

Rakvere Ametikool

Abikelner (431 Kolmanda taseme kutseõpe) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	Haridusnõudeta õppija
Õppevorm	statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Merle Aasna, Merike Kolde, Eda Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õppija kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
84 tundi		46 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid	kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis; sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid; koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani	Mitteeristav hindamine
2. saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest	kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid; kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid; kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid; kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal	Mitteeristav hindamine

<p>3. kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p>	<p>määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas; kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid; kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile; koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>4. mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel</p>	<p>kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega; leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel; koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid; kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid; kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>ÕV1 Õpitee eesmärgid ja suhtlemine Auditorne õpe 30 Iseseisev õpe 22</p>	<p>Alateemad 1. Eneseanalüüs Õpitavast erialast lähtuvad, huvid, väärtused, teadmised, oskused ja isikuomadused ning nende arendamise võimalused Eriala õppimist toetavad ja piiravad tegurid Teadmiste, oskuste ja hoiakute seostamine töö tulemustega 2. Suhtlemisoskused Suhtlemise baasoskused (kontakti loomine, aktiivne kuulamine, selge eneseväljendus) ja kompleksoskused sh küsimuste küsimine Käitumisstiilid: agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine Koostööoskused ja koostöökäitumine</p>	<p>Seos õpiväljundiga seab juhendamisel endale õpieesmäärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid</p>
--	---	--

	<p>3. Õpioskused Õpioskuste arendamine Enese motiveerimine</p> <p>4. Õpitegevuste plaani koostamine Lühi- ja pikaajalised eesmärgid; tegevused eesmärkide saavutamiseks; SMART mudel Eesmärkide saavutamist toetavad ja piiravad tegurid</p>	
Iseseisev töö	Enesehindamise ja õpitava eriala tundmise küsimustike ning mõtてarenduslehtede täitmine juhendi alusel	
Hindamisülesanded	Eneseanalüüs. Meetod: struktureeritud ülesanded juhendamisel (töölehed: Minu isiksuse maja; Kutsestandardile vastavus) Õpitee plaan. Meetod: struktureeritud kirjalik töö juhendamisel	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud õpiväljundi vähemalt lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis; sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid; koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani	
ÕV2 Turumajandus Auditoorne õpe 18 Iseseisev õpe 8	<p>Alateemad Turumajandus, tarbija, ettevõtte, turg, nõudlus ja pakkumine, konkurents; Piirkondlik ettevõtlus; Ettevõtte (eesmärgid, rollid, tegevus); Tööandja ja töövõtja rollid; Õpitava erialaga seotud positiivsed ja negatiivsed keskkonnategurid</p>	Seos õpiväljundiga saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest
Iseseisev töö	Juhendi alusel ülevaate koostamine maakonna ettevõtetest, mis on seotud õpitava erialaga.	
Hindamisülesanded	Majanduse alused. Meetodid: struktureeritud ülesanded juhendamisel; Ettevõtte tegevus. Meetod: Ettevõtte tegevuse kirjeldus juhendamisel; Ametikoht. Meetod: Ametikoha kirjeldus juhendamisel.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud õpiväljundi vähemalt lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid; kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid; kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi; valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid; kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal	
ÕV3 Väärtusloome Auditoorne õpe 18	<p>Alateemad Probleemid ühiskonnas;</p>	Seos õpiväljundiga kavandab juhendamisel

