

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

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana; • kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused; • sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused; • nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi; • loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid; 		<p>turismi kui majandusharu olemust arvestades valdkonna suundumusi Eestis. Esitlemisel väljendab end korrektses eesti keeles.</p>	
<p>2) mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist; • kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu; 	<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, valdkonnaga seotud ettevõtte</p>

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

	<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnatab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid; • hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. 		<p>Eneseanalüüsi koostamisel kasutab IKT-vahendeid ja väljendab kirjalikult korrektses eesti keeles. Võib esineda üksikuid lohakusvigu.</p>	
<p>4) orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnas eluks ja õpinguteks olulisemad objektid; • leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist; • kirjeldab rühmatööna juhendi alusel praktikaettevõtteid; • nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad; • nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele; kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks. 	<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>Lävend: 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. Valdonna kutsealased infokanalid, erialane kirjandus.</p> <p>LÕIMING VÕTMEPÄDEVUSTEG</p> <p>Arvutiõpetus – IKT vahendite kasutamine kooli kodulehelt info leidmine, interneti keskkonnast erialase info leidmine, võimalikud praktikaettevõtted ja nende kodulehed, kutsekoda ja EHRL.</p>

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

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
2	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	Maht 5 EKAP ehk 130 tundi		
Eesmärk: : õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest				
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad Maht (T, I)
<ul style="list-style-type: none"> kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid; 	<ol style="list-style-type: none"> analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga; sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid; koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega; 	<ul style="list-style-type: none"> Arutelu Õppekäik Individuaalne vestlus mentoriga Rühmatöö 	Töötaja töövari	<ol style="list-style-type: none"> ÕPITEE <ol style="list-style-type: none"> valdkond ja õpitav eriala. Valdkond täna ja homme. Valdkonna seosed teiste valdkondadega Õpitee. Õpikeskkond. VÕTA-süsteem. Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad. Toetavad süsteemid Mentorite süsteem. Õppija huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused. Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist. Kooli infosüsteem
<ul style="list-style-type: none"> mõistab ühiskonna toimimist, töandja ja organisatsiooni 	<ol style="list-style-type: none"> selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid; 	<ul style="list-style-type: none"> Arutelu Infootsing 	<ul style="list-style-type: none"> Meeskonnatööna lõuendi alusel äriidee analüüsimine sh 	<ol style="list-style-type: none"> ETTEVÕTLUSKESKKOND <ol style="list-style-type: none"> Majanduslikud vajadused, ressursid. Turumajanduse olemus.

<p>väljakutseid, probleeme ning võimalusi;</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda; 3. selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; 4. kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest; 5. valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli; 6. seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused; 	<ul style="list-style-type: none"> ● Kokkuvõtte tegemine loetud valdkonna majandusuudisest ● Töölehtede täitmine 	<p>lisandväärtuse pakkumise võimalused lähtudes õpitavast erialast ja piirkonna planeeritavatest arengutest</p>	<p>Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.2. Piirkondlik ettevõtluskeskkond. Piirkonna ettevõtete ülevaade. 2.3. Planeeritavad arengud piirkonnas. 2.4. Äriprotsessid. Mudelid. 2.5. Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused. 2.6. Finantskirjaoskus. 2.7. Finantsasutused ja nende poolt pakutavad teenused. 2.8. Organisatsioonide vormid ja tegutsemisviisid. 2.9. Minu kui tulevase töötaja võimalik roll lähtudes valitud organisatsioonist. 2.10. Kultuuridevahelised erinevused ja selle mõju ettevõtte majandustegevusele.
<ul style="list-style-type: none"> ● kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas; 2. kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid; 3. kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; 	<ul style="list-style-type: none"> ● Loeng ● Ajurünnak ● Rühmatöö ● Virtuaalsete koostöövahendite tutvustus ● Praktiline töö: Projekti haldustarkvara kasutus 	<ul style="list-style-type: none"> ● Meeskonnatööna kogukonnaprojekti teostamine ja dokumenteerimine 	<p>3. KOGUKONNAPROJEKTI TEOSTAMINE</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Projekti halduse alused 3.2. Kogukonnaprojekti teostamine. Õppekäik või praktiku loeng, üritus

	<ol style="list-style-type: none"> 4. valib meeskonnatöona sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile; 5. koostab meeskonnatöona tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks; 			
<ul style="list-style-type: none"> • mõistab enda vastutust oma töölase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes; 2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koostamiseks ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid; 3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaani; 4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas; 	<ul style="list-style-type: none"> • Arutelu, rühmatöö • Eneseanalüüsi vahendite demo 	<ul style="list-style-type: none"> • Edasise karjääri- ja õpitee plaan • Koostöövestlus 	<p>4. KARJÄÄRITEE JA KUTSEALASE ARENG</p> <p>4.1. Keskkond ja võimalused erialaseks karjääriks.</p> <p>4.2. Enese õpitee tagasivaade. Kutse- ja karjäärivalikud.</p> <p>4.3. Õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas. Praktika.</p> <p>4.4. Mina kui tulevane ettevõtja või töövõtja</p>
<p>Iseseisev töö moodulis:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Meeskonnatöona äriidee loüendi vormistus • Karjääriplaani vormistamine 			

<p><i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i></p>	
<p>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Hindamisülesanded</i> ● <i>Hindamiskorraldus</i> ● <i>Hindamisjuhend</i> ● <i>Hindekriteeriumid</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ● Osaleb mooduli tegevustes. ● Hinne on “arvestatud”, kui hinnatavad ülesanded on vähemalt lävendi tasemel.
<p>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Tulevikuoskused 2020. http://www.iftf.org/futureworkskills/ ● Elukestva õppe strateegia 2020. ● Eesti 2035 töömaterjal: Paindlike ja inimesi vajadusi arvestavate õppimisvõimaluste loomine kogu elu jooksul (https://www.riigikantselei.ee/sites/default/files/riigikantselei/strategiaburoo/Eesti2035/paindlikud_ja_inimese_vajadusi_arvestavad_oppimisvoimalused_kogu_elu_jooksul.pdf) ● https://www.opiq.ee/Kit/Details/223

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
3	Toitlustuse alused	8		
Eesmärk: 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.				
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad Maht (T, P, I)
<p>Õpilane:</p> <p>1) kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja iseloomustab toitlustusettevõtteid äriideest lähtuvalt; • kirjeldab oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist valmistatavast toidust lähtuvalt; • loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, lähtudes enesekontrolliplaanist; • selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu 	<p>Loeng</p> <p>Ideekaart</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Ülesanded</p>	<p>Rühmatöö koostada etteantud juhendi alusel esitluse toitlustusettevõtte tüüpide ja äriideede kohta</p> <p>Lävend: kirjeldab vähemalt kolme toitlustusettevõtte juhendis ettenähtud kriteeriumide alusel.</p> <p>Paaristöö – töökoha korraldamine, tööde järjestamine ja ajastamine.</p> <p>Lävend: sooritab ülesanded vastavalt juhenditele, sh kirjeldab toitlustusettevõtteid lähtuvalt äriideedest, kirjeldab toitlustusettevõtte köögitöö</p>	<p>Toitlustusettevõtete liigid ja nende äriidee Seadusandlus ja toidukäitlemine</p> <p>Geograafia: Eesti maakonnad, Eesti põllumajandus- ja toiduainetetööstused, toitlustus- ja majutusettevõtted Põhja-, Lääne-, Ida- ja Lõuna-Eestis.</p> <p>Toiduohutus ja hügieen: mikroorganismid, nende areng ja paljunemine; isiklik hügieen.</p> <p>Bioloogia: piim-, aädik- ja võihappeline käärimine</p> <p>Töökorraldus toitlustuses: toitlustusettevõtte töökorralduse</p>

