

Viljandi Kutseõppekeskus

Kelner moodulite rakenduskava

Sihtrühm	põhiharidusega, vähemalt 18-aastane isik, kes tunneb huvi kelnerina töötamiseks või omandatavate kelneri kompetentside vastu		
Õppevorm	mittetatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1.	01. Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1.0	Gerli Napritson
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. 2) mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid</p> <p>2. 3) orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid</p> <p>3. 4) orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p> <p>4. 1) mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis • kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast • kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana • kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused • sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused • nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi • loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid • kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist • kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu • leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest, sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele • kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate 		

	<p>ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat</p> <ul style="list-style-type: none"> • leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist • loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas • nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid • koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid • hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks • leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid • leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist • kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid • nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad • nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele • kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks
Teemad, alateemad	<p>1. Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused</p> <p><i>Alamateemad:</i> Enesetutvustus, tutvumine kaasõppijatega, õpetajatega. Isiklike õpieesmärkide seadmine. Õppekava sisu ja ülesehitus. Õppetöö korraldus. Majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused, toitlustusettevõtete ja –teenuste liigitus, omavahelised seosed, äriideed. Koka kutsestandardiga tutvumine. Kutsealaste infokanalitega tutvumine. Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus. Erinevad õppemeetodid, õpistiilid, õpioskused.</p> <p>2. E-õppe keskkondadega tutvumine</p> <p><i>Alamateemad:</i> Kooli õpikeskkonna ja erinevate teenindus-üksustega tutvumine. Kooli infosüsteemidega tutvumine. Õpilase õigused ja kohustused, õpilast puudutav dokumentatsioon.</p>
sh iseseisev töö	Swot-analüüs. Toitlustusettevõtte tutvustus. Info otsimine siseveebist. Iseseisev töö erialase kirjandusega, õpistiilide määramise testi täitmine veebikeskkonnas.
sh praktika	
Õppemeetodid	loeng, tööarvutis, iseseisev töö, arutelu, analüüs
Hindamine	Mitteeristav hindamine

sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Antud ülesannete sooritamine vastavalt lävendikriteeriumitele, hindele: arvestatud (A). Kõigile ülesannetele on saadud õpetajatepoolne tagasiside. Kõik õppeülesanded on sooritatud juhendite alusel tähtaegselt.
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija sooritab järgmised tegevused: 1. majutus- ja toitlustusettevõttesse õppekäik, rühmatöö ja paaristöö töölehe alusel; 2. iseseisva tööna vabalt valitud toitlustettevõtte äriidee esitus MS Powerpoint esitlusena; 3. koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel;
sh hindamismeetodid	Iseseisvate tööde hindamine vastavalt lävendikriteeriumidele.
Õppematerjalid	KIRJANDUS 1. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2000 ELEKTROONILISED ALLIKAD 2. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Kiirtoitlustusettevõtte. [http://eope.ehte.ee/kiirtoitlustus/] 3. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Suurköögid. http://eope.ehte.ee/suurk66gid 4. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Restoranid. http://eope.ehte.ee/restoranid/ 5. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Kohvikud. http://eope.ehte.ee/kohvikud 6. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Sissejuhatus reisimise, turismi ja vaba aja veetmise valdkonna kutseõpingutesse. http://cmsimple.e-uni.ee/turism/ 7. Saaremaa Ühisgümnaasium. Õpistiilide määramise test. http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/stiili_test.html 8. Tartu Ülikooli Teaduskool. Õpistiili test. http://teaduskool.inditel.ee/Tests/startTest/120/177/&surveyTestId=350&hash=64ce80358a6abc757acbe50f77029652 9. Saaremaa Ühisgümnaasium. Õpioskuste test. http://www.syg.edu.ee/~peil/opi_oppima/oskuse_test.html 10. Kutsekoda. Kutseregister. Kutsestandardid. Kokk tase 4 kutsestandard. http://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10465773/pdf/kokk-tase-4.8.et.pdf

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2.	02. Töölase suhtlemise alused	3.0	Lea Kask
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

1. 1) mõistab oma vastutust otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis
2. 3) mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas
3. 4) mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel
4. 5) käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