Iseseisev õpe 8	Probleemide lahendus soodustavad ja takistavad tegurid; Väärtust loov mõtlemine, väärtusloome kultuurilises sotsiaalses ja rahalises tähenduses; Tegevuste plaanimine.	oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses
Iseseisev töö	Projekti või äriidee elluviimiseks tegevus- ja ajakava koostamine juhendi alusel. Meetod: Tööleht	
Hindamisülesanded	Probleemile lahenduste kavandamine ja väärtuse määratlemine. Meetod: Rühmatööna lihtsa projekt või ärimudeli koostamine juhendamisel ja esitlemine; juhendi alusel tööleht: enesehinnang	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud õpiväljundi vähemalt lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas; kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid; kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust; valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile; koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks	
ÕV4 Karjäär Auditoorne õpe 18 Iseseisev õpe 8	Alateemad 1. Karjääriinfo allikad Praktika- või töökoha leidmise võimalused; õppimisvõimalused Kutsealaste oskuste tõendamise viisid 2. Kandideerimise võimalused Kandideerimiseks nõutud materjalide koostamine ja esitamine; tööintervjuu 3. Karjäärivalikuid ja -otsuseid mõjutavad tegurid Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: elukeskkond, muutustega kohanemine, enesearendamine, raha, sisemine tasakaal, hobid ja puhkus, töö, sõbrad, perekond, ühiskondlik aktiivsus, turvatunne, tervis 4. Karjääriplaan Karjääriplaani koostamine ja seostamine elukestva õppega	Seos õpiväljundiga mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel
Iseseisev töö	Juhendi alusel ettevalmistus töövestluseks.	
Hindamisülesanded	Karjääriplaan. Meetod: SMART mudeli alusel struktureeritud kirjalik töö juhendamisel	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud õpiväljundi vähemalt lävendi tasemel	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega; leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha	

	leidmisel; koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid; kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid; kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas
Õppemeetodid	Miniloeng Paaristöö Grupitöö Videotreening Rollimäng Projektõpe Õppekäik Eneseanalüüs Kirjalik töö Arutelu Esitlus
Hindamismeetodid	Struktureeritud kirjalikud tööd juhendamisel; Ettevõtte tegevuse kirjeldus juhendamisel; Ametikoha kirjeldus juhendamisel; Rühmatööna lihtsa projekt või ärimudeli koostamine juhendamisel ja esitlemine, juhendi alusel tööleht: enesehinnang; SMART mudeli alusel struktureeritud kirjalik töö juhendamisel
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpiväljundid loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemused vastavalt hindamiskriteeriumitele
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud materjalid. Mooduli õpitee ja töö muutuv keskkonnas rakendamise tugimaterjal, Haridus- ja Noorteamet 2020

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toitlustusteeninduse alused sh praktika	22	Merike Kolde, Eda Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid, teeb ettevalmistus- ja korrastustöid ning teenindab kliente meeskonnas ja juhendamisel		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
10 tundi	8 tundi	494 tundi	60 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib ja korraldab oma töökoha ja tööaja ning teeb eelkatted	planeerib oma tööaja vastavalt töögraafikule; seab valmis teenindusruumid vastavalt etteantud juhiste; valmistab ette oma töökoha, varustab selle vajalike töövahenditega; valmistab ette lauakatmisvahendid; teeb eelkatted vastavalt menüüle ning juhistele, järgides laua katmise põhimõtteid; kohandab laua eelkatet vastavalt juhistele ning lähtudes kliendi tellimusest	Mitteeristav hindamine
2. puhastab ja korrastab töökoha, ruumid ning vajalikud tarvikud	puhastab ja korrastab ruume vastavalt puhastusplaanile; peseb vajadusel nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt juhistele; hoiab korrasoma töökoha ning kasutatavad töövahendid ja seadmed	Mitteeristav hindamine
3. teenindab kliente oma vastutusala piires, on teenindusvalmis ning järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid	teenindab kliente vastavalt ettevõtte töökorraldusele; võtab kliendi vastu, tutvustades ennast ning suunates ta söögisaali ja juhataes lauda; suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast; serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke; lõpetab kliendikontakti positiivselt, lähtudes kliendikesksest teenindusest	Mitteeristav hindamine

4. väljendab ennast eesti keeles kõnes selgelt	suhtleb kliendiga oma vastutusala piires, kasutades arusaadavat eesti keelt; kasutab eestikeelseid erialaseid väljendeid	Mitteeristav hindamine
--	---	------------------------