	<p>takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest;</p> <ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt; 		<p>töökorraldust toiduseaduse alusel.</p> <p>Test – hügieenialane test. Lävend: test sooritatud positiivsele tulemusele.</p>	<p>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"> • kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid, lähtudes toidupüramiidist; • 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; • arvutab etteantud toidu energeetilise väärtuse kilokalorites lähtuvalt selles sisalduvate toiduainete energeetilisest väärtusest; • analüüsib juhendi alusel toitainete tarbimise infot; 	<p>Töölehed Rühmatööd Iseseisev töö Töö materjalidega Harjutusüleanne</p>	<p>Rühmatöö - „Maailma kohvik“– erinevad toitumisvajadustega kliendid ja nendel sobivad toidud ja joogid Lävend: 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 Lävend: 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, toitainete omastamise protsessid.</p>

<p>3) kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid; ● tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile; ● 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; ● kirjeldab erinevate toiduainete gruppide kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid; ● selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi alusel; ● seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga; 	<p>Loeng Praktiline ülesanne Paaristöö</p>	<p>Iseseisev töö (poster) - toiduaine päritolu, kasutamine ajalugu ja seostamine kasutamisega tänapäeval. Esitlus grupis Lävend: 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"> kirjeldab vastavalt juhendile erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs; 			
4) kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust	<ul style="list-style-type: none"> nimetab menüüde liike vastavalt juhendile; nimetab vastavalt juhendile toidukäigud ja soovib etteantud toidukäikudesse sobivad toidud; analüüsib einekorda, lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest; leiab ja kasutab erialast informatsiooni erinevatest võõrkeelsetest allikatest, kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid; kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid, lähtudes käideldavast toiduainest; 	Loeng Paaristöö Harjutusülesanded	Kirjalik töö – menüü koostamine erinevateks söögikordadeks juhendi alusel. Iseseisev töö: võõrkeelse info leidmine ja kasutamine juhendi alusel. Lävend: Leiab ja kasutab erialast informatsiooni erinevate söögikordadeks menüüde koostamisel, kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid.	Menüüde ja kalkulatsiooni koostamise alused: menüüdes kasutatavad mõisted, menüüde liigitus, menüü koostamise põhimõtted. Toiduportsjoni koostamine. Menüü põhjal tooraine arvutamine. Inglise keel: toiduainete ja lihtsamate roogade nimetused, erinevad menüüd, menüüs olevate roogade kirjeldamine Eesti keel: menüüdes kasutatavad väljendid ja menüüde kirjeldamine.
5) rakendab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriõnnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks; 	Loeng Rühmatöö Iseseisev töö	Test - külm- ja kuumtöötlusmeetodid Lävend: test sooritatud positiivsele tulemusele.	Toiduvalmistamise alused: seadmed ja töövahendid, kalkulatsiooni koostamine (kaod toiduainete töötlemisel, tehnoloogiline kaart), toiduainete külm- ja

	<ul style="list-style-type: none"> ● koostab töögraafiku vastavalt menüüle köögis ja teenindussaalis; ● planeerib enda töö vastavalt Eesti õigusaktidest tulenevatele nõuetele ● valib tehnoloogilisest kaardist, lähtudes toiduainete käsitlemise töövõttes- ja vahendid; ● kasutab tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni toidu valmistamisel; ● koostab etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja; ● valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel õppeköögis; ● korraldab oma töökoha, järgides hügieeninõudeid; ● arvutab etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum- ja 		<p>Praktiline töö – lihtsamate toitade valmistamise planeerimine, praktiline valmistamine ja serveerimine juhendamisel</p> <p>Lävend: valmistab ja serveerib juhendis ettenähtud toidu ja joogid õppeköögis, arvutab välja tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemisel tekkivaid külma – ja kuumtöötuskadusid. Kasutab arvutit tehnoloogiliste kaartide koostamisel. Sooritab kõik toiduvalmistamisega seotud praktilised tööd.</p>	<p>kuumtöötlemine, toidurühmad, toiduvalmistamise aja planeerimine.</p> <p>Loodusained: keskkond ja keskkonnasäästlikkus.</p> <p>Matemaatika: tooraine eel- ja kuumtöötuskadude 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>
--	--	--	---	--

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

	<p>toitude maitsestamist, toite, kasutades raadiost, televisioonist ja muudest allikatest saadud eesti- ja võõrkeelset informatsiooni;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● leiab toitlustusalasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab suuliselt teksti kohta esitatud küsimustele; ● kasutab enda loodud tekstides erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt; ● kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna toidukultuuri arengut ja Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamaid sündmusi; ● võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega. 			
<p>Iseseisev töö moodulis: <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i></p>	<p>Ideekaart – toiduseadus ja enesekontrolliplaan Tervisliku nädalamenüü koostamine ja analüüs juhendi alusel. 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>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Hindamisülesanded</i> ● <i>Hindamiskorraldus</i> ● <i>Hindamisjuhend</i> ● <i>Hindekriteeriumid</i> 	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Mooduli hindamise eelduseks rühmatöodes osalemine, iseseisvate tööde sooritamise ja ettenähtud praktiliste tundide sooritamise.</p> <p>Mooduli hindamiseks peavad olema sooritatud järgmised tööd:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● rühmatöö koostada etteantud juhendi alusel esitlus toitlustusettevõtte tüüpide ja äriideede kohta ● paaritöö – töökoha korraldamine, tööde järjestamine ja ajastamine. ● rühmatöö - „Maailma kohvik“– erinevad toitumisvajadustega kliendid ja nendel sobivad toidud ja joogid ● poster+esitlus ● kirjalik töö – menüü koostamine erinevateks söögikordadeks juhendi alusel ● rühmatöö – kirjeldab ideekaardina koostatud ülesannet meeskonnatööna teemal Eesti rahvusköögi tuntud tähtpäevatoidud. ● rühmatöö – erinevad rahvusköögid. Etteantud teemal rahvuskööke käsitlevatest raamatutest ja internetiallikatest vajaliku informatsiooni leidmine ja kaardistamine, mille põhjal esitleb rühmatööna rahvuskööki grupis. ● 3 test põhimõistete ja tehnoloogia kohta ● toiduvalmistamise praktilised tööd.
<p>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</p>	<p>S. Rekkor, jt 2014. Toitlustuse alused.</p>

