <p>Praktikaaruande koostamine juhendi alusel.</p>			
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hindamisülesanded</li> <li>Hindamiskorraldus</li> <li>Hindamisjuhend</li> <li>Hindekriteeriumid</li> </ul>	<p>Eristav hindamine.</p> <p>Mooduli hindamise eeldus on praktika sooritamine täies mahus, enne kaitsmisel tulekut on esitatud kaitsmiskomisjonile praktikapäevik, praktikaaruanne ja ettevõttepoolene juhendaja hinnang.</p>			
<p>Hindamiskriteerium</p>		<p>Hinne 5</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 3</p>
<p>Praktikapäevik</p>		<p>Praktikapäevik täidetud vastavalt juhendile ja esitatud ettenähtud ajaks.</p>	<p>Praktikapäevik täidetud vastavalt juhendile ja esitatud ettenähtud ajaks.</p>	<p>Praktikapäevik täidetud vastavalt juhendile.</p>
<p>Praktikaaruanne</p>		<p>Koostab iseseisvalt vastavalt juhendile praktikaaruande ja esitab kokkulepitud ajaks.</p>	<p>Koostab praktikaaruande vastavalt juhendile ja esitab kokkulepitud ajaks.</p>	<p>Koostab praktikaaruande vastavalt juhendile.</p>
<p>Praktikaaruande sisu</p>		<p>Koostab analüüsi ja võrdleb oskusi praktikaeesmärkidega.</p>	<p>Kirjeldab praktikaettevõttes teostatud toiminguid, kirjeldab saadud kogemusi, arutleb juhendajaga koos</p>	<p>Kirjeldab praktikaettevõttes teostatud toiminguid, arutleb koos juhendajaga saavutatud praktikaeesmärke.</p>

			saavutatud prakтикаeesmäärke.	
	Esitus	Esitleb prakтикаettevõttes saadud kogemusi ja püstistaud eesmärkide täitmist, toob välja kitsaskohad ja positiivsed kohad.	Esitleb prakтикаal saadud kogemusi ja prakтика eesmärkide täitmist.	Esitleb prakтикаal saadud kogemusi.
<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	Praktikajuhend. Praktikaaruande koostamise juhend.			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht õppenädalates /EKAP	
12	Restoraniteeninduse prakтика		12	
<b>Eesmärk:</b> õpilane tutvub prakтикаettevõttega, teeb teenindustoiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> läbitud osaliselt restoraniteenindus.				
<b>Ained ja õpetajad:</b> Kristel Koddala				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamise meetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad Maht (T, P, I)
1) Planeerib prakтикаjuhendi alusel isiklikud prakтика eesmärgid;	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seab oma prakтика eesmärgid ja isiklikud eesmärgid;</li> <li>koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjaid prakтикаle</li> </ul>	Iseseisev töö	Praktika eesmärkide püstitamine	Praktika juhend Praktikapäevik Praktika dokumendid

	<p>asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit; teeb igapäevaseid sissekandeid praktikapäevikusse ja täidab tööajatabelit;</li> </ul>			
2) tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi;</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust,</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust;</li> <li>• järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid;</li> </ul>	Praktika Iseseisev töö	Praktikapäevik Praktikaaruanne	Ettevõtte äriidee Ettevõtte struktuur, ruumide jaotus ja töökorraldus. Ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõuded. Ergonoomika töökohal.
3) teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• teeb ettevalmistustäid vastavalt juhendile;</li> <li>• võtab kliendid vastu ja saadab ära positiivset kliendikontakti hoides;</li> </ul>	Praktika	Praktikapäevik	Ettevõtte teenindusstandard. Ettevalmistustööd teenindussaalis. Positiivne klienditeenindus.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• esitleb kliendile tooteid ja teenuseid ähtudes teenindusstandardist;</li> <li>• nõustab kliente lähtuvalt teenindusstandardist sobivaid tooteid ja teenuseid soovitades;</li> <li>• võtab vastu klienditellimusi lähtudes teenindusstandardist;</li> <li>• valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke õigete töövõtete ning – vahenditega lähtudes teenindusstandardist;</li> <li>• teeb maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis;</li> <li>• küsib juhendi alusel kliendilt tagasisidet;</li> <li>• töötab meeskonnas ja juhendab abikelnerit;</li> </ul>			<p>Roogade ja jookide serveerimine.          Nõude koristamine.          Arveldamine          Tagasiside kliendilt.          Meeskonnatöö. Teeninduse järeltoimingud.          Abikelneri juhendamine.</p>
<p>4) koostab praktika lõppedes praktikaaruande.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab praktikaaruande vastavalt ettenähtud juhendile;</li> <li>• analüüsib saavutatud praktikaeesmärke;</li> <li>• esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust;</li> <li>• teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks.</li> </ul>	<p>Iseseisev töö</p>	<p>Praktikaaruanne          Esitlus</p>	<p>Praktikaaruande koostamine          Enesehinnang ja analüüs.          Esitlus</p>