Mooduli jagunemine		
Puhastus- ja korrastustööd Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 10	Alateemad Puhastustööde tähtsus Puhastustööd teenindusruumides Mustus, puhastusvajaduse määramine Koristustarvikud ja puhastusained, nende kasutamine Mustuse eemaldamise viisid toitlustuses Puhastusmeetodid, nende kasutamine Pinnakattematerjalid ja nende puhastamine Puhastusplaan ja selle vajalikkus Puhastustööde teostamine Ergonoomika ja ohutustehnika Lõimitud teemad. Matemaatika: puhastuslahuste kontsentratsiooni arvutamine juhendamisel ehk puhastuslahuse valmistamine vastavalt pakendil märgitule Loodusained: puhastustööd ja keskkond	Seos õpiväljundiga puhastab ja korrastab töökoha, ruumid ning vajalikud tarvikud
Iseseisev töö	Kirjeldab ja analüüsib puhastus- ja koristustarvikute valikut ja olemasolu oma töökohas.	
Praktiline töö	Puhastus- ja koristusvõtete harjutamine õppekeskkonnas ja praktilal.	
Hindamisülesanded	Praktiline ülesanne: valib teenindussaali puhastamiseks vajalikud vahendid ja puhastusained, valmistab juhendi alusel puhastuslahuse, puhastab hügieeniliselt teenindusruumi, töökoha, laud enne ja pärast teenindust, peseb ja hooldab töövahendeid pärast tööd ning asetab õigetele kohtadele	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	õppija on saavutanud õpiväljundid vastavalt hindamiskriteeriumitele, sh sooritanud hindamisülesanded ja iseseisva töö	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: puhastab ja korrastab ruume vastavalt puhastusplaanile; peseb vajadusel nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt juhisteile; hoiab korras oma töökoha ning kasutatavad töövahendid ja seadmed	
Toitlustusteeninduse alused sh praktika Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 5 Praktika 494	Alateemad 1. Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused. Õppegrupi ja õppekeskkonnaga tutvumine. Õppetöö korraldus. Abikelneri õppekava sisu ja ülesehitus. Kutsestandardid ja kutse taotlemine: Abikelner tase 3, Kelner tase 4.	Seos õpiväljundiga planeerib ja korraldab oma töökoha ja tööaja ning teeb eelkatted teenindab kliente oma

<p>Praktiline töö 50</p>	<p>Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning äriideed. Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus majutamise- ja toitlustamise valdkonnas.</p> <p>2. Toitlustusteenindaja/abikelneri kuvand. Toitlustusteenindajale (abikelnerile) esitatavad nõuded. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus. Toitlustusteenindaja välimus, hügieen. Teenindusriiete pesu ja hooldus.</p> <p>3. Töö planeerimine ja korraldamine toitlustusteeninduses. Teeninduse liigid: iseteenindus, osaline ja täisteenindus. Lauatüübid. Teenindusruumid, mööbel, laudad. Lauapesu. Tekstiilide hooldus. Lauanõud, söögiriistad, klaasid, serveerimisvahendid: nende pesu, korrashoid ja ettevalmistamine teeninduseks. Eelkatted. Teenindamise põhitehnikad: nõude kandmine, taldrikute kandmine, kandiku ja käeräti kasutamine, nõude koristamine, serveerimisvõtted (joogid, leib). Serveerimise liigid ja tehnikad: taldrikuteenindus, vaagnateenindus. Iseteeninduse korraldus ja tehnikad. Seadmed teeninduses, nende kasutamine ja hooldus: kohvi valmistamise seadmed, väljastusseadmed, külmutusseadmed, jäämasinad, nõudepesumasinaid. Tööohutus, esmaabi ja käitumine õnnetusjuhtumite korral. Oma töökoha ettevalmistamine, tööaja planeerimine. Koostöö köögiga, menüüde ja päevapakkumiste täpsustamine.</p> <p>4. Teenindamine ja müügitöö toitlustusteeninduses. Klienditeekond ettevõttes. Klientide teenindamisprotsess. Klientide vastuvõtmine, söögisaali ja lauda juhatamine, soovide väljaselgitamine. Suhtlemine teenindussituatsioonis oma vastutusala piires. Eelkatte kohandamine. Lihtsamate toitude ja jookide serveerimine. Hügieenireeglid serveerimisel, toiduohutus. Kelneri abistamine serveerimisel ning laudade ja teenindusruumide korrastamisel. Teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamine.</p>	<p>vastutusala piires, on teenindusvalmis ning järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid väljendab ennast eesti keeles kõnes selgelt</p>
--------------------------	---	--