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
4	Toitlustusteeninduse alused	18		
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid, katab ja teenindab igapäevaseid selve- ning söögilaudu.				
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad Maht (T, P, I)
<p>Õpilane:</p> <p>1) mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõisteid; kirjeldab juhendi alusel säästliku majandamise olulisust toitlustusteeninduse valdkonnas; kirjeldab tööplaani koostamist, kasutades etteantud teenindusruume, töövahendeid ja –seadmeid; kirjeldab teeninduse liike (iseteenindus, osaline ja täisteenindus), tuues välja sarnasused ja erinevused; 	<p>Loeng</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Rollimängud</p> <p>Harjutusülesanded</p>	<p>Tööleht (mitteeristav hindamine) – toitlustusteeninduse põhimõisted, säästlik majandamine</p> <p>Lävend: Õpilane täidab töölehe ja saab õpetajalt positiivse tagasiside</p> <p>Praktiline ülesanne 1 – tööplaani koostamine etteantud juhendi alusel</p> <p>Lävend – praktiline töö on esitatud</p> <p>Struktureeritud kirjalik töö – lauatuübid, teeninduse liigid, töövahendid, seadmed, matemaatilised arvutusülesanded</p>	<p>Teeninduse alused: põhimõisted, teeninduse liigid, lauatuübid, teenindusruumid, teenindusvahendid, teenindusprotsess</p> <p>Matemaatika: teenindusalaste vahendite vajaduse arvutamine (ruumide, linade, laudade suuruste ja jt vahendite arvutamine)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatüüpe, tuues välja sarnasused ja erinevused; • leiab teenindusalasest tekstist vajaliku info ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele eesti ja võõrkeeles; • kirjeldab juhendi alusel majutus- ja toitlustustöötaja töös vajaminevaid füüsilise vastupidavusega seotud tegevusi; 		<p>Hinne 3 – õpilane sooritab testi osa A, mis kirjeldab hinnatavate õpiväljundite taset.</p> <p>Hinne 4 - õpilane sooritab testi osad A ja B, mis kirjeldavad hinnatavate õpiväljundite taset</p> <p>Hinne 5 – õpilane sooritab testi osad A, B ja C, mis kirjeldavad hinnatavate õpiväljundite taset</p> <p>Harjutusülesanded - teenindusalase teksti lugemine võõrkeeles, vastamine küsimustele.</p> <p>Eristav hindamine - hindamine toimub vastavalt hindamiskriteeriumitele</p>	<p>Eesti keel: kutsealase informatsiooni hankimine, kutsealane terminoloogia,</p> <p>Inglise keel (0,5 EKAP): teenindusalased väljendid, situatsioonid</p> <p>Vene keel (0,5 EKAP)</p> <p>teenindusalased väljendid, situatsioonid</p> <p>Teeninduse alused:</p> <p>Teenindaja tööülesanded</p> <p>Ühiskonnaõpetus: 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"> • valib kliendi tellimusest lähtuvalt vahendid, lauanõud ja söögiriistad; • vormistab ja katab juhendi alusel igapäevaseid selvelaudu; • katab söögilaudu lähtuvalt menüüst ja tööjuhiseist; 	<p>Loeng</p> <p>Ideekaart</p> <p>Esitlus</p> <p>Video</p> <p>Harjutusülesanded</p>	<p>Praktiline ülesanne 2 : etteantud juhendi alusel a la carte teeninduse ettevalmistustööd koos katmisega järgides isikliku kui toiduhügieeni nõudeid ja</p>	<p>Teeninduse alused:</p> <p>teenindaja välimus, serveerimise stiilid;</p> <p>Suhtlemine klientidega eesti ja võõrkeeles teenindussituatsioonides.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ette juhendi alusel töökoha ja serverimisvahendid klientide teenindamiseks, • täidab toitlustusteenindaja tööülesandeid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid; 		<p>kasutades ergonoomilisi töövõtteid</p> <p>Hindamine toimub vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p> <p>Praktiline ülesanne 3 – koostada etteantud menüü alusel vajalike lauakatmisvahendite nimekiri kogustega selvelaua katmiseks</p> <p>Hinne 3 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>Hinne 4 Õpilane lahendab ülesande lähtudes juhiseist. Nimekirja järgi on võimalik laud katta ja teenindada. Kogused on reaalsed, loetelus esineb kuni 5 õigekirja viga.</p> <p>Hinne 5 Õpilane lahendab ülesande lähtudes juhiseist. Nimekirja järgi, mis on väga põhjalik</p>	<p>Teenindaja töö teenindussaalisis.</p> <p>Teeninduse põhitehnikad.</p> <p>Teeninduse ettevalmistus.</p> <p>Laudlinad, salvrätid, lauakaunistused.</p> <p>Eelkatete tegemine.</p> <p>Eesti keel: eneseväljendus, erialane terminoloogia.</p> <p>Inglise keel (0,5 EKAP): teenindusalased väljendid, situatsioonid</p> <p>Vene keel (0,5 EKAP) teenindusalased väljendid, situatsioonid</p> <p>Kehaline kasvatus: õige kehahoid erinevate tööde teostamisel.</p>
--	---	--	---	--

			<p>saab edukalt laua katta. Kogused on reaalsed, on arvestatud varuga. Loetelus ei esine õigekirjavigu.</p> <p>Praktiline ülesanne 4 – 5 erineva salvräti voltimine</p> <p>Lävend – õpilane voldib iseseisvalt korrektselt ja hügieeniliselt salvrätte kasutades 5 erinevat voltimisviisi</p> <p>ÕV 12 hinnatakse jooksvalt õpiväljundite 8-24 hindamisel.</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"> võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid, lähtudes teenindusstandardist; teenindab selvelaua kliente, kasutades asjakohaseid serveerimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti menüü piires; väljendab ennast erialases eesti keeles korrektselt, arusaadavalt, viisakalt, valides 	<p>Loeng</p> <p>Video</p> <p>Rollimängud</p> <p>Paaristö</p> <p>Rühmatöö</p>	<p>Projektitöö: juhendi alusel a la carte teeninduse ja selveteeninduse ettevalmistus, eelkatete tegemine, klienditeenindus eesti ja võõrkeeltes, menüü tutvustamine, toitude ja jookide serveerimine, laua koristamine õigete võtetega, teenindusjärgsed toimingute tegemine (sh arve koostamine).</p> <p>Hinne 3</p>	<p>Teeninduse alused:</p> <p>Teenindusprotsess toitlustuses: teenindusstandard, klientide teenindamine tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauad, teenindussituatsioonide lahendamine, arveldamine, teeninduse järeltoimingud.</p> <p>Maht: 136/46</p>

