

Rakvere Ametikool

Toitlustusteenindus (441 Neljanda taseme kutseõppe esmaõpe (kutsekeskharidusõpe)) moodulite rakenduskava

Sihtrühm	põhiharidusega õppija
Õppevorm	statsionaarne õpe - koolipõhine õpe

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivaid õpistrateegiaid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	
18 tundi		12 tundi	
		Praktiline töö	
		22 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses	<ul style="list-style-type: none"> ● selgitab turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid ● kirjeldab juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismiisikule, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast ● selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest 	Mitteeristav hindamine
2. toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast	<ul style="list-style-type: none"> ● nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid ● leiab lähteülesande põhjal õppetöoga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused ● nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele 	Mitteeristav hindamine
3. kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist	<ul style="list-style-type: none"> ● kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära ● kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda õpistiilist ● koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust 	Mitteeristav hindamine

	eriala õpinguteks, kasutades tekstitötluse digivahendeid	
4. kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid • koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitötluse digivahendeid 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Lõimitud õpioskused Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 6	<p>Alateemad LÕIMITUD ÕPIOSKUSED 0,5 EKAP Õppija vajadused ja eripära. Õpistiilid. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine. Õppeülesannete lahendamise strateegiad ja meetodid. Informatsiooni hankimise ja edastamise oskuste arendamine. Tekstitötluse digivahendid.</p> <p>LÕIMITUD DIGIPÄDEVUSED (ÕV4 on lõimitud õpiväljunditega 1-3) Digipädevused ning kutseõpe. Tekstitötluse digivahendid. Esitluse loomine kasutades digivahendeid.</p> <p>Lõimitud teemad: Keel ja kirjandus: Kutse- ja erialane terminoloogia, õigekeelsus ja õigekiri. Isiklike õpieesmärkide sõnastamine. Sotsiaalsed: Õppegrupiga tutvumine, meeskonnatöö, enda tundmaõppimine, oma vajaduste teadvustamine ja oma õpitee mõjutamine. Üldpädevused, digipädevused: Informatsiooni hankimine, infost aru saamise ja info kasutamise oskuste arendamine.</p>	Seos õpiväljundiga kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist
Iseseisev töö	Läbitud teemade ja praktilise kogemuse põhjal eneseanalüüs valmisolekust eriala õpinguteks.	
Praktiline töö	Praktiliste õppeülesannete lahendamine kasutades digivahendeid.	
Hindamisülesanded	Osaleb rühmatöös, täites rühmatöö ülesande Eneseanalüüs	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded ning praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: - esitleb iseseisva töö tulemusi	

	<p>- koostab isikliku õppeplaani - lahendab õppeülesande, kasutades tekstitöötluste digivahendeid</p>	
<p>Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10</p>	<p>Alateemad MAJUTUSE JA TOITLUSTUSVALDKONNA ALUSED 1 EKAP Turismi-, majutamise ja toitlustamise valdkond, selle üldine olemus ja omavahelised seosed. Turismi kui majandusharu sisu ja tähtsus. Turismivaldkonna peamised suundumused Eestis. Sihtkoha mõiste. Turism ja riigi maine. Majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused, tähtsus ja kasu. Majutus- ja toitlustusvaldkonna mõju kohalikule kogukonnale. Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, liigitus ning äriideed. Majutus- ja toitlustusettevõtete tutvumine. LÕIMITUD DIGIPÄDEVUSED (ÕV4 on lõimitud õpiväljunditega 1-3) Digipädevused ning kutseõpe. Tekstitöötluste digivahendid. Esitluse loomine kasutades digivahendeid.</p> <p>Lõimitud teemad: Üldpädevused, digipädevused: Informatsiooni hankimine, infost aru saamise ja info kasutamise oskuste arendamine. Keel ja kirjandus: Majutus- ja toitlustusvaldkonda iseloomustav ning selles kasutatav sõnavara. Sotsiaalsed: Õppegrupiga tutvumine, meeskonnatöö</p>	<p>Seos õpiväljundiga mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi</p>
Iseseisev töö	<p>Informatsiooni otsimine majutamise ja toitlustamise ettevõtete kohta Rakveres ja lähiümbruses. Esitluse koostamine vastavalt juhendile. Tagasiside õpikäigule vastavalt juhendile.</p>	
Praktiline töö	<p>Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse. Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, rakendades arvutikasutamise oskusi. Praktiliste õppeülesannete lahendamine kasutades digivahendeid.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Õpikäik toitlustusettevõttesse ning juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine. Toitlustusettevõtte tutvustuse koostamine juhendi alusel ning esitlemine.</p>	
Hindamine	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded ning praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: -loetleb erinevaid majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtteid ja eristab ettevõtete kliente -leiab informatsiooni ning kirjeldab juhendamisel Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu ning tähtsust tänapäeval -esitleb ühe toitlustusettevõtte toimimist lähtuvalt äriideest, kasutades esitluse loomise digivahendeid</p>	

<p>Õpingute alused</p> <p>Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 6</p>	<p>Alateemad ÕPINGUTE ALUSED 0,5 EKAP Õppetöö korraldus. Õpperühmaga tutvumine. Õppekeskkonnaga tutvumine. Kooli erinevad teenindusüksused. Kooli infosüsteem. Kooli kodukord. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon.</p> <p>LÕIMITUD DIGIPÄDEVUSED (ÕV4 on lõimitud õpiväljunditega 1-3) Digipädevused ning kutseõpe. Tekstitöötamise digivahendid. Esitluse loomine kasutades digivahendeid.</p> <p>Lõimitud teemad: Keel ja kirjandus: Töö kutsealaste tekstidega, erialase ning õppeinformatsiooni leidmine ja mõistmine: kutsestandard, õppekava, kooli infosüsteem. Sotsiaalsed: Õppegrupiga tutvumine, meeskonnatöö. Üldpädevused, digipädevused: Informatsiooni hankimine, infost aru saamise ja info kasutamise oskuste arendamine.</p>	<p>Seos õpiväljundiga toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Iseseisev töö juhendi alusel: informatsiooni leidmine kooli infosüsteemist.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Kooli füüsilise ja digiõppekeskkonnaga tutvumine ja orienteerumine selles. Praktiliste õppeülesannete lahendamine kasutades digivahendeid.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Hindamisülesanne vastavalt hindamiskriteeriumitele: kooli õppekeskkond.</p>	
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded ning praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.</p>	
<p>sh hindamiskriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: - esitleb iseseisva töö tulemusi kasutades digivahendeid - leiab ja esitab informatsiooni kooli õppeinfosüsteemist</p>	
<p>Õppemeetodid</p>	<p>Rühmatöö, Köitev loeng, Iseseisev töö, Arutelu, Õppekäik</p>	
<p>Hindamismeetodid</p>	<p>Rühmatöö Iseseisev töö Ettekanne/esitlus Suuline esitus</p>	

	Analüüs
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 0,5 EKAP Kutse- ja erialane terminoloogia, õigekeelsus ja õigekiri. Töö kutsealaste tekstidega, erialase informatsiooni leidmine ja mõistmine: kutsestandard, õppekava, kooli infosüsteem. Isiklike õpieesmärkide sõnastamine.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded ning praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja saavutanud õpiväljundi.
Õppematerjalid	Kooli koduleht http://www.rak.edu.ee/ Õppekorralduseeskiri, Õppetootuste kord Eesti Peakokkade Ühendus: https://chef.ee/ Kutsekoda (www.kutsekoda.ee) EHRL (www.ehrl.ee) ja toitlustusettevõtete kodulehed Toitlustusteeninduse eriala õppekava Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 Tooman, H. Kuidas kasvab turismipuu? Turismimajanduse alused. Tallinn: Argo, 2010

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Õpitee ja töö muutuvast keskkonnas, tase 4	5	Merle Aasna
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuvast keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
90 tundi		30 tundi	10 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. 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 	Mitteeristav hindamine
2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ja võimalusi	<ol style="list-style-type: none"> selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused 	Mitteeristav hindamine
3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses	<ol style="list-style-type: none"> analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile 	Mitteeristav hindamine

	5. koostab meeskonnatöona tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks	
4. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama	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 koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel 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 karjääriplaanist 4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutavas keskkonnas	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Ettevõtlus ÕV3 Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6	Alateemad II kursus 1. Ettevõtluskeskkond Ettevõtte mikro ja makrokeskkond (Lõiming: ÕV 2) 2. Probleemid ühiskonnas Probleemi märkamine Probleemi määratlemine Eesmärkide seadmine Alternatiivsete lahendusstrateegiate/ tegevuskavade pakkumine Lahendusstrateegia/ tegevuskava valik ja koostamine Lahenduskäigu hindamine	Seos õpiväljundiga kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.	
Karjäär ÕV4 Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	Alateemad I kursus 1. Karjääri kujundamine Karjääri mõiste Elukestev õpe Töötamise tulevikutrendid	Seos õpiväljundiga mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama

	<p>Tööturu tööjõu- ja oskuste vajadus Õpitava eriala kutsestandard Tööandja ootused Töömotivatsioon</p> <p>2. Praktika- või töökoha leidmine Praktika- või töökoha leidmise võimalused sh erinevad infokanalid, e-kirja koostamine ja suhtlemine telefoni teel Õppimisvõimalused Kandideerimisdokumendid: CV, motivatsioonikiri, avaldus Tööintervjuu</p> <p>3. Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: *Elukeskkond, *Muutustega kohanemine, *Enesearendamine, *Raha *Sisemine tasakaal *Hobid, puhkus *Töö *Sõbrad *Perekond *Ühiskondlik aktiivsus *Turvatunne *Tervis</p> <p>4. Karjääriplaan</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: 1. analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas</p> <p>2. kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid</p> <p>3. kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust</p> <p>4. valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile</p> <p>5. koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks, 1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes</p> <p>2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale kooolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud</p>	

	<p>materjalid</p> <p>3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist</p> <p>4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas</p>
<p>Turumajandus ÕV2 Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>Alateemad</p> <p>1.1 Turumajandus Inimeste vajadused Ressursid, esimene samm vajaduste rahuldamiseks Majanduslik mõtlemine Piirprintsibist lähtuv mõtteviis</p> <p>1.2. Vaba ettevõtlus ehk turumajandus Vaba ettevõtluse alustalad Turumajandussüsteemi eesmärgid Majandusmudelid Raha ja ringlusvoog Riigieelarve ja maksupoliitika Sotsiaalne turvalisus ja heaolu-ühiskond Töötasu. Bruto ja neto töötasu. Töötasult kinnipeetavad maksud ja maksed Arukas rahakasutus Tuluallikad ja tulu suurendamise võimalused Pangad ja pangateenused Säästmine ja laenamine Tarbimine ja tarbijakaitse</p> <p>1.3. Nõudlus, pakkumine ja turuhind Nõudlus kui majandusmõiste Pakkumine Turu tasakaal ja turuhind</p> <p>2. Ettevõtluskeskkond Ettevõtluse roll ühiskonnas Õiglane ettevõtlus Ettevõtte sisekeskkond Mikrokeskkond Makrokeskkond: poliitiline, sotsiaalne, looduslik, tehnoloogiline, õiguslik ja majanduslik PESTLE ja SWOT analüüs</p>
	<p>Seos õpiväljundiga mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ja võimalusi</p>

	3. Organisatsioonide vormid Väike- ja suurettevõtlus Ettevõtte vormid Vastutustundlik ettevõtlus Sotsiaalne ettevõtlus	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.	
Tööõigus ÕV2 Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad Töölepingu mõiste ja sisu Käsundusleping ja töövõtuleping Renditöö Tööaeg ja selle korraldus Puhkuse korraldamine ja puhkuse liigid Töötasus kokkuleppimine Ajutise töövõimetuse hüvitis ja selle liigid Töölepingu seadus Ametijuhend Tööalane diskrimineerimine	Seos õpiväljundiga mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ja võimalusi
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele., 1. selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid 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	
Õpioskused ÕV1 Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	Alateemad Mitteformaalne, formaalne ja informaalne õppimine Mina kui õppija (õppimise mõiste, eesmärk, õpistiilid, eneseanalüüs) Õpilase ja õpetaja roll Õpioskused ja eesmärgid Õppimisvõtted (mnemotehnilised võtted, lugemine kui protsess, idee-, mõiste- ja mõttekaart, konspekterimine, loovus)	Seos õpiväljundiga kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
Õpitee eesmärgid ÕV1	Alateemad	Seos õpiväljundiga

<p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 6</p>	<p>1. Enda tundmaõppimine Minapilt Isiksuseomadused Huvid Väärtused Teadmised, oskused, kogemused Õpitavat eriala toetavad isiksuseomadused, teadmised, oskused, kogemused</p> <p>2. Suhtlemisoskused 2.1.Suhtlemise olemus Suhtlemise komponendid: info vahetamine, tajumine, mõjutamine Esmamulje. Esmamulje rikkujad Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine Suhtlemistõkked Suhtlemise baasoskused (kontakti loomine, aktiivne kuulamine, selge eneseväljendus) ja kompleksoskused Käitumisstiilid: agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine Enesekehtestamine 2.2. Meeskonnatöö Grupp ja meeskond. Roll ja rolliootused meeskonnas Rollikonflikt Meeskonna arengufaasid Konfliktide liigi Konfliktidega toimetulek</p>	<p>kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
<p>sh hindekriteeriumid</p>	<p>“A” saamise tingimus: 1. analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga 2. sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid 3. koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega</p>	
<p>Õppemeetodid</p>	<p>Miniloeng Paaristöö Grupitöö Videotreening Rollimäng</p>	

	Projektõpe Õppekäik Külalistund Töövarjupäev Intervjuu Eneseanalüüs Iseseisev töö Arutelu Esitlus
Hindamismeetodid	Eneseanalüüs oma isiksuseomaduste, teadmiste, oskuste, kogemuste sh meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste kohta, tuues välja tugevused ja arendamist vajad küljed. Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani. Enda valitud organisatsiooni PESTLE ja SWOT analüüsi koostamine ning enda võimaliku rolli kirjeldamine selles ettevõttes, lähtudes enda karjääri eesmärkidest Struktureeritud kirjalik töö (test) majanduse mõistete tundmisest. Esitlus: Meeskonnatöona ühiskonnas olevale probleemile uuendusliku lahenduse tegevuskava koostamine. Kandideerimisdokumentide koostamine. Karjääriplaani koostamine.
Lõimitud teemad	ÕV 1 ja ÕV4 lõimitud erialapraktika planeerimisega. Eesmärk püstitada õpitee eesmärgid erialast lähtudes ning leida praktikoht õpitee eesmärkidest tulenevalt sh praktikakoha leidmise ettevalmistus (e-kirja, kandideerimise dokumentide ja vestluse ettevalmistus).
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on saavutanud õpiväljundid vastavalt hindamiskriteeriumitele, sh sooritanud kõik hindamisülesanded ja iseseisvad tööd
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õppija on sooritanud hindamisülesanded, sh esitatud iseseisvad tööd
Õppematerjalid	Mooduli õpitee ja töö muutuv keskkonnas rakendamise tugimaterjal, Haridus- ja Noorteamet 2020

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustuse alused	8	Tiina Mäeks, Eda Vallimäe
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli 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.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
120 tundi		48 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel	<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 takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest ● loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt ● kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriõnnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks ● koostab töögraafiku vastavalt menüüle köögis ja teenindussaalis ● planeerib enda töö vastavalt Eesti õigusaktidest tulenevatele nõuetele 	Mitteeristav hindamine
2. kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust	<ul style="list-style-type: none"> ● kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid, lähtudes toidupüramiidist ● kirjeldab erinevate toitumisvajadustega kliendirühmi 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 protsentides 	Mitteeristav hindamine
3. kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemist	<ul style="list-style-type: none"> ● nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid 	Mitteeristav hindamine

<p>viise (toiduvalmistamise viisid)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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>4. kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● kirjeldab vastavalt juhendile erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs ● kirjeldab menüü koostamise põhimõtteid, tuues asjakohaseid näiteid ● 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 	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p>5. rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid, lähtudes käideldavast toiduainest ● 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 külmtöötuskadusid ja juhendit 	<p>Mitteeristav hindamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • täidab tehnoloogilise kaardi, kasutades kül- ja kuumtöötlemise kadude tabeleid 	
6. kirjeldab Eesti ja teiste rahvaste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki	<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 leides, kasutades eesti- ja võõrkeelseid allikaid • kirjeldab meeskonnatööna tuntumates rahvusköökides kasutatavaid tooraineid, toitude maitsestamist, toite, kasutades raadiost, televisioonist ja muudest allikatest saadud eesti- ja võõrkeelset informatsiooni • 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 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Toitlustuse alused Auditoorne õpe 120 Iseseisev õpe 48 Praktiline töö 40	Alateemad ÕV1: Toidukäitlemine Toitlustusettevõtete liigid Töökorraldus Toitlustusettevõtete töökorralduse põhimõtted Töötajate tööülesanded, jaotus Toiduainete, pooltoodete ja valmistoitude säilitus Enesekontrolliplaan Töökoha korraldamine Töökoha korraldamise põhimõtted, planeerimine, tööde järjestus ja ajastamine Toiduhügieen	Seos õpiväljundiga kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise
--	---	--

	<p> Mikroorganismid Toiduainete säilitamine Isiklik hügieen Seadusandlus Tööohutus ÕV2: 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 energeetiline väärtus Eritoitumine Gluteenik Diabeetik Laktoosik Taimetoitlane Toitumissoovitused eritoitumisteks ÕV3: Toiduainete õpetus Toiduseadus Toiduseadusest tulenevad toiduainete käitlemise nõuded Toidukaupade pakendid ja märgistus Märgistusele esitatavad nõuded Toiduainete liigitus ja säilitamine Toiduainete liigitus Toiduainete ajalugu, päritolu ja traditsiooniline kasutamine Toiduainete säilitamisviisid Toidukaupade hoiunõuded Toidukaupade realiseerimisajad ÕV4: Menüü koostamine Menüüde tüübid, põhimõisted Menüüde koostamise üldised alused: roogade gastronoomiline järjestus, standardkaart, erikaart, päevamenüü, tellimusmenüü Menüü koostamist mõjutavad tegurid Menüüde analüüsimine Toiduportsjoni koostamine, põhiosa komponentide kasutamine menüüdes </p>	<p> (toiduvalmistamise viisid) kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid kirjeldab Eesti ja teiste rahvaste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki </p>
--	---	--

	<p>ÕV5: Toiduvalmistamise alused Toiduainete külm- ja kuumtöötlemine Kaod toiduainete töötlemisel Tehnoloogiline kaart Töövahendid toidu valmistamisel ja serveerimisel -Praktiline töö köögis: Toiduainete külm-ja kuumtöötlemine Kaod toiduainete töötlemisel Tehnoloogiline kaart Töövahendid toidu valmistamisel ja serveerimisel Toiduvalmistamine ÕV6: Rahvusköögid Eesti rahvusköök ja selle areng Trendid Toiduained rahvusköögis Toidud, sh tähtpäevatoidud Kaasaegne rahvusköök Teiste rahvusköökide mõju Eesti köögile Usundid ja selle mõju toidule Erialane võõrkeel Toiduained, rahvusroad, põhilised valmistamisviisid, usunditega seotud toimumiskultuurid Erialane eesti keel Toiduained, erialase info hankimine ja kasutamine</p>	
Iseseisev töö	<p>ÕV1: Leida juhendi alusel internetist tööohutuse ja töötervishoiu seadus. Täita juhendi alusel tööohutuse kohta tööleht. ÕV2: Toitumispäeviku pidamine enda ühe nädala toitumise kohta. ÕV3: Juhendi alusel toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu ja seostamine kasutamisega tänapäeval. Ettekanne grupile. ÕV4: Menüü leidmine internetist ja tõlkimine juhendi alusel. ÕV5: Kahekäigulisele einele kalkulatsioonikaardi koostamine etteantud juhendi alusel. Erinevate protsesside kirjeldamine toidu valmistamisel juhendi alusel. ÕV6: Vt hindamisülesanne</p>	
Praktiline töö	<p>ÕV2: Toitumispäeviku alusel oma menüü toiduenergia arvutamine ning analüüs juhendi alusel. ÕV5: Valmistab juhendi järgi erinevad road koos sobivate jookidega juhendamisel, kasutab tooraineid lähtuvalt tehnoloogilistest kaarditest, hügieeninõuetest ning kasutab töövahendeid ja köögiseadmeid ohutult ja keskkonnasäästlikult.</p>	
Hindamisülesanded	<p>ÕV1: Ülesanne: toitlustusettevõtete tüübid ja nende äriideed, õppekäigu analüüs vastavalt juhendile Teoreetiliste teadmiste kontroll, kontrolltöö: isiklik hügieen ja mikroorganismid</p>	