<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b> (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Koostab praktikale minekuks vastava dokumentatsiooni, praktika teeb igapäevaseid sissekandeid praktikapäevikusse, koostab vastavalt juhendile praktikaaruande.</p>			
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hindamisülesanded</i></li> <li>• <i>Hindamiskorraldus</i></li> <li>• <i>Hindamisjuhend</i></li> <li>• <i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>	<p>Eristav hindamine Mooduli hindamise eeldus on praktika sooritamine täies mahus, enne kaitsmisel tulekut on esitatud kaitsmiskomisjonile praktikapäevik, praktikaaruanne ja ettevõttele juhendaja hinnang.</p>			
	<p>Hindamiskriteerium</p>	<p>Hinne 5</p>	<p>Hinne 4</p>	<p>Hinne 3</p>
	<p>Praktikapäevik ja praktikaaruanne</p>	<p>Praktikapäevik ja -aruanne täidetud vastavalt juhendile ja esitatud ettenähtud ajaks.</p>	<p>Praktikapäevik ja -aruanne täidetud vastavalt juhendile ja esitatud ettenähtud ajaks.</p>	<p>Praktikapäevik ja -aruanne täidetud vastavalt juhendile.</p>
<p>Praktikaaruanne</p>	<p>Praktika juhendaja on andnud väga positiivse hinnangu sooritatud praktikale. Koostab praktikaaruande ladusalt ja korrektset eesti keeles ningerialast terminoloogiat kasutades. Esitleb kaitsmiskomisjonile oma praktikat, tuues välja praktika positiivsed ja negatiivsed küljed, teeb parendusettepanekuid. Vastab komisjoni poolt esitatud küsimustele soravalt. Annab hinnangu endale meeskonnaliikmena.</p>	<p>Praktika juhendaja on andnud väga positiivse hinnangu sooritatud praktikale. Koostab praktikaaruande ladusalt ja korrektset eesti keeles ningerialast terminoloogiat kasutades. Esitleb kaitsmiskomisjonile oma praktikat, tuues välja praktika positiivsed ja negatiivsed küljed, teeb parendusettepanekuid. Vastab komisjoni poolt esitatud küsimustele soravalt. Annab hinnangu endale meeskonnaliikmena.</p>	<p>Praktika on sooritatud, juhendajalt on saadud positiivne hinnang. Praktikaaruanne on koostatud praktikajuhendit järgides. Õpilane esitleb oma praktikat suuliselt.</p>	

<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	Praktikajuhend Praktikaaruande koostamise juhend
--	---

<b>Mooduli nr</b>	<b>MOODULI NIMETUS</b>	<b>Maht õppenädalates /EKAP</b>
<b>Valikaine spetsailiseerumine</b>	<b>Vastuvõttude korraldamine</b>	<b>13</b>

**Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane saab ülevaate erinevat liiki vastuvõttudest ning omandab oskusi vastuvõtu planeerimiseks, korraldamiseks ja neis osalemiseks.

**Nõuded mooduli alustamiseks:** läbitud moodul Catering ja peoteenindus

**Ained ja õpetajad:**

Vastuvõttude korraldus 6,25 EKAP

Etikett 2 EKAP

Ruumi- ja lauaseaded 1 EKAP

Lõiming: ajalugu, inglise keel, vene keel, eesti keel, kehaline kasvatus, bioloogia

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamismeetodid ja hindamisülesanded</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad</b>
				Maht (T, P, I)
1. kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab juhendi alusel erinevate vastuvõttude liigitust ja põhitunnuseid;</li> <li>kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttudele eelnevate kohtumiste ja koosolekute korraldamise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Loeng</li> <li>Praktiline töö</li> </ul>	<p><b>Mitteeristav hindamine</b>  <b>Kirjalik töö</b> – vastuvõtu korraldamiseks vajaliku kirjavahetuse koostamine juhendi alusel                      Lävend – kirjavahetus on õpetajale esitatud,</p>	Vastuvõttude liigid. Vastuvõttude korraldamine. Vastuvõttude korraldamise ettevalmistamine. Tellimus ja vajalik kirjavahetus.