	<p>sobiva teenindusalase sõnakasutuse ja kehakeele;</p> <ul style="list-style-type: none"> • serverib klientidele toite ning jooke nõuetekohaste töövahendite ja -võtetega, õigeaegselt ning ettenähtud temperatuuril; • lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeltes (A ja B) arusaadavalt ja korrektselt; • koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile; • küsib kliendilt tagasisidet teenindusstandardist lähtudes; • saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades, • edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile, lähtudes teenindusstandardist; 		<p>Serverib juhendamisel toite ja jooke ning teenindab juhendamisel</p> <p>kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest, kasutab klienditeenindusel terminoloogiat eesti- ja võõrkeeles</p> <p>Hinne 4</p> <p>Serverib 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>Hinne 5</p> <p>Serverib praktilise tööna toite ja jooke.</p> <p>Teenindab kliente lähtuvalt teenindamise põhitehnikatest, kasutab</p>	<p>Eesti keel: eneseväljendus, erialane terminoloogia, toodete ja teenuste suuline ja kirjalik esitlemine</p> <p>Suhtlemisõpetus: esmamulje, suhtlemine, Rollikäitumine teenindajal.</p> <p>Kunst: ruumikujundus, kompositsioonid</p> <p>Matemaatika: Arve koostamine</p> <p>Praktiline harjutus - Teenindamine ja harjutusülesannetena situatsioonülesannete lahendamine, lõimitud eesti ja võõrkeeltega. Maht: 38/14</p>
--	--	--	---	---

			keeleliselt korrektseid väljendeid eesti-ja võõrkeeles	
4) korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib vastavalt ettevõtte puhastusplaanile õiged töövahendid ja puhastusained; 2. koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, lauad ja teenindusruumid; 3. arvutab etteantud ülesande põhjal erinevate lahuste kontsentratsiooni ja vastava lahuse või vee lisamise vajaduse. 	<p>Kaasav loeng</p> <p>Näitlikustamine</p> <p>Praktiline töö</p>	<p>Praktiline ülesanne 5: 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>Hinne 3 Valib õiged töövahendid ja puhastusained. Teostab koristustööd töö lõpuks.</p> <p>Hinne 4 õppija valib iseseisvalt õiged puhastusained ja töövahendid, hoiab kogu tööpäeva jooksul korras oma töökoha ja korrastab selle ka päeva lõpus.</p> <p>Hinne 5</p>	<p>Puhastustööd: puhastustööde korraldamise põhimõtted, puhastusplaan, puhastusvahendid ja-tarvikud, lauapesu ja tööriietuse hooldus Maht: 38/14</p> <p>Matemaatika: puhastusainete lahuste valmistamise ülesanded.</p> <p>Keemia: ph, aluselised ja happelised puhastusained, lahuste valmistamine ja õige doseerimine. Maht:10/3</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>Iseseisev töö moodulis:</p> <p><i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i></p>	<p>Iseseisev töö – mitteeristav</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. õpilane koostab IKT vahendeid kasutades etteantud juhendi alusel laua eelkatte joonised. 2. õpilane koostab juhendi alusel puhastusplaani <p>Lävend – õpilane esitab iseseisvad tööd õpetajale kokkulepitud tähtajaks</p>			
<p>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	<p>Eristav hindamine</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"> 1. Test – osakaal 10% 2. Projektitöö 1 – osakaal 40% 3. Projektitöö 2 – osakaal 40% 4. Praktilised tööd 2,3,5 – osakaal 10% 			
<p>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</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. Vastuvõtude 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		
Eesmärk: 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.				
Nõuded mooduli alustamiseks: toitlustuse alused				
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"> • kasutab juhendi alusel roogade ja jookide põhivalmistamisviise ja – võtteid; • valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; • kasutab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks asjakohaseid töövahendeid; • valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jooke; • planeerib oma tööd ja korraldab töökohta juhendamisel (ettevõtte enesekontrolliplaani alusel); • käitleb toiduaineid ja toitu, järgides hügieeninõudeid; • kasutab juhendi alusel toiduaineid ja ressursse säästlikult; 	<p>Loeng</p> <p>Kirjalikud töölehed</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Arutelu</p>	<p>Teoreetiliste teadmiste kontroll</p> <p>Lävend: 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:</p> <p>1) toiduainete tükelduskujud ja vormiroogade ning toorsalatite valmistamine</p> <p>2) tükeldatud toiduainetest supid ja etteantud toidukorvist magus supp;</p> <p>3) pearoad lihast, sobivad lisandid ja kastmed</p>	<p>Toiduvalmistamine: tehnoloogilise kaardi alusel toitude valmistamine (supid; põhikastmed ja nendest tuletised; vormiroad; toidud lihast, linnuliha, kalast; lisandid köögiviljadest ja teraviljadest; salatid, magustoidud, küpsised).</p> <p>Töö planeerimine: töökohta ettevalmistamine, töökava koostamine.</p> <p>Eesti keel: tehnoloogiliste kaartide ja toiduainete tellimislehe erialane terminoloogia.</p> <p>Matemaatika: toiduainete tellimislehed, toitude kalorsuse arvutamine.</p> <p>Kehaline kasvatus: tööergonoomika (raskuste</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • täidab kaubatellimise lehe toitute ja jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades korrektseid toiduainete nimetusi; • kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamise protsessis; 		<p>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>Lävend: hinnatakse praktilist tööd ja iseseisvat tööd tervikuna: roogade valmistamist, tooraine säästlikku kasutamist, täävahendite otstarbekat ja õiget kasutust, töö ja töökoha planeerimist, hügieeninõuete täitmist.</p>	<p>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"> • kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile; • puhastab vastavalt juhendile seadmeid ja töövahendeid, järgides tööohutusnõudeid; • saab aru inglisekeelsetest kasutamisjuhistest; 	<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 vahenditse eesmärgipärane ja ohutu kasutamine ning puhastamine.</p> <p>Tööohutus toitlustusettevõttes, ohutusnõuded seadmete jāvahenditega töötamisel.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab puhastusaineid ja vahendeid, järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid; • sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ning prügi vastavalt juhendile; 		<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>Lävend: 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"> • koostab juhendist lähtuva menüü, järgides menüü koostamise põhimõtteid; • põhjendab menüü vastavust tervisliku toitumise, lähtudes põhimõtetele ja menüü koostamise alustele; • kirjeldab eritoitumise võimalusi menüü koostamisel; • koostab juhendamisel sisuliselt ja keeleliselt korrektseid menüüsid. 	<p>Loeng Harjutusülesanded Praktiline töö</p>	<p>Teoreetiliste teadmiste kontroll</p> <p>Lävend: 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>

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

Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Hindamisülesanded</i> ● <i>Hindamiskorraldus</i> ● <i>Hindamisjuhend</i> ● <i>Hindekriteeriumid</i> 	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.
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Rekkor, S. jt 2010 Toiduvalmistamine suurröögis. Kirjastus Argo. Rekkor, S. jt 2013 Praktiline kulinaaria. Kirjastus Argo.			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht õppenädalates /EKAP	
6	JOOGIÕPETUS I EHK MITTEALKOHOOLSED JOOGID		3 EKAP	
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaubad ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke				
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad
1. kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab juhendi alusel alkoholivabade jookide sortimenti nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid 	Loeng Rühmatöö Praktiline töö	Tööleht – õppija märgib kaardile mineraalvee, kohvi, tee ja kakao tootmispiirkonnad ja kaubamärgid	ALKOHOLIVABADJOOGI D Alkoholivabade jookide sortiment