	<p>Tööleht: kiirestiriknevate toiduainete säilitamine, õiged tingimused säilitamiseks</p> <p>Grupitöö: tegutsemine tulekahju ja elektriõnnetuse korral</p> <p>Ülesanne: oma töökoha korraldamine köögis menüü alusel ning töögraafikute koostamine toitlustusettevõttes.</p> <p>ÕV2:</p> <p>Tunnitöö: tervislik toitumine (oma toidupüramiidi ja taldriku joonistamine ja analüüsimine, tutvustamine rühmas)</p> <p>Kontrolltöö:põhitoitained ja nende vajalikkus (valgud, rasvad süsivesikud, vitamiinid, mineraalained, vesi, sool)</p> <p>Iseseisev töö: nädala toitumispäeviku pidamine, toitainete arvutamine ja analüüsimine</p> <p>Hindeline tunnitöö paaristööna: eritoitumine, valitud teemale nädala menüü koostamine, toiduainete asendamine. Põhjudused.</p> <p>ÕV3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tööleht pakendite kohta. 2. Tööleht: erinevad toiduainegrupid, nende omadused, säilitamise nõuded ja kasutamine. 3. Kontrolltöö: toiduained 4. Iseseisev töö: Juhendi alusel toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu ja seostamine kasutamisega tänapäeval. Ettekanne. <p>ÕV4:</p> <p>Tööleht: roagruppide järjestamine ja toitude valimine roagruppidesse. Menüü koostamise põhimõtted.</p> <p>Kirjalik töö: menüü koostamine erinevateks söögikordadeks juhendi alusel.</p> <p>Iseseisev töö: võrkeelse info leidmine ja kasutamine juhendi alusel.</p> <p>ÕV5:</p> <p>Kontrolltöö: külm- ka kuumtöötlemise meetodid</p> <p>Tööleht: toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine</p> <p>Tööleht: tehnoloogilise kaardi täitmine</p> <p>Praktiline töö: lihtsamate toitude ja jookide valmistamine ning serveerimine juhendamisel (hinnata tehnoloogilise kaardi lugemise oskust, töökoha organiseerimist, töövõtteid, isiklikku hügieeni)</p> <p>ÕV6:</p> <p>Tööleht: Eesti rahvusköögis kasutatavad põhilised toiduained ja toidud ning tähtpäevatoidud.</p> <p>Grupitöö: erinevate usunditega seotud toitumiskultuurid, tutvustamine kaasõpilastele.</p> <p>Grupitöö/iseseisev töö: tööleht (tuntumate rahvusköökide toorained, toitude maitsestamine ja toitude valmistamine), informatsiooni leidmine eesti- ja võrkeelsest meediast</p> <p>Grupitöö/iseseisev töö: juhendi alusel koostatud ettekanded (Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamad sündmused, võrdlus teiste riikide toidukultuuri arenguga)</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.

sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja saavutanud õpiväljundi.
Õppemeetodid	loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö, õppekäik toitlustusettevõttesse paaristöö eneseanalüüs harjutusülesanded analüüs praktiline töö
Hindamiseetodid	Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus Kontrolltöö Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus Praktiline töö
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 1 EKAP Erialase informatsiooni otsimine, kasutades erinevaid eestikeelseid allikaid. Erialane sõnavara, selle korrektne kasutamine. Toiduainete, toitude, köögitöö terminoloogia. Toitude tutvustamine, nende valmistamise kirjeldamine. Võõrkeel 2 EKAP Erialase informatsiooni otsimine, kasutades erinevaid võõrkeelseid allikaid. Matemaatika 1 EKAP Matemaatilised tehted kalkulasioonikaardil. Tooraine mõõt- ja mahuühikute teisendamine kasutades abitabeleid. Toiduenergia arvutamine. Loodusained 1 EKAP Toiduainete/toorainete päritolu, omadused ja säilitamine. Toitumine, toitained, Tervisliku toitumise tähtsus. Biotehnoloogilised võtted toiduainete tootmisel ja valmistamisel. Toitumise ja toiduvalmistamise erisused lähtuvalt aastaajast. Sotsiaalsained 1 EKAP Toiduainete päritolu ning kasutamise ajalugu. Ajaloolise traditsiooni seostamine tänapäevase kasutamisega.

	Eesti ning teiste riikide ja rahvuste toidukultuuri arengulugu ning tänapäev. Erinevate usunditega seotud toitumiskultuurid ja põhilised tunnused. Eesti rahvusköök. Teised tuntumad rahvusköögid maailmas.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud õpiväljundi.
Õppematerjalid	Rekkor, S, Kersna, A., Merits, M. Roosipõld, A. 2008 Toitlustuse alused Toiduhügieeni algkursus - http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et GN-nõud toidu valmistamisel ja väljastamisel - http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/ Toitumisõpetuse alused - http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/toitumisopetus/ Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine - http://www.teeninduskool.ee/eope/menuu/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Toitlustusteeninduse alused	18	Merike Kolde, Kelli Pedanik
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid, katab ja teenindab igapäevaseid selve- ning söögilaudu		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
130 tundi	108 tundi	230 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõtteid • 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 • 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 	Mitteeristav hindamine
2. teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades	<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 • valmistab ette juhendi alusel töökoha ja serverimisvahendid klientide teenindamiseks • täidab toitlustusteenindaja tööülesandeid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid 	Eristav hindamine
3. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles	<ul style="list-style-type: none"> • võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid, lähtudes teenindusstandardist • teenindab selvelaua kliente, kasutades asjakohaseid serverimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti menüü piires • väljendab ennast erialases eesti keeles korrektselt, arusaadavalt, viisakalt, valides sobiva teenindusalase sõnakasutuse ja kehakeele 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • serveerib 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 	
4. korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid	<ul style="list-style-type: none"> • valib vastavalt ettevõtte puhastusplaanile õiged töövahendid ja puhastusained • koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, lauad ja teenindusruumid • arvutab etteantud ülesande põhjal erinevate lahuste kontsentratsiooni ja vastava lahuse või vee lisamise vajaduse 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Toitlustusteeninduse alused</p> <p>Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <p>Toitlustusteenindus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toitlustusteenus ja toitlustusteenindus 2. Teeninduse liigid toitlustuses <p>Toitlustusteenindaja</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Toitlustusteenindaja 2. Toitlustusteenindaja rollid, tööülesanded ja vastutus 3. Toitlustusteenindaja teadmised, oskused ja hoiakud 4. Toitlustusteenindaja kuvand <p>Erinevat tüüpi lauad toitlustusteeninduses</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selvelauad toitlustusteeninduses 2. Istumisega söögilauad toitlustusteeninduses <p>Lauapesu, lauakaunistused</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laudlinad 2. Laudade katmine linadega 3. Salvrätid 4. Lauakaunistused <p>Luanõud ja söögiriistad</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid</p>
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • Lauanõud • Söögiriistad ja tõstmisvahendid • Muud serveerimisvahendid <p>Selvelauad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Furšettlaud • Rootsi laud ehk buffet • Kohvipausid. Kohvi- või teevastuvõtt selvelauaga • Hommikusöök selvelauast • Lounasöök selvelauast • Puuviljalaud • Juustulaud • Eeljoogilaud • Tervitusjoogilaud • Joogilaud <p>Teeninduse põhitehnikad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kandiku kandmine 2. Taldrikute kandmine 3. Klaaside kandmine 4. Kelneriräti e käeräti kasutamine ja kandmine 	
Iseseisev töö	Praktiline iseseisev töö: erinevate laudade eelkatted ja lauakatmisvahendite planeerimine kasutades korrektset erialast terminoloogiat	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: • kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõisteid</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatuüpe, 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 	
Toitlustusteeninduse alused/ Inglise keel Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	Alateemad Erialane inglise keel Teenindusruumid: sisustus, ruumi ökonoomne kasutamine. Töövahendid: liigitus, puhastus, pakendamine, ladustamine Teenindusliigid: osaline-, täis-, iseteenindus. Kliendi vastuvõtt	Seos õpiväljundiga teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes

	Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teeninduses, selvelauas Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile Tagasiside kliendilt ja selle edastamine Arveldamine, kassa Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine	
Iseseisev töö	Teenindusalase teksti lugemine inglise keeles, küsimustele vastamine eesti ja inglise keeles	
Praktiline töö	Inglisekeelsete väljendite harjutamine praktilistes töö- ja teenindussituatsioonides.	
Hindamisülesanded	Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine inglise keeles	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli teema loetakse arvestatuks, kui hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: • võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid, lähtudes teenindusstandardist</p> <ul style="list-style-type: none"> • nõustab klienti menüü piires • 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, • 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 sobiva teenindusalase sõnakasutuse ja kehakeele • serveerib 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 	
Toitlustusteeninduse alused/ Praktiline töö Auditoorne õpe 70 Iseseisev õpe 66 Praktiline töö 150	Alateemad -Praktiline töö toitlustusteeninduses. Toitlustusteenindus-toitlustusteenindaja, ametijuhendid, kuvand. Põhimõisted Teenindusruumid Töövahendid Seadmed Praktiline töö teenindussaalis	Seos õpiväljundiga teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes

	<p>Teeninduse ettevalmistus</p> <p>Eelkatete koostamine erinevatele lauatüüpidele</p> <p>Toiduhügieen</p> <p>Ergonoomika</p> <p>Säästliku majandamise põhimõtted</p> <p>Teenindusstandard</p> <p>Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile</p> <p>-Erinevat tüüpi laudad tootlustusteeninduses</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selvelauad tootlustusteeninduses 2. Istumisega söögilauad tootlustusteeninduses <p>Lauapesu, lauakaunistused</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Laudlinad 2. Laudade katmine linadega 3. Salvrätid 4. Lauakaunistused <p>Lauanõud ja söögiriistad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lauanõud • Söögiriistad ja tõstmisvahendid • Muud serveerimisvahendid <p>-Selvelauad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Furšettlaud • Rootsi laud ehk buffet • Kohvipausid. Kohvi- või teevastuvõtt selvelauaga • Hommikusöök selvelauast • Lounasöök selvelauast • Puuviljalaud • Juustulaud • Eeljoogilaud • Tervitusjoogilaud • Joogilaud <p>Osaline ja täisteenindus serveerimisel</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Osaline teenindus 2. Täisteenindus 3. Söögilaudade ettevalmistamine teenindamiseks 4. Teenindus mitmekäigulistel bankettidel <p>Teeninduse põhitehnikad</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kandiku kandmine 	
--	---	--

	<p>2. Taldrikute kandmine 3. Klaaside kandmine 4. Kelneriräti e käeräti kasutamine ja kandmine 5. Serveerimisvahendite kasutamine 6. Koristamine 7. Laua katmine linaga 8. Serveerimise stiilid -Teenindusprotsess toidlustuses</p> <p>1. Teeninduskett 2. Klientide tervitamine ja vastuvõtt 3. Klientide suunamine istuma 4. Menüü presenteerimine 5. Tellimuse võtmine 6. Serveerimine ja klientide eest hoolitsemine 7. Maksetoimingud ja klientide ärasaatmine 8. Tagasiside hankimine 9. Klientide kaebused ja kiitused</p> <p>Teeninduse järeltoimingud Nõude pesemine, hooldus, ladustamine Söögiruumide ja abiruumide puhastamine Lauapesu ja tööriietuse hooldus</p>	
Iseseisev töö	Tööplaani koostamine etteantud teemal.	
Praktiline töö	Erinevate selvelaudade ettevalmistamine, vajalike töövahendite tundmine, pakendamine, puhastamine, ladustamine. Lihtsama selvelaua ettevalmistamine, klientide vastuvõtmine ja suhtlemine.	
Hindamisülesanded	Praktiline hindamisülesanne: etteantud juhendi alusel teostab teeninduse ettevalmistuse, koostab eelkatted söögilaudadele ja selvelauale, võtab vastu külalised, tutvustab menüüid, serveerib toidud ja joogid, koristab laua, arveldab, lõpetab kliendikontakti, sooritab teenindusjärgsed toimingud	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus:</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 • valmistab ette juhendi alusel töökoha ja serveerimisvahendid klientide teenindamiseks • täidab toidlustusteenindaja tööülesandeid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid, • võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid, lähtudes teenindusstandardist • teenindab selvelaua kliente, kasutades asjakohaseid serveerimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti menüü piires 	

	<ul style="list-style-type: none"> • väljendab ennast erialases eesti keeles korrektselt, arusaadavalt, viisakalt, valides sobiva teenindusala sõnakasutuse ja kehakeele • serveerib 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>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>	
Toitlustusteeninduse alused/ Puhastustööd Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad Puhastustööd teenindusruumides Mustus, puhastusvajaduse määramine Koristustarvikud ja puhastusained, nende kasutamine Puhastusmeetodid, nende kasutamine Pinnakattematerjalid ja nende puhastamine Puhastusplaan ja selle vajalikkus Puhastustööde teostamine Ergonoomika ja ohutustehnika Söögiruumide ja abiruumide puhastamine Tööriietuse hooldus Lõimitud teemad. Matemaatika: puhastuslahuste kontsentratsiooni arvutamine Loodusained: puhastustööd ja keskkond	Seos õpiväljundiga korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid
Iseseisev töö	1. Kodus leiduvate ainete kategoriseerimine tabelisse pH, koostise, kasutamise võimaluste põhjal. 2. Täidab puhastusplaani koduköögi põhjal (ained, töövahendid ja puhastamise sagedused).	
Praktiline töö	Köögi ja teenindusruumide puhastus: pörandahooldusmasinaga pörandate pesemine, kappide, külmkappide, kraanikausside, ventilatsiooni puhastus; abiruumide puhastamine. Klaasipindade puhastamine: aknapesu, ukseklaasid, vitriinid	
Hindamisülesanded	Praktiline ülesanne: valib teenindussaali puhastamiseks vajalikud vahendid ja puhastusained, valmistab juhendi alusel puhastuslahuse, puhastab hügieeniliselt teenindusruumi, töökoha, lauad enne ja pärast teenindust, peseb ja hooldab töövahendid pärast tööd ning asetab õigetele kohtadele	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	

sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valib vastavalt ettevõtte puhastusplaanile õiged töövahendid ja puhastusained • koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, lauad ja teenindusruumid • arvutab etteantud ülesande põhjal erinevate lahuste kontsentratsiooni ja vastava lahuse või vee lisamise vajaduse
Toitlustusteeninduse alused/ Vene keel Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 10	<p>Alateemad</p> <p>Erialane vene keel</p> <p>Teenindusruumid: sisustus, ruumi ökonoomne kasutamine.</p> <p>Töövahendid: liigitus, puhastus, pakendamine, ladustamine</p> <p>Teenindusliigid: osaline-, täis-, iseteenindus.</p> <p>Kliendi vastuvõtt</p> <p>Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teeninduses, selvelauas</p> <p>Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile</p> <p>Tagasiside kliendilt ja selle edastamine</p> <p>Arveldamine, kassa</p> <p>Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine</p>
	Seos õpiväljundiga teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes
Iseseisev töö	Erialaste tekstide kuulamine ja sõnavara harjutamine. Teenindusalase teksti lugemine vene keeles, küsimustele vastamine eesti ja vene keeles.
Praktiline töö	Venekeelsete väljendite harjutamine praktilistes töö- ja teenindussituatsioonides: võimalusel vene keelekeskkonnas või vene emakeelega küllastajaga suheldes.
Hindamisülesanded	Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine vene keeles
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli teema loetakse arvestatuks, kui hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid, lähtudes teenindusstandardist • nõustab klienti menüü piires • 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
Õppemeetodid	kombineeritud loeng, arutelu, paaris- ja rühmatöö, õppekäik toitlustusteenindusettevõttesse, iseseisev töö, praktiline töö, rollimäng, probleemsituatsioonide lahendamine, juhtumi analüüs, projekt

Hindamismeetodid	<p>Iseseisev töö Kontrolltöö Arutus, rühmatöö Praktiline töö</p>
Lõimitud teemad	<p>Keel ja kirjandus 1 EKAP Teenindusruumid. Töövahendid. Teenindusliigid. Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauas. Kliendi vastuvõtt. Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile. Tagasiside kliendilt ja selle edastamine. Arveldamine, kassa. Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine. Võõrkeel 3 EKAP (A ja B keel) Teenindusruumid. Töövahendid. Teenindusliigid. Klientide teenindus tavateeninduses, a la carte teenindus, selvelauas. Kliendi vastuvõtt. Teenindussituatsioonide lahendamine vastavalt teenindusstandardile. Tagasiside kliendilt ja selle edastamine. Arveldamine, kassa. Teenindusprotsessi lõpetamine, kliendi ärasaatmine. Matemaatika 1 EKAP Laudade ja lauakatmistarvikute vajaduse arvutamine lähtudes külaliste arvust ja ruumi suuruselt. Arveldamine. Käibemaksu arvutamine. Puhastusainete lahuste kontsentratsiooni arvutamine. Loodusained 0,5 EKAP Toiduainete ja toitude serveerimise ja säilitamise nõuded. Sotsiaalsed 0,5 EKAP Ergonoomika, turvalised töövõtted, oma tervise ja töövõime eest hoolitsemine. Tervislikud eluviisid, toitumise ja liikumissoovituste teadlik järgimine. Individuaalne ning meeskonnatöö teeninduses. Köögi- ja saalitöötajate vaheline koostöö. Vastutus võetud kohustuste täitmise eest. Vastutus enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest. Teenindustöö eetika, toiduohutus, vastutus kliendi turvalisuse eest. Kunstiained 0,5 EKAP Esteetika teenindustöös. Teenindaja ja teeninduskeskkond kui ettevõtte visiitkaart. Erinevate meelte mõjutamine: välimus, lõhnad, muusika. Eelkatete tegemine, järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust. Toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivate lihtsamate lilleseadete valmistamine.</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded, iseseisvad ja praktilised tööd on sooritatud vähemalt lävendi tasemel.

<p>sh lävend</p>	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel “4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine “5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Roosipõld, Anne (2008). Toitlustuse alused. Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst” (Argo 2013) Teeninduskett - http://cmsimple.e-ope.ee/teeninduskett/ Veaolukorrad teeninduses - http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/ Klientide rühmitamine - http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Toiduvalmistamise alused	12	Eda Vallimäe, Tiina Mäeks
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 3 Toitlustuse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab roogasid ja jooke tehnoloogilise kaardi järgi kasutades juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise, rakendab toidu- ja tööhutuse ning tervisliku toitumise põhimõtteid ja korraldab oma töökohta.		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
20 tundi	72 tundi	220 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides	<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 • täidab kaubatellimise lehe toitude ja jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades korrektseid toiduainete nimetusi • kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamise protsessis 	Eristav hindamine
2. kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööhutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile • puhastab vastavalt juhendile seadmeid ja töövahendeid, järgides tööhutusnõudeid • saab aru inglisekeelsetest kasutamishüvitest • kasutab puhastusaineid ja vahendeid, järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid • sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ning prügi vastavalt juhendile 	Eristav hindamine
3. koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele	<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 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Toiduvalmistamise alused</p> <p>Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 72 Praktiline töö 220</p>	<p>Alateemad</p> <ul style="list-style-type: none"> -Toiduvalmistamine Praktiline töö köögis Töö planeerimine Töökoha korraldamine Enesekontrolliplaan Toiduvalmistamine Salatid Supid Vormiroad Road lihast, kanast, kalast Lisandid kartulist, juurviljadest, riisist, tatrast, pastatoodetest Põhikastmed Magustoidud: kissellid, tarretised, vahud Toitainete muutumine toiduvalmistamisprotsessis -Köögiseadmete kasutamine toiduvalmistamisel, kasutusjuhendid Seadmete ohutu kasutamise põhimõtted Väiketöövahendid Seadmete ja puhastamine Jäätmekäitlus köögis Nõudepesu Erialane inglise keel: seadmete kasutusjuhised -Menüü Menüü koostamist mõjutavad tegurid Menüü koostamine lähtudes tervisliku toitumise põhimõtetest Menüü vormistamine Eritoitumine, Menüü kohandamine 	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgides tööohutusnõudeid koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Juhendi alusel kolmekäigulisele einele: roogade valmistamise põhitehnoloogiad, töövahendite ja seadmete tabel, töökoha korraldamine, kaubatellimus.</p> <p>Kolmekäigulise menüü vormistamine korrektselt juhendi alusel.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Praktiline töö õppeköögis koos iseseisva tööga moodustavad terviku: lihtsamate roogade ja jookide valmistamine teemadele vastavalt, kaubatellimislehe korrektne täitmine, toorainete käitlemise õigsus, õigete töövahendite valimine, töö planeerimine, töökoha korraldamine, hügieeninõuete täitmine ning säästlikkuse järgimine.</p> <p>Praktiliselt seadmete ja töövahenditega tutvumine kooli õppeköögis.</p> <p>Seadmete ja töövahendite kasutamine igapäevatoos.</p>	

Hindamisülesanded	<p>ÕV1: Kirjalikud töölehed vastavalt hindamiskriteeriumitele (toitude valmistamise põhitehnoloogiad, töövahendite vajadus, töökoha korraldamine, hügieeninõuded, kaubatellimus, toitainete muutumine toiduvalmistamise protsessis)</p> <p>Praktiline töö: hinnata lihtsamate roogade ja jookide (vastavalt alateemadele) valmistamist ja kaubatellimislehe täitmist (toorainete käitlemise õigsus, õigete töövahendite valimine, töö planeerimine, töökoha korraldamine, hügieeninõuete ja säästlikkuse jälgimine)</p> <p>ÕV2: 1. Hinnata seadmete ja töövahendite kasutamist ja puhastamist vastavalt juhendile; 2. hinnata puhastusainete ja vahendite säästlikku ja õiget kasutamist; 3. hinnata prügi sorteerimist ja käitlemist vastavalt juhendile.</p> <p>ÕV3: Teoreetiliste teadmiste kontroll.</p> <p>Harjutusülesanne menüü kohta.</p> <p>Iseseisev töö: koostab juhendamisel kolmekäigulise sisuliselt, vormiliselt ja keeleliselt korrektse menüü, analüüsib seda lähtudes tervisliku toitumise põhimõtetest ja toob välja võimalusi eritoitumiseks.</p>
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine</p> <p>Hindamisülesanne 1: Sooritab teoreetiliste teadmiste kontrolltöö ja on esitanud ettenähtud iseseisvad tööd.</p> <p>Hindamisülesanne 2: Juhendamisel kolmekäigulise einekorra koostamine, vormistamine, tehnoloogilise kaardi koostamine juhendi alusel, toiduainete tellimistabel, roogade praktiline valmistamine, töökoha korrashoid ja lõplik puhastamine.</p> <p>Hindamisülesanne 3: Sooritab praktilised tööd õppeköögis.</p>
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus:</p> <p>ÕV1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid. 2. Praktiliste oskuste tundides (praktilises töös) valib õpilane tehnoloogilisele kaardile vastavad toiduained, valib töövahendid ja seadmed vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule; 3. järgib tehnoloogiliste võtete põhireegleid, serveerib roagrupile omaste tunnustega toidud (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse); 4. töö käigus järgib tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid; 5. Iseseisva tööna koostatud menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele; 6. menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus; 7. Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades erialaseid termineid ja õigekirja; 8. Iseseisev töö on vormistatud infotehnoloogilisi võimalusi kasutades <p>ÕV2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kasutab seadmeid ja töövahendeid õigesti, puhastab seadmeid ja töövahendeid vastavalt juhendile ja järgib tööohutusnõudeid; 2. Mõistab juhendamisel inglisekeelseid kasutamishendideid;

3. Kasutab puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid;
4. Sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ning prügi vastavalt juhendile.