	<p>Probleemsed kliendid, erivajadustega kliendid. Teenindussituatsiooni lõpetamine, kliendi ära saatmine, vajadusel abistamine.</p> <p>5. Erialane eesti keel. Erialane sõnavara. Selge diktsioon. Väljendusoskus. Praktilised teenindusväljendid. Rollimängud, dialoogid. Vestlus. Suuline esitlus. mõistab erialast suulist ja kirjalikku teksti; kasutab suhtlemisel toitlustamise alast eestikeelset terminoloogiat - loeb ja kuulab erialast teksti ning vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele - kasutab praktilises töös eestikeelseid menüüsid - suhtleb erialastes töösituatsioonides eesti keeles</p> <p>6. ABIKELNERI PRAKTIKA 19 EKAP (494 tundi) Abikelneri praktiline töö ettevõttes.</p>	
Iseseisev töö	ÕV4 Erialane eesti keel: e-õppematerjalidega tutvumine ning küsimustele vastamine. Teemad: toiduained, toitained, tervislik toitumine, menüüd, toiduvalmistamine, saalitöö korraldamine, klientide teenindamine.	
Praktiline töö	Praktiline abikelneri töö õppekeskkonnas ja tööprotsessis praktikal.	
Hindamisülesanded	Praktiline töö: planeerib ja teostab juhendamisel kliendi ootustele ja vajadustele vastava eine teenindamise: planeerib lauakatmisvahendid, serveerimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, teenindab kliente ja hangib tagasiside.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on: Sooritatud iseseisvad tööd. Teostatud praktiline töö: eine teeninduse planeerimine, ettevalmistamine ja teenindamine.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: planeerib oma tööaja vastavalt töögraafikule; seab valmis teenindusruumid vastavalt etteantud juhiste; valmistab ette oma töökoha, varustab selle vajalike töövahenditega; valmistab ette lauakatmisvahendid; teeb eelkatted vastavalt menüüle ning juhistele, järgides laua katmise põhimõtteid; kohandab laua eelkattet vastavalt juhistele ning lähtudes kliendi tellimusest, puhastab ja korrastab ruume vastavalt puhastusplaanile; peseb vajadusel nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt juhistele; hoiab korrasoma töökoha ning kasutatavad töövahendid ja seadmed, teenindab kliente vastavalt ettevõtte töökorraldusele; võtab kliendi vastu, tutvustades ennast ning suunates ta söögisaali ja juhatahes lauda; suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast; serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke; lõpetab kliendikontakti positiivselt, lähtudes kliendikesksest teenindusest, suhtleb kliendiga oma vastutusala piires, kasutades arusaadavat eesti keelt;</p>	

	kasutab eestikeelseid erialaseid väljendeid
Õppemeetodid	kombineeritud loeng, arutelu, paaris- ja rühmatöö, iseseisev töö, rollimäng, situatsioonide analüüs, praktiline töö
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Arutus, rühmatöö Praktiline töö
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd. Osalemine praktilises töös õppekeskkonnas.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: EPÜ hindamisstandard Abikelner tase 3, kutse taotlemise 1. etapp:</p> <p>Hindamine õppetöö käigus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. täidab ja kontrollib tööohutus- ja toiduohutusnõudeid, kannab nõuetekohast vormiriietust, on teadlik esmaabi võimalustest ning oskab käituda tulekahju korral; 2. kohandub meeskonnaga; 3. koristab tööks kasutatavad teenindusalad vajaminevate puhastusvahenditega 4. peseb nõusid ja vajalike tarvikuid 5. koristab oma töökoha ja kasutatud tööpinnad 6. planeerib tööaja vastavalt töögraafikule 7. kirjeldab ürituse korraldamist ja vajaliku infoga tutvumist 8. seab valmis teenindusruumid vastavalt etteantud juhiste 9. kohandab laua eelkatet vastavalt kliendi poolt tellitule 10. suhtleb klientidega ja kolleegidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast 11. jälgib ruumide ja laudade puhtust kogu ürituse ajal 12. koristab, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhiste
Õppematerjalid	<p>Toitlustuse alused. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Roosipõld, A. 2014. Argo.</p> <p>Teenindamise kunst. Rekkor, S., Parm, T., Vainu, A., Eerik, R. 2013. Argo.</p> <p>Restoraniteenindus. Kotkas, M., Roosipõld, A., 2010. Argo</p> <p>Teeninduskett - http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/</p> <p>Veaolukorrad teeninduses - http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/</p> <p>Klientide rühmitamine - http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/</p> <p>Eesti Peakokkade Ühendus: https://chef.ee/</p> <p>http://www.erhl.ee</p> <p>Kitsnik, Mare. Koka ja kelneri erialane eesti keel. 2010 Tallinn, Argo. Link: https://www.meis.ee/sites/default/files/208_Koka_ja_kelneri_erialane_eesti_keel_Oppematerjal.pdf</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamise alused	2	Eda Vallimäe, Merike Kolde, Eda Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid, tervisliku toitumise tähtsust ning menüüde koostamise põhimõtteid		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
4 tundi	2 tundi	26 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel	loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, lähtudes enesekontrolliplaanist; loetleb ja kirjeldab toiduainete ja toitude säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt	Mitteeristav hindamine
2. kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid	kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid; kirjeldab erinevate toitumisvajadustega kliendirühmi ja nimetab neile sobivaid toiduaineid ja toite; põhjendab toitumise valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest ja menüü mitmekesisuse põhimõtetest	Mitteeristav hindamine
3. valmistab ja serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke	korraldab ja korrastab oma töökohta, töövahendeid ja seadmeid, teostab puhastustöid; valmistab ja serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke, järgides toiduohutuse ja hügieeninõudeid	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Toitlustamise alused	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 2 Praktika 26	1. Toiduhügieen ja toiduvalmistamine. Toiduhügieen ja isiklik hügieen toitlustuses. Vastav seadusandlus. Toiduvalmistamise alused	kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid

Praktiline töö 20	<p>Toiduained Toiduainete ja pooltoodete säilitamine, mürgistusnõuded Toiduainete eeltöötlemine, külma- ja kuumtöötlemine Toitude valmistamine, tehnoloogiline kaart, praktiline töö köögis Töö planeerimine ja töökoha korraldamine Toitude serveerimine, hügieeni- ja temperatuurinõuded serveerimisel Toitude säilitamine, mürgistusnõuded Seadmed ja väikevahendid: eeltöötlemisseadmed, pliidid, ahjud, külmaseadmed, marmiidid Tööohutus ja seadmete korrashoid Esmaabi</p> <p>2. Menüüd ja toitumine. Menüüde liigitus, põhimõisted Menüüde koostamise üldised alused: roogade gastronoomiline järjestus, standardkaart, erikaart, päevamenüü, tellimusmenüü Menüü koostamist mõjutavad tegurid Toitumisõpetus Tervislik toitumine (vajadus, tähtsus, põhimõtted) Toiduring ja -püramiid Toidu tähtsus Esmavajalikud toiduained ja nende mõju organismile Toitained, nende ülesanded, tähtsus, vajadus Toiduenergia vajadus, toidu energiaalane väärtus Eritoitumine: gluteenitalumatus, laktoositalumatus, diabeet, allergiad Taimetoitlus, veganlus Toitumissoovitused eritoitumisteks</p>	toidukäitlises kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid valmistab ja serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke
Iseseisev töö	Toitlustusteenust reguleeriva seadusandlusega tutvumine.	
Praktiline töö	Praktiline toiduvalmistamine õppeprotsessis	
Hindamisülesanded	<p>Iseseisev töö: seadusandlus toitlustusteeninduses Test: hügieenikoolitust tõendav test. Praktiline ülesanne: juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel ühe lihtsa roa valmistamine, valides toiduained ja kasutades asjakohaseid töövahendeid, töötlemisvõtteid ning täites hügieeninõudeid, hinnangu andmine oma tööle. Praktiline ülesanne: seadmete kasutamine ja puhastamine.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel	
sh hindamiskriteeriumid	“A” saamise tingimus: loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, lähtudes enesekontrolliplaanist;	

	<p>loetleb ja kirjeldab toiduainete ja toitude säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt, kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid;</p> <p>kirjeldab erinevate toitumisvajadustega kliendirühmi ja nimetab neile sobivaid toiduaineid ja toite;</p> <p>põhjustab toitumise valikut menüüs lähtuvalt toitumissoovitustest ja menüü mitmekesisuse põhimõtetest, korraldab ja korrastab oma töökohta, töövahendeid ja seadmeid, teostab puhastustöid;</p> <p>valmistab ja serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke, järgides toiduohutuse ja hügieeninõudeid</p>
--	---