	<p>mineraalvee tootmise piirkonnad, tuues välja peamised tooted</p> <ul style="list-style-type: none"> • nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid • kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) • kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid • selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid 		<p>Lävend – tööleht on täidetud</p> <p>Rühmatöö – õppijad koostavad meeskonnatööna juhendi alusel karastusjookide ja kuumade jookide kirjelduse</p> <p>Lävend – rühmatöö on esitatud</p> <p>Praktiline töö – õpilane valib juhendi alusel joogile serveerimisvõimaluse ja sobivad klaasid</p> <p>Lävend – praktiline töö on sooritatud</p> <p>Praktiline töö – koostab juhendi alusel</p>	<p>Mineraalvee tootmine ja peamised piirkonnad</p> <p>Kohvi, tee ja kakaoubade tootmine ja peamised kaubamärgid</p> <p>Mittealkohoolsete jookide serveerimine ja sobivad klaasid</p> <p>Joogikaardi koostamise põhimõtted</p> <p>Ajalugu</p> <p>Maht: 58/20</p>
<p>2. planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. • kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda. 	<ul style="list-style-type: none"> • Loeng • Praktiline töö 	<p>Praktiline töö - õppija planeerib juhendi alusel mittealkohoolsete jookide valmistamiseks töökoha koos vajamineva kauba ja vahenditega</p> <p>Lävend – praktiline töö on sooritatud</p>	<p>JOOGID:</p> <p>Ennelõunajoogid.</p> <p>Pärastlõunajoogid.</p> <p>Kogupäevajoogid.</p> <p>Kuumad joogid.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure. • valmistab ette töökoha vastavalt serveritavale joogile. 			<p>TÖÖVAHENDID JA KLAASID, SEADMED</p> <p>Külmutusseadmed- ja külmsäilitusseadmed, jäämasinad.</p>
<p>3. tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tutvustab kliendile joogikaardis olevaid jooke etteantud juhendi alusel. • Soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. • Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt 	<p>Praktiline demonstratsioon</p> <p>Töölehtede täitmine</p> <p>Rollimäng</p>	<p>Suuline esitus - õppija kirjeldab juhendi alusel suuliselt jookide sobivust toitudega kasutades korrektset erialast terminoloogiat</p>	<p>Toitute ja jookide sobivuse põhimõtted.</p> <p>Jookide tutvustamine</p> <p>Eesti keel – jookide terminid</p> <p>Inglise keel- erialane terminoloogia</p>
<p>4. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele</p>	<ul style="list-style-type: none"> • võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest • vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele • nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke 	<p>Praktiline demonstratsioon</p> <p>Rollimäng</p>	<p>Praktiline töö - klientidelt tellimuse võtmine ja selle vormistamine. (lõimingud eesti keel ja võõrkeelega)</p> <p>Lävend – praktiline töö on sooritatud</p>	<p>Tellimuse vastu võtmine ja vormistamine</p> <p>Inglise keel</p> <p>Jookide nimetused ja komponendid.</p> <p>Tellimus, kasutatavad väljendid.</p> <p>Eesti keel</p>

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

	<ul style="list-style-type: none"> • puhastab juhendi alusel seadmeid ja töökoha 		Lävend – praktiline töö on sooritatud	Töövõtete ja valmistamisviiside selgitused. Väljendid.
Iseseisev töö moodulis: <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	Iseseisevad tööd: 1. Etteantud juhendi alusel mittealkohoolse joogi ajaloo kohta töölehe täitmine Lävend – täidetud tööleht on esitatud õpetajale ja saadud positiivne tagasiside 2. Tööleht - etteantud menüüle pakkuda juurde sobivad joogid Lävend - täidetud tööleht on esitatud õpetajale ja saadud positiivne tagasiside			
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitmeeristav hindamine Mooduli hinne kujuneb järgmiselt: 1. Õppija sooritab positiivsele tulemusel õpiväljundite hindamisülesanded; 2. Õppija esitab vajalikud iseseivad tööd. Hindamisülesanded omavad võrdet kaalu moodulihinde kujunemisel.			
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. (2008) Toitlustuse alused. Argo. Cracknell, H. L.; Nobis, G. (2001) Toidud, joogid ja serveerimine. TEA Kikas, H.; Koger, E. (2004) Toidukaubad. Ilo Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst"(ARGO 2013 Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu "Kohviraamat" 2006 Kohv ja tee - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/ - VANKeR programmi raames Vesi toidus, organismis ja keskkonnas - http://www.hkhk.edu.ee/vesi/ - VANKeR programmi raames http://www.youtube.com/watch?v=1Vi8zrqY - IO –kohvi korjamisest			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
7	RESTORANITEENINDUS	26		
Eesmärk: 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				
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamise meetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad Maht (T, P, I)
1. kirjeldab restoranteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust	<ul style="list-style-type: none"> ● teab restoranteenindaja kuvandist tulenevaid nõudeid, teab teenindusstandardi ülesehitust. ● loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused, igapäevatöö tegevused. ● kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamise vajadust. ● kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi. 	Loeng Praktiline töö	Praktiline töö 1– juhendi alusel teeninduse töökorraldus toitlustusettevõttes Eristav hindamine hindamisjuhendi alusel Hinne 3 - õppija loetleb tööpäeva ettevalmistustööd, kirjeldab juhendamisel teeninduses vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid. Kirjeldab kaupade varude jälgimist.	Restoranteenindaja ja tema tööülesanded. Restoranteenindaja kuvand, igapäeva töö, vajaminevad kaubad ja töövahendid igapäevatöös. Teenindusstandard. Restoranide teenindusstandardid, ülesehitus, sisu. Inventuur, tööaja planeerimine

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

	<p>omavahelist sobivust arvestades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleseadeid. 		<p>lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest.</p> <p>Valmistab ettejuhendamisel lauakatmisvahendid ning teeb</p> <p>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"> • loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist. • selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid. • nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks. • tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. 	<p>Loeng</p> <p>Praktiline harjutus</p> <p>Projektõpe</p>	<p>Projektõpe temaatiline üritus (jätk) : klientide teenindamine tavateeninduses vastavalt hindamiskriteeriumitele.</p> <p>Eristav hindamine</p> <p>Hinne 3 - 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.</p> <p>Serveerimise eritehnikad</p> <p>Teeninduskultuur erimaades</p> <p>Matemaatika</p> <p>Eesti keel</p> <p>Inglise keel</p>