ÕV3:

1. Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb eelnevalt käsitletud teemasid;
2. Iseseisva tööna koostatud kolmekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, on koostatud tehnoloogilised kaardid, need on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele.

“4” saamise tingimus:

ÕV1:

1. Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele teemadele ka omapoolseid lahendusi.
2. Praktiliste oskuste osas (praktilises töös) valib õpilane iseseisvalt tehnoloogilisele kaardile vastavad toiduained;
3. Valib töövahendid ja seadmed vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule, järgib tehnoloogiliste võtete põhireegleid, serveerib roagrupile omaste tunnustega toidud (sh serveerimistemperatuur, tekstuur, maitse);
4. Töö käigus järgib tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid;
5. Iseseisva tööna koostatud menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele;
6. Menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus;
7. Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades erialaseid termineid ja õigekirja;
8. Iseseisev töö on vormistatud infotehnoloogilisi võimalusi kasutades.

ÕV2:

1. Kasutab seadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt ja õigesti;
2. Puhastab seadmeid ja töövahendeid ja järgib tööohutusnõudeid;
3. Saab aru inglisekeelsetest kasutamishenditest;
4. Kasutab puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid;
5. Sorteerib ja käitleb iseseisvalt toidujäätmeid ning prügi, mõistab selle tegevuse vajalikkust.

ÕV3:

1. Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb eelnevalt käsitletud teemasid, on loov seoste tekkimisel.
2. Iseseisva tööna koostatud kolmekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, on koostatud korrektsed tehnoloogilised kaardid, need on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele.

“5” saamise tingimus:

ÕV1:

1. Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija valdab käsitletud teemasid suurepäraselt;
2. Kasutab erialaseid muid infokanaleid teemade seostamiseks;
3. Õpilane pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele teemadele omapoolseid loovaid lahendusi;
4. Praktiliste oskuste demonstratsioonil (praktilises töös) valib õpilane iseseisvalt ja põhjendatult tehnoloogilisele kaardile vastavad toiduained;

	<p>5. Valib iseseisvalt töövahendid ja seadmed vastavalt sooritatava töö mahule ja iseloomule;</p> <p>6. Järgib tehnoloogiliste võtete põhireegleid, serverib roagrupile omaste tunnustega toidud (sh serverimistemperatuur, tekstuur, maitse);</p> <p>7. Töö käigus järgib tööohutuse, hügieeni, säästlikkuse põhimõtteid.</p> <p>8. Iseseisva tööna koostatud kahekäiguline menüü vastab menüü koostamise põhinõuetele, koostatud tehnoloogilised kaardid on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele;</p> <p>9. Menüü praktiliseks teostamiseks on koostatud tööplaan ning toorainete tellimiseks on koostatud nõuetekohane koondtellimus.</p> <p>10. Iseseisev töö on vormistatud korrektselt ning kasutades erialaseid termineid ja õigekirja;</p> <p>11. Iseseisev töö on vormistatud infotehnoloogilisi võimalusi kasutades;</p> <p>12. Seostab teooriaõpinguid praktiliste tegevustega.</p> <p>ÕV2:</p> <p>1. Kasutab iseseisvalt seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ning seostab õpitut praktilise tegevusega;</p> <p>2. Puhastab seadmeid ja töövahendeid iseseisvalt ja järgib pidevalt tööohutusnõudeid;</p> <p>3. Saab aru ja tõlgib ning selgitab inglisekeelsed kasutamisyjuhendid korrektsesse eesti keelde;</p> <p>4. Kasutab puhastusaineid õigesti ja järgib alati looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid;</p> <p>5. Sorteeri ja käitleb toidujäätmeid ning prügi, mõistab selle tegevuse vajalikkust ning loob seoseid teooria ning praktika vahel;</p> <p>6. Mõistab maailma globaalprobleeme laiemalt.</p> <p>ÕV3:</p> <p>1. Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb väga hästi, ilma vigadeta eelnevalt käsitletud teemasid;</p> <p>2. Õpilane loob praktilise ja teoreetilise õpingu vahel seoseid;</p> <p>3. Iseseisva tööna koostatud kolmekäiguline menüü on põhjalik ning vastab täielikult menüü koostamise põhinõuetele, on koostatud korrektsed tehnoloogilised kaardid, need on nõuetekohased ning vastavad lähteülesandele;</p> <p>4. Leiab iseseisvalt erialast informatsiooni ja seostab seda oma erialaste edasiste õpingutega.</p>
--	---

Õppemeetodid	<p>integreeritud loeng, arutelu</p> <p>praktiline töö</p> <p>kirjalikud ülesanded</p> <p>iseseisev töö</p>
Hindamismeetodid	<p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Ülesanne/harjutus</p> <p>Kontrolltöö</p>
Lõimitud teemad	<p>Keel ja kirjandus 0,5 EKAP</p> <p>Toiduainete korrektsed nimetused kauba tellimise lehtedel ja menüüdes.</p> <p>Võõrkeel 0,5 EKAP</p> <p>Saab aru köögiseadmete inglisekeelsetest kasutamisyhustest.</p>

	<p>Loodusained 1 EKAP</p> <p>Toiduainete muutumine toiduvalmistamise protsessis.</p> <p>Tervislik toitumine. Eritoitumine.</p> <p>Puhastusainete ja vahendite keskkonnahoidlik ja säästlik kasutamine</p> <p>Prügi ja toidujäätmete sorteerimine ning käitlemine.</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv eristav hindamine</p> <p>Hindamisülesanne 1: Sooritab teoreetiliste teadmiste kontrolltöö ja on esitanud ettenähtud iseseisvad tööd.</p> <p>Hindamisülesanne 2: Juhendamisel kolmekäigulise einekorra koostamine, vormistamine, tehnoloogilise kaardi koostamine juhendi alusel, toiduainete tellimistabel, roogade praktiline valmistamine, töökoha korrashoid ja lõplik puhastamine.</p> <p>Hindamisülesanne 3: Sooritab praktilised tööd õppeköögis.</p>
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel; vt kirjeldus ÕV-te juures</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine; vt kirjeldus ÕV-te juures</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine; vt kirjeldus ÕV-te juures</p>
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S jt 2013 Kulinaaria</p> <p>Sirje Rekkor, Anne Kersna, Maire Merits, Indrek Kivisalu 2010 Toiduvalmistamine suurköögis</p> <p>Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Kivisalu, Indrek; Animägi, Liis; Muuga, Õnnela 2013 Praktiline kulinaaria</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		18 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
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 mineraalvee tootmise piirkonnad, tuues välja peamised tooted • nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid • kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) • kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel mittealkohoolseid jooke • kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid • selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid 	Eristav hindamine
2. planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid	<ul style="list-style-type: none"> • koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja • täidab kauba tellimislehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi • kontrollib juhendi alusel mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu ja olemasolu • kontrollib juhendi alusel kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure 	Eristav hindamine
3. tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab juhendi alusel klientidele joogikaardis olevaid jooke • soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest 	Eristav hindamine
4. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab tellimust, suheldes kliendiga eesti ja võõrkeeles • võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele • nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke 	
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 joogivalmistamisjuhistest 	Eristav hindamine
6. valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning 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 • puhastab juhendi alusel seadmeid ja töökoha 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid</p> <p>Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <p>Mittealkohoolsed joogid</p> <p>-Jookide liigitus:</p> <p>Külmad joogid</p> <p>Vesi, liigitus, tootmispiirkonnad</p> <p>Karastusjoogid</p> <p>Mahlad</p> <p>Siirupid</p> <p>Kuumad joogid</p> <p>Kohv</p> <p>Kakao</p> <p>Tee</p> <p>Jookide serveerimine, serveerimismõõdud, serveerimistemperatuurid</p> <p>Joogikaart</p> <p>-Jookide valmistamiseks vajalikud vahendid, seadmed</p> <p>Erinevate jookide koostisosad, lisandid serveerimisel</p> <p>Kaupade vajadus, laoseis, tellimine, vastuvõtt ja ladustamine</p> <p>Nõuded ladustamisele</p> <p>-Kliendi nõustamine, jookide tutvustus, roogade ja toitade sobivus.</p> <p>Mittealkohoolsed joogid: kohv, tee, vesi, mahlad, karastusjoogid, toonikud, siirupid.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi</p> <p>planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid</p> <p>tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitade ja jookide sobivuse põhimõtetele</p> <p>võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele</p> <p>valib töövahendid ja komponendid jookide</p>
---	---	--

	<p>-Tellimuse vastuvõtmine Suhtlemine kliendiga tellimuse vastuvõtmisel Tellimuse vormistamine Erialane inglise keel (jookide nimetused ja komponendid) -Jookide praktiline valmistamine ja serveerimine: Kohv Tee Kakao Mahlajoogid Morss Segujoogid Maitsevesi Toiduhügieen tööprotsessis Töökoha korrashoid</p>	<p>valmistamiseks valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid</p>
<p>Iseseisev töö</p>	<p>Etteantud juhendi alusel mittealkohoolse joogi kohta töölehe täitmine, mis hõlmab ka mittealkohoolsete jookide ajalugu. Mittealkohoolse joogi valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite tellimine, joogi serveerimisvõimaluste, kaunistuste ja lisandite kirjeldamine esitlusena. Töölehe täitmine restoranide kodulehtedelt mittealkohoolsete jookide kohta. Tutvub ettevõtte joogikaardi ja menüüga, sobitab söögid ja joogid. Maailma populaarsemad mokteilid.</p>	
<p>Praktiline töö</p>	<p>Vee esitlemine ja valamine. Erinevate töövahendite, klaaside ja pokaalide valimine vastavalt joogile ja kuumade ning külmade jookide valmistamine. Praktilise tööna mittealkohoolse segujoogi valmistamiseks töökoha planeerimine. Vajalikud töövahendid ja seadmed vastavalt retseptile. Praktiline kauba vastuvõtmine, saatelehtede kontrollimine. Kliendile toidu ja joogi sobitamine. Jookide soovitamise klientidele, joogikaardi selgitused nii eesti kui võõrkeeles. Tellimuse võtmine ja vormistamine, praktiline harjutus. Erinevate alkoholivabade kokteilide valmistamine ja serveerimine. Jookide kaunistamine. Valmistab ja serveerib teenindusprotsessi käigus erinevaid jooke. Õppeülesanded klaaside ja töövahendite valiku kohta.</p>	
<p>Hindamisülesanded</p>	<p>Kompleksülesanne kuumade ja külmade jookide kohta (liigitus, sortiment, tootmispiirkonnad). Meeskonnatöö ülesanne hindamiskriteeriumite alusel. Iseseisev töö. Praktiline ülesanne: Töökoha korraldamine, kaupade planeerimine, tellimine ja realiseerimine. Praktilises töös situatsioonülesannete lahendamine (lõimituna võõrkeelega). Harjutusülesandena toitude ja jookide sobitamine rühmatöona menüü alusel. Suhtlemine kliendiga, tellimuse võtmine ja soovitamise (eesti ja võõrkeeles).</p>	

	Nimetab erinevaid töövahendeid ja seadmeid baaris, oskab neid õigesti kasutada. Valmistab joogi kasutades õigeid vahendeid. Praktiline töö: juhendi alusel joogi valmistamine (töövahendite, koostisosade valik, retsepti tõlkimine, joogi praktiline valmistamine, töökoha korrashoid)
Hindamine	Eristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel. Mooduli hindamisülesanne: Koostab joogikaardi, tellib joogikaardis olevate jookide valmistamiseks vajalikud koostisosad, tutvustab kliendile jooke, võtab tellimuse, valmistab joogi ja serveerib.
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus: ÕV1: Kirjeldab külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi, teab jookide koostist, serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivad töövahendid ning klaasid. Selgitab harjutusülesande käigus juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>ÕV2: Teab erinevate kaupade realiseerimisaegade, ladustamise ja serveerimistemperatuuride olulisust. Oskab praktiliselt täita külmikuid ja ladu.</p> <p>ÕV3: Teab toitude ja jookide sobitamise põhimõtteid. Demonstreerib praktilise tegevusega klientidele jookide soovitamist, väljendab ennast arusaadavalt ja korrektselt.</p> <p>ÕV4: Suhtleb kliendiga praktilises harjutussituatsioonis, võtab vastu tellimuse ja vormistab selle. Praktilistes harjutusülesannetes kasutab ka võõrkeelseid väljendeid ja suheldes kasutab korrektset eesti keelt.</p> <p>ÕV5: Valib erinevate segujookide valmistamiseks töövahendeid ja komponente, serveerib ja kaunistab joogid.</p> <p>ÕV6: Valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile ja kasutab õigeid töövahendeid ning seadmeid ja valmistab joogi praktiliselt.</p> <p>“4” saamise tingimus: ÕV1: Kirjeldab iseseisvalt külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti, oskab nimetada ka päritolu piirkondi ja hoiutingimusi, teab jookide koostist, serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivad töövahendid ning klaasid. Selgitab harjutusülesande käigus juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>ÕV2: Teab erinevate kaupade realiseerimisaegade, ladustamise ja serveerimistemperatuuride olulisust. Oskab praktiliselt täita külmikuid ja ladu.</p> <p>Oskab vastu võtta kaupa ja ladustada.</p> <p>ÕV3: Teab toitude ja jookide sobitamise põhimõtteid. Demonstreerib praktilise tegevusega klientidele jookide soovitamist, väljendab ennast arusaadavalt ja korrektselt, kasutades võõrkeelseid väljendeid.</p> <p>ÕV4: Suhtleb kliendiga praktilises harjutussituatsioonis, võtab iseseisvalt vastu tellimuse ja vormistab selle. Praktilistes harjutusülesannetes kasutab ka võõrkeelseid väljendeid ja suheldes kasutab korrektset eesti keelt.</p> <p>ÕV5: Valib erinevate segujookide valmistamiseks töövahendeid ja komponente, kasutab joogi valmistamiseks õigeid töövõtteid, serveerib joogi ja kaunistab.</p> <p>ÕV6: Kontrollib restorani sortimenti. Valmistab tellimuse põhjal joogi kasutades õigeid töövõtteid ja seadmeid. Puhastab tööpinna ja seadmed peale kasutamist.</p> <p>“5” saamise tingimus: ÕV1: Kirjeldab iseseisvalt külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti, nimetab ka päritolupiirkondi ja hoiutingimusi, teab jookide koostist, serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivad töövahendid ning klaasid. Selgitab harjutusülesande käigus juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid. Räägib valmistatava joogi ajalugu.</p>

	<p>ÕV2: Teab erinevate kaupade realiseerimisaegade, ladustamise ja serveerimistemperatuuride olulisust. Oskab praktiliselt täita külmikuid ja ladu.</p> <p>Võtab vastu ja ladustab kaupu. Tellib iseseisvalt juurde kaupa vastavalt ettevõtte sortimendile.</p> <p>ÕV3: Teab toitude ja jookide sobitamise põhimõtteid. Demonstreerib praktilise tegevusega klientidele jookide soovitamist, väljendab ennast arusaadavalt ja korrektselt, kasutades võõrkeelseid väljendeid. Jagab kliendile infot joogi kohta (valmistamine, päritolu, tooraine jne).</p> <p>ÕV4: Suhtleb kliendiga praktilises situatsioonis, võtab vastu tellimuse ja vormistab. Kasutab võõrkeelseid väljendeid ja suhtleb korrektses eesti keeles. Soovitab jooke lähtudes kliendist. Annab kliendile infot tellitud joogi kohta.</p> <p>ÕV5: Valib erinevate segujookide valmistamiseks töövahendeid ja komponente, kasutab joogi valmistamiseks õigeid töövõtteid, serveerib joogi ja kaunistab. Suhtleb kliendiga joogi valmistamise ajal.</p> <p>ÕV6: Kontrollib restorani sortimenti. Valmistab tellimuse põhjal joogi kasutades õigeid töövõtteid ja seadmeid. Annab kliendile infot joogi kohta (päritolu, valmistamine, maitseomadused jm). Puhastab tööpinna ja seadmed peale kasutamist.</p>
--	--

Õppemeetodid	loeng, näitlikustamine, arutelu, meeskonnatöö, ideekaart, praktiline töö
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö
Lõimitud teemad	<p>Loodusained 0,5 EKAP</p> <p>Maailma tuntuimad mineraalvee tootmise piirkonnad.</p> <p>Eesti mineraalvee piirkonnad.</p> <p>Eesti looduskeskkond.</p> <p>Mittealkohoolsete jookide valmistamisprotsess.</p> <p>Sotsiaalsed 0,5 EKAP</p> <p>Tee, kohv, kakao, šokolaad, levimine erinevatesse maadesse, kaubavahetus.</p> <p>Segujookide ajalugu.</p> <p>Keel ja kirjandus 0,5 EKAP; Võõrkeel 1 EKAP</p> <p>Mittealkohoolsed joogid.</p> <p>Joogikaardi ülesehitus, selgitused eesti ja võõrkeeles.</p> <p>Levinumate jookide nimetused eesti ja inglise keeles.</p> <p>Jookide valmistamisjuhised eesti ja inglise keeles.</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.</p> <p>Mooduli hindamisülesanne:</p> <p>Koostab joogikaardi, tellib joogikaardis olevate jookide valmistamiseks vajalikud koostisosad, tutvustab kliendile jooke, võtab tellimuse, valmistab joogi ja serveerib.</p>
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel; vt kirjeldus ÕV-te juures</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine; vt kirjeldus ÕV-te juures</p>

	<p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine; vt kirjeldus ÕV-te juures</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Maie Kotkas, Anne Roosipõld „Restoraniteenindus“ (Argo 2010) Sirje Rekkor „Selvelauad“ (Avita 2000) Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld „Toitlustuse alused“ (Argo 2008) Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst” (Argo 2013) Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu “Kohviraamat” 2006 H.L.Cracknell, G.Nobis “Toidud, joogid ja serveerimine” 2002 http://www.youtube.com/watch?v=1Vi8zrqY-I0 –kohvi korjamisest</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Restoraniteenindus	26	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 4 Toitlustusteeninduse alused		
Mooduli 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.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
80 tundi		156 tundi	440 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused • kirjeldab juhendi alusel restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid • kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamisvajadust • kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi • kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid • teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki 	Eristav hindamine
2. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks	<ul style="list-style-type: none"> • koostab tööde tegemise plaani vastavalt menüüle ja juhendile • planeerib juhendi alusel oma tööd toitute serveerimisel 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 omavahelist sobivust • valmistab toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleseadeid 	Eristav hindamine
3. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides	<ul style="list-style-type: none"> • loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes teenindusstandardist • selgitab juhendi alusel kliendi vajadused, järgides klienditeeninduse põhimõtteid 	Eristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks • tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks • kasutab korrektset erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügi protsessis • 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 tövõtetega • korrastab ja koristab asjakohaste tövõtetega laua, järgides ettevõtte standardeid • vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele • kasutab vastavalt juhendile ingliskeelse kultuuriruumi suhtlusetiketti • teenindab kliente, järgides info vahendamise, kliendi andmete, ettevõtte andmete turvalisust ja ohutust 	
<p>4. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta, lähtudes klienditeeninduse põhimõtetest • vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest • kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele • koostab arveid, kirjutab maksetšekke, arvutades müügi hinnast käibemaksu • arveldab vastavalt juhendile kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid • lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet • kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi 	<p>Eristav hindamine</p>
<p>5. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile • kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks 	<p>Eristav hindamine</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni 	
--	---	--

