

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija, töökohapõhine õpe		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutus- ja toitlustusvaldkonna alused	1	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest		
Teoreetiline töö	Praktika	Iseseisev töö	
6 t	4 t	16 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktika: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 8	1. kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis 2. kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast 3. kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana	Turismimajandus Turism kui majandusharu ülemaailmselt ja Eestis Teenindusettevõtete iseärasused, majutus- ja toitlustusteenus kui meelelahutus. Sihtkoha mõiste. Turism ja riigi maine. Turismi mõju kohalikule kogukonnale Roheline võti turismimajanduses	loeng, iseseisev töö, rühmatöö, praktika	Mitteeristav
Hindamisülesanne: I rühmatööna õppevideo analüüs vastavalt juhendile		Hindamismeetod: Rühmatöö		
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				
Praktika				
majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsus ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast RMK Sagadi Metsakeskuse näitel				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktika: 2 iseseisev töö: 8 kokku: 12</p>	<p>1. kirjeldab kutsestandardi põhjal töötajate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat</p> <p>2. leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist</p> <p>3. loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas</p> <p>4. hindab eriala õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärkide alusel oma valmisolekut õpinguteks</p> <p>5. kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks</p>	<p>Valdkonna elukutsete kuvandid ja väärtustamine. Kutsealased infokanalid. Abikelneri, kelneri ja vanemkelneri kutsestandard. Õppekava sisu ja ülesehitus. Kutse omistamine, kutseksam.</p>	<p>Loeng, arutelu, rühmatöö, iseseisev töö, praktika</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Rühmatöö: erialaga seotud kutsestandardid ja kutse omistamine Iseseisev töö</p>				
<p>Lävend</p>				
<p>Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemise vastavalt hindamiskriteeriumitele</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>hindab oma valmisolekut õpinguteks lähtudes õppekava ja mooduli rakenduskava eesmärkidest ning kutsestandardist, kasutab sobilikke õppemeetodeid. Esitab kirjaliku tööna</p>				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 6</p>	<p>1. leiab õppetöös vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist</p> <p>2. nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele</p>	<p>Kooli infosüsteem. Töökohapõhine õpe. Õpilase õigused ja kohustused. Õpilast puudutav dokumentatsioon.</p>	<p>Rühmatöö loeng Iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Hindamisülesanne vastavalt hindamiskriteeriumitele</p>			<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Tööleht</p>	
<p>Lävend</p>				
<p>Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemise vastavalt hindamiskriteeriumitele</p>				

Iseseisvad tööd

Tutvumine kooli koduleheküljega, õppekorralduseeskiri. Siseveebi kasutamine

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	kõik õpiväljundite hindamiskriteeriumid on täidetud vähemalt lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	1. Kooli koduleht http://www.rak.edu.ee/ 2. Õppekorralduseeskiri, Õppetoetuste kord 3. Kutseandja: Eesti Peakokkade Ühendus https://chef.ee/ 4. Kutsekoda (www.kutsekoda.ee)

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija töökohapõhine õpe		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Teenindus ja müügitöö tootlustusettevõttes	10	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab tootlustusteeninduse põhimõtteid, töökorraldust, katab ja teenindab selve- ning söögilaudu, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja tövõtteid ning lähtudes kliendikesksuse põhimõtetest, teostab teenindusruumide korrastus- ja puhastustööd		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö
54 t	54 t	112 t	40 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab tootlustusteeninduse põhimõtteid ja kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktika: 6 iseseisev töö: 12 kokku: 26	1. kirjeldab tootlustusteeninduse põhimõisteid ja säästliku majandamise olulisust tootlustusteeninduse valdkonnas 2. koostab tööplaani kasutades etteantud teenindusruume, töövahendeid ja - seadmeid 3. kirjeldab teeninduse liike (iseteenindus, osaline - ja täisteenindus) tuues välja sarnasused ja erinevused 4. kirjeldab erinevaid tootlustusteeninduses kasutatavaid lauatuüpe tuues välja sarnasused ja erinevused	Tootlustusteenindus Põhimõisted Säästliku majandamise põhimõtted Teenindusruumid Töövahendid Seadmed Teenindusliigid Eelkatted erinevatel laudadel Kelneri ametijuhend, kuvand	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest I osa