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

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> • arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni 			leotusvahendid ja loputusvahendid. Materjalid erinevate vahendite puhul. Lahused, lahustite õige saamine. Keemilised reaktsioonid puhastusaineid kasutades.
Iseseisev töö moodulis: <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	Iseseisevtöö Projektitöö - valitud ürituse ettevalmistamine, läbiviimine, aruande koostamine, esitamine, kaitsmine, analüüs ja tagasiside ning hinnang.			
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	Eristav hindamine Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine (juhtumi analüüs, arve koostamine). Mooduli hinne kujuneb järgmiselt: <ol style="list-style-type: none"> 1. praktiline töö 1 (tööplaan) – osakaal 20% 2. praktiline töö 2 (puhastustööd) – osakaal 20% 3. projektõpe hinne – ürituse ettevalmistamine, läbiviimine, esitlemine, tagasiside – hinde osakaal 60% 4. Osalemine meeskonnaliikmena vähemalt 1 ürituse läbiviimises (mitteeristav) 			
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	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			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
8	Catering ja peoteenindus	5 EKAP		
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid, toimetab peoteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid				
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodulid toiduvalmistamise alused ja toitlustusteeninduse alused				
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"> kasutab juhendi alusel peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset sõnavara kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke, lähtudes klienditellimusest planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid kirjeldab eelkatte tegemist, järgides laua katmise põhimõtteid 	Loeng Iseseisvtöö	Hindamisülesanne (iseseisva tööna): 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 ruumi planeering, tööde planeering, järeltööd	Peoteenindus ja catering- teenindus. Ürituste liigid. Menüü ja tellimus. Ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted. Laudade, lauapesu vajadus. Nõud, söögiriistad, klaasid jm serveerimisvahendid ja nende vajadus. Eelkatte teostamine. Töö organiseerimine, tööde jaotus ja tööjõu jaotus erinevatel üritustel. Pakkumiskirja koostamine Matemaatika – ruumi suuruse arvutamine vastavalt üritusele, linade ja laudade suuruse arvutamine, vastavalt menüüle toorainete ja toiduainete vajaduse arvutused. Inglise keel – menüü koostamine Eesti keel - menüü koostamine, pakkumiskirja koostamine

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel • koostab juhendi alusel tööde tegemise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüd 		Lävend – õpilane esitab töö ja saab positiivse hinnangu	58/20
2. planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile • loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid • linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel • valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid • kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid 	Praktiline töö Rühmatöö	Praktiline töö – rühmatöona ettevalmistustööde ja eelkatete teostamine juhendi alusel. Lävend – õpilane osaleb meeskonnaliikmena praktilise ürituse lobi viimises	Praktiline ürituse läbiviimine: Tööde ajakava Mööbli paigutus. Töövahendite valik ja ettevalmistamine. Ettevalmistustööd ja järeltööd Ergonoomika.
3. teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides	<ul style="list-style-type: none"> • võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades • kasutab vastavalt tööjuhisele toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid 	Loeng Praktiline töö	Praktilise töö jätk - praktiline teenindus üritusel. Lävend – õppija osaleb meeskonnaliikmena teenindusprotsessis, saab õpetajalt positiivse tagasiside	Toitude ja jookide serveerimine Vastuvõttude korraldamine Klienditeenindus vastuvõtul Inglise keel – situatsioonülesanded kliendiga vöörkeeles

	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks • demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele • teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles • teenindab kliente, järgides info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust • korraldab vastavalt tööjuhisele ürituselt klientide lahkumist 			
<p>4. planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhisele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud • peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid • puhastab ja korrastab ruume, kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel • põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust 	<p>Loeng Praktiline töö</p>	<p>Praktiline töö koos puhastusplaani koostamisega: 1.valida vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud; 2.pesta nõusid ja vajalikke tarvikuid; 3. puhastada ja korrastada ruumid,</p>	<p>Puhastustööd Eeltööd ja järeltoimingud Matemaatika – puhastusainete doseerimine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid 		kasutades puhastus- ja töövahendeid; 4. komplekteerida ja ladustada üritusel kasutatavad vahendid. Lävend – puhastusplaan on õpetajale esitatud ja praktiline töö on sooritatud	
Iseseisev töö moodulis: <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	Hindamisülesanne: õppija koostab juhendi alusel vastavalt temaatikale ürituse pakkumiskirja 100le inimesele Lävend – pakkumiskiri on koostatud ja esitaud õpetajale			
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> <i>Hindamisülesanded</i> <i>Hindamiskorraldus</i> <i>Hindamisjuhend</i> <i>Hindekriteeriumid</i> 	Mitteeristav hindamine Mooduli hinne kujuneb järgmiselt: <ol style="list-style-type: none"> Iseseisvatöö positiivne sooritus Õpiväljundite hindamisülesannete positiivne sooritus 			
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Müristaja, H Sündmus- ja koosolekukorraldus. ARGO kirjastus Tallinn 2011 Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013. Kotkas, M; Roosipõld, A. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010. Õpiobjekt - Selvelauad			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
9	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5		
Eesmärk: 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				
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamise meetodid 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"> ● kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti ● kirjeldab juhendi alusel alkohoolse ja äädikhappelise käärimise protsesse ● kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist ● kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, 	Loeng Rühmatöö Praktiline töö	Enesekontrollitest – alkohoolsete jookide sortiment, valmistusviisid, serveerimistemperatuurid Lävend – õppija sooritab testi Posterettekanne - valitud alkohoolsele joogile juhendi alusel kirjelduse koostamine ettekandena (ajalugu, loodusgeograafia). Lävend – poster on ettekantud	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, maitseomadused, kasutamisevõimalused Joogikaardi koostamine.

	<p>kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel serverimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid • kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid • Koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt 			<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"> • koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja • koostab kliendi tellimuse täitmiseks serverimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja • kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu • kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure 	<p>Loeng</p> <p>Praktiline töö</p>	<p>Praktiline töö – tellimiskirja koostamine koos vajalike vahendite loeteluga</p> <p>Lävend – tellimiskiri on esitatud</p>	<p>Töövahendid</p> <p>Hoiutingimused</p> <p>Kaupade ladustamine ja kontroll</p>

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

	<ul style="list-style-type: none"> • valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks 		Lävend – praktiline töö on sooritatud	Kokteilide serveerimine Matemaatika - mõõtühikud
6. valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid • serveerib juhendi alusel valmistatud jooke • täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid 		<p>Iseseisevtöö – ettevalmistustööd praktilisetöö sooritamiseks – kokteilivalik, vahendite valik, töökoha planeerimine</p> <p>Lävend – iseseisevtöö on esitatud õpetajale kokkulepitud ajaks</p>	
<p>Iseseisev töö moodulis:</p> <p><i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i></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>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hindamisülesanded • Hindamiskorraldus • Hindamisjuhend • Hindekriteeriumid 	<p>Mitteeristav hindamine</p> <p>Mooduli hinne kujuneb järgmiselt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Iseseisvate tööde positiivne sooritus 2. Õpiväljundite hindamisülesannete positiivne sooritus 			
<p>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</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 Ugandi, U., Zastserinski, R. Vein ja toit 2. Vana Maailm. AS Ajakirjade kirjastus, 2008</p>			

	<p>M.Kotkas, A.Roosipõld Restoranteenindus, kirjastus Argo 2010 http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf Veinietikett http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinetikett.zip/index.html Kuumad ja külmad mittealkohoolsed joogid http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2297/KUUMIA_JA_KYLMIA_JUOMIA.pdf</p>
--	---