Mooduli jagunemine

Restoraniteenindus I Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 81 Praktiline töö 230	Alateemad Kliendisuhted, Tagasiside hankimise võimalused, kasutamine, Kiitused ja kaebused, nende käsitlemine, Arveldamine, kassa Maksevahendid, Veaulukorrad, Arvete koostamine, Teenindussituatsiooni lõpetamine, Aruandlus, Erialane matemaatika	Seos õpiväljundiga kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud kompleksülesanded, rühma- ja iseseisev töö Praktiline töö: teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel: <ul style="list-style-type: none"> • loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused • kirjeldab juhendi alusel restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid • kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamisvajadust • kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi • kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid • teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki “4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine “5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine	
Restoraniteenindus II Auditoorne õpe 40 Iseseisev õpe 69 Praktiline töö 190	Alateemad Kliendisuhted, Tagasiside hankimise võimalused, kasutamine, Kiitused ja kaebused, nende käsitlemine, Arveldamine, kassa Maksevahendid, Veaulukorrad, Arvete koostamine, Teenindussituatsiooni lõpetamine, Aruandlus, Erialane matemaatika	Seos õpiväljundiga planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks teenindab kliente eesti ja

		võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Sooritatud kompleksülesanded, rühma- ja iseseisev töö Praktiline töö: teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud	
sh hindekriteeriumid	<p>“3” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab tööde tegemise plaani vastavalt menüüle ja juhendile • planeerib juhendi alusel oma tööd toitude serveerimisel 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 suurusest • valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid • teeb eelkatte juhendi alusel, järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust • valmistab toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleseadeid, • loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes teenindusstandardist • selgitab juhendi alusel kliendi vajadused, järgides klienditeeninduse põhimõtteid • nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks • tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks • kasutab korrektset erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiprotsessis • 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 • teenindab kliente, järgides info vahendamise, kliendi andmete, ettevõtte andmete turvalisust ja ohutust, • küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta, lähtudes klienditeeninduse põhimõtetest • vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest • kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele • koostab arveid, kirjutab maksetšekke, arvutades müügihinnast käibemaksu • arveldab vastavalt juhendile kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid • lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet 	

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>	
Restoraniteenindus/ Puhastustööd I Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 10	Alateemad Puhastustööd teenindusruumides Mustus, puhastusvajaduse määramine Koristustarvikud ja puhastusained, nende kasutamine Puhastusmeetodid, nende kasutamine Pinnakattematerjalid ja nende puhastamine Puhastusplaani ja selle vajalikkus Puhastustööde teostamine Ergonoomika ja ohutustehnika Söögi- ja abiruumide puhastamine Tööriistade hooldus Lõimitud teemad. Matemaatika: puhastuslahuste kontsentratsiooni arvutamine Loodusained: puhastustööd ja keskkond	Seos õpiväljundiga planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: • valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni 	
Restoraniteenindus/ Puhastustööd II Iseseisev õpe 3 Praktiline töö 10	Alateemad Puhastustööd teenindusruumides Mustus, puhastusvajaduse määramine Koristustarvikud ja puhastusained, nende kasutamine Puhastusmeetodid, nende kasutamine Pinnakattematerjalid ja nende puhastamine Puhastusplaani ja selle vajalikkus Puhastustööde teostamine	Seos õpiväljundiga planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid

	Ergonoomika ja ohutustehnika Söögiroomide ja abiruumide puhastamine Tööriistade hooldus Lõimitud teemad. Matemaatika: puhastuslahuste kontsentratsiooni arvutamine Loodusained: puhastustööd ja keskkond	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus:</p> <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 • arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni 	

Õppemeetodid	Loeng, harjutusülesanded, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö, juhtumi analüüs,
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Test Ettekanne/esitlus
Lõimitud teemad	<p>Keel ja kirjandus 1 EKAP Kliendi nõustamine. Kiitustele ja kaebustele vastamine. Võõrkeel 2,5 EKAP Kliendi nõustamine. Kliendi küsimustele vastamine. Inglisekeelse kultuuriruumi suhtlusetikett. Matemaatika 1 EKAP Laudade ja lauakattetarvikute vajaduse arvutamine lähtudes külaliste arvust ja ruumi suurusest. Arveldamine. Käibemaksu arvutamine. Puhastusainete lahuste kontsentratsiooni arvutamine. Sotsiaalsed 0,5 EKAP Ergonoomika, turvalised töövõtted, oma tervise ja töövõime eest hoolitsemine. Tervislikud eluviisid, toitumise ja liikumissoovituste teadlik järgimine. Individuaalne ning meeskonnatöö teeninduses. Köögi- ja saalitöötajate vaheline koostöö.</p>

	<p>Vastutus võetud kohustuste täitmise eest. Vastutus enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest. Teenindustöö eetika, toiduohutus, vastutus kliendi turvalisuse eest. Kunstiained 0,5 EKAP Esteetika teenindustöös. Teenindaja ja teeninduskeskkond kui ettevõtte visiitkaart. Erinevate meelte mõjutamine: välimus, lõhnad, muusika. Eelkatete tegemine, järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust. Toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivate lihtsamate lilleseadete valmistamine.</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Sooritatud kompleksülesanded, rühma- ja iseseisev töö. Sooritatud praktiline töö: teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud.</p>
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel “4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine “5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
Õppematerjalid	<p>Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst” (Argo 2013) Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus. Sirje Rekkor „Selvelauad“ (Avita 2000) G.Bono, A.Filippo (2004) Stiilsed salvrätikuseaded Arve-saateleht: http://www.teeninduskool.ee/eope/arve/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Catering ja peoteenindus	5	Merike Kolde
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 3 Toitlustuse alused, moodul 4 Toitlustusteeninduse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid, teostab peoteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
30 tundi		30 tundi	70 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
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 • kirjeldab juhendi alusel abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel 	Mitteeristav hindamine
2. planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendi alusel tööde tegemise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüd • 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 	Mitteeristav hindamine
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 • tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks • demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt 	Mitteeristav hindamine

	teeninduse alustele <ul style="list-style-type: none"> • teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles • teenindab kliente, järgides info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust • korraldab vastavalt tööjuhisele ürituselt klientide lahkumist 	
4. planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhistele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid	<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 • komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Catering ja peoteenindus I Auditoorne õpe 20 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 20	Alateemad Peoteenindus Ürituste liigid Menüü ja tellimus Ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted Laudade, lauapesu vajadus Nõud, söögiriistad, klaasid jm serveerimisvahendid ja nende vajadus Eelkatte koostamine Töö organiseerimine, tööde jaotus	Seos õpiväljundiga kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonomilisi töövõtteid teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhistele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid
	Töö planeerimine Tööde järjekord Mööbli paigutus Töövahendite valik ja ettevalmistamine Laudade linutamine Eelkatete koostamine Ergonoomika Klientide vastuvõtt Menüü tutvustamine Kliendi nõustamine Roogade ja jookide serveerimine	

	<p>Taldrikute kandmise võtted Töö kandikuga Taldrikuteenindus Vaagnateenindus Vee serveerimine Veini serveerimine Kohvi serveerimine Nõude koristamine Tagasiside, kiituste ja kaebuste käsitlemine Ürituse lõpetamine Erialane võõrkeel</p> <p>Teeninduse ettevalmistus ja teenindusjärgsed toimingud Nõude pesu ja ladustamine/pakendamine Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust</p>	
Iseseisev töö	<p>Ürituse erinevate etappide planeerimine. Peoteeninduse järgselt hinnangu andmine enda ja meeskonna tegevusele, kordaminekutele ja õppetundidele.</p>	
Praktiline töö	<p>Peoteeninduse või catering-ürituse praktiline teostamine: ettevalmistustööd, külaliste teenindamine ning teeninduse järeltoimingud.</p>	
Hindamisülesanded	<ul style="list-style-type: none"> • Peoteeninduse ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele. • Peoteeninduse või catering-ürituse praktiline teostamine: ettevalmistustööd, külaliste teenindamine ning teeninduse järeltoimingud. 	
Hindamine	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise aluseks on: Sooritatud iseseisvad tööd. Sooritatud hindamisülesanne: Peoteeninduse ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele. Praktiline ürituse teostamine: teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - kirjeldab peoteeninduse korraldust vastavalt tellimusele - kirjeldab ruumi ettevalmistamist ning laudade paigutust peoteeninduseks - planeerib ürituse läbiviimiseks vajaminevad lauakatmisvahendid - kirjeldab laudade eelkatteid - valmistab eesti- ja võõrkeelse menüü - kavandab teenindustööde käigu - koostab ja esitab töö digitaalselt - teeb ürituse ettevalmistustööd - teenindab ürituse külalisi kliendikeskselt ja vastavalt vastuvõtu liigile - teostab üritusejärgsed toimingud: vahendite transport, hooldus, ladustamine</p>	

<p>Catering ja peoteenindus II</p> <p>Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 50</p>	<p>Alateemad Peoteenindus Ürituste liigid Menüü ja tellimus Ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted Laudade, lauapesu vajadus Nõud, söögiriistad, klaasid jm serveerimisvahendid ja nende vajadus Eelkatte koostamine Töö organiseerimine, tööde jaotus</p> <p>Töö planeerimine Tööde järjekord Mööbli paigutus Töövahendite valik ja ettevalmistamine Laudade linutamine Eelkatete koostamine Ergonoomika</p> <p>Klientide vastuvõtt Menüü tutvustamine Kliendi nõustamine Roogade ja jookide serveerimine Taldrikute kandmise võtted Töö kandikuga Taldrikuteenindus Vaagnateenindus Vee serveerimine Veini serveerimine Kohvi serveerimine Nõude koristamine Tagasiside, kiituste ja kaebuste käsitlemine Ürituse lõpetamine Erialane võõrkeel</p> <p>Teeninduse ettevalmistus ja teenindusjärgsed toimingud Nõude pesu ja ladustamine/pakendamine Teenindus- ja abiruumide puhastamine enne ja peale teenindust</p>	<p>Seos õpiväljundiga kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhistele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid</p>
--	---	--

Iseseisev töö	Ürituse erinevate etappide planeerimine. 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	<ul style="list-style-type: none"> • Mooduli hindamisülesanne: Peoteeninduse ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele. 1. legend 2. menüü (eesti ja võõrkeeles) 3. ruumide kirjeldus, kaunistamine 4. mööbli vajadus 5. lauapesu vajadus 6. nõude, klaaside, söögiriistade, serveerimisvahendite vajadus 7. eelkatte skeem 8. teeninduskäigu kirjeldus <p>Hinnatakse arvutiõpetusega lõimitult: töö koostamine ja esitamine digitaalselt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peoteeninduse või catering-ürituse praktiline teostamine: ettevalmistustööd, külaliste teenindamine ning teeninduse järeltoimingud.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise aluseks on:</p> <p>Sooritatud iseseisvad tööd.</p> <p>Sooritatud hindamisülesanne: Peoteeninduse ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele.</p> <p>Praktiline ürituse teostamine: teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud</p>
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - kirjeldab peoteeninduse korraldust vastavalt tellimusele</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab ruumi ettevalmistamist ning laudade paigutust peoteeninduseks - planeerib ürituse läbiviimiseks vajaminevad lauakatmisvahendid - kirjeldab laudade eelkatteid - valmistab eesti- ja võõrkeelse menüü - kavandab teenindustööde käigu - koostab ja esitab töö digitaalselt - teeb ürituse ettevalmistustööd - teenindab ürituse külalisi kliendikeskselt ja vastavalt vastuvõtu liigile - teostab üritusejärgsed toimingud: vahendite transport, hooldus, ladustamine
Õppemeetodid	Loeng Rühmatöö Harjutusülesanded Praktiline töö
Hindamismeetodid	Rühmatöö

	<p>Iseseisev töö Praktiline töö</p>
Lõimitud teemad	<p>Keel ja kirjandus 0,25 EKAP Peoteenindusealane sõnavara. Peoteeninduse planeerimine: ürituse sisu, korralduse ja planeeringu kirjeldamine. Menüü ning toitude ja jookide tutvustamine külalisele. Asjakohaste viisakusväljendite kasutamine. Võõrkeel 0,25 EKAP Peoteenindusealane võõrkeelne sõnavara. Kliendi teenindamine võõrkeeles: kliendi nõustamine, küsimustele vastamine. Matemaatika 1 EKAP Peoteeninduse planeerimine. Laudade ja lauakatmistarvikute vajaduse arvutamine lähtudes külaliste arvust ja ruumi suuruselt. Toitude ja jookide planeerimine lähtuvalt klienditellimusest. Sotsiaalsed 0,5 EKAP Ergonoomika, turvalised töövõtted, oma tervise ja töövõime eest hoolitsemine. Tervislikud eluviisid, toitumise ja liikumissoovituste teadlik järgimine. Individuaalne ning meeskonnatöö teeninduses. Köögi- ja saalitöötajate vaheline koostöö. Vastutus võetud kohustuste täitmise eest. Vastutus enda ja meeskonnaliikmete turvalisuse eest. Teenindustöö eetika, toiduohutus, vastutus kliendi turvalisuse eest.</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Hindamise aluseks on: Sooritatud iseseisvad tööd. Sooritatud hindamisülesanne: Peoteeninduse ettevalmistamise ja läbiviimise planeerimine vastavalt tellimusele. Praktiline ürituse teostamine: teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud</p>
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - kirjeldab peoteeninduse korraldust vastavalt tellimusele - kirjeldab ruumi ettevalmistamist ning laudade paigutust peoteeninduseks - planeerib ürituse läbiviimiseks vajaminevad lauakatmisvahendid - kirjeldab laudade eelkatteid - valmistab eesti- ja võõrkeelsele menüü - kavandab teenindustööde käigu - koostab ja esitab töö digitaalselt - teeb ürituse ettevalmistustööd - teenindab ürituse külalisi kliendikeskselt ja vastavalt vastuvõtu liigile - teostab üritusejärgsed toimingud: vahendite transport, hooldus, ladustamine</p>
Õppematerjalid	<p>Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst” (ARGO 2013) Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus. Sirje Rekkor „Selvelauad“ (Avita 2000)</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Joogiõpetus I		
Mooduli 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.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
50 tundi		30 tundi	50 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
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, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust • kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid • kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid • koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt 	Eristav hindamine
2. planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid	<ul style="list-style-type: none"> • koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja • koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja • kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu • kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure 	Eristav hindamine
3. tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke	<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 	Eristav hindamine

4. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab vestlusel kliendi valikut • võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest • vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele 	Eristav hindamine
5. valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele • valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks • valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks 	Eristav hindamine
6. valmistab ja serverib erinevaid jooke kasutades õiged töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid • serverib juhendi alusel valmistatud jooke • täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid 	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid Auditoorne õpe 50 Iseseisev õpe 30 Praktiline töö 50	Alateemad Alkohoolsed joogid Liigitus, sortiment Lahjad alkoholid: Veinid (sh vahuveinid ja kangestatud veinid), õlled, siidrid Kanged alkoholid: viin ja piiritus (tehase külastus), viski, rumm, tekiila, džinn, brändi (sh konjak), liköörid Jookide säilitamine ja serverimine Joogikaart	Seos õpiväljundiga kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serverimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase) planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serverib erinevaid jooke kasutades õiged töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Hindamine	Eristav hindamine	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti • kirjeldab juhendi alusel alkohoolse ja äädikhappelise käärmise protsesse • kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist 	

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust • kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid • kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid • koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt, • koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja • koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja • kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu • kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure, • tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke • soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest • suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt, • selgitab vestlusel kliendi valikut • võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest • vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele, • valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele • valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks • valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks, • valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid • serveerib juhendi alusel valmistatud jooke • täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
--	--

Õppemeetodid	<p>Loeng, rühmatöö, info otsimine ja tõlgendamine, õppevideod</p> <p>Iseseisev töö, ettevõtte külastus.</p> <p>Loeng, demonstratsioon, näitlikustamine</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Harjutusülesanded,</p> <p>Praktiline töö,</p> <p>Individuaalne töö</p> <p>Loeng, harjutustöö, arutelu, esitlus</p>
Hindamismeetodid	<p>Praktiline töö juhendi alusel vastavalt hindamiskriteeriumitele</p> <p>Saavutatud lävendi tasemel ÖVI õpitulemused</p> <p>Praktiline ülesanne: ettevalmistustööd, jookide vajadus ja kontrollimine, kaubavarude täiendamine, ladustamine, joogikaardi tutvustamine, tellimuse võtmine, joogi valmistamine ja serveerimine kliendile</p>
Lõimitud teemad	<p>Keel ja kirjandus 0,25 EKAP</p> <p>Erinevate alkoholsete jookide sortimendi, hoiutingimuste, valmistamis- ja serveerimisvõimaluste kirjeldamine, leides</p>

	<p>informatsiooni erialasest kirjandusest.</p> <p>Joogikaardis olevate jookide tutvustamine ja soovitamine kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele. Suhtlemine kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt.</p> <p>Võõrkeel 1 EKAP</p> <p>Erinevate alkoholsete jookide sortimendi, hoiutingimuste, valmistamis- ja serverimisvõimaluste kirjeldamine, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase).</p> <p>Joogikaardis olevate jookide tutvustamine ja soovitamine kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele. Suhtlemine kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt.</p>
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: õpilane on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel</p> <p>“4” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite eesmärgipärane kasutamine</p> <p>“5” saamise tingimus: õpilane on saavutanud õpiväljundid lävendit ületaval tasemel, mida iseloomustab väljundite iseseisev, eesmärgipärane ja loov kasutamine</p>
Õppematerjalid	<p>Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst” (ARGO 2013)</p> <p>Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus.</p> <p>Urmas Otspere Joogiraamat Särav kuld klaasis</p> <p>H.L.Cracknell, G.Nobis “Toidud, joogid ja serverimine” 2002</p> <p>Urmas Otspere “Kokteil segujookide kuningas” 2010</p> <p>Toomas Tiivel “Viinad-peenemad napsid” 2009</p> <p>Toomas Tiivel “Viskimaailma teejuht” 2007</p> <p>Andrew Jefford “Veinikursus” 2009</p> <p>http://www.youtube.com/watch?v=e4q0IFPdcL0 –vahuveini avamine ja serverimine</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Toitlustusteeninduse praktika	12	Kadri Malmberg
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud: moodul 3 Toitlustuse alused; moodul 4 Toitlustusteeninduse alused; osaliselt läbitud moodul 5 Toiduvalmistamise alused; puuduvad õppevõlgnevused		
Mooduli eesmärk	õpilane saab ettevõttes kogemusi, omandab oskusi, vilumusi tööks toitlustusteenindajana		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
12 tundi	70 tundi	220 tundi	10 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib praktikajuhendi alusel isiklike praktika eesmärgid	<ul style="list-style-type: none"> koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) koostab juhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu täidab juhendi alusel igapäevaselt praktikapäevikut 	Mitteeristav hindamine
2. kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toiminguid	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust 	Mitteeristav hindamine
3. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust	<ul style="list-style-type: none"> abistab kokka ja töötab juhendamisel teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes ettenähtud järjekorras ja tähtajaks töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega 	Mitteeristav hindamine
4. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid, töö lõppedes paneb need õigesse kohta tagasi töötab juhendi alusel, järgides tööhügieeninõudeid ja kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid töötab juhendamisel vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult puhastab juhendi alusel töö lõppedes väikevahendid, seadmed ja töökoha 	Mitteeristav hindamine
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 köögivilja-, teravilja- ja pastalisandeid ja lihtsamaid toite 	Mitteeristav hindamine

	<ul style="list-style-type: none"> • peseb nõud vastavalt ettevõtte töökorraldusele • korrastab juhendi alusel oma töökoha • teeb puhastus- ja korrastustöid 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 selvelaudu • serveerib juhendamisel toite ja jooke väljastusliinis • teenindab kliente meeskonnaliikmena • teeb teenindussaalil puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile 	Mitteeristav hindamine
7. koostab juhendi alusel praktikaaruande	<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendi alusel praktikaaruande • analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke • esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust • seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Toitlustusteeninduse praktika</p> <p>Iseseisev õpe 66 Praktika 220</p>	<p>Alateemad</p> <p>TOITLUSTUSTEENINDUSE PRAKTIKA 11 EKAP II kursus (6 nädalat)</p> <p>Ettevõtte äriidee</p> <p>Ettevõtte ruumide paigutus</p> <p>Ettevõtte töökorraldus</p> <p>Hügieeni- ja tööohutusnõuded</p> <p>Abitööd toiduvalmistamisel.</p> <p>Tegevuste planeerimine: tööde järjekord ning tööde teostamine tähtajaks.</p> <p>Meeskonnatöö, teiste töötajatega arvestamine.</p> <p>Väikevahendid</p> <p>Toiduhügieen, tööohutus</p> <p>Seadmed</p> <p>Töökoha, väikevahendite, seadmete puhastamine</p> <p>Toiduainete eeltöötlemine</p> <p>Köögiviljade külmtöötlemine</p> <p>Lihtsamate roogade valmistamine</p> <p>Nõude pesemine</p> <p>Töökoha korrashoid ja puhastamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toiminguid</p> <p>töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p> <p>töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtöötleb</p>
--	---	--