- kirjeldab juhendi alusel lühidalt ürituse sisu, toite ja jooke
- sobitab toite ja jooke lähtudes toidu ja joogivaliku põhimõtetest
- kirjeldab menüüd vastavalt tööülesandele, kujundab menüükaardi

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tutvustab ja serveerib kliendile erinevaid kuumi ja külmi alkohoolseid ja mittealkohoolseid jooke ning valmistab lihtsamaid segujooke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 14 praktika: 10 iseseisev töö: 16 kokku: 52	1. kirjeldab erinevate alkohoolsete ja mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi 2. tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele 3. valmistab lihtsamaid kuumi- ja külmi jooke ning serveerib kliendile 4. valmistab lihtsamaid segujooke vastavalt tellimusele	Mittealkohoolsed joogid Kuumad joogid: kohv, kohvijoogid, tee, kakao Külmad joogid: vesi, mahlad, karastusjoogid Alkohoolsed joogid Lahjad alkohoolsed joogid: õlu, siider, veinid (valge, punane, kangustatud, vahuvein) Kanged alkohoolsed joogid: viin, viski, tekiila, brändi, rumm Segujoogid: liigitus, töövahendid, valmistamise põhimõtted	loeng, praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: I tutvustab kliendile joogikaardi alusel 4 jooki (kuum jook, külm jook, lahja alkohoolne jook, kange alkohoolne jook) ja valib sobivad klaasid serveerimiseks II juhendi alusel joogi valmistamine (töövahendite, koostisosade valik, joogi praktiline valmistamine, töökoha korrashoid)			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemise vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 14 praktika: 26 kokku: 52	1. valib kliendi tellimusest lähtuvalt vahendid, lauanõud ja söögiriistad 2. vormistab ja katab juhendi alusel igapäevaseid selvelaudu 3. katab söögilaudu lähtuvalt menüüst ja tööjuhiseist 4. valmistab ette juhendi alusel töökoha ja serveerimisvahendid klientide teenindamiseks 5. täidab toilitusteenindaja tööülesandeid järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid	Teeninduse planeerimine ja ettevalmistus Nõud, söögiriistad, serveerimisvahendid Lauapesu Lauad Ruumide ettevalmistus (sh kaunistamine) Teeninduse ettevalmistus Nõude, söögiriistade, klaaside, serveerimisvahendite ettevalmistus Lauapesu ettevalmistus Laudade linutamine Eelkatte koostamine Laudade kaunistamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest II osa - koostab ja kujundab eelkatte skeemi vastavalt tööjuhisele järgides laua katmise põhimõtteid - loetleb vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid - planeerib juhendi alusel tööaja - kirjeldab juhendi alusel ettevalmistustööd Praktiline töö: ÕV II-V hindamiskriteeriumite alusel hinnatakse ÕV5			

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 praktika: 14 kokku: 26</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist 2. selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid 3. nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks 4. tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks 5. kasutab korrektset erialast terminoloogiat toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiprotsessis 6. võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki 7. serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile 8. serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega 9. korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid 10. vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele 11. järgib kliente teenindades füüsilist, info vahendamise, kliendi andmete, ettevõtte andmete turvalisust ja ohutust 	<p>Teenindusprotsess</p> <p>Kliendi vastuvõtt</p> <p>Menüü tutvustamine</p> <p>Kliendi nõustamine</p> <p>Tellimuse võtmine, edastamine</p> <p>Lõpliku eelkatte koostamine</p> <p>Roogade ja jookide serveerimine (taldrikuteenindus, vaagnateenindus)</p> <p>Nõude koristamine, nõude kandmise võtted</p> <p>Laudade korrashoid</p> <p>Hügieenireeglid serveerimisel, toiduohutus</p> <p>Probleemsed kliendid</p> <p>Erivajadustega kliendid</p> <p>Info käsitlemine, tagasiside, andmete töötlemine</p> <p>Erialane inglise keel</p> <p>Suhtlemine teenindussituatsioonis</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

Koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest

III osa

- kirjeldab juhendi alusel teeninduskäiku

- esitleb juhendi alusel kirjaliku aruannet ja vastab selle kohta esitatud küsimustele

Praktiline töö: ÕV II-V hindamiskriteeriumite alusel hinnatakse ÕV5

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
arveldab ning küsib ja annab kliendile tagasisidet Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 20 praktika: 46 kokku: 78	<ol style="list-style-type: none"> küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu arveldab kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi 	Kliendisuhted Tagasiside hankimise võimalused, kasutamine Kiitused ja kaebused, nende käsitlemine Arveldamine, kassa Maksevahendid Veaulukorrad Arvete koostamine Teenindussituatsiooni lõpetamine Aruandlus	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatöö: Kuidas on võimalik saada kliendilt tagasisidet? Juhtumi analüüs: Ühe kaebuse/kiituse käsittlus Ülesanne: Arve koostamine: toote, teenuse hinna arvestamine, käibemaksu arvutamine, Arve vormistamine ja esitamine Praktiline töö: ÕV II-V hindamiskriteeriumite alusel -etteantud juhendi alusel teostab teeninduse ettevalmistuse, koostab eelkatte, võtab vastu kliendid, tutvustab menüüd, serveerib toidud ja joogid, koristab laua, arveldab, lõpetab kliendikontakti, sooritab teenindusjärgsed toimingud			
Lävend			
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele			

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teostab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktika: 10 iseseisev töö: 12 kokku: 26	<ol 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 	Teeninduse järeltoimingud Jäätmete sorteerimine Nõude ja serveerimisvahendite pesemine käsitsi ja nõudepesumasina Puhastustööd Puhastusplaani, koristuskaarti Koristustarvikud ja seadmed Puhastusained ja nende kasutamine Teenindusruumide koristamine	Loeng, harjutusülesanded, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Kirjalik töö: vastavalt etteantud ruumile valida sobivad töövahendid (seadmed), puhastusained ja puhastusmeetodid ning arvestada puhastusainete kulu antud ruumile Praktiline töö: puhastustööde teostamine kogu teeninduse protsessi jooksul (enne, vahetult, teenindusjärgne) + iseseisva töö hinnanguleht	Hindamismeetod: Praktiline töö
Lävend	
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele	
Iseseisvad tööd	
Praktilise töö teostamisel iseseisvalt puhastustööde teostamine erinevates tööloikudes	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse arvestatuks, kui kõik hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded (sh kirjalik aruanne ja praktiline töö) on sooritatud lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, Sirje; Kersna, Anne; Merits, Maire; Roosipõld, Anne (2008). Toitlustuse alused. Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst"(ARGO 2013 2009.a. Toitlustuse alused 2 AP (E-kutsekool, Vanker programmi raames) Esmamulje teeninduses - http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/ - VANKeR programmi raames Veaolukorrad teeninduses - http://cmsimple.e-ope.ee/veaolukorrad/ - VANKeR programmi raames Klientide rühmitamine - http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine/ - VANKeR programmi raames Usundid ja toitumiskultuur - http://www.hkhk.edu.ee/usundid/ - VANKeR programmi raames Suuremad usundid ja usundipõhine käitumine - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7hb8#euni_repository_10895 - VANKeR programmi raames Värvusõpetus ja kompositsioon - http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/ - VANKeR programmi raames Ruumikujundus ja lilleseade - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6wj#euni_repository_10895 - VANKeR programmi raames Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale - http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/ - VANKeR programmi raames Angeelika Kang, Lia Virkus, Maire Suitsu "Kohviraamat" 2006 H.L.Cracknell, G.Nobis "Toidud, joogid ja serveerimine" 2002 Kohv ja tee - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/ - VANKeR programmi raames Urmas Otspere Joogiraamat Särav kuld klaasis Urmas Otspere "Kokteil segujookide kuningas" 2010 Toomas Tiivel "Viinad-peenemad napsid" 2009 Toomas Tiivel "Viskimaailma teejuht" 2007 Andrew Jefford "Veinikursus" 2009