Õppemeetodid	<p>Loeng</p> <p>Arutelu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Juhtumi analüüs</p> <p>Mõistekaart. Ideekaart</p> <p>Praktiline töö</p>
Hindamismeetodid	<p>Praktiline töö</p> <p>Test</p> <p>Iseseisev töö</p>
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel
sh lävend	“A” saamise tingimus: Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel
Õppematerjalid	<p>Toitlustuse alused. Anne Kersna, Maire Merits, Sirje Rekkor, Anne Roosipõld, 2014 Argo;</p> <p>Toiduvalmistamine suurröögis S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits, I.Kivisalu, 2010 Argo;</p> <p>Toitumisõpetus, I.Kalbri; 2007, Ilo;</p> <p>Keskkonnakaitse. Jäätmekäitlus. V.Keppart, 2011, Argo;</p> <p>Toiduhügieeni algkursus, Mati Roasto. Eesti Maaülikool. http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et;</p> <p>GN NÕUD toidu valmistamisel ja väljastamisel, Küllike Varik, Tallinna Teeninduskool, http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/;</p> <p>Toidukaubad. Kikas, H., Koger, E. Tallinn 2004 Ilo;</p> <p>Eesti toitumis- ja toidusoovitused. 2005. Tallinn: Eesti Toitumisteaduste Selts;</p> <p>Toidu säilitamisnõuded, -temperatuur ja aeg. (RTL 2009, 85, 1237);</p> <p>Toidu määrgistusele esitatavad nõuded ja määrgistamise ning muul viisil teabe edastamise kord (RTL 2003, 83, 562);</p> <p>Eesti Peakokkade Ühendus: https://chef.ee/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Catering ja peoteenindus	1	Merike Kolde, Merike Kolde, Eda Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud osaliselt moodul Toitlustusteeninduse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, õpilane mõistab peoteeninduse üldist korraldust, planeerib juhendamisel catering- või peoteeninduse, teeb ettevalmistused teeninduseks, teenindab kliente ning töötab meeskonna liikmena		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
2 tundi		16 tundi	8 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib vastuvõtu vastavalt etteantud juhistele	<p>kasutab juhendi alusel peoteenindusealast sõnavara;</p> <p>kirjeldab juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke, lähtudes klienditellimusest;</p> <p>planeerib ja arvutab juhendamisel ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse vastavalt külaliste arvule ning vastuvõtu liigile;</p> <p>planeerib juhendamisel vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid;</p> <p>kirjeldab eelkatte tegemist, järgides laua katmise põhimõtteid</p>	Mitteeristav hindamine
2. teeb juhendamisel ja meeskonnatöona ettevalmistustöid teenindusruumides catering- või peoteeninduseks	<p>planeerib meeskonnatöona ja paigutab juhendamisel teenindusruumis söögilaudu ja selvelaudu;</p> <p>valmistab ette lauakatmise ja serveerimise vahendeid, vastavalt koostatud plaanile;</p> <p>teeb juhendamisel eelkatteid vastavalt menüüle;</p> <p>komplekteerib ja pakendab juhendamisel söögi- ja serveerimisnõud transpordiks;</p> <p>täidab toitlustusteenindaja tööülesandeid, järgides nii isikliku kui toiduhügieeni nõudeid ja kasutades ergonomilisi töövõtteid</p>	Mitteeristav hindamine
3. teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides	<p>kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest;</p> <p>kasutab juhendamisel toitude ja jookide</p>	Mitteeristav hindamine

	<p>serverimisel ning nõude ja kandiku kandmisel asjakohaseid töövõtteid; teenindab kliente, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust</p>	
<p>4. planeerib ja teeb juhendamisel puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatud vahendid, töötab iseseisvalt ja meeskonnas</p>	<p>teeb sündmuse lõppedes korrastustööd, vajadusel pakib juhendamisel kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks; teeb juhendamisel järeltööd statsionaarses ettevõttes, peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid; komplekteerib ja ladustab juhendamisel üritusel kasutatud vahendid; töötab meeskonna liikmena, annab hinnangu enda ja meeskonna tööle;</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