	<p>Enesekontrollitoimingute järgimine Teeninduse ettevalmistus Eelkatete koostamine Roogade tutvustus Selvelaudade korrastamine Väljastusliin Meeskonnatöö Puhastustööd teenindussaal</p> <p>Keel ja kirjandus: Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse keeleliselt ja terminoloogiliselt arusaadavalt. Toitude ja jookide tutvustamine klientidele väljastusliinis.</p>	<p>köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus- ja korrastustöid katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid</p>
Iseseisev töö	Praktikapäeviku igapäevane täitmine	
Praktiline töö	Praktiline töö praktikaettevõttes.	
Hindamisülesanded	<p>praktilise töö sooritamise praktikaettevõttes täies mahus; ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang; iseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine praktika lõppedes</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö ettevõttes on sooritatud täies mahus vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikapäevik, hinnanguleht	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Praktiline töö ettevõttes on sooritatud täies mahus vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikapäevik, hinnanguleht.	
<p>Toitlustusteeninduse praktika planeerimine Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 10</p>	<p>Alateemad TOITLUSTUSTEENINDUSE PRAKTIKA PLANEERIMINE JA ARUANDE KOOSTAMINE 0,7 EKAP II kursus Praktika juhend Praktika eesmärgid Praktikapäevik Praktikale kandideerimise dokumendid Praktika dokumendid Tervisetõend Praktikaaruanne, koostamine Analüüs, uute praktikaeesmärkide püstitamine Esitlus, kaitsmine</p>	<p>Seos õpiväljundiga planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke koostab juhendi alusel praktikaaruande</p>

	<p>Lõimitud: Keel ja kirjandus (0,5 EKAP)</p> <p>Praktikadokumentide ülesehitus ja koostamine keeleliselt ning vormiliselt korrektselt (CV, avaldus, motivatsioonikiri). Praktika eesmärkide kirjeldamine.</p> <p>Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse keeleliselt ja terminoloogiliselt arusaadavalt.</p> <p>Praktikaaruande koostamine ja esitlemine.</p>	
Iseseisev töö	<p>Juhendi alusel praktika eesmärgistamine ja vajalike dokumentide vormistamine.</p> <p>Praktikaaruande koostamine, oma praktilisele tööle hinnangu andmine.</p>	
Praktiline töö	<p>Praktikadokumentatsiooni koostamine.</p> <p>Praktikaaruande koostamine.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Mooduli hindamisülesande osad on:</p> <p>praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine;</p> <p>praktilise töö sooritamise praktilise ettevõtte täies mahus;</p> <p>ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang;</p> <p>iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine praktika lõppedes;</p> <p>praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö ettevõttes on sooritatud täies mahus, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: • koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale)</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu • täidab juhendi alusel igapäevaselt praktikapäevikut, • koostab juhendi alusel praktikaaruande • analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke • esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust • seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks 	
Toitlustusteeninduse praktika/ Eesti keel Auditoorne õpe 8	<p>Alateemad</p> <p>TOITLUSTUSTEENINDUSE PRAKTIKA Lõimitud eesti keel 0,3 EKAP II kursus</p> <p>Praktika juhend</p> <p>Praktika eesmärgid</p> <p>Praktikapäevik</p> <p>Praktika dokumendid, kandideerimise dokumendid</p> <p>Tervisetõend</p> <p>Praktikaaruanne, koostamine</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>planeerib praktikajuhendi alusel isiklike praktika eesmärke</p> <p>koostab juhendi alusel praktikaaruande</p>

	Analüüs, uute praktikaeesmärkide püstitamine Esitus, kaitsmine	
Iseseisev töö	Praktikaaruande koostamine, oma praktilisele tööle hinnangu andmine	
Praktiline töö	Praktikaaruande koostamine	
Hindamisülesanded	praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine; iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine praktika lõppedes; praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 1. koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile 2. analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile 3. esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust 4. seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks	

Õppemeetodid	Loeng Arutelu Iseseisev töö Praktiline töö
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitus Suuline esitus
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 0,25 EKAP Praktikadokumentide ülesehitus ja koostamine keeleliselt ning vormiliselt korrektselt (CV, avaldus, motivatsioonikiri). Praktika eesmärkide kirjeldamine. Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse keeleliselt ja terminoloogiliselt arusaadavalt. Toitude ja jookide tutvustamine klientidele väljastusliinis. Praktikaaruande koostamine ja esitlemine suuliselt. Matemaatika 0,25 EKAP Erialased, matemaatilisi oskusi nõudvad tegevused praktilises töös. Sotsiaalsed 0,25 EKAP Praktikaettevõtte leidmine, kokkulepete sõlmimine. Meeskonnatöö praktikaettevõttes.
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika on sooritatud täies mahus. Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel: - praktikapäevik - juhendaja poolt täidetud hinnanguleht - praktikaaruanne ja kaitsmine
sh lävend	“A” saamise tingimus: - praktika on sooritatud täies mahus - tagastatud allkirjastatud lepingud ja hinnanguleht - ettevõttepoolne praktikajuhendaja kinnitab õpiväljundite saavutamist ja hindamiskriteeriumite täitmist (hinnanguleht) - praktikapäevik on täidetud ja sissekanded piisavad - praktikaaruanne on koostatud ja esitatud, kõik aruande osad on piisavad - kaitsmise käigus tõendab kompetentside omandamist
Õppematerjalid	Praktikajuhend, praktikaaruande juhend

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Abikelneri praktika	12	Kadri Malmberg
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul toitlustusteeninduse alused, puuduvad õppeõlgnevused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppiija abistab kelnerit teenindusprotsessis ja teostab juhendamisel koristus- ja puhastustöid		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
20 tundi	68 tundi	200 tundi	24 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgid	<ol style="list-style-type: none"> koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) koostab praktikaeesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit teeb juhendi alusel igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse 	Mitteeristav hindamine
2. tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega	<ol style="list-style-type: none"> kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust 	Mitteeristav hindamine
3. abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel	<ol 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 	Mitteeristav hindamine
4. abistab kelnerit teenindusprotsessis	<ol style="list-style-type: none"> alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt, järgides teenindusstandardit juhatab kliendid lauda, järgides teenidusstandardit ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile, järgides teeninduspõhimõtteid kohandab eelkatet vastavalt tellimusele serveerib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid suhtleb klientidega sõbralikult, lähtudes heast tavast ja 	Mitteeristav hindamine

	teenindusstandardist 7. küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet	
5. korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid	1. teeb juhendamisel puhastus- ja koristustöid 2. peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele 3. kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid, järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid 4. sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi	Mitteeristav hindamine
6. koostab praktika lõppedes praktikaaruande	1. koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile 2. analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile 3. esitleb suuliselt praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust 4. seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Abikelneri praktika Iseseisev õpe 60 Praktika 200	Alateemad ABIKELNERI PRAKTILINE TÖÖ PRAKTIKAETTEVÕTTES 10 EKAP I kursus (6 nädalat) Ettevõtte äriidee, Ettevõtte ruumide paigutus, Ettevõtte töökorraldus Töö planeerimine Menüü Serveerimisvahendid Eelkatte koostamine Teenindusprotsess toitlustuses Meeskonnatöö Teenindusstandard Klientide vastuvõtt Menüü viimine kliendile Lõpliku eelkatte tegemine Toitude ja jookide serveerimine Suhtlemine klientidega, tagasiside Teenindusruumide koristamine Nõudepesu Prügi käitlemine Looduskeskkond ja säästlikkus	Seos õpiväljundiga tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel abistab kelnerit teenindusprotsessis korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid
	Iseseisev töö	
Praktiline töö	Abikelneri praktiline töö praktikaettevõttes.	

Hindamisülesanded	praktilise töö sooritamine praktikaettevõttes täies mahus; ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang; iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine praktika lõppedes	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö ettevõttes on sooritatud täies mahus vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikapäevik, hinnanguleht	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Praktiline töö ettevõttes on sooritatud täies mahus vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikapäevik, hinnanguleht	
Abikelneri praktika planeerimine Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 5 Praktiline töö 24	Alateemad ABIKELNERI PRAKTIKA PLANEERIMINE JA ARUANDE KOOSTAMINE 1,5 EKAP I kursus Praktika juhend Parktika eesmärgid Praktikapäevik Praktikale kandideerimise dokumendid Praktika dokumendid Tervisetõend Praktikaaruanne, koostamine Analüüs, uute praktikaeesmärkide püstitamine Esitlus, kaitsmine Lõimitud: Keel ja kirjandus (0,5 EKAP) Praktikadokumentide ülesehitus ja koostamine keeleliselt ning vormiliselt korrektselt (CV, avaldus, motivatsioonikiri). Praktika eesmärkide kirjeldamine. Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse keeleliselt ja terminoloogiliselt arusaadavalt. Praktikaaruande koostamine ja esitlemine.	Seos õpiväljundiga planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmarke koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Iseseisev töö	Juhendi alusel praktika eesmärgistamine ja vajalike dokumentide vormistamine. Praktikaaruande koostamine, oma praktilisele tööle hinnangu andmine.	
Praktiline töö	Praktikadokumentatsiooni koostamine. Praktikaaruande koostamine.	
Hindamisülesanded	Mooduli hindamisülesande osad on: praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine; praktilise töö sooritamine praktikaettevõttes täies mahus; ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang; iseseisva töö sooritamine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine praktika	

	lõppedes; praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine kasutades digivahendeid.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö ettevõttes on sooritatud täies mahus, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: 1. koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale)</p> <p>2. koostab praktikaeesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit</p> <p>3. teeb juhendi alusel igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse,</p> <p>1. koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</p> <p>2. analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile</p> <p>3. esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust</p> <p>4. seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks</p>	
Abikelneri praktika/ Eesti keel Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 3	<p>Alateemad</p> <p>ABIKELNERI PRAKTIKA Lõimitud eesti keel 0,5 EKAP I kursus</p> <p>Praktika juhend</p> <p>Praktika eesmärgid</p> <p>Praktikapäevik</p> <p>Praktika dokumendid, kandideerimise dokumendid</p> <p>Tervisetõend</p> <p>Praktikaaruanne, koostamine</p> <p>Analüüs, uute praktikaeesmärkide püstamine</p> <p>Esitus, kaitsmine</p>	Seos õpiväljundiga koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Iseseisev töö	Praktikaaruande koostamine, oma praktilisele tööle hinnangu andmine	
Praktiline töö	Praktikaaruande koostamine	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud on nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: 1. koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile</p> <p>2. analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile</p> <p>3. esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust</p> <p>4. seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks</p>	
Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Arutelu	

	<p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Analüüs, eesmärgistamine, aruande koostamine, esitlus</p>
Hindamismeetodid	<p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Suuline esitus</p> <p>Ettekanne/esitlus</p>
Lõimitud teemad	<p>Keel ja kirjandus 0,25 EKAP</p> <p>Praktikadokumentide ülesehitus ja koostamine keeleliselt ning vormiliselt korrektselt (CV, avaldus, motivatsioonikiri). Praktika eesmärkide kirjeldamine.</p> <p>Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse keeleliselt ja terminoloogiliselt arusaadavalt.</p> <p>Klientide teenindamine ja tagasiside küsimine lähtuvalt hea tava reeglitest ja teenindusstandardist.</p> <p>Praktikaaruande koostamine ja esitlemine.</p> <p>Sotsiaalsed 0,25 EKAP</p> <p>Praktikaettevõtte leidmine, kokkulepete sõlmimine.</p> <p>Meeskonnatöö praktikaettevõttes.</p> <p>Matemaatika 0,25 EKAP</p> <p>Erialased, matemaatilisi oskusi nõudvad tegevused praktilises töös.</p> <p>Õpitee ÕV1 ja ÕV4 lõimitud erialapraktika planeerimisega. Eesmärk püstitada õpitee eesmärgid erialast lähtudes ning leida praktikoht õpitee eesmärkidest tulenevalt sh praktikakoha leidmise ettevalmistus (e-kirja, kandideerimise dokumentide ja vestluse ettevalmistus).</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Praktika on sooritatud täies mahus.</p> <p>Moodul loetakse arvestatuks kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded on sooritatud vähemalt lävendi tasemel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - praktikapäevik - juhendaja poolt täidetud hinnanguleht - praktikaaruanne ja kaitsmine
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - praktika on sooritatud täies mahus</p> <ul style="list-style-type: none"> - tagastatud allkirjastatud lepingud ja hinnanguleht - ettevõttepoolne praktikajuhendaja kinnitab õpiväljundite saavutamist ja hindamiskriteeriumite täitmist (hinnanguleht) - praktikapäevik on täidetud ja sissekanded piisavad - praktikaaruanne on koostatud ja esitatud, kõik aruande osad on piisavad - kaitsmise käigus tõendab abikelneri kompetentside omandamist
Õppematerjalid	Praktikajuhend, praktikaaruande juhend

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Restoraniteeninduse praktika	12	Kadri Malmberg
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 1 Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused, moodul 3 Toitlustuse alused, moodul 4 Toitlustusteeninduse alused, moodul 5 Toiduvalmistamise alused. Läbitud osaliselt moodul 7 Restoraniteenindus; puuduvad õppevõlgnevused		
Mooduli eesmärk	õppija tutvub praktikaettevõttega, teeb teenindustoiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
12 tundi	70 tundi	220 tundi	10 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid	1. koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) 2. koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit 3. teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse	Eristav hindamine
2. tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega	1. kirjeldab praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi 2. kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust 3. kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust 4. järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid	Eristav hindamine
3. teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile	1. teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile 2. võtab kliendid vastu ja saadab ära positiivset kliendikontakti hoides 3. esitleb kliendile tooteid ja teenuseid lähtudes teenindusstandardist 4. nõustab kliente lähtuvalt teenindusstandardist sobivad tooteid ja teenuseid soovitades 5. võtab vastu klientitellimusi lähtudes teenindusstandardist 6. valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke õigete töövõtete ning -vahenditega lähtudes teenindusstandardist	Eristav hindamine

	7. teeb maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis 8. küsib juhendi alusel kliendilt tagasisidet 9. töötab meeskonnas ja juhendab abikelnerit	
4. koostab praktika lõppedes praktikaaruande	1. koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile 2. analüüsib saavutatud praktikaeesmärke 3. esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust 4. teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks	Eristav hindamine

Mooduli jagunemine

<p>Restoraniteeninduse praktika</p> <p>Iseseisev õpe 66 Praktika 220</p>	<p>Alateemad RESTORANITEENINDUSE PRAKTIKA 11 EKAP III kursus (7 nädalat) Ettevõtte äriidee Ettevõtte ruumide paigutus Ettevõtte töökorraldus Hügieeni- ja tööohutusnõuded</p> <p>Ettevõtte teenindusstandard Ettevõtte menüü Ettevalmistustööd Klientide vastuvõtt Klientide nõustamine Tellimuse vastuvõtt, edastamine Lõpliku eelkatte koostamine Jookide valmistamine Roogade ja jookide serveerimine Nõude koristamine Arveldamine, kassa Tagasiside (sh kiitused, kaugused) Kliendikontakti lõpetamine Meekonnatöö Teeninduse järeltoimingud Abikelneri juhendamine praktikapäeviku täitmine</p> <p>Lõimitud: Keel ja kirjandus Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse keeleliselt ja terminoloogiliselt</p>	<p>Seos õpiväljundiga tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile</p>
---	---	--

	arusaadavalt. Positiivne kliendisuhklus kogu teenindusprotsessi jooksul: toitude, jookide ja teenuste tutvustamine, tellimuste võtmine, soovitamise, arveldamine, tagasiside küsimine.	
Iseseisev töö	Teabe hankimine praktikaaruande koostamiseks (praktikaettevõtte struktuur, vastutusvaldkonnad, ruumide paigutus, toitlustusettevõtte teenindustoimingud ja töökorraldus). Praktikapäeviku täitmine igapäevaselt.	
Praktiline töö	Praktiline töö praktikaettevõttes.	
Hindamisülesanded	Mooduli hindamisülesande osad on: praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine; praktilise töö sooritamise praktikaettevõttes täies mahus; ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang; iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine praktika lõppedes; praktikaaruande koostamine ja selle suuline esitlemine kasutades digivahendeid.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö ettevõttes on sooritatud täies mahus vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruande, praktikapäevik, hinnanguleht ning esitletud ja kaitstud praktika	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt rahuldava hinnangu “4” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt hea hinnangu “5” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt väga hea hinnangu	
Restoraniteeninduse praktika planeerimine Auditoorne õpe 4 Iseseisev õpe 4 Praktiline töö 10	Alateemad RESTORANITEENINDUSE PRAKTIKA PLANEERIMINE JA ARUANDE KOOSTAMINE 0,7 EKAP III kursus Praktika juhend Praktika eesmärgid Praktikapäevik Praktika dokumendid, kandideerimise dokumendid Tervisetõend Praktikaaruande koostamine Analüüs, hinnang praktikaeesmärkide saavutatusele Enda tööalase arengu planeerimine Esitus, kaitsmine	Seos õpiväljundiga planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Iseseisev töö	Praktika eesmärgistamine ja vajalike dokumentide vormistamine. Praktikapäeviku täitmine praktikaperioodil. Praktikaaruande koostamine, oma praktilisele tööle hinnangu andmine.	
Praktiline töö	Praktikadokumentatsiooni koostamine.	

	Praktikaaruande koostamine.	
Hindamisülesanded	Mooduli hindamisülesande osad on: praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine; praktilise töö sooritamise planeerimine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine; ettevõttepoolse praktikajuhendaja hinnang; iseseisva töö sooritamise planeerimine: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine praktika lõppedes; praktikaaruande koostamine ja selle suuline esitlemine kasutades digivahendeid.	
Hindamine	Eristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö ettevõttes on sooritatud täies mahus vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ning esitletud ja kaitstud praktika	
sh hindekriteeriumid	“3” saamise tingimus: - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt; - vastab esitatud küsimustele; - esitleb praktilisel saadud kogemusi ning annab hinnangu enda arengule praktikaperioodi jooksul “4” saamise tingimus: - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt selgelt ja arusaadavalt; - vastab esitatud küsimustele asjakohaselt; - esitleb praktilisel saadud kogemusi ja püstitatud eesmärkide täitmist ning annab hinnangu enda arengule praktikaperioodi jooksul “5” saamise tingimus: - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt selgelt ja arusaadavalt; - vastab esitatud küsimustele asjakohaselt ja professionaalselt; - toob välja eesmärkide täitmist tõendavad seisukohad; - annab praktikale hinnangu enda arengu seisukohalt ning tulevikuväljavaateid silmas pidades	
Restoraniteeninduse praktika/ Eesti keel Auditoorne õpe 8	Alateemad RESTORANITEENINDUSE PRAKTIKA Lõimitud eesti keel 0,3 EKAP III kursus Praktika juhend Praktika eesmärgid Praktikapäevik Praktika dokumendid, kandideerimise dokumendid Tervisetõend Praktikaaruanne, koostamine Analüüs, hinnang praktikaeesmärkide saavutatusele Enda tööalase arengu planeerimine Esitus, kaitsmine	Seos õpiväljundiga planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Iseseisev töö	Praktika eesmärgistamine ja vajalike dokumentide vormistamine. Praktikapäeviku täitmine praktikaperioodil. Praktikaaruande koostamine, oma praktilisele tööle hinnangu andmine.	