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP		
10	Abikelneri praktika	12		
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane abistab kelnerit teenindusprotsessis ja teeb juhendamisel koristus- ja puhastustöid.				
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodul toitlusteeninduse alused.				
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"> • Koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, praktika individuaalne kava); • koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit; • teeb juhendi alusel igapäevaselt siisekandeid praktikapäevikusse; 	Iseseisev töö – praktika dokumentatsioon	Praktika eesmärkide püstitamine 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"> • kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed; • kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust; • kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust; 	Iseseisev töö	Praktikaaruanne	Ettevõtte äriidee Ettevõtte ruumide asetus Ettevõtte töökorraldus

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

<p>5) korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • korraldab ja teeb juhendamisel puhastus- ja koristustöid; • peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhisele; • kasutab erinevaid puhastusaineid ja –vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid; • sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi; 	<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"> • koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; • analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile; • esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust; • seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks. 	<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>Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktika dokumentatsiooni koostamine • Praktikapäeviku täitmine • Aruande ja esitluse koostamine juhendi alusel 											
<p>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hindamisülesanded • Hindamiskorraldus • Hindamisjuhend • Hindekriteeriumid 	<p>Eristav hindamine 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 1214 2085 1364"> <thead> <tr> <th>Hindamiskriteerium</th> <th>Hinne 5</th> <th>Hinne 4</th> <th>Hinne 3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Praktikapäevik</td> <td>Praktikapäevik täidetud vastavalt juhendile ja esitatud ettenähtud ajaks.</td> <td>Praktikapäevik täidetud vastavalt juhendile ja esitatud ettenähtud ajaks.</td> <td>Praktikapäevik täidetud vastavalt juhendile.</td> </tr> </tbody> </table>				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.
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.
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Praktikajuhend Praktikaaruande koostamise juhend			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht õppenädalates /EKAP	
11	Toitlustusteeninduse praktika		12	
Eesmärk: õppija planeerib isiklikud praktika eesmärgid ja tutvub praktikaettevõttega. Õpilane saab ettevõttes kogemusi, omandab oskusi, vilumusi tööks toitlustusteenindajana.				
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud moodulid toitlustusteeninduse alused ja toiduvalmistamise alused.				
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"> eesmärgistab oma praktika; koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, praktika individuaalkava); koostab praktiikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktikajuhendit, teeb igapäevaseid; sissekandeid praktikapäevikusse; 	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"> ● kirjeldab praktikaettevõtte ülesehitust ja kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed; ● kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust; ● kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust; 	<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"> ● tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega; ● tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega; ● tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustusosakonna toimingute ja töökorraldusega; ● järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid; ● abistab kokka ja töötab juhendamisel; ● eeb planeritud töid toitlustusettevõttes ettenähtud järjekorras ja tähtajaks; 	<p>Praktika</p>	<p>Praktikapäevik</p>	<p>Töökorraldus toitlustusettevõttes. Toiduvalmistamine.</p> <p>Tööde ajastamine. Meeskonnatöö. Ettevõtte maine.</p>

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

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

<p>7) koostab juhendi alusel praktikaaruande.</p>	<ul style="list-style-type: none"> koostab juhendi alusel praktikaaruande; analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke; esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutamist; seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks. 	<p>Iseseisev töö</p>	<p>Praktikaaruanne Praktikaettevõtte tagasiside. Praktikapäevik. Suuline esitlus.</p>	<p>Praktikaaruande juhendi alusel. Praktikaaruande kaitsmine – esitlus</p> <p>Arvutiõpetus – aruande vormistamine lähtudes VKHK kirjalike tööde vormistamise juhendist.</p>
<p>Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Praktika dokumentatsiooni koostamine.</p> <p>Praktikapäeviku täitmine.</p> <p>Praktikaaruande koostamine juhendi alusel.</p>			
<p>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> Hindamisülesanded Hindamiskorraldus Hindamisjuhend Hindekriteeriumid 	<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</p>	<p>Kirjeldab praktikaettevõttes teostatud toiminguid, arutleb koos juhendajaga</p>

			kogemusi, arutleb juhendajaga koos saavutatud praktikaeesmärke.	saavutatud praktikaeesmärke.
	Esitlus	Esitleb praktikaettevõttes saadud kogemusi ja püstistaud eesmärkide täitmist, toob välja kitsaskohad ja positiivsed kohad.	Esitleb praktilal saadud kogemusi ja praktika eesmärkide täitmist.	Esitleb praktilal saadud kogemusi.
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Praktikajuhend. Praktikaaruande koostamise juhend.			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht õppenädalates /EKAP	
12	Restoraniteeninduse praktika		12	
Eesmärk: õpilane tutvub praktikaettevõttega, teeb teenindustoiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile.				
Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud osaliselt restoraniteenindus.				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamise meetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad Maht (T, P, I)
1) Planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid;	<ul style="list-style-type: none"> Seab oma praktika eesmärgid ja isiklikud eesmärgid; koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjaid praktikale 	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"> koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit; teeb igapäevaseid sissekandeid praktikapäevikusse ja täidab tööajatabelit; 			
2) tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega;	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi; kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust, kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust; järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid; 	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"> teeb ettevalmistustäid vastavalt juhendile; võtab kliendid vastu ja saadab ära positiivset kliendikontakti hoides; 	Praktika	Praktikapäevik	Ettevõtte teenindusstandard. Ettevalmistustööd teenindussaadis. Positiivne klienditeenindus.

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

<p>Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Koostab praktikale minekuks vastava dokumentatsiooni, praktika teeb igapäevaseid sissekandeid praktikapäevikusse, koostab vastavalt juhendile praktikaaruande.</p>			
<p>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Hindamisülesanded</i> ● <i>Hindamiskorraldus</i> ● <i>Hindamisjuhend</i> ● <i>Hindekriteeriumid</i> 	<p>Eristav hindamine 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 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 ladusast ja korrektsetes 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 ladusast ja korrektsetes 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>	

Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Praktikajuhend Praktikaaruande koostamise juhend
--	---