	<p>ning läbiviimise põhimõtteid;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttude korraldamisel vajaliku kirjavahetuse põhimõtteid.</li> </ul>		<p>kirjavahetuses on järgitud juhendit, töös esineb mõningaid lohakusvigu</p>	
<p>2. planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>koostab juhendi alusel külaliste nimekirja või planeerib külaliste arvu ja koostab kutse vastuvõtule.</li> <li>komplekteerib juhendi alusel vajaliku töömeeskonna ja planeerib töökorralduse.</li> <li>koostab juhendi alusel vastuvõtu programmi ja ajakava.</li> <li>planeerib juhendi alusel ruumide ja mööbli vajaduse ning sobiva paigutuse.</li> <li>kavandab juhendi alusel ruumi, lauakaunistuste ja sobiliku muusika.</li> <li>koostab ürituse menüü lähtudes etteantud juhiseist ja kokkulepetest.</li> <li>koostab juhendi alusel töövahendite vajaduse nimekirja (lauad, lauapesu, katmis-, serverimisvahendid, transpordivahendid, transport, varustamine)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Loeng</li> <li>Praktiline töö</li> <li>Rühmatöö</li> <li>Projektõpe</li> </ul>	<p><b>Eristav hindamine</b></p> <p><b>Kirjalik töö juhendi alusel vastuvõtu korraldamiseks:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>legend üritusele</li> <li>külaliste arv</li> <li>kutse koostamine</li> <li>ürituse ettevalmistus</li> <li>programm ja ajakava</li> <li>ruumid</li> <li>menüü</li> <li>töövahendite (sh mööbel, lauapesu, kaunistused) loetelu</li> <li>transport</li> <li>teeninduskäik</li> <li>teenindusjärgsed toimingud</li> <li>ürituse eelarve</li> </ol> <p>Lävend hinne“3“ – õpilane esitab kirjaliku töö tähtjaks, töös on olemas kõik kohustuslikud osad, töö on vormistatud nõuete kohaselt,</p>	<p>Külalised</p> <p>Kultuurilised erinevused</p> <p>Programm ja selle koostamine</p> <p>Kutsed ja nende koostamine, pöördumised.</p> <p>Töökorraldus,</p> <p>Ruumid, nende vajadus ja ettevalmistus, kaunistamine.</p> <p>Menüü.</p> <p>Töövahendite ja transpordi vajadus, logistika.</p> <p>Korrastustööd enne ja pärast üritust.</p> <p>Teeninduse ja ürituse käik.</p> <p>Eelarve koostamise põhimõtted.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koostab juhendi alusel korrastusplaani.</li> <li>• planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise.</li> <li>• koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve.</li> <li>• planeerib juhendi alusel ürituse tagasiside võtmise.</li> </ul>		töös esineb töö sisu mõistmist mittesegavaid eksimusi	<p>Ürituse kokkuvõtete tegemine</p> <p>Eesti keel – töö vormistamine</p>
3. korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused	<ul style="list-style-type: none"> <li>• korraldab plaani järgi vastuvõtu</li> <li>• lahendab juhendi alusel jooksvaid küsimusi ja probleeme</li> <li>• annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest</li> <li>• koostab juhendi alusel aruande vastuvõtu läbiviimisest</li> </ul>	Praktiline töö. Projektõpe	<b>Eristav hindamine</b> <b>Praktiline töö</b> – õppija teostab praktiliselt ühe vastuvõtu meeskonnas Lävend „hinne 3“– praktiline töö on praktiliselt teostatud osaledes vastuvõtu meeskonnaliikmena	
4. järgib külalisena vastuvõtu etiketti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vastab etteantud juhendi alusel kutsele</li> <li>• kirjeldab sobivat riietust, lähtudes vastuvõtu kutsest</li> <li>• järgib etteantud tööjuhises nõutud käitumis- ja viisakuspõhimõtteid</li> <li>• järgib esitlemise ja tutvustamise etiketti</li> <li>• järgib lauaetiketti</li> <li>• järgib vastuvõtult lahkumise etiketti</li> </ul>	Loeng Praktiline töö	<b>Mitteristav hindamine</b> <b>Praktiline tunnitöö</b> - juhendi alusel, paaristööna koostada posteresitlus loosi alusel saadud teema kohta  Lävend: Posterisitus on juhendile vastavalt koostatud ja esitletud grupikaaslastele tagasiside andmiseks.	<p>Etikett</p> <p>Käitumine erinevatel vastuvõttudel.</p> <p>Käitumine erinevate rahvuste üritustel.</p> <p>Käitumine lauas</p> <p>Teretamine, esitlemine, tutvustamine</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>tänab vastuvõtu eest järgides etiketti</li> </ul>		<p><b>Iseseisev töö</b> - juhendi alusel etiketi kohta üritustel käitumine erinevates maades.</p> <p>Lävend – iseseisevtöö on esitatud</p>	<p>Riietuse etiket (ametlik ja mitteametlik)</p> <p>Kingituste ja lillede etikett</p> <p>Vestlemiskunst</p> <p>Ametlik ja mitteametlik suhtlus</p> <p>38/14</p>
<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b></p> <p><i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i></p>	<p>Iseseisvad tööd:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>kirjalik töö juhendi alusel vastuvõtu korraldamiseks (eristav hindamine)</li> <li>juhendi alusel etiketi kohta üritustel käitumine erinevates maades (mitteeristav hindamine)</li> </ol>			
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hindamisülesanded</li> <li>Hindamiskorraldus</li> <li>Hindamisjuhend</li> <li>Hindekriteeriumid</li> </ul>	<p>Eristav hindamine</p> <p>Hindamise eeldused on iseseisvate tööde ja mitteeristavalt hinnatavate hindamisülesannete sooritamine positiivsele tulemusele.</p> <p>Mooduli lõpphinde kujunemine:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>juhendi alusel ja nõuetele vastav kirjalik töö (tulemuse osakaal (40%))</li> <li>meeskonnas osalejana praktilise vastuvõtu korraldamine ja läbiviimine (60%)</li> <li>tagasiside andmine korraldatud üritusele (juhendi alusel) (10%)</li> </ol>			
<p><b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b></p>	<p>S.Rekkor, T.Parm, A.Vainu, R.Eerik Teenindamise kunst, Argo: 2013</p> <p>A.Roosipõld, M. Kotkas, Restoraniteenindus. Argo:2008</p> <p>S.Rekkor (2000) Selvelauad</p> <p>T.Tšatsau Protokoll ja etikett</p>			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP
	Lõpphindamine	2