Praktiline töö	Praktikaaruande koostamine.
Hindamisülesanded	praktika dokumentatsiooni koostamine, isiklike praktikaeesmärkide planeerimine; iseseisva töö sooritamise: praktikapäeviku igapäevane täitmine praktika jooksul ning tagasisideküsitluse täitmine praktika lõppedes; praktikaaruande koostamine ja selle suuline esitlemine kasutades digivahendeid
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö ettevõttes on sooritatud täies mahus vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ning esitletud ja kaitstud praktika
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: 1. koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile 2. analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile 3. esitleb suuliselt praktilisal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust 4. esitleb enda tööalase arengu võimalusi

Õppemeetodid	Praktiline töö Iseseisev töö Analüüs Eesmärgistamine, aruande koostamine, esitlus
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 0,25 EKAP Praktikadokumentide ülesehitus ja koostamine keeleliselt ning vormiliselt korrektselt (CV, avaldus, motivatsioonikiri). Praktika eesmärkide kirjeldamine. Igapäevaste sissekannete tegemine praktikapäevikusse keeleliselt ja terminoloogiliselt arusaadavalt. Positiivne kliendisuhetus kogu teenindusprotsessi jooksul: toitude, jookide ja teenuste tutvustamine, tellimuste võtmine, soovitamise, arveldamine, tagasiside küsimine. Praktikaaruande koostamine. Praktilisal saadud kogemuste ja eesmärkide saavutatuse esitlemine suuliselt. Võõrkeel 1,5 EKAP Kliendi nõustamine. Kliendi küsimustele vastamine. Positiivne kliendisuhetus kogu teenindusprotsessi jooksul: toitude, jookide ja teenuste tutvustamine, tellimuste võtmine, soovitamise, arveldamine, tagasiside küsimine. Inglisekeelse kultuuriruumi suhtlusetikett. Sotsiaalsed 0,5 EKAP Praktikaettevõtte leidmine, kokkulepete sõlmimine. Meeskonnatöö ja vastutus praktikaettevõttes. Abikelneri juhendamine.
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö ettevõttes on sooritatud täies mahus vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ning esitletud ja kaitstud praktika

<p>sh lävend</p>	<p>“3” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt rahuldava hinnangu; - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt; - vastab esitatud küsimustele; - esitleb praktilal saadud kogemusi ning annab hinnangu enda arengule praktikaperioodi jooksul</p> <p>“4” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendajalt hea hinnangu; - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt selgelt ja arusaadavalt; - vastab esitatud küsimustele asjakohaselt; - esitleb praktilal saadud kogemusi ja püstitatud eesmärkide täitmist ning annab hinnangu enda arengule praktikaperioodi jooksul</p> <p>“5” saamise tingimus: - on sooritanud praktika ja saanud juhendaja väga hea hinnangu; - esitleb enda koostatud nõuetekohast praktikaaruannet suuliselt selgelt ja arusaadavalt; - vastab esitatud küsimustele asjakohaselt ja professionaalselt; - toob välja eesmärkide täitmist tõendavad seisukohad; - annab praktikale hinnangu enda arengu seisukohalt ning tulevikuväljavaateid silmas pidades</p>
<p>�ppematerjalid</p>	<p>Praktikaaruanne, praktikapäevik, praktikakava</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Lõpphindamine	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud põhiõpingute moodulid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane demonstreerib teadmisi ja oskusi, hoiakuid ja isikuomadusi, valmisolekut kutsealal töötamiseks		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
10 tundi	12 tundi	30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab juhendi alusel lühidalt ürituse sisu, toite ja jooke 2. sobitab toite ja jooke lähtudes toidu ja joogivaliku põhimõtetest 3. kirjeldab menüüd vastavalt tööülesandele, kujundab menüükaardi 4. koostab ja kujundab eelkatte skeemi vastavalt tööjuhisele järgides laua katmise põhimõtteid 5. loetleb vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid 6. planeerib juhendi alusel tööaja 7. kirjeldab juhendi alusel ettevalmistusteid 8. kirjeldab juhendi alusel teeninduskäiku 9. esitleb juhendi alusel kirjaliku aruannet ja vastab selle kohta esitatud küsimustele 	Eristav hindamine
2. valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte	<ol style="list-style-type: none"> 1. jälgib juhendi alusel tööde teostamise graafikut ning planeerib tööaja 2. loetleb ja kasutab vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid 3. valmistab ette lauakatmise vahendid, vastavalt tööjuhisele 4. teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid 	Eristav hindamine
3. lahendab teenindussituatsiooni	<ol style="list-style-type: none"> 1. alustab ja lõpetab teenindussituatsiooni positiivse kliendikontaktiga 2. näitab üles teenindusvalmidust ja lähtub kliendiga suhtlemisel kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 3. suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda 4. tutvustab põhjalikult ja soovib toidu- ning joogikaarti 5. selgitab kliendi vajadused kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides 6. nõustab klienti erialaseid teadmisi rakendades 	Eristav hindamine

	<p>7. pakub välja lahendusi kliendi erisoovide ja vajaduste rahuldamiseks</p> <p>8. kohandab ja kontrollib eelkatet vastavalt tellimusele</p> <p>9. serveerib toite lähtuvalt etteantud nõudmistest</p> <p>10. serveerib karastus-, segu- ja alkohoolseid jooke, veine, kohvi- ja teejooke lähtuvalt teeninduse ja müügitöö põhimõtetest</p> <p>11. valmistab vastavalt kliendi tellimusele lihtsamaid kohvi- ja teejooke, asjakohaseid töövahendeid ning komponente kasutades</p> <p>12. koristab ja korrastab laua sobivaid töövõtteid kasutades</p> <p>13. küsib ja kogub kliendilt tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest</p> <p>14. pakub välja kiituste ja kaebuste käsitlemise võimalusi</p> <p>15. lõpetab kliendisituatsiooni positiivselt lähtuvalt eesmärgist jätkata kliendisuhet</p> <p>16. arveldab teenindusolukorras lähtuvalt teenindusstandardist</p> <p>17. hoiab kliendi lahkumisel positiivset kliendikontakti</p>	
--	--	--

Mooduli jagunemine

<p>Lõpphindamine</p> <p>Auditoorne õpe 10</p> <p>Iseseisev õpe 12</p> <p>Praktiline töö 30</p>	<p>Alateemad</p> <p>Kelner tase 4 kutseeksami sisu ja korraldusega tutvumine.</p> <p>Kutseeksamiks harjutamine ning oskuste demonstratsioon.</p>	<p>Seos õpiväljundiga</p> <p>koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest</p> <p>valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte</p> <p>lahendab teenindussituatsiooni</p>
Iseseisev töö	Teeninduse planeerimine ja intervjuuks ettevalmistumine.	
Praktiline töö	Kutseeksami erinevate etappide harjutamine, vilumuse treenimine.	
Hindamisülesanded	<p>Kompleksne hindamisülesanne:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kirjalik aruanne ja esitlus: ürituse planeerimine vastavalt lähteülesandele. 2. Test ja intervjuu: erialaste teadmiste test ning ürituse korralduse ja läbiviimise esitlus. 3. Praktiliste oskuste demonstratsioon: teeninduse ettevalmistus, teenindusprotsessi läbiviimine ning järeltegevused 	

Õppemeetodid	<p>Kirjalik aruanne</p> <p>Kirjalik test</p> <p>Esitlus</p> <p>Praktiline töö</p>
Hindamismeetodid	Iseseisev töö

	Praktiline töö Intervjuu
Lõimitud teemad	Keel ja kirjandus 0,5 EKAP Ürituse plaani koostamine ja esitlemine. Praktiline erialane kliendisuhetus. Võõrkeel 0,25 EKAP Võõrkeelne kliendisuhetus teenindusprotsessis.
Mooduli hindamine	Eristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hindamise aluseks on mooduli kompleksse hindamisülesande sooritamine vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	<p>“3” saamise tingimus: - planeerib temaatilise ürituse, kirjeldab ürituse sisu, menüüd, ettevalmistustööd ja teeninduskäiku;</p> <ul style="list-style-type: none"> - sooritab erialase testi vähemalt lävendi tasemel; - esitleb ürituse plaani intervjuu käigus; - sooritab praktilise ülesande ettevalmistustööd; - teostab praktilise teenindussituatsiooni, viib läbi planeeritud ürituse; - teenindab kliente lähtuvalt nõudmistest ning kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides. <p>“4” saamise tingimus: - planeerib iseseisvalt temaatilise ürituse, kirjeldab ürituse sisu, menüüd, ettevalmistustööd ja teeninduskäiku;</p> <ul style="list-style-type: none"> - sooritab erialase testi heal tasemel; - esitleb ürituse plaani intervjuu käigus; - sooritab praktilise ülesande ettevalmistustööd iseseisvalt; - teostab praktilise teenindussituatsiooni, viib asjakohaselt läbi planeeritud ürituse; - teenindab kliente lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning vastavalt olukorrale; - tutvustab menüüd ja nõustab klienti erialaseid teadmisi rakendades. <p>“5” saamise tingimus: - planeerib iseseisvalt ja loovalt temaatilise ürituse, kirjeldab ürituse sisu, menüüd, ettevalmistustööd ja teeninduskäiku;</p> <ul style="list-style-type: none"> - sooritab erialase testi kõrgel tasemel, näidates ma laialdasi teadmisi; - esitleb ürituse plaani intervjuu käigus selgelt ja asjakohaselt; - sooritab praktilise ülesande ettevalmistustööd iseseisvalt ja vastutustundlikult; - teostab praktilise teenindussituatsiooni, viib sujuvalt ja loovalt läbi planeeritud ürituse; - näitab üles teenindusvalmidust, teenindab kliente iseseisvalt, sõbralikult ja positiivselt kogu teenindusprotsessi vältel, säilitab kliendikeskse suhtumise ka ootamatutes olukordades - tutvustab menüüd teenindusolukorras iseseisvalt, asjatundlikult ja loovalt, korrektses erialases keeles; - kogub, analüüsib ja edastab aktiivselt ja iseseisvalt klientide tagasisidet.
Õppematerjalid	Eesti Peakokkade Ühendus: https://chef.ee/ Kutseeksami materjalid: https://chef.ee/kelneri-kutse/ Õpetaja kogutud ja koostatud materjalid.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
20	Arvutiõpetus	2	Natalja Hramtsova
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsamat arvutialast sõnavara, teksti- ja tabelitöötluste, veebis navigeerimise ja esitluse loomise põhimõtteid ning kasutab neid informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, edastamiseks, töös vajalikuks suhtluseks		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab teksti- ja tabelitöötluste ning esitluse loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara • järgib ohutusnõudeid kuvariga töötamisel • koostab ja vormistab juhendi alusel dokumendi • koostab ja vormistab juhendi alusel tabeli • koostab ja vormistab juhendi alusel esitluse • kirjeldab turvalist interneti kasutamist • sooritab internetis erialase info otsinguid • hindab ja töötleb internetist leitud infot • tõlgib võõrkeelset infot • kasutab elektronposti, vastab kirjadele • kasutab erinevaid pilveteenuseid oma õpitööde salvestamiseks ja kogumiseks 	Mitteeristav hindamine
2. mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab lihtsamat arvutialast sõnavara • järgib ohutusnõudeid kuvariga töötamisel • koostab ja vormistab juhendi alusel dokumendi • koostab ja vormistab juhendi alusel tabeli • koostab ja vormistab juhendi alusel esitluse • kirjeldab turvalist interneti kasutamist • sooritab internetis erialase info otsinguid • hindab ja töötleb internetist leitud infot • tõlgib võõrkeelset infot • kasutab elektronposti, vastab kirjadele • kasutab erinevaid pilveteenuseid oma õpitööde salvestamiseks ja kogumiseks 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Arvutiõpetus Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad Arvutialased põhimõisted: riistvara ja tarkvara. Arvuti kasutamine ja korrashoid -töölaud, failihaldus, otsingute tegemine, failide lihtne redigeerimine, prindihaldus. Ohutus kuvariga töötamisel. Tekstitöötlus: põhioperatsioonid, dokumendi muutmine, andmete sisestamine, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine ja kustutamine, teksti ja lehekülje kujundamise põhivõtted, dokumendi viimistlemine, päis ja jalus, printimine, objektide lisamine dokumendile - tabelid, pildid. Tabelitöötlus: dokumendi loomine ja muutmine, põhioperatsioonid, andmete märgistamine, kopeerimine, teisaldamine, kustutamine, read ja veerud, valemid ja funktsioonid, kujundamine, diagrammid ja objektid, printimine. Esitluste loomine. Veebi kasutamine: veebis navigeerimine, otsing, elektronposti kasutamine, kirjavahetus, adresseerimine, postkasti haldamine, listid ja uudisgrupid, turvalisus, andmekaitse. Interneti kasutusvõimalused ja turvalisus. Pilveteenused, nende kasutamine ja turvalisus.	Seos õpiväljundiga mõistab teksti- ja tabelitöötluse ning esitluste loomise põhimõtteid, kasutab neid praktiliselt mõistab interneti kasutamise põhimõtteid ja turvalisuse tähtsust ning kasutab arvutit info otsimiseks, töötlemiseks ja edastamiseks
Iseseisev töö	Õpitööde kogumine elektroonsesse õpimappi.	
Praktiline töö	Praktilised erialased harjutusülesanded.	
Hindamisülesanded	Koostab ja vormistab kirjaliku töö: - Kasutab internetipõhiseid allikaid, viitab nendele - Koostab esitluse - Edastab töö elektrooniliselt	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, praktiline töö, harjutusülesanded
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus
Mooduli hindamine	Mitmeeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	"A" saamise tingimus: Õpilane on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja saavutanud õpiväljundid.
Õppematerjalid	"Tekstidokumendi loomine Word 2007 - 2010 abil" Riina Reinumägi; "Excel 2007 - 2010 käsiraamat" Riina Reinumägi; "MS Excel raamatupidaja ja finantsjuhi teenistuses" Riina Reinumägi

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
21	Baaritöö	13	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 6 Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid moodul 9 Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab baaritöö eripära, baarijookide sortimenti, hoiutingimusi; planeerib tööks vajaminevaid kaupu ja vahendeid; tutvustab ja soovitab baarimenüüs olevaid tooteid; vormistab tellimuse; valmistab ja serveerib baarijooke		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktika	Praktiline töö
52 tundi	52 tundi	154 tundi	80 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segujookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab juhendi alusel baarijookide sortimenti 2. kirjeldab baaris kasutatavate jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades eesti- ja võõrkeelset erialast informatsiooni 3. kirjeldab juhendi alusel jookide serveerimisvõimalusi ning valib joogile sobivad klaasid 4. kirjeldab juhendi alusel baari menüü koostamise põhimõtteid 5. kirjeldab juhendi alusel klassikalisi segujooke ja kokteile 	Mitteeristav hindamine
2. planeerib vastavalt juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid	<ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab ette töökoha töö- ja toiduohutust järgides 2. koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja 3. valib juhendi alusel kliendi tellimuse täitmiseks vajaminevad töövahendid ning klaasid 4. kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade, vahendite ja seadmete seisukorda 5. kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile 	Mitteeristav hindamine
3. tutvustab ja soovitab kliendile baari menüüs olevaid tooteid, lähtudes kliendi soovidest	<ol style="list-style-type: none"> 1. tutvustab kliendile baari menüüs olevaid tooteid 2. soovitab kliendile menüüs olevaid tooteid lähtudes kliendi soovidest ja hooaja trendidest 3. väljendab ennast teenindussituatsioonis arusaadavalt ja korrektselt 	Mitteeristav hindamine
4. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele	<ol style="list-style-type: none"> 1. selgitab kliendiga vesteldes tema valiku, lähtudes teenindusstandardist 2. võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest 3. vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele 	Mitteeristav hindamine

5. valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning täidab tööohutuse ja hügieeninõudeid	1. valmistab juhendi alusel segujooke, kokteile ja teisi baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid 2. valmistab juhendi alusel erinevaid kuumi jooke (kohv, tee, kakao) 3. serveerib juhendi alusel valmistatud tooteid 4. täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid 5. tellib, komplekteerib ja ladustab juhendamisel kaubad järgmiseks vahetuseks	Mitteeristav hindamine
6. arveldab kliendiga vastavalt juhendile	1. koostab ja esitab arve vastavalt juhendile 2. teostab kassatoimingud vastavalt juhendile	Mitteeristav hindamine
7. planeerib ja teeb puhastustööd oma tööpiirkonnas	1. valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile 2. peseb juhendi alusel nõud, töövahendid ja puhastab seadmed 3. puhastab ja korrastab ruumid kasutades ettenähtud puhastus- ja töövahendeid	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Baaritöö Auditoorne õpe 52 Iseseisev õpe 24 Praktiline töö 80	Alateemad -Baarijoogid: põhialkoholid, kokteilid, segujoogid, alkoholivabad joogid Kuumad, külmad joogid Baariklaasid Baarimenüü -Töökoha korraldamine Kaupade vajadus ja olemasolu Baaritöövahendid: seadmed, väikevahendid Kaupade vastuvõtmine ja ladustamine Enesekontrolliplaani järgimine Ohutusnõuded seadmetega töötamisel -Kliendikontakt Toodete tutvustamine, kliendi nõustamine Tellimuse vastuvõtmine ja vormistamine -Klientide teenindamine Kuumade- ja külmade jookide valmistamine, serveerimine Segujookide valmistamine Kaubavarude liikumine Toiduohutus Tööohutus -Koristusplaani järgimine	Seos õpiväljundiga kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segujookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise planeerib vastavalt juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovitab kliendile baari menüüs olevaid tooteid, lähtudes kliendi soovidest võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele arveldab kliendiga vastavalt juhendile planeerib ja teeb puhastustööd oma
---	---	--

	Töökoha ja tööruumi puhastamine ja korrastamine Seadmete puhastamine Ohutute töövõtete kasutamine	tööpiirkonnas
Iseseisev töö	Baarijookide valmistamise kavandamine ning ettevalmistamine: vajalike kaupade ja vahendite vajaduse planeerimine vastavalt lähteülesandele.	
Praktiline töö	Baarijookide valmistamine ja serveerimine, kasutades asjakohaseid töövahendeid ja töövõtteid ning järgides isikliku- ja toiduhügieeni nõudeid	
Hindamisülesanded	Praktilised õppeülesanded Baari menüüs olevate toodete tutvustamine kliendile. Kliendi nõustamine jookide valikul. Eneseväljendusoskus. Tellimuse vastuvõtmine ja selle korrektne vormistamine. Koostab juhendi alusel praktilise töö aruande	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kompleksülesanne: praktilise töö aruanne, vestlus	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: - kirjeldab baarijooke - koostab praktilise töö aruande - planeerib ja valib baaritööks vajalikud kaubad ja vahendid - tutvustab ja soovitab klientidele erinevaid baaritooteid, väljendades end arusaadavalt - võtab tellimuse, väljendades end korrektselt ning vormistab selle - koostab ja esitab arve	
Baaritöö praktika ettevõttes Iseseisev õpe 28 Praktika 154	Alateemad -Baarijoogid: põhialkoholid, kokteilid, segujoogid, alkoholivabad joogid Kuumad, külmad joogid Baariklaasid Baarimenüü -Töökoha korraldamine Kaupade vajadus ja olemasolu Baaritöövahendid: seadmed, väikevahendid Kaupade vastuvõtmine ja ladustamine Enesekontrolliplaani järgimine Ohutusnõuded seadmetega töötamisel -Kliendikontakt Toodete tutvustamine, kliendi nõustamine Tellimuse vastuvõtmine ja vormistamine	Seos õpiväljundiga valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning täidab tööohutuse ja hügieeninõudeid

	-Klientide teenindamine Kuumade- ja külmade jookide valmistamine, serveerimine Segujookide valmistamine Kaubavarude liikumine Toiduohutus, tööohutus -Koristusplaani järgimine Töökoha ja tööruumi puhastamine ja korrastamine Seadmete puhastamine Ohutute töövõtete kasutamine	
Praktiline töö	Praktiline baaritöö ettevõttes	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kompleksülesanne I praktilise töö aruanne II praktilise töö käigus juhendaja poolt täidetud õpiväljundite hinnangute leht III vestlus	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: - koostab praktilise töö aruande - planeerib ja valib baaritööks vajalikud kaubad ja vahendid - tutvustab ja soovitab klientidele erinevaid baaritooteid, väljendades end arusaadavalt - võtab tellimuse, väljendades end korrektselt ning vormistab selle - koostab ja esitab arve	

Õppemeetodid	Abimaterjalidega kirjalik töö Iseseisev töö juhendi alusel Esitlus Praktiline töö
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kompleksülesanne I praktilise töö aruanne II praktilise töö käigus juhendaja poolt täidetud õpiväljundite hinnangute leht III vestlus
sh lävend	“A” saamise tingimus: - koostab praktilise töö aruande - planeerib ja valib baaritööks vajalikud kaubad ja vahendid - tutvustab ja soovitab klientidele erinevaid baaritooteid, väljendades end arusaadavalt

	<ul style="list-style-type: none">- võtab tellimuse, väljendades end korrektselt ning vormistab selle- koostab ja esitab arve
Õppematerjalid	<p>Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst" (ARGO 2013)</p> <p>Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoranteenindus.</p> <p>Urmas Otspere Joogiraamat Särav kuld klaasis</p> <p>Praktilise töö juhend</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
22	Koka praktiline töö	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul Toiduvalmistamise alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib nii individuaalselt kui meeskonna liikmena toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast		
Iseseisev õpe		Praktiline töö	
12 tundi		80 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast	<ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke 2. kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt tehnoloogiale ja toitlustusettevõtte töökorralduse eripärale 3. käitleb toiduaineid vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele 4. säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele 5. korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid 6. järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul 7. annab hinnangu valmistatud toitudele ja jookidele lähtudes neile iseloomulikust lõhnast, maitsest, välimusest ja konsistentsist 8. annab hinnangu oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena tegutsedes lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast 	Mitteeristav hindamine
2. töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	<ol style="list-style-type: none"> 1. koostab oma tööplaani vastavalt ettevõtte tööplaanile/töökavale 2. planeerib oma tööde järjekorra, kestvuse ja korraldab töökoha vastavalt tööplaanile 3. serveerib kliendile toidu ja joogi minimaalse võimaliku ajaga 4. töötab meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse eripärale, annab meeskonnatööle tagasisidet 5. arvestab oma töös säästliku laomajanduse põhimõtteid 6. kasutab ja esitleb erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt endaloodud tekstides 7. annab hinnangu enda töös ergonoomiliste töövõtete kasutamisele 	Mitteeristav hindamine
3. teenindab personaalselt kliente kasutades serveerimise teenindamise põhitehnikaid ning	<ol style="list-style-type: none"> 1. loob ja hoiab positiivset kliendikontakti kogu teenindusprotsessi vältel 	Mitteeristav hindamine

järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	2. tutvustab suuliselt korrektses eesti keeles menüüd kasutades erialaseid termineid 3. annab teenindusolukorras edasi erialast informatsiooni lähtuvalt teenindusstandardist 4. serveerib toite ja jooke lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	
---	---	--

Mooduli jagunemine

Koka praktiline töö	Alateemad Töö korraldamine köögis Toiduvalmistamine õppekeskkonnas Individuaalne ja meeskonnatöö Teenindusprotsess Menüüde terminoloogia (eesti keeles) Teenindusstandard Kliendikeskne teenindus	Seos õpiväljundiga valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest teenindab personaalselt kliente kasutades serveerimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid
----------------------------	---	--