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

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

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

<p>2. planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● koostab juhendi alusel külaliste nimekirja või planeerib külaliste arvu ja koostab kutse vastuvõtule. ● komplekteerib juhendi alusel vajaliku töömeeskonna ja planeerib töökorralduse. ● koostab juhendi alusel vastuvõtu programmi ja ajakava. ● planeerib juhendi alusel ruumide ja mööbli vajaduse ning sobiva paigutuse. ● kavandab juhendi alusel ruumi, lauakaunistuste ja sobiliku muusika. ● koostab ürituse menüü lähtudes etteantud juhiseist ja kokkulepetest. ● koostab juhendi alusel töövahendite vajaduse nimekirja (lauad, lauapesu, katmis-, serverimisvahendid, transpordivahendid, transport, varustamine) ● koostab juhendi alusel korrastusplaani. ● planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise. ● koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Loeng ● Praktiline töö ● Rühmatöö ● Projektõpe 	<p>Eristav hindamine</p> <p>Kirjalik töö juhendi alusel vastuvõtu korraldamiseks:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. legend üritusele 2. külaliste arv 3. kutse koostamine 4. ürituse ettevalmistus 5. programm ja ajakava 6. ruumid 7. menüü 8. töövahendite (sh mööbel, lauapesu, kaunistused) loetelu 9. transport 10. teeninduskäik 11. teenindusjärgsed toimingud 12. ürituse eelarve <p>Lävend hinne“3“ – õpilane esitab kirjaliku töö tähtjaks, töös on olemas kõik kohustuslikud osad, töö on vormistatud nõuete kohaselt, töös esineb töö sisu mõistmist mittesegavaid eksimusi</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> <p>Ürituse kokkuvõtete tegemine</p> <p>Eesti keel – töö vormistamine</p>
--	--	---	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> planeerib juhendi alusel ürituse tagasiside võtmise. 			
3. korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused	<ul style="list-style-type: none"> korraldab plaani järgi vastuvõtu lahendab juhendi alusel jooksvaid küsimusi ja probleeme annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest koostab juhendi alusel aruande vastuvõtu läbiviimisest 	Praktiline töö. Projektöpe	Eristav hindamine Praktiline töö – 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"> vastab etteantud juhendi alusel kutsele kirjeldab sobivat riietust, lähtudes vastuvõtu kutsest järgib etteantud tööjuhises nõutud käitumis- ja viisakuspõhimõtteid järgib esitlemise ja tutvustamise etiketti järgib lauaetiketti järgib vastuvõtult lahkumise etiketti tänab vastuvõtu eest järgides etiketti 	Loeng Praktiline töö	Mitteristav hindamine Praktiline tunnitöö - juhendi alusel, paaristööna koostada posteresitlus loosi alusel saadud teema kohta Lävend: Posterisitus on juhendile vastavalt koostatud ja esitletud grupikaaslastele tagasiside andmiseks.	Etikett Käitumine erinevatel vastuvõttudel. Käitumine erinevate rahvuste üritustel. Käitumine lauas Teretamine, esitlemine, tutvustamine Riietuse etiket (ametlik ja mitteametlik) Kingituste ja lillede etikett

			<p>Iseseisev töö - juhendi alusel etiketi kohta üritustel käitumine erinevates maades.</p> <p>Lävend – iseseisevtöö on esitatud</p>	<p>Vestlemiskunst</p> <p>Ametlik ja mitteametlik suhtlus</p> <p>38/14</p>
<p>Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Iseseisvad tööd:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. kirjalik töö juhendi alusel vastuvõtu korraldamiseks (eristav hindamine) 2. juhendi alusel etiketi kohta üritustel käitumine erinevates maades (mitteeristav hindamine) 			
<p>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hindamisülesanded • Hindamiskorraldus • Hindamisjuhend • Hindekriteeriumid 	<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"> 1. juhendi alusel ja nõuetele vastav kirjalik töö (tulemuse osakaal (40%)) 2. meeskonnas osalejana praktilise vastuvõtu korraldamine ja läbiviimine (60%) 3. tagasiside andmine korraldatud üritusele (juhendi alusel) (10%) 			
<p>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</p>	<p>S.Rekkor, T.Parm, A.Vainu, R.Eerik Teenindamise kunst, Argo: 2013 A.Roosipõld, M. Kotkas, Restoraniteenindus. Argo:2008 S.Rekkor (2000) Selvelauad T.Tšatsau Protokoll ja etikett</p>			

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP
	Lõpphindamine	2
<p>Eesmärk: koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte lahendab teenindussituatsiooni.</p>		

Nõuded mooduli alustamiseks: läbitud õppekava täies mahus				
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad Maht (T, P, I)
1) Koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest;	<ul style="list-style-type: none"> ● Kirjeldab juhendi alusel lühidalt ürituse sisu, toite ja jooke; ● sobitab toite ja jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku põhimõtetest; ● kirjeldab menüüd vastavalt tööülesandele, kujundab menüükaardi; ● koostab ja kujundab eelkatte skeemi vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid; ● loetleb vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid; ● planeerib juhendi alusel tööaja; ● kirjeldab juhendi alusel ettevalmistustöid; ● kirjeldab juhendi alusel teeninduskäiku; ● esitleb juhendi alusel kirjaliku aruannet ja 	<ul style="list-style-type: none"> ● Iseseisev töö 	Kirjalik töö	

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> ● koristab ja korrastab laua kasutades sobivaid töövõtteid ● küsib ja kogub kliendilt tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta, lähtudes kliendikeskse ● teeninduse põhimõtetest; ● teab ja pakub kiituste ja kaebuste käsitlemise võimalusi, lähtudes kliendikeskse teeninduse ● põhimõtetest; ● lõpetab kliendisituatsiooni positiivselt, lähtudes eesmärgist jätkata kliendisuhet; ● arveldab teenindusolukorras lähtuvalt teenindusstandardist; ● hoiab kliendi lahkumisel ● positiivset kliendikontakti, lähtudes kliendikeskse teeninduse. 			
<p>Iseseisev töö moodulis: (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"> ● toidukorra kirjelduse; ● kujundab menüükaardi; ● põhjendab menüüs olevate toitude ja jookide sobivust; ● koostab lauakatte skeemi; 			

	<ul style="list-style-type: none"> ● koostab serverimiseks ja teenindamiseks vajalikud nõud ja töövahendid; ● koostab ettevalmistustööde kirjelduse ja aja planeerimise (töökava). <p>Teemad iseseisvaks tööks on järgmised:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Pidulik õhtusöök kahele sõbrannale ● Kutse õhtusöögile (kahele) ● Ärilõuna X panga juhatajale/juhile ja külalistele Rootsist (neljale) ● Lõunasöök väikese lapsega perekonnale lasteaia lõpetamise puhul ● <i>A la carte</i> õhtusöök neljale Soome pensionärile ● Õhtusöök neljale 20. sünnipäeva puhul ● Lõunasöök neljale X linnavolikogu liikmele. ● Õhtusöök neljale ametikooli õpetajale ● <i>A la carte</i> ärilõuna neljale ärinaisele ● Ema ja isa hõbepulma tähistamine koos lastega (neljale) ● Romantiline õhtusöök kahele ● Lõunasöök perekonnale gümnaasiumi lõpetamise puhul ● Pidulik õhtusöök pruutpaarile ja nende vanematele
<p>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Hindamisülesanded</i> ● <i>Hindamiskorraldus</i> ● <i>Hindamisjuhend</i> ● <i>Hindekriteeriumid</i> 	<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>
<p>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</p>	<p>Maie Kotkas, Anne Roosipõld „Restoraniteenindus“ (ARGO 2010)</p> <p>Teenindamisekunst Argo 2015</p> <p>Virve Karu, Sigrid Soomre „Peolaud katmine serverimine etikett“ (Hansaprint)</p> <p>Sirje Rekkor „Selvelauad“ (Avita 2000)</p> <p>H. L. Cracknell, G. Nobis „Toidud, joogid ja serverimine“ (TEA 2009)</p> <p>Vahur Raid „Sõnastik restoranipidajale“ (Festar 2000)</p> <p>Kristin Anderson, Ron Zemke „Tippteenindaja raskused ja rõõmud“ (Koolibri 2003)</p>