<b>Eesmärk:</b> koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte lahendab teenindussituatsiooni.				
<b>Nõuded mooduli alustamiseks:</b> läbitud õppekava täies mahus				
<b>Ained ja õpetajad</b> <b>Kristel Koddala</b>				
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamismeetodid ja hindamisülesanded</b>	<b>Mooduli teemad ja alateemad</b> Maht (T, P, I)
1) Koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab juhendi alusel lühidalt ürituse sisu, toite ja jooke;</li> <li>• sobitab toite ja jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku põhimõtetest;</li> <li>• kirjeldab menüüd vastavalt tööülesandele, kujundab menüükaardi;</li> <li>• koostab ja kujundab eelkatte skeemi vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid;</li> <li>• loetleb vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid;</li> <li>• planeerib juhendi alusel tööaja;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iseseisev töö</li> </ul>	Kirjalik töö	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab juhendi alusel ettevalmistustöid;</li> <li>• kirjeldab juhendi alusel teeninduskäiku;</li> <li>• esitleb juhendi alusel kirjaliku aruannet ja vastab selle kohta esitatud küsimustele;</li> <li>•</li> </ul>			
2) valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• jälgib juhendi alusel tööde tegemise graafikut ning planeerib tööaja;</li> <li>• loetleb ja kasutab vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid;</li> <li>• valmistab ette vastavalt tööjuhisele lauakatmise vahendid;</li> <li>• teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid;</li> <li>•</li> </ul>	Praktiline töö	Praktiline töö	
3) lahendab teenindussituatsiooni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alustab ja lõpetab teenindussituatsiooni positiivse kliendikontaktiga, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest;</li> <li>• näitab üles teenindusvalmidust ja</li> </ul>	Praktiline töö	Praktiline töö	