Õppemeetodid	Praktiline töö, iseseisev töö, hinnangu andmine
Hindamise meetodid	Praktiline töö: hinnata tehnoloogiliste kaartidena etteantud roogade valmistamist, seadmete ja töövahendite kasutamist vastavalt töökorralduse eripärale, isiklikku hügieeni, toiduainete säilitamist Hinnangulehe täitmine (osaliselt individuaalse tööna): hinnang oma tööle nii individuaalselt kui meeskonna liikmena Praktiline töö: oma tööplaani koostamine vastavalt ettevõtte tööplaanile Hinnata tagasiside andmist (meeskonnatööle ja ergonoomiliste töövõtete kasutamisele)
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ning iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	Õpilane on täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja saavutanud õpiväljundid.
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Anne Kersna, Maire Merits, Indrek Kivisalu 2010 Toiduvalmistamine suursöögis Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Kivisalu, Indrek; Animägi, Liis; Muuga, Önnela 2013 Praktiline kulinaaria

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
23	Pagari- ja kondiitritööd	2	Moonika Veedla
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija valmistab juhendamisel lihtsamaid pagari- ja kondiitritooteid		
	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
	12 tundi	40 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. valmistab juhendamisel pärmitaigna ja sellest lihtsamaid tooteid	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib pärmitaigna valmistamiseks vajalikud seadmed ja väikevahendid ning kasutab neid ohutult 2. kaalub vajalikud toorained 3. valib pärmitaigna valmistamiseks vajalikud toorained 4. valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel pärmitaigna 5. valmistab soolasele pirukale täidise 6. vormib ja viimistleb 2 lihtpagaritoodet 7. küpsetab juhendamisel tooted 8. täidab töö- ja toiduohutuse nõudeid 9. korrastab ja puhastab töökoha ning tööruumid 	Mitteeristav hindamine
2. valmistab juhendamisel biskviittaigna ja sellest lihtsamaid tooteid	<ol style="list-style-type: none"> 1. valib biskviittaigna valmistamiseks vajalikud seadmed ja väikevahendid ning kasutab neid ohutult 2. kaalub vajalikud toorained 3. valib biskviittaigna valmistamiseks vajalikud toorained 4. valmistab juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel biskviittaigna 5. valmistab ja küpsetab biskviittaignast pooltooteid 6. valmistab lihtsama kreemi 7. paneb kokku ja viimistleb toote 8. täidab töö- ja toiduohutuse nõudeid 9. korrastab ja puhastab töökoha ning tööruumid 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Pagari- ja kondiitritööd	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Iseseisev õpe 12	Pärmitaignate liigid	valmistab juhendamisel pärmitaigna ja sellest lihtsamaid tooteid
Praktiline töö 40	Toorained	valmistab juhendamisel
	Seadmed ja väikevahendid	
	Tööohutus	

	Pärmitaigna valmistamise tehnoloogia Soolased täidised Pärmitaignast tooted ja valmistamine Küpsetamine Puhastustööd köögis Biskviitaigna kasutamine Toorained Seadmed ja väikevahendid Tööohutus Biskviitaigna valmistamise tehnoloogia Kreemid Biskviitaignast pooltoodete valmistamine ja küpsetamine Toodete kokkupanek ja viimistlemine Puhastustööd köögis	biskviitaigna ja sellest lihtsamaid tooteid
Iseseisev töö	Õpimappi pärmitaigna retsept, valmistamise tehnoloogia, toodete valmistamine ja küpsetamise temperatuurid, fotod valmistatud toodetest ning hinnang oma tööle. Õpimappi biskviitaigna retsept, valmistamise tehnoloogia, toodete valmistamine ja küpsetamise temperatuurid, fotod valmistatud toodetest ning hinnang oma tööle.	
Praktiline töö	Pärmi- ja biskviitainast toodete valmistamine praktiliselt.	
Hindamisülesanded	Ülesanne I : valmistab pärmitaigna ja sellest 2 lihtpagaritoodet Ülesanne II : valmistab biskviitaigna ja sellest ühe toote Hindamine vastavalt hindamiskriteeriumitele	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud iseseisvad tööd, sooritatud praktilised hindamisülesanded	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel pagaritoodet, sobiva täidise või lisandiga • korraldab oma töökohta ning järgib toiduhügieeni ja ohutusnõudeid kogu tööprotsessi vältel • valib tööks sobivad seadmed ja töövahendid, kasutab ja puhastab neid vastavalt tööohutus- ja toiduhügieeninõuetele • serveerib ja/või kirjeldab valmistatud toote serveerimist vastavalt toote kasutamisevõimalustele • annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest	
Õppemeetodid	Praktiline töö, arutelu, rühmatöö, enesehinnang, iseseisev töö	
Hindamise meetodid	Iseseisev töö	

	Praktiline töö Õpimapp/portfoolio
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Esitatud iseseisvad tööd, sooritatud praktilised hindamisülesanded
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel pagaritoodet, sobiva täidise või lisandiga • korraldab oma töökohta ning järgib toiduhügieeni ja ohutusnõudeid kogu tööprotsessi vältel • valib tööks sobivad seadmed ja töövahendid, kasutab ja puhastab neid vastavalt tööohutus- ja toiduhügieeninõuetele • serveerib ja/või kirjeldab valmistatud toote serveerimist vastavalt toote kasutamisevõimalustele • annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo, 2010. E.Kiisman, M.Piirman „Küpsetuskunst- õppematerjal pagar-kondiitritele“. Atlex, Tartu: 2012. Söderin, S., Strachal, G. Leivad ja saiad. Sinisukk, 2009. Suitsu, M., Suur leivaraamat. Tallinn: Varrak, 2010. http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/parmitaigna-valmistamine/ http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/impressum/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
24	Puu- ja köögiviljadest kaunistused	1	Merike Kolde
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: moodul 3 - Toitlustuse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi toitudele, jookidele ning lauale		
	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
	6 tundi	20 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kasutab toitude ja laua kaunistamiseks sobivaid puu- ja köögivilju	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab erinevate puu- ja köögiviljade sobivust toitude ja lauakaunistuste valmistamiseks • valib toitude ja laua kaunistamiseks sobivad puu- ja köögiviljad arvestades hooajalisust 	Mitteeristav hindamine
2. kasutab puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemiseks sobivaid töövahendeid;	<ul style="list-style-type: none"> • valib puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemiseks sobivad töövahendid ning kasutab neid eesmärgipäraselt ja ohutult • kavandab töö käigu ja materjalid vastavalt püstitatud ülesandele 	Mitteeristav hindamine
3. valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ette töökoha • teostab planeeritud kompositsiooni järgides kompositsioonireegleid • käitleb toiduaineid säästlikult ning lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest • esitleb teostatud kompositsiooni 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Puu- ja köögiviljadest kaunistused Iseseisev õpe 6 Praktiline töö 20	Alateemad Töövahendid puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemiseks. Töövõtted. Kompositsiooni alused. Köögiviljadest kaunistused. - Millised köögiviljad sobivad kaunistuste tegemiseks. - Kus kasutatakse köögiviljadest kaunistusi. Puuviljadest kaunistused. - Millised puuviljad sobivad kaunistuste tegemiseks. - Kus kasutatakse puuviljadest kaunistusi. Puu- ja köögiviljadest kaunistuste viimistlemine ja säilitamine.	Seos õpiväljundiga kasutab toitude ja laua kaunistamiseks sobivaid puu- ja köögivilju kasutab puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemiseks sobivaid töövahendeid; valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi
Iseseisev töö	Puu- või köögiviljadest kompositsiooni kavandamine ja ettevalmistamine vastavalt lähteülesandele ning praktiliste oskuste demonratsiooni käigus esitlemine ja jäädvustamine.	
Praktiline töö	Praktiliste töövõtete harjutamine puu- ja köögiviljadest kaunistuste valmistamisel.	

Hindamisülesanded	<p>Puu- või köögiviljadest kompositsiooni teostamine vastavalt lähteülesandele:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. iseseisva töö teostamine: puu- või köögiviljadest kompositsiooni kavandamine ja ette valmistamine; 2. praktiliste oskuste demonstratsioon: puu- või köögiviljavaagna või lauakaunistusliku kompositsiooni teostamine ning esitlemine.
Õppemeetodid	<p>Esitlus. Praktiline töö. Iseseisev töö.</p>
Hindamismeetodid	<p>Iseseisev töö Praktiline töö</p>
Mooduli hindamine	<p>Mitteeristav hindamine</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel. Mooduli hindamine koosneb:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. iseseisva töö teostamine: puu- või köögiviljadest kompositsiooni planeerimine ja ettevalmistamine vastavalt lähteülesandele; 2. praktiliste oskuste demonstratsioon vastavalt lähteülesandele: puu- või köögiviljavaagna või lauakaunistusliku kompositsiooni teostamine ning esitlemine.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - valib praktilise töö sooritamiseks sobivad viljad/materjalid - töötab enda poolt organiseeritud töökohal ergonoomiliselt ja sujuvalt - kasutab eesmärgipäraseid töövahendeid ja töövõtteid, töötab ohutult - käitleb toiduaineid säästlikult ning lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest - kompositsiooni loomisel rakendab vähemalt 3 õpitud töövõtet - viimistleb oma praktilise töö tulemuse esteetiliselt ja nõuetekohaselt - esitleb oma töö tulemust</p>
Õppematerjalid	<p>Toitude ja peolaua kaunistamine. Vilnius: Septyni menai, 2006 ja 2009. Mun, S. Figurnaja narezka ovoshei i fruktov. Rostov na Donu: Feniks, 2010. Kuznetsova, M. Bukety iz ovoshei. Moskva; Ast-press, 2009 Internet</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
25	Rahvus- ja regionaalköögid	2	Tiina Mäeks
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul toitlustuse alused		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused Eesti ja teiste rahvusköökide eripärast		
Auditoorne õpe	Iseseisev õpe	Praktiline töö	
10 tundi	12 tundi	30 tundi	

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab juhendi alusel Eesti kööki ja teisi rahvuskööke, tuues välja eripärasid	<ol style="list-style-type: none"> 1. loetleb juhendi lausel rahvusköögi toite, nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ning serveerimist 2. kirjeldab juhendi alusel religioonist tingitud toitumistavade eripärasid 3. esitleb ja tutvustab ühte rahvuskööki 	Mitteeristav hindamine
2. valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti köögi ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke	<ol style="list-style-type: none"> 1. koostab juhendi alusel rahvusköögi retseptuure ja menüüsid 2. valmistab juhendi alusel erinevate rahvusköökide toite ja jooke, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid ning järgides toiduohutuse põhimõtteid 3. serveerib toidud ja joogid rahvusköögile omasel viisil 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine

Rahvus- ja regionaalköögid Auditoorne õpe 10 Iseseisev õpe 12 Praktiline töö 30	Alateemad <ol style="list-style-type: none"> 1. Erinevate rahvaste toidukultuur <ul style="list-style-type: none"> - usundid ja toitumiskultuur (hinduism, budism, judaism, islam, kristlus) 2. Tuntumad rahvusköögid <ul style="list-style-type: none"> - Põhjamaade toidukultuur (Soome, Rootsi, Norra, Taani) - Venemaa toidukultuur - Prantsusmaa toidukultuur - Vahemeremaade toidukultuur (Itaalia, Kreeka, Hispaania) - Aasia maade toidukultuur (Hiina, Jaapan, Korea, India) 3. Teeninduskultuur maailma erinevates paikades <ul style="list-style-type: none"> - ülevaade erinevate regioonide teeninduskultuurist - rahvusköögile omased serveerimisviisid 4. Rahvusroad: toorained, valmistamise tehnoloogia, serveerimise eripära, religiooniga seotud rahvustoidud. 	Seos õpiväljundiga kirjeldab juhendi alusel Eesti kööki ja teisi rahvuskööke, tuues välja eripärasid valmistab ja serveerib juhendi alusel Eesti köögi ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke
---	---	---

	<p>Tööde vormistamine, esitluse koostamine.</p> <p>Praktiline rahvusköökide toitude valmistamine</p> <ul style="list-style-type: none"> - menüü ja retseptuuride koostamine lähtuvalt rahvusköögist - rahvusköögile omased toiduained, toiduvalmistamise tehnoloogiad, maitsestamine, serveerimine. <p>Eesti köök: Sõir Mulgi puder Road räimest (pihvivid, rullid) Mulgi kapsas Seapraad Ahjukartulid ja köögiviljad Karask Kamavaht Rahvusköögid (enamlevinud): Venemaa Vahemeremaad (Itaalia, Prantsusmaa, Hispaania, Kreeka) Põhjamaad (Soome, Rootsi, Taani, Norra) Aasia Indo-Hiina (India, Hiina)</p>	
Iseseisev töö	Hindamisülesande esitluse koostamine.	
Praktiline töö	Erinevate rahvusköökide toitude valmistamine ja serveerimine	
Hindamisülesanded	<p>Etteantud juhendi alusel ühe või kahe rahvusköögi kohta lühiuurimustöö koostamine (tuntumad rahvustoidud, toitumistavad, toiduvalmistamise, serveerimise ja lauakommete eripära lähtuvalt regioonist ja religioonist), sarnasuste ja erinevuste esile toomine. Ettekanne rühmale.</p> <p>Praktiline hindamisülesanne: Eesti ja enamlevinud rahvusköökide toitude ja jookide valmistamine (juhendi alusel) ning serveerimine antud rahvusköögile omasel viisil. (Jälgida roogade valmistamise tehnoloogilist õigsust ja toiduohutusest kinnipidamist.)</p>	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Õpilane on sooritanud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud õpiväljundi.	
Õppemeetodid	Loeng	

	Arutus Uurimustöö ja esitluse koostamine Praktiline töö
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Suuline esitus Ettekanne/esitlus Praktiline töö Õpimapp/portfoolio
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: Õpilane on sooritanud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud õpiväljundi.
Õppematerjalid	Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I., Aarma, D., Aavik, Õ., Kärblane, E., Kruuda, Ü., Animägi, L. 2011 Kulinaaria. Tallinn: Argo Rekkor, S. 2006. Kulinaaria. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. 2008. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M., Kivisalu, I. 2010. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Kersna, A., Merits, M. 2007. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo. Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. 2013 Teenindamise kunst. Tallinn: Argo. Tehnoloogilised kaardid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
26	Ruumikujundus ja lilleseade	2	Merike Jukka
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate värvidest, nende kasutamisest seadetes ja ruumikujunduses, ruumide kaunistamise võimalustest ning omandab oskusi seadete valmistamisel ja ruumide kaunistamisel.		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
10 tundi		12 tundi	30 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kasutab värvusõpetuse teoreetilisi teadmisi praktiliste tööde tegemisel	<ul style="list-style-type: none"> nimetab värvusõpetuse põhimõisted kasutab värvusõpetusealaseid teadmisi praktiliste tööde teostamisel kirjeldab värvide omavahelist sobivust ja mõju ruumis 	Mitteeristav hindamine
2. planeerib, kavandab ja valmistab lihtsamad lauaseaded ja ruumikaunistustööd, kasutades ohutuid ja õigeid töövõtteid, sobivaid töö- ja abimaterjale	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab juhendi alusel ruumide kaunistamist lähtuvalt hooajast, sündmusest kirjeldab lilleseadete valmistamise põhimõtteid, lillede omavahelist sobivust valib vajalikud asjakohased töövahendid ja materjalid valmistab lihtsamaid lauaseadeid 	Mitteeristav hindamine
3. valmistab ette ja kaunistab ruumid üheks temaatiliseks ürituseks	<ul style="list-style-type: none"> kavandab ruumi kaunistamise teostab meeskonnas ruumi ettevalmistuse ja kaunistamise, kasutades asjakohaseid töö- ja abivahendeid ning järgides tööohutusnõudeid korrastab ruumid peale üritust annab hinnangu enda ja meeskonna tegevusele ning töö tulemusele 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Ruumikujundus ja lilleseade	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 10	Värvusõpetus	kasutab värvusõpetuse teoreetilisi teadmisi
Iseseisev õpe 12	Värvide omavaheline sobivus ja mõju	praktiliste tööde tegemisel
Praktiline töö 30	Värvide ja valguse mõju ruumis	planeerib, kavandab ja valmistab lihtsamad lauaseaded ja ruumikaunistustööd, kasutades ohutuid ja õigeid
	Ruumid, sisustus, valgustus	
	Ruumide kujundamise ja kaunistamise põhimõtted	
	Ruumide kaunistamine erinevateks traditsioonilisteks sündmusteks	
	Lauakaunistused	
	Lilled vaasis	

	Lilled jm looduslik materjal, lõikelilled, toataimed, kuivatatud materjal Lille- ja lauaseadete valmistamise põhimõtted Töövahendid, abimaterjalid, abivahendid Töö planeerimine, vahendite vajaduse arvestamine Ruumide kaunistamisele esitatavad nõuded Töö planeerimine (vahendite vajaduse arvestamine) Ruumikaunistustööde valmistamine Ruumi ettevalmistamine, kaunistamine, korrastamine	töövõtteid, sobivaid töö- ja abimaterjale valmistab ette ja kaunistab ruumid üheks temaatiliseks ürituseks
Iseseisev töö	Hindamisülesande teostuse kavandamine.	
Praktiline töö	Lilleseadete, laua- ja ruumikaunistuste valmistamine.	
Hindamisülesanded	12-sektoriga värviring A3 Töö neutraalsete värvidega A4 Valiktöö: soojad-külmad värvid, vastandvärvid või värvide varjundid Ruumikujundustööde valmistamine vastavalt aastaajale, temaatikale Struktuurse lauaseade valmistamine vastavalt teemale Praktiline hindamisülesanne: Ruumi kaunistamise kavandamine ja teostamine rühmatööna vastavalt lähteülesande teemale.	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd. Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: - kirjeldab värvusi, nende sobivust ja mõju - kavandab temaatilise ruumi kaunistamise - koostab vajalike vahendite nimekirja, varub ja ettevalmistab need - teostab ruumi ettevalmistuse ja kaunistamise - töötab meeskonnas, järgib tööohutuse nõudeid - korrastab ruumi ürituse järgselt	

Õppemeetodid	loeng praktiline töö rühmatöö iseseisev töö
Hindamismeetodid	Rühmatöö Praktiline töö
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud praktilised ja iseseisvad tööd. Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded.

<p>sh lävend</p>	<p>“A” saamise tingimus: - kirjeldab värvusi, nende sobivust ja mõju - kavandab temaatilise ruumi kaunistamise - koostab vajalike vahendite nimekirja, varub ja ettevalmistab need - teostab ruumi ettevalmistuse ja kaunistamise - töötab meeskonnas, järgib tööohutuse nõudeid - korrastab ruumi ürituse järgselt</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>M.Tammert “Värvusõpetus”; “Täielik toataimede käsiraamat”; Ü.Tiimus, P.Vilde “Taimeseaded”; D.Norman, M.Cornell “Ikebana”; K.Kaur, U.Laansoo, T.Puusepp “Mürgised taimed toas ja õues”; B.Walther “Lilleseaded ja kimbud”, ajakiri “Kameelia”, fotod töödest, pildimaterjal E-kursus Moodle keskkonnas Lisamaterjalid internetist</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
27	Teenindusalane inglise keel	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppiija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate toitlustusettevõtte küllastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		12 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste	<ol style="list-style-type: none"> 1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. koostab erialase teksti, kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat ning väljendeid grammatikareeglite kohaselt 3. teenindab kliente, kasutades inglise keelt ning arvestades kliendi kultuurilist tausta 	Mitteeristav hindamine
2. vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ol style="list-style-type: none"> 1. suhtleb juhendamisel küllastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt 2. suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid 3. juhatab kliendile teed erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani 	Mitteeristav hindamine
3. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast inglise keelset terminoloogiat	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning kirjeldab neid 2. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad 3. tutvustab juhendi alusel küllastajale 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Teenindusalane inglise keel	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 20	Retseptid	mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste
Iseseisev õpe 12	Roogade liigitus	vestleb küllastajatega
Praktiline töö 20	Roogade nimetused	
	Toiduained	
	Menüü lugemine	