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Töökohapõhine õpe		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustuse alused	3	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid, mõistab menüüde koostamise põhimõtteid ning tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, rakendab toiduainete käitlemise põhitõdesid ja toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid, mõistab Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
28 t	38 t	12 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidu käitlemisel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	Kirjeldab töökoha korraldamist köögis, tööde järjekorda ja ajastamist lähtuvalt valmistatavast toidust. Loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel ja serveerimisel 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.	Toiduhügieen Mikroorganismid Toiduainete säilitamine Isiklik hügieen Seadusandlus	Loeng Arutelu Video	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Toiduhügieen ja isiklik hügieen				
Lävend				
Sooritatud toiduhügieeni test				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab tervisliku ja eritoitumise aluseid ning kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid lähtuvalt sihtrühmast Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	Kirjeldab juhendi alusel olulisi toiduaineid. Selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele. Selgitab paaristööna tervisliku toitumise põhimõtteid. Koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü (ka erivajadusega kliendile).	Tervislik toitumine, toidupüramiid, toitained ja nende põhilised allikad. Menüü koostamise põhialused. Erinevate toitumisvajadustega kliendid- laktoositalumatus, tsöliaakia, diabeet, taimetoitus. Levinumad allergiad.	Loeng Arutelu Paaristöö Iseseisev töö Harjutusülesanded	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Tööleht				
Lävend				
Teab olulisi toitaineid ja nende vajadust ja mõju. Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid. Teab hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüüde koostamise põhimõtteid (ka erivajadusega kliendile).				
Iseseisvad tööd				
Toiduenergia ja toitainete vajaduse arvutamine töölehe järgi. Juhendi alusel eritoitumise kohta töölehe täitmine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab põhilisi toiduainete käitlemise viise, valmistab lihtsamaid toite Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 30 kokku: 36	Kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevaid erinevaid põhitermineid (põhitoorained, eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted). Valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel täites toiduhügieeni nõudeid. Planeerib ja korraldab oma tööd ning teostab puhastustöid	Toiduvalmistamise alused Hügieen toidu valmistamisel (toiduohutus) Toiduainete kül- ja kuumtöötlemine Kaod toiduainete töötlemisel Tehnoloogiline kaart Töövahendid toidu valmistamisel ja serveerimisel Praktiline töö köögis	Loeng Arutelu Iseseisev töö Praktiline toidu valmistamine õppeköögis	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Tööleht: tehnoloogilise kaardi täitmine Praktiline töö: lihtsamate toitade ja jookide valmistamine ning serveerimine juhendamisel (hinnata tehnoloogilise kaardi lugemise oskust, töökoha organiseerimist, töövõtteid, isiklikku hügieeni)				
Lävend				
Kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevaid erinevaid põhitermineid (põhitoorained, eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted). Planeerib oma tööd, käitleb ja serveerib toitu lähtuvalt hügieeninõuetest.				

Praktilised tööd
Toitude valmistamine ja serveerimine juhendamisel tehnoloogilise kaardi alusel.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab rahvaste toidukultuuri erinevusi ja tutvustab tänapäevast Eesti kööki Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 20	Kirjeldab juhendi alusel Eesti rahvuslikku toidukultuuri. Kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvaste toidukultuuri. Valmistab rahvustoite.	Rahvusköögid Eesti köök ja selle areng Trendid Toiduained rahvusköögis Toidud, sh tähtpäevatoidud Kaasaegne rahvusköök Erinevate rahvaste tuntumad toidud.	Loeng Arutelu Praktiline toidu valmistamine õppeköögis	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Kirjalik töö: kaasaegne Eesti toidukultuur ja trendid

Lävend

Kirjeldab üldjoontes Eesti rahvuslikku toidukultuuri.
Kirjeldab üldjoontes erinevate rahvaste toidukultuuri erinevusi.