Mooduli jagunemine

<p>Catering ja peoteenindus Auditoorne õpe 2 Iseseisev õpe 16 Praktiline töö 8</p>	<p>Alateemad</p> <p>1. Peoteeninduse liigid: -Vastuvõttude liigid -Teeninduse liigid: selveteenindus, osaline- ja täisteenindus</p> <p>2. Peoteeninduse planeerimine: -Peoteeninduse liigi valik vastavalt menüüle ja kliendi tellimusele -Ruumi planeerimine -Mööbli vajaduse ja paigutuse planeerimine -Lauakatmisvahendite vajaduse planeerimine -Ruumi- ja lauakaunistuste kavandamine -Muu vajaliku planeerimine: lillede ja kingituste paigutamise võimalus, riiete paigutamise võimalus, tualettruumid -Transpordi vajaduse määramine -Teenindava personali vajaduse ning tööjaotuse planeerimine</p> <p>3. Vastuvõturuumide ettevalmistamine: -ruumide korrastamine, -mööbli paigutamine, -ruumi kaunistamine, -laudade linutamine, katmine ja kaunistamine,</p>	<p>Seos õpiväljundiga kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib vastuvõtu vastavalt etteantud juhistele teeb juhendamisel ja meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides catering- või peoteeninduseks teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides planeerib ja teeb juhendamisel puhastustööd, komplekteerib ja ladustab</p>
---	---	---

	<p>-lõplik korrastus, enne vastuvõtu algust</p> <p>4. Peoteeninduse läbiviimine: -Klientide vastuvõtmine ja teenindamine -Roogade ja jookide serveerimine -Ootamatute olukordade lahendamine</p> <p>5. Teenindusjärgsed toimingud ja korrastustööd -Kasutatud nõude koristamine ja laudade korrashoid -Nõude pesu ja ladustamine/pakendamine -Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust -Vahendite pakendamine ja transport catering-teeninduse korral</p>	<p>üritusel kasutatud vahendid, töötab iseseisvalt ja meeskonnas</p>
Iseseisev töö	Hinnang: peoteeninduse järgselt hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele, kordaminekutele ja õppetundidele.	
Praktiline töö	Peoteeninduse või catering-ürituse praktiline teostamine: ettevalmistustööd, külaliste teenindamine ning teeninduse järeltoimingud.	
Hindamisülesanded	Peoteeninduse ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele. Peoteeninduse või catering-ürituse praktiline teostamine: ettevalmistustööd, külaliste teenindamine ning teeninduse järeltoimingud.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Hinnatakse osalemist praktilises töös peoteeninduse planeerimisel, ettevalmistamisel ja läbiviimisel ning tehtud töödele hinnangu andmist iseseisva tööna.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: kasutab juhendi alusel peoteenindusealast sõnavara; kirjeldab juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke, lähtudes klienditellimusest; planeerib ja arvutab juhendamisel ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse vastavalt külaliste arvule ning vastuvõtu liigile; planeerib juhendamisel vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid; kirjeldab eelkatte tegemist, järgides laua katmise põhimõtteid, planeerib meeskonnatööna ja paigutab juhendamisel teenindusruumis söögilaudu ja selvelaudu; valmistab ette lauakatmise ja serveerimise vahendeid, vastavalt koostatud plaanile; teeb juhendamisel eelkatteid vastavalt menüüle; komplekteerib ja pakendab juhendamisel söögi- ja serveerimisnõud transpordiks; täidab toitlustusteenindaja tööülesandeid, järgides nii isikliku kui toiduhügieeni nõudeid ja kasutades ergonoomilisi töövõtteid, kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest; kasutab juhendamisel toitute ja jookide serveerimisel ning nõude ja kandiku kandmisel asjakohaseid töövõtteid; teenindab kliente, järgides kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust, teeb sündmuse lõppedes korrastustööd, vajadusel pakib juhendamisel kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks; teeb juhendamisel järeltööd statsionaarses ettevõttes, peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid;</p>	

	komplekteerib ja ladustab juhendamisel üritusel kasutatud vahendid; töötab meeskonna liikmena, annab hinnangu enda ja meeskonna tööle;
Õppemeetodid	Loeng, arutelu Praktiline töö juhendamisel meeskonnatöona
Hindamismeetodid	Praktiline töö Enesehinnang
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd ning saavutanud õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.
Õppematerjalid	Kotkas, M., Roosipõld, A. Restoraniteenindus. 2010 Argo. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst. 2013 Argo.