	<p>lähtub kliendiga suhtlemisel kliendikeskse teeninduse põhimõtetest;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest;</li><li>• tutvustab põhjalikult ja soovitab toidu- ning joogikaarti, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest;</li><li>• selgitab kliendi vajadused kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides;</li><li>• nõustab klienti erialaseid teadmisi rakendades;</li><li>• pakub lahendusi kliendi erisoovide ja vajaduste lahendamiseks;</li><li>• kohandab ja kontrollib eelkatet vastavalt tellimusele;</li><li>• serveerib toite lähtudes etteantud nõudmistest;</li><li>• serveerib karastus-, segu- ja alkohoolseid jooke, veine, kohvi- ja teejooke, lähtudes teeninduse ja müügitöö põhimõtetest;</li><li>• valmistab vastavalt kliendi tellimusele lihtsamaid</li></ul>			
--	---	--	--	--

	<p>kohvi- ja teejooke, kasutades asjakohaseid töövahendeid ning komponente;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• koristab ja korrastab laua kasutades sobivaid töövõtteid</li><li>• küsib ja kogub kliendilt tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta, lähtudes kliendikeskse</li><li>• teeninduse põhimõtetest;</li><li>• teab ja pakub kiituste ja kaebuste käsitlemise võimalusi, lähtudes kliendikeskse teeninduse</li><li>• põhimõtetest;</li><li>• lõpetab kliendisituatsiooni positiivselt, lähtudes eesmärgist jätkata kliendisuhet;</li><li>• arveldab teenindusolukorras lähtuvalt teenindusstandardist;</li><li>• hoiab kliendi lahkumisel</li><li>• positiivset kliendikontakti, lähtudes kliendikeskse teeninduse.</li></ul>			
--	---	--	--	--

<p><b>Iseseisev töö moodulis:</b> (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Õpilane koostab iseseisva tööna temaatilise laua planeeringu (aruanne), mis koosneb järgmistest osadest:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toidukorra kirjelduse;</li> <li>• kujundab menüükaardi;</li> <li>• põhjendab menüüs olevate toitude ja jookide sobivust;</li> <li>• koostab lauakatte skeemi;</li> <li>• koostab serveerimiseks ja teenindamiseks vajalikud nõud ja töövahendid;</li> <li>• koostab ettevalmistustööde kirjelduse ja aja planeerimise (töökava).</li> </ul> <p>Teemad iseseisvaks tööks on järgmised:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pidulik õhtusöök kahele sõbrannale</li> <li>• Kutse õhtusöögile (kahele)</li> <li>• Ärilõuna X panga juhatajale/juhile ja külalistele Rootsist (neljale)</li> <li>• Lõunasöök väikese lapsega perekonnale lasteaia lõpetamise puhul</li> <li>• <i>A la carte</i> õhtusöök neljale Soome pensionärile</li> <li>• Õhtusöök neljale 20. sünnipäeva puhul</li> <li>• Lõunasöök neljale X linnavolikogu liikmele.</li> <li>• Õhtusöök neljale ametikooli õpetajale</li> <li>• <i>A la carte</i> ärilõuna neljale ärinaisele</li> <li>• Ema ja isa hõbepulma tähistamine koos lastega (neljale)</li> <li>• Romantiline õhtusöök kahele</li> <li>• Lõunasöök perekonnale gümnaasiumi lõpetamise puhul</li> <li>• Pidulik õhtusöök pruutpaarile ja nende vanematele</li> </ul>
<p><b>Mooduli hinde kujunemine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hindamisülesanded</i></li> <li>• <i>Hindamiskorraldus</i></li> <li>• <i>Hindamisjuhend</i></li> <li>• <i>Hindekriteeriumid</i></li> </ul>	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Aruanne</p> <p>Lävend: iseseiseva tööna koostatud aruanne vastab hindamiskriteeriumidele (hindamisjuhend).</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Lävend: teostab praktilise töö vastavalt hindamiskriteeriumidele (hindamisjuhend).</p>

<b>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</b>	Maie Kotkas, Anne Roosipõld „Restoraniteenindus“ (ARGO 2010) Teenindamisekunst Argo 2015 Virve Karu, Sigrid Soomre „Peolaud katmine serveerimine etikett“ (Hansaprint) Sirje Rekkor „Selvelauad“ (Avita 2000) H. L. Cracknell, G. Nobis „Toidud, joogid ja serveerimine“ (TEA 2009) Vahur Raid „Sõnastik restoranipidajale“ (Festar 2000) Kristin Anderson, Ron Zemke „Tippteenindaja raskused ja rõõmud“ (Koolibri 2003)
--	---