Iseseisvad tööd

Kirjalik töö: kaasaegne Eesti toidukultuur ja trendid

Praktilised tööd

Eesti ja erinevate rahvaste tuntumate toitude valmistamine ja serveerimine õppeköögis

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on sooritatud järgnevad ülesanded: 1. Teadmiste kontroll toiduhügieenist ja toiduvalmistamise põhimõistetest; 2. Praktilised toidu valmistamise ja serveerimise ülesanded; 3. Iseseisvad tööd: - Toiduenergia ja toitainete vajaduse arvutamine töölehe järgi. - Juhendi alusel eritoitumise kohta töölehe täitmine. - Kirjalik töö: kaasaegne Eesti toidukultuur ja trendid
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S, Kersna,A., Merits, M. Roosipõld, A. 2014 Toitlustuse alused Rekkor, S, Kersna,A., Merits,M, Kivisalu, I. 2010 Toiduvalmistamine suurköögis www.e-ope.khk.ee/ek/2012/toiduvalmistamine.../toiduainete_opetus e-ope.khk.ee/ek/.../tookorraldus.../tootmistoo_korraldus_toitlustusettevot... e-ope.khk.ee/.../toiduvalmistamine_suurkoogis/suurkoogi_toitude_valmi...

Rakvere Ametikool
4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	töökohapõhine õpe		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Praktika	10	
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud osaliselt moodul Teenindus ja müügitöö		
Mooduli eesmärk	õppija osaleb igapäevaselt praktikaettevõtte töös, teostab teenindustoiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile		
Praktika			
260 t			

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgi Jaotus tundides: praktika: 4 kokku: 4	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	Praktika juhend Praktika eesmärgid Praktikapäevik Praktikale kandideerimise dokumendid Praktika dokumendid Tervisetõend	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Esitab praktikakohataotluse (eelnevalt täidetud dokumendid praktikale kandideerimiseks) Hindamiskriteerium 3 hinnatakse praktikaaruandes			
Lävend			
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele			
Iseseisvad tööd			
Tervisetõend			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega Jaotus tundides: praktika: 10 kokku: 10	<ol style="list-style-type: none"> 1. kirjeldab praktikaaruandes praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi 2. kirjeldab praktikaaruandes ettevõtte ruumide paigutust 3. kirjeldab praktikaaruandes teenindustoiminguid ja töökorraldust 4. järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid 	<p>Ettevõtte äriidee</p> <p>Ettevõtte ruumide paigutus</p> <p>Ettevõtte töökorraldus</p>	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpiväljund hinnatakse koos ÕV 5			
Lävend			
Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele			
Iseseisvad tööd			
Praktikaaruande I ja II osa, kirjeldab praktikaaruandes praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi, ettevõtte ruumide paigutust, teenindustoiminguid ja töökorraldust.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
planeerib ja korraldab oma tööd, töötab meeskonnas Jaotus tundides: praktika: 120 kokku: 120	<ol style="list-style-type: none"> 1. planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile 2. küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs 3. seab valmis juhendamisel serveerimiseks vajaminevad vahendid 4. teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte 5. alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt järgides teenindusstandardit 6. juhatab kliendid lauda järgides teenindusstandardit 7. ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile järgides teeninduspõhimõtteid 8. kohandab eelkatet vastavalt tellimusele 9. serveerib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke kasutades asjakohaseid töövõtteid 10. suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast ja teenindusstandardist 11. küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet 12. töötab meeskonnas kelneri juhendamisel 13. korraldab ja teeb juhendamisel puhastus- ja koristustöid 14. peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele 15. kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid 	<p>Töö planeerimine</p> <p>Menüü</p> <p>Serveerimisvahendid</p> <p>Eelkatte koostamine</p> <p>Teenindusstandard</p> <p>Klientide vastuvõtt</p> <p>Menüü viimine kliendile</p> <p>Lõpliku eelkatte tegemine</p> <p>Toitude ja jookide serveerimine</p> <p>Suhtlemine klientidega, tagasiside</p> <p>Teenindusruumide koristamine</p> <p>Nõudepesu</p> <p>Prügi käitlemine</p>	Mitteeristav

16. sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi

Hindamisülesanne:

Õpilane osaleb igapäevases teenindustöös juhendamisel, juhendaja poolt täidetud hinnanguleht (hinnatud praktiline töö juhendamisel)

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Iseseisvad tööd

Praktika igapäevane kirjeldamine praktikapäevikus

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile Jaotus tundides: praktika: 120 kokku: 120	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 klienditellimusi lähtudes teenindusstandardist 6. valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke õigete töövõtete ning vahenditega lähtudes teenindusstandardist 7. teeb maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis 8. küsib juhendi alusel kliendilt tagasisidet 9. töötab meeskonnas ja juhendab abikelnerit	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	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Õpilane osaleb igapäevases teenindustöös, vajadusel juhendab abikelnerit, juhendaja poolt täidetud hinnanguleht (hinnatud praktiline töö)

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Iseseisvad tööd

Praktika igapäevane kirjeldamine praktikapäevikus
Iseseisev tööülesannete täitmine ettevõttes

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib oma tööd praktikaettevõttes	1. koostab praktikaaruande vastavalt	Praktikaaruande koostamine	Analüüs, aruande	Mitteeristav

Jaotus tundides: praktika: 6 kokku: 6	etteantud juhendile 2. analüüsib saavutatud praktikaeesmärke 3. esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust 4. teeb edasisi plaane töölaseks arenguks	Esitluse koostamine	koostamine, esitus	
---	--	---------------------	--------------------	--

Hindamisülesanne:

Praktiline töö ettevõttes on sooritatud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õppija on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö ettevõttes on sooritatud (täies mahus) vähemalt lävendi tasemel, esitatud nõuetekohane praktikaaruanne, praktikapäevik, hinnanguleht ja kaitstud praktika
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend, praktikaaruande juhend

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	töökohapõhine õpe		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Lõpphindamine	1	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud kõik eelnevad moodulid vähemalt lävendi tasemel		
Mooduli eesmärk	Demonstreerib teadmisi ja oskusi, hoiakuid ja isikuomadusi, valmisolekut kutsealal töötamiseks.		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Praktika	Iseseisev töö
6 t	8 t	6 t	6 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 18	kirjeldab juhendi alusel lühidalt ürituse sisu, toite ja jooke - sobitab toite ja jooke lähtudes toidu ja joogivaliku põhimõtetest - kirjeldab menüüd vastavalt tööülesandele, kujundab menüükaardi - koostab ja kujundab eelkatte skeemi vastavalt tööjuhisele järgides laua katmise põhimõtteid - loetleb vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid - planeerib juhendi alusel tööaja - kirjeldab juhendi alusel ettevalmistustöid - kirjeldab juhendi alusel teeninduskäiku - esitleb juhendi alusel kirjaliku aruannet ja vastab selle kohta esitatud küsimustele	Toitlustusteeninduse planeerimine	Kirjalik aruanne Kirjalik test Esitlus	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

Koostab nõuetekohase kirjaliku töö etteantud teemal etteantud tähajaks
Kirjalik test, kirjaliku töö esitlus ja kaitsmine

Hindamismeetod:

Eksam

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks , kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	<ul style="list-style-type: none"> - jälgib juhendi alusel tööde teostamise graafikut ning planeerib töötaja - loetleb ja kasutab vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid - valmistab ette vastavalt tööjuhisele lauakatmise vahendid - teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele järgides laua katmise põhimõtteid 	Teeninduse ettevalmistus	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Komplekseksam ÕV I-III hindamiskriteeriumite alusel		Hindamismeetod: Eksam	
Lävend			
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
lahendab teenindussituatsiooni Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	<ul style="list-style-type: none"> - alustab ja lõpetab teenindussituatsiooni positiivse kliendikontaktiga lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest - näitab üles teenindusvalmidust ja lähtub kliendiga suhtlemisel kliendikeskse teeninduse põhimõtetest - suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest - tutvustab põhjalikult ja soovib toidu- ning joogikaarti lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest - selgitab kliendi vajadused kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides - nõustab klienti erialaseid teadmisi rakendades - pakub välja lahendusi kliendi erisoovide ja vajaduste lahendamiseks - kohandab ja kontrollib eelkatet vastavalt tellimusele - serveerib toite lähtuvalt etteantud nõudmistest - serveerib karastus-, segu- ja alkohoolseid jooke, veine, kohvi- ja teejooke lähtuvalt teeninduse ja müügitöö põhimõtetest 	Klientide teenindamine tavateeninduses	Praktiline töö	Mitteeristav

	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab vastavalt kliendi tellimusele lihtsamaid kohvi- ja teejooke asjakohaseid töövahendeid ning komponente kasutades - koristab ja korrastab laua sobivaid töövõtteid kasutades - küsib ja kogub kliendilt tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest - pakub välja kiituste ja kaebuste käsitlemise võimalusi lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest - lõpetab kliendisituatsiooni positiivselt lähtuvalt eesmärgist jätkata kliendisuhet - arveldab teenindusolukorras lähtuvalt teenindusstandardist - hoiab kliendi lahkumisel positiivset kliendikontakti lähtuvalt kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 			
Hindamisülesanne: Komplekseksam ÕV I-III hindamiskriteeriumite alusel			Hindamismeetod: Eksam	
Lävend				
Õpiväljund loetakse arvestatuks, kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Komplekseksam: Kirjalik aruanne+esitlus Test+intervjuu Praktiline töö
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	https://chef.ee/kutsesusteem/kelneri-kutse/toomaailma-kutseeksami-materjalid

Rakvere Ametikool

4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	Tiina Ervald, Merle Aasna
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Teoreetiline töö	Praktiline töö	Iseseisev töö	
60 t	40 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;	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	<p>1. Enda tundmaõppimine</p> <p>Minapilt</p> <p>Isiksuseomadused</p> <p>Huvid</p> <p>Väärtused</p> <p>Teadmised, oskused, kogemused</p> <p>Õpitavat eriala toetavad isiksuseomadused, teadmised, oskused, kogemused</p> <p>2. Suhtlemisoskused</p> <p>2.1. Suhtlemise olemus</p> <p>Suhtlemise komponendid: info vahetamine, tajumine, mõjutamine</p> <p>Esmamulje. Esmamulje rikkujad</p> <p>Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine</p> <p>Suhtlemistõkked</p> <p>Suhtlemise baasoskused (kontakti loomine, aktiivne kuulamine, selge eneseväljendus) ja kompleksoskused</p> <p>Käitumisstiilid: agressiivne, alistuv ja kehtestav käitumine</p> <p>Enesekehtestamine</p> <p>2.2. Meeskonnatöö</p> <p>Grupp ja meeskond.</p> <p>Roll ja rolliootused meeskonnas</p> <p>Rollikonflikt</p>	<p>Miniloeng</p> <p>Paaristöö</p> <p>Grupitöö</p> <p>Videotreening</p> <p>Rollimäng</p> <p>Projektõpe</p> <p>Ajurünnak</p> <p>Esitlus</p> <p>Analüüs</p> <p>Arutelu</p> <p>Kirjalik töö</p>	Mitteeristav