	<p>Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid</p> <p>Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised</p> <p>Teenindussituatsioonid</p> <p>Kliendilt tellimuse võtmine</p> <p>Eritoitumine</p> <p>Kliendi tänamine, ärasaatmine</p> <p>Kliendi juhatamine teenindusruumidesse</p> <p>Roogade liigitus</p> <p>Roogade nimetused</p> <p>Toiduained</p> <p>Alkohoolsed ja alkoholivabad joogid</p> <p>Mõõtühikud, kogused</p> <p>Menüü tutvustamine</p> <p>Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid</p> <p>Toiduvalmistamise põhitähtsused (külma- ja kuumtöötlemise võtted)</p> <p>Ajad (serveerimisel)</p>	<p>lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toidlustusalast inglise keelset terminoloogiat</p>
Iseseisev töö	<p>Menüü koostamine arvestades erivajadusi (vegan, gluteenitalumatus)</p> <p>Toitlustusettevõtte tutvustus klienditeeninduse seisukohast.</p> <p>Esitlus/ettekanne, Menüü.</p>	
Praktiline töö	A`la carte teenindus	
Hindamisülesanded	<p>Erialase suhtlussituatsiooni sooritamine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Iseseisva tööna koostatud Menüü tutvustamine. - Praktilise teenindussituatsiooni teostamine: kliendi vastuvõtt, Menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine 	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - leiab erialasest tekstist vajalikku informatsiooni</p> <ul style="list-style-type: none"> - kasutab erialastes tekstides korrektset toitlustusteenindusealast keelt ja terminoloogiat - tutvustab kliendile arusaadavas inglise keeles Menüüid, toitude sisaldust ja toiduvalmistamise viise - nõustab klienti, kasutab korrektset toitlustusealast sõnavara - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt 	
Õppemeetodid	lugemine, tõlkimine, kirjutamine, töölehed, iseseisev töö,	

	rühmatöö, praktiline töö, kuulamine, arutelu, probleemsituatsioonide lahendamine, õppekäik, projekt
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Rühmatöö Ettekanne/esitlus
Lõimitud teemad	Teenindus, toitlustus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - leiab erialasest tekstist vajalikku informatsiooni</p> <ul style="list-style-type: none"> - kasutab erialastes tekstides korrektset toitlustusteenindusealast keelt ja terminoloogiat - tutvustab kliendile arusaadavas inglise keeles menüüd, toitude sisaldust ja toiduvalmistamise viise - nõustab klienti, kasutab korrektset toitlustusealast sõnavara - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt
Õppematerjalid	<p>T. Stott, R. Revell Highly Recommended English for the hotel and catering industry - õpik ja töövihik, 2004</p> <p>T. Scott, A. Buckingham At Your Service 1997</p> <p>V. Raid Sõnavara restoranipidajale 2000</p> <p>A. Pikver Increase Your Vocabulary 1998</p> <p>A. Jaagus, T. Libek Kitchen Communication 2005</p> <p>S. Redman, R. Gairns Test Your English Vocabulary in use 2000</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
28	Teenindusalane soome keel	4	Merike Kolde
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppiija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate toitlustusettevõtte küllastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
40 tundi		24 tundi	40 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste	<ol style="list-style-type: none"> 1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. koostab erialase teksti kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatika reeglite kohaselt 	Mitteeristav hindamine
2. vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ol style="list-style-type: none"> 1. suhtleb juhendamisel küllastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt 2. suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt sh telefoni teel arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid 3. juhatab kliendile teed erinevatesse ruumidesse kasutades ettevõtte ruumiplaani 4. vastab lihtsamatele kirjadele 	Mitteeristav hindamine
3. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast soome keelset terminoloogiat	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning kirjeldab neid 2. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad 3. tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüs olevate toitade koostist ja valmistamist 4. vestleb küllastajaga lihtsamates teenindussituatsioonides 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Teenindusalane soome keel I	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 10	Tähestik, hääldamine, lausete koostamine	mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste
Iseseisev õpe 6	Retseptid	
Praktiline töö 10	Roogade liigitus	

	Roogade nimetused Toiduained Menüü lugemine Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid Teenindusalane sõnavara	
Iseseisev töö	Erialase sõnavara harjutamine.	
Praktiline töö	Põhiliste teenindusväljendite kasutamine praktilises õppeolukorras	
Hindamisülesanded	Lihtsa teenindussituatsiooni sooritamise õppeolukorras	
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.	
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: Sooritab praktilise teenindussituatsiooni, kasutades põhilisi teenindusväljendeid ning toitlustusalaseid termineid	
Teenindusalane soome keel II Auditoorne õpe 30 Iseseisev õpe 18 Praktiline töö 30	Alateemad Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Teenindussituatsioonid Kliendilt tellimuse võtmine Eritoitumine Kliendi tänamine, ärasaatmine Kliendi juhatamine teenindusruumidesse Roogade liigitus Roogade nimetused Toiduained Alkohoolsed ja alkoholivabad joogid Mõõtühikud, kogused Menüü tutvustamine Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid Toiduvalmistamise põhiterminid (külm- ja kuumtöötlemise võtted) Ajad (serveerimisel) Mooduli hindamine	Seos õpiväljundiga vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast soome keelset terminoloogiat
Iseseisev töö	Soomekeelse menüü koostamine praktiliste teenindussituatsioonide harjutamiseks	
Praktiline töö	Soomekeelsete väljendite harjutamine praktilistes töö- ja teenindussituatsioonides	
Hindamisülesanded	Erialase suhtlussituatsiooni sooritamise: - Iseseisva tööna koostatud menüü tutvustamine. - Praktilise teenindussituatsiooni teostamine: kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine	

Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel. Praktilise teenindussituatsiooni lahendamine (kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine) lävendi tasemel
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - leiab erialasest tekstist vajalikku informatsiooni</p> <ul style="list-style-type: none"> - kasutab erialastes tekstides korrektset toitlustusteenindusealast keelt ja terminoloogiat - tutvustab kliendile arusaadavas inglise keeles menüüid, toitude sisaldust ja toiduvalmistamise viise - nõustab klienti, kasutab korrektset toitlustusealast sõnavara - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt

Õppemeetodid	lugemine, tõlkimine, kuulamine, kirjutamine, arutelu, töölehed, iseseisev töö rühmatöö, praktiline töö, probleemsituatsioonide lahendamine
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus
Lõimitud teemad	
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - leiab erialasest tekstist vajalikku informatsiooni</p> <ul style="list-style-type: none"> - kasutab erialastes tekstides korrektset toitlustusteenindusealast keelt ja terminoloogiat - tutvustab kliendile arusaadavas inglise keeles menüüid, toitude sisaldust ja toiduvalmistamise viise - nõustab klienti, kasutab korrektset toitlustusealast sõnavara - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt
Õppematerjalid	<p>Tiina Maripuu, Sülvi Mölder, Turismi soome keel + DVD 2008 K.Sark,Hyvä-parempi-paras, Tallinn 2009 M.Frick, Soome keel iseõppijale (algajale ja kesktasemele), Tallinn 2009 M.Kuusk, Suomi selväksi, Tartu 2002 T.Maripuu,S.Mölder,Turismi soome keel, 2008 I.Tomusk, Õpik keskkoolile Soome keel, Koolibri 1994 http://www.finst.ee/koolitus/</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
29	Teenindusalane vene keel	2	Aviva Gubaidulina
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate toitlustusettevõtte küllastajatega teenindussituatsioonides, edastab oma erialases töös toitlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
20 tundi		12 tundi	20 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäevatööga seotud erialaseid tekste	<ol style="list-style-type: none"> 1. loeb lihtsat erialast teksti ja vastab teksti sisu kohta esitatud küsimustele 2. koostab erialase teksti kasutades toitlustus- ja teenindusalast terminoloogiat ja väljendeid grammatikareeglite kohaselt 	Mitteeristav hindamine
2. vestleb küllastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides	<ol style="list-style-type: none"> 1. suhtleb juhendamisel küllastajatega lihtsates teenindussituatsioonides, sõnastab kliendile oma mõtted arusaadavalt 2. suhtleb juhendi alusel küllastajatega suuliselt arvestades suhtlemis- ja etiketinõudeid 3. juhatab kliendile teed erinevatesse ruumidesse, kasutades ettevõtte ruumiplaani 4. vastab lihtsamatele kirjadele 	Mitteeristav hindamine
3. mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast vene keelset terminoloogiat	<ol style="list-style-type: none"> 1. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega toidukorrad ja ajad, menüü roagrupid ja joogid ning kirjeldab neid 2. nimetab korrektsete võõrkeelsete terminitega laua katmisel kasutatavad lihtsamad laua- ja serveerimisnõud ning söögiriistad 3. tutvustab juhendi alusel küllastajale menüüs olevate toitade koostist ja valmistamist 4. vestleb küllastajaga lihtsamates teenindussituatsioonides 	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Teenindusalane vene keel	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 20	Toiduained	mõistab lihtsat erialast teksti,
Iseseisev õpe 12	Roogade liigitus	koostab igapäevatööga seotud
Praktiline töö 20	Roogade nimetused	erialaseid tekste
	Retseptid	vestleb küllastajatega lihtsates

	<p>Menüü lugemine Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid</p> <p>Viisakusväljendid, tervitamine, pöördumised Teenindussituatsioonid Kliendilt tellimuse võtmine Eritoitumine Kliendi tänamine, ärasaatmine Kliendi juhatamine teenindusruumidesse</p> <p>Roogade liigitus, roogade nimetused Toiduained Alkohoolsed ja alkoholivabad joogid Mõõtühikud, kogused Menüü tutvustamine Söögiriistad, nõud, serveerimisvahendid Toiduvalmistamise põhitõtted (külma- ja kuumtöötlemise võtted) Ajad (serveerimisel) Mooduli hindamine</p>	<p>igapäevastes tööalastes situatsioonides mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast vene keelset terminoloogiat</p>
Iseseisev töö	<p>Erialaste tekstide kuulamine ja sõnavara harjutamine. Venekeelse menüü koostamine praktiliste teenindussituatsioonide harjutamiseks. Tagasiside õppekäigule vastavalt juhendile.</p>	
Praktiline töö	<p>Venekeelsete väljendite harjutamine praktilistes töö- ja teenindussituatsioonides: võimalusel vene keelekeskkonnas või vene emakeelega küllastajaga suheldes. Õpikäik vene keelekeskkonda, suhtlemine vene keelt igapäevaselt kõnelevate inimestega.</p>	
Hindamisülesanded	<p>Erialase suhtlussituatsiooni sooritamine: - Iseseisva tööna koostatud menüü tutvustamine. - Praktilise teenindussituatsiooni teostamine: kliendi vastuvõtt, menüü tutvustamine, arve esitamine, tagasiside, kliendi tänamine ja ärasaatmine</p>	
Hindamine	<p>Mitteeristav hindamine</p>	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.</p>	
sh hindekriteeriumid	<p>“A” saamise tingimus: - leiab erialasest tekstist vajalikku informatsiooni - kasutab erialastes tekstides korrektset toitlustusteenindusealast keelt ja terminoloogiat - tutvustab kliendile arusaadavas inglise keeles menüüd, toitude sisaldust ja toiduvalmistamise viise - nõustab klienti, kasutab korrektset toitlustusealast sõnavara - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt</p>	

Õppemeetodid	lugemine, tõlkimine, kirjutamine, töölehed, iseseisev töö, kuulamine, arutelu, rühmatöö, õppekäik, praktiline töö, teenindussituatsioonide lahendamine
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus
Lõimitud teemad	Suhtlemine, teenindus, toidlustus
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - leiab erialasest tekstist vajalikku informatsiooni</p> <ul style="list-style-type: none"> - kasutab erialastes tekstides korrektset toidlustusteenindusealast keelt ja terminoloogiat - tutvustab kliendile arusaadavas inglise keeles menüüd, toitude sisaldust ja toiduvalmistamise viise - nõustab klienti, kasutab korrektset toidlustusealast sõnavara - suhtleb praktilises klienditeenindussituatsioonis positiivselt ja kliendikeskselt
Õppematerjalid	E. Viilipus 2013 Turismi vene keel + CD A.Mets “Sinu vestlukaaslane” 1 ja 2 osa; K. Allikmets “ Kohtumised” 1 ja 2 osa; E. Raud “ Vene keel minu sõber ja kaaslane” 1 ja 2 osa.

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
30	Vastuvõttude korraldamine	13	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul: Catering ja peoteenindus		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate erinevat liiki vastuvõttudest ning omandab oskusi vastuvõtu planeerimiseks ja korraldamiseks		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
60 tundi		78 tundi	200 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
1. kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab juhendi alusel vastuvõttude liigitamist 2. kirjeldab juhendi alusel vastuvõtu liikide põhitunnuseid 3. kirjeldab vastavalt tööülesandele vastuvõttudele eelnevate kohtumiste ja koosolekute korraldamise ning läbiviimise põhimõtteid 4. kirjeldab vastavalt tööülesandele kirjavahetuse põhimõtteid 	Mitteeristav hindamine
2. planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud	<ol style="list-style-type: none"> 1. koostab juhendi alusel külaliste nimekirja või planeerib külaliste arvu 2. koostab ja saadab juhendi alusel kutse 3. komplekteerib juhendi alusel töömeeskonna ja planeerib töökorralduse 4. koostab juhendi alusel vastuvõtu programmi ja ajakava 5. planeerib juhendi alusel mööbli vajaduse ja paigutuse ruumis 6. kavandab juhendi alusel ruumi- ja lauakaunistused, muusika 7. koostab menüü lähtudes etteantud juhiseist 8. koostab juhendi alusel töövahendite vajaduse nimekirja (lauad, lauapesu, katmis- ja serveerimisvahendid) 9. koostab transpordi ja varustamise plaani lähtudes etteantud juhiseist 10. koostab juhendi alusel korrastusplaani 11. planeerib juhendi alusel vastuvõtu juhtimise 12. koostab juhendi alusel vastuvõtu eelarve 13. planeerib juhendi alusel tagasiside võtmise 	Mitteeristav hindamine
3. korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused	<ol style="list-style-type: none"> 1. korraldab plaani järgi vastuvõtu 2. lahendab juhendi alusel jooksvaid küsimusi ja probleeme 3. annab juhendi alusel tagasisidet vastuvõtu läbiviimisest 	Mitteeristav hindamine

4. mõistab ja järgib vastuvõtu käitumisetiketti	kirjeldab üldiseid käitumis- ja viisakuspõhimõtteid kirjeldab sobivat riietust, lähtudes vastuvõtu kutsest kirjeldab ja järgib esitlemise ja tutvustamise etiketti kirjeldab ja järgib lauaretiketti	Mitteeristav hindamine
---	---	------------------------

Mooduli jagunemine

Vastuvõttude korraldamine Auditoorne õpe 60 Iseseisev õpe 78 Praktiline töö 200	Alateemad Vastuvõttude liigitus Vastuvõttude korraldamise põhimõtted Vastuvõttude planeerimine ja ettevalmistamine Vastuvõttude praktiline korraldamine ja läbiviimine Vastuvõttudega seotud protokoll ja etikett	Seos õpiväljundiga kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused mõistab ja järgib vastuvõtu käitumisetiketti
Hindamine	Mitteeristav hindamine	
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud kompleksne hindamisülesanne: I koostab kirjalik töö II osaleb meeskonnas vastuvõtu korraldamisel ja läbiviimisel III koostab tagasiside hinnangulehe	

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng Arutelu Iseseisev töö Praktiline töö Meeskonnatöö projekt
Hindamise meetodid	Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Praktiline töö Enesehindamine Praktiline töö meeskonnas
Mooduli hindamine	Mitteeristav hindamine
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud kompleksne hindamisülesanne: I koostab kirjalik töö II osaleb meeskonnas vastuvõtu korraldamisel ja läbiviimisel

	III koostab tagasiside hinnangulehe
sh lävend	<p>“A” saamise tingimus: - kirjeldab erinevate vastuvõttude olemust, liigitust ja põhitunnuseid,</p> <ul style="list-style-type: none"> - mõistab kohtumiste ja koosolekute korraldamise vajalikkust, - selgitab vajaliku kirjavahetuse sisu, - planeerib ja kirjeldab meeskonnatöona ürituse korraldamiseks vajalikud t�oetapid, - koostab ürituse ajakava ja t�o�ulesannete jaotuse, - koostab ürituse eelarvelise ja vajalike tarvikute plaani, - mõistab vastuvõtu korraldamiseks vajalike tegevuste olulisust, - teeb ettevalmistused ja korraldab vastuvõtu meeskonnaliikmena, - lahendab vastuvõtu praktilisi küsimusi, - annab hinnangu enda ja meeskonna praktilisele t�ole, - kirjeldab üldisi käitumisreegleid, - kirjeldab vastuvõtu etiketireegleid, - seostab ja kasutab oma erialaseid teadmisi ning praktilisi oskusi vastuvõtu k�lalise rollis
�ppematerjalid	<p>Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst” (2013)</p> <p>Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoranteenindus.</p> <p>S.Rekkor (2000) Selvelauad</p>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
31	Veiniõpetus	13	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul 6 Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid, osaliselt läbitud moodul 9 Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab veinide ja veinitootmisega seotud põhimõisteid, veinide serveerimist ning veinide ja toitude sobivust		
Auditoorne õpe		Iseseisev õpe	Praktiline töö
100 tundi		78 tundi	160 tundi

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
<p>1. mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid</p> <p>2. mõistab veini ja toidu sobitamise põhimõtteid ja põhimaitsete sobitamist</p> <p>3. kirjeldab tuntumatest viinamarjasortidest valmistatud veinide omadusi</p> <p>4. nimetab tuntumaid Vana ja Uue Maailma veinipiirkondi, nendes kasvatatavaid viinamarjasorte</p> <p>5. mõistab vahuveinide ja kangestatud veinide valmistamise protsessi</p> <p>6. serveerib veini ja vahuveini kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid</p>	<p>1. iseloomustab juhendi alusel valgete viinamarjasortide tuntumaid esindajaid ja nendest valmistatud veine</p> <p>2. iseloomustab juhendi alusel punaste viinamarjasortide tuntumaid esindajaid ja nendest valmistatud veine</p> <p>1. nimetab juhendi alusel Itaalia, Prantsusmaa, Saksamaa, Hispaania tuntumaid veinipiirkondi ja nendes kasvatatavaid viinamarjasorte</p> <p>2. nimetab juhendi alusel Uue Maailma veinimaade veinipiirkondi, nendes kasvatatavaid viinamarjasorte</p> <p>1. kirjeldab erinevatel meetoditel valmistatud vahuveine</p> <p>2. kirjeldab erinevatel meetoditel valmistatud kangestatud veine</p> <p>1. kirjeldab veinide serveerimistemperatuure</p> <p>2. selgitab sobivate klaaside valikut veini ja vahuveini serveerimisel</p> <p>3. avab veinipudeli asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid kasutades</p> <p>4. avab vahuveinipudeli kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid</p> <p>5. serveerib veini vastavalt teenindusstandardile</p>	Mitteeristav hindamine

Mooduli jagunemine		
Veiniõpetus	Alateemad	Seos õpiväljundiga
Auditoorne õpe 100	Veinid: liigitus, kvaliteet	mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid
Iseseisev õpe 78	Viinamarjad: sordid, kasvatuspiirkonnad	mõistab veini ja toidu sobitamise põhimõtteid ja põhimaitsete sobitamist
Praktiline töö 160	Veini piirkonnad	kirjeldab tuntumatest
	Veini valmistamine	
	Veini säilitamine	
	Veini hinda mõjutavad tegurid	

	<p>Veinipudeli etikett Veini degusteerimine, (aroomid, värv, maitsed) Veinide säilitamine ja ladustamine</p> <p>Vein ja toit Veini valiku põhimõtted Veinikaardi kasutamine Veinikaardi kujundamine (arvutiõpetus)</p> <p>Viinamarjasordid Veinipiirkonnad, Uus- ja Vana Maailm</p> <p>Vahuveinid (sh šampanja) Kangestatud veinid</p> <p>Veinide serveerimine Veiniklaasid Veinitarvikud Serveerimistemperatuurid Veinide käsitlemine Veini valamine Vahuveini serveerimine</p>	<p>viinamarjasortidest valmistatud veinide omadusi nimetab tuntumaid Vana ja Uue Maailma veinipiirkondi, nendes kasvatatavaid viinamarjasorte mõistab vahuveinide ja kangestatud veinide valmistamise protsessi serveerib veini ja vahuveini kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid</p>
Iseseisev töö	<p>Valitud veinipiirkonna kohta esitluse koostamine. Menüüle sobivate veinide valimine, valiku põhjendused ja veini kirjeldamine. Viinamarjasortide kirjeldus juhendi alusel, ettekanne grupile. Juhendi alusel veinipiirkondade kohta töölehe ja ülesande koostamine. Sarnasused ja erinevused vahuveinidel ning kangestatud veinidel.</p>	
Praktiline töö	<p>Veinipudeli siltide lugemine, info edastamine kliendile. Veini kvaliteedi määramine. Veini hindamine. Veinide ladustamine.</p>	
Hindamisülesanded	<p>ÕV1: - kirjalik test - iseseisev töö: esitlus - veini degustatsioon (hindamisleht õpimappi) - Veinipudeli sildi lugemine, info edastamine ÕV2: Hindamisülesanne: veini ja toidu sobivus</p>	

	ÕV3: Iseloomustab juhendi alusel punasete ja valgete viinamarjasortide tuntumaid esindajaid ja nendest valmistatud veine ÕV4: Õpimappi hindamisülesanne teemadel: 1. Viinamarjasordid 2. Veinipiirkonnad 3. Uus ja Vana Maailm 4. Veini stiilid ÕV5: Praktilised ülesanded ja kirjalik test teemadel: vahuveinid ning kangestatud veinid ÕV6: Praktiline ülesanne, demonstratsioon: veini serveerimine, vahuveini serveerimine
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise aluseks on sooritatud hindamisülesanded, praktilised ja iseseisvad tööd vähemalt lävendi tasemel.
sh hindekriteeriumid	“A” saamise tingimus: - kirjeldab juhendi alusel veine, - nõustab kliente veinide valikul, - avab ja serveerib nõuetekohaselt veini ja vahuveini

Õppemeetodid	Kombineeritud loeng, Arutelu, Rühmatöö, iseseisev töö Degustatsioon
Hindamismeetodid	Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Ettekanne/esitlus
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: - kirjeldab juhendi alusel veine, - nõustab kliente veinide valikul, - avab ja serveerib nõuetekohaselt veini ja vahuveini
Õppematerjalid	Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik “Teenindamise kunst” (ARGO 2013) Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus. Urmas Otspere Joogiraamat Särav kuld klaasis H.L.Cracknell, G.Nobis “Toidud, joogid ja serveerimine” 2002 Andrew Jefford “Veinikursus” 2009 http://www.youtube.com/watch?v=e4q0IFPdcL0 –vahuveini avamine ja serveerimine