		<p>Meeskonna arengufaasid Konfliktide liigi Konfliktidega toimetulek</p> <p>2.3. Õpioskused Mitteformaalne , formaalne ja informaalne õppimine Lõiming: Õpioskuste mooduliga</p> <p>3. Tegevuse planeerimine Eneseanalüüs Eesmärkide püstamine Erinevad keskkonnategurid</p>		
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

1. Eneseanalüüs oma isiksuseomaduste, teadmiste, oskuste, kogemuste sh meeskonnatöö- ja suhtlemisoskuste kohta tuues välja tugevused ja arendamist vajad küljed.
2. Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.

Iseseisvad tööd

Enesehindamise ja õpitava eriala tundmise küsimustike ning mõttearenduslehtede täitmine

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi;	<p>selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda</p> <p>selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest</p> <p>valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli</p> <p>seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused</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</p>	<p>Miniloeng Paaristöö Grupitöö Intervjuu Projektõpe Ajurünnak Esitlus Analüüs Arutelu Kirjalik töö Ettevõtte külastus Töövarjupäev</p>	Mitteeristav

		<p>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>3. Tööandja ja töövõtja rollid, õigusied ja kohustused (selle võiks jätta III kursusele ?) 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</p> <p>4. Organisatsioonide vormid Väike- ja suurettevõtlus Ettevõtte vormid Vastutustundlik ettevõtlus Sotsiaalne ettevõtlus</p>		
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

1. Enda valitud organisatsiooni PESTLE ja SWOT analüüsi koostamine ning enda võimaliku rolli kirjeldamine selles ettevõttes lähtudes enda karjääri eesmärkidest
2. Struktureeritud kirjalik töö (test) majanduse mõistete tundmisest

Hindamismeetod:

- Test
- Ettekanne/esitlus

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.

Iseseisvad tööd

Intervjuu enda valitud ettevõtte esindajaga teemal ettevõtte sise- ja väliskeskond

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises,	analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas	1. Ettevõtluskeskkond Ettevõtte mikro ja makrokeskkond	Mitteeristav

sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;	kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks	Lõiming: ÕV 2 2.Probleemid ühiskonnas Probleemi märkamine Probleemi määratlemine Eesmärkide seadmine Alternatiivsete lahendusstrateegiate/ tegevuskavade pakkumine Lahendusstrateegia/ tegevuskava valik ja koostamine Lahenduskäigu hindamine	
Hindamisülesanne: Meeskonnatööna ühiskonnas olevale probleemile uuendusliku lahenduse tegevuskava koostamine		Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Lävend			
Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuselt vastavalt hindamiskriteeriumitele.			
Iseseisvad tööd			
Leiab kolm innovaatilist probleemi lahendust, mida on viimastel aastatel tehtu			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama;	analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koostab praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas	I kursus 1. Karjääri kujundamine Karjääri mõiste Elukestev õpe Töötamise tuleviktrendid Tööturu tööjõu- ja oskuste vajadus Õpitava eriala kutsesstandard Tööandja ootused Töömotivatsioon 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 3. Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: *Elukeskkond, *Muutustega kohanemine, *Enesearendamine, *Raha *Sisemine tasakaal *Hobid, puhkus *Töö *Sõbrad	Mitteeristav

*Perekond
*Ühiskondlik aktiivsus
*Turvatunne
*Tervis

4. Karjääriplaan

Hindamisülesanne:

Kandideerimisdokumentide koostamine. Karjääriplaani koostamine

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Lävend

Õpiväljund loetakse arvestatuks (A), kui õpilane on saavutanud tulemuse vastavalt hindamiskriteeriumitele.

Iseseisvad tööd

Iseseisvad tööd: Ettevalmistus töövestluseks. Ülevaate koostamine maakonna ettevõtetest, mis on seotud õpitava erialaga

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija täitnud hindamiskriteeriumite alusel koostatud hindamisülesanded ja on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud õppematerjalid