- analüüsib juhendamisel oma isiksust ja kirjeldab oma tugevaid ja nõrku külgi
- seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega
- leiab iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta
- leiab iseseisvalt informatsiooni praktika- ja töökohtade kohta.
- koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente (CV, motivatsioonikirja sh võõrkeelse, sooviavalduse), lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast
- koostab juhendamisel oma lühi- ja pikaajalise karjääri plaani
- kirjeldab oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest.
- loetleb Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse
- täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni
- leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta
- kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riigiportaali eesti.ee
- kirjeldab meeskonnatöona ettevõtluskeskkonda Eestis oma õpitavas valdkonnas
- võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast
- kirjeldab meeskonnatöona vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid
- selgitab meeskonnatöona ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda
- loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate peamisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel
- tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatöona töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ning meetmeid nende vähendamiseks
- tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatöona lähtuvalt õigusaktides sätestatust töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega
- kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas

	<ul style="list-style-type: none"> • leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest, sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutuse alast informatsiooni • leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta • nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu peamisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust • koostab ja vormistab juhendi alusel iseseisvalt elektrooniliselt algatus- ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt • kasutab situatsiooniga sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist nii õppe- kui võõrkeeles • kasutab eri suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava • järgib üldtunnustatud käitumistavasid • selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi
Teemad, alateemad	<p>1. Ärietika</p> <p><i>Alamteemad:</i> Mõisted äri ja eetika. Ärietika roll ettevõtlusmaastikul ja põhimõtted äritegevust reguleerivates õigusaktidest.</p> <p>2. Töökeskkonna ohutus- ja tööseadusandlus</p> <p><i>Alamteemad:</i> Töötervishoid ja ohutegurid töökeskkonnas. Tööohutus töökeskkonnas. Tööõnnetusega seotud õigused ja kohustused. Tööleping, töövõtuleping, käsundusleping. Töölepinguseadus</p> <p>3. Majanduse ja ettevõtluse alused</p> <p><i>Alamteemad:</i> Majanduse ja ettevõtluse alused põhimõisted. Ettevõtte asutamine, toimimine ja lõpetamine. Riigi roll majanduses. Maksud ja eelarvesüsteem. Ressurside juhtimine. Majandusarvestus ja eelarvestamine.</p> <p>4. Karjääri planeerimine ja suhtlemisoskused</p> <p><i>Alamteemad:</i> Teabevahetus ehk kommunikatsioon. Meeskonnatöö: Eesmärgid, areng, rollid, meeskonnatöö põhimõtted ja oskused Õppimisvõimalused ja töömaailma tundmine. Kandideerimisdokumendid. Tööintervjuu, tööotsimisallikad. Suhtlemisoskused: Kuulamine, eneseavamine, - väljendus. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine tava- ja teenindussituatsioonides. Telefoni- ja internetisuhtluse hea tava.</p>
sh iseseisev töö	Õpimapi koostamine ja täiendamine CV, motivatsioonikirja ja karjääriplaani koostamine
sh praktika	

Õppemeetodid	Praktiline töö. Õppekäik. Õpimapp. Rollimäng ja simulatsioon. Mõistekaart. Õppefilm. Analüüs (juhtumi- ja eneseanalüüs)
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Kokkuvõttev hinne "A", „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma õpimappi, CV-d ja karjääriplaani ning nende edaspidiseid kasutusvõimalusi.
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne "A", „arvestatud“ on saavutatud, kui õpilane osaleb aktiivselt õppeprotsessis, hinnates juhendamisel oma tööd ja selle tulemust. Esitleb juhendamisel oma õpimappi, CV-d ja karjääriplaani ning nende edaspidiseid kasutusvõimalusi.
sh hindamismeetodid	Praktiline töö. Vestlus praktilise töö kontekstis. Õpimapp kui valitud tööde esitlus. Juhtumi- ja eneseanalüüs.
Õppematerjalid	http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlu_sope http://www.innove.ee/et/kutseharidus/hevkutseoppes/kohandatud-oppematerjalid-pysivate- http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/T%C3%96%C3%96%20OTSI%20MINE%20-%20%C3%BCldoskuste%20moodul.pdf http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/t%C3%B6%C3%B6tamise%20alused%201%C3%B5ppvariant.pdf http://www.kaokeskus.ee/ul/Toopraktika__Toosoppimine.pdf

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3.	03. Toitlustuse alused	2.0	Ariaane Truu
Nõuded mooduli alustamiseks	Mooduli "Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused" läbimine		
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.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. 3) kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid) 2. 4) kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust 3. 5) rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid 4. 6) kirjeldab Eesti ja teiste rahvaste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki 5. 1) kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid	<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 		

nõudeid toidukäitlemisel

6. 2) kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust

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
- kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid, lähtudes toidupüramiidist
- kirjeldab erinevate toitumisvajadustega klientiderühmi 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
- nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid
- tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile
- kirjeldab erinevate toiduainegruppide nagu teravili ja teraviljatooted, köögi- ja puuviljad, piim ja piimatooted, liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, rasvad, magusained) omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid
- kirjeldab erinevate toiduainete gruppide kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid
- selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi alusel
- seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga
- 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 soovitab etteantud toidukäikudesse sobivad toidud
- analüüsib einekorda, lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest

- leiab ja kasutab erialast informatsiooni erinevatest võõrkeelsetest allikatest, kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid
- kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid, lähtudes käideldavast toiduainest
- 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 õppekõrgis
- korraldab oma töökoha, järgides hügieeninõudeid
- arvutab etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum- ja külmtöötuskadusid ja juhendit
- täidab tehnoloogilise kaardi, kasutades kül- ja kuumtöötlemise kadude tabeleid
- 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

Teemad, alateemad	1. Toitlustuse alused <i>Alamateemad:</i> Hügieeninõuded toitlustusettevõttes. Toiduvalmistamise alused. Eritoitlustus
sh iseseisev töö	Iseseisev töö erialase kirjandusega ja töölehtede täitmine.
sh praktika	
Õppemeetodid	loeng, töölehed, praktiline töö, arutelu ja analüüs, õppevideod
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Aktiivne osalemine õppetöös minimaalselt 90% ulatuses ning etteantud ülesannete (ka hügieenitesti) sooritamine vastavalt lävendikriteeriumitele, hindele: arvestatud (A).
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb sooritatud hügieenitesti ja aktiivse osavõtu eest õppes
sh hindamismeetodid	Hügieenitesti, erinevate praktiliste tööde lahendamine
Õppematerjalid	KIRJANDUS 1. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 2. Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo, 2010 3. Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007 4. Keppart, V. Keskkonnakaitse. Jäätmekäitlus. Tallinn: Argo, 2011 5. Tamm, T. Kuura, E. Lapp, S. Majapidamistö majutusettevõttes. Tallinn: Argo, 2012 6. Kuura, E. Puhastusteenindus. Tallinn: AS Kirjastus ILO, 2003 7. Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo, 2011 ELEKTROONILISED ALLIKAD 8. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toitlustuse alused. http://cmsimple.e-uni.ee/toitlustuse_alused/ 9. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toiduhügieeni algkursus. http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et 10. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toitlustusettevõtte seadmed ettevalmistusseadmed. http://cmsimple.e-uni.ee/ettevalmistusseadmed/ 11. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Kööginõud ja väikevahendid. http://web.zone.ee/objekt/kooginoud/ 12. Tallinna Teeninduskool. GN-nõud toidu valmistamisel ja väljastamisel. http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/ 13. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Eritoitumine laktoositalumatuse ja tsöliaakia puhul. http://web.zone.ee/objekt/laktoos/ 14. Eritoitumine. Taimetoitlus. http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4.	04. Toitlustusteeninduse alused	2.0	Gerli Härm
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		

Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid, katab ja teenindab igapäevaseid selve- ning söögilaudu.
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
<p>1. 1) mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid</p> <p>2. 2) teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades</p> <p>3. 3) teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes (A ja B)</p> <p>4. 4) korrastab töökoha, laudad ning teenindusruumid</p>	<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 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 • 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 toitlustusteenindaja 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 • 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 <ul style="list-style-type: none"> • saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades • edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile, lähtudes teenindusstandardist • 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
Teemad, alateemad	1. Kliendikeskne teenindus toidlustuses <i>Alamateemad:</i> Teeninduse liigid; toidlustusteenindajale esitatavad nõuded; ettevalmistustööd teenindamiseks; ruumide ja laudade kaunistamine; roogade ja jookide serveerimise tehnika; erinevate roogade ja jookide serveerimine; klientide teenindamisprotsess.
sh iseseisev töö	Iseseisev töö õppekirjandusega. Töölehtede täitmine. Toidlustusürituse planeerimine.
sh praktika	
Õppemeetodid	loeng, praktiline töö, iseseisev töö, individuaaltöö, rühmatöö,
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hinde "A" saamiseks sooritab õppija praktilise ülesande vastavalt lävendikriteeriumidele.
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib praktilise tööna ja teostab rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise juhendi (menüü) alusel (muusika, lauakaunistused, lauakaardid), planeerib lauakatmise vahendid, serveerimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, teenindab kliente ja hangib tagasiside vastavalt lävendikriteeriumitele: Teenindusülesanded on sooritatud kliendisõbralikult ja positiivselt, arvestades kliendi soovide ja vajadustega, erinevad teenindussituatsioonid on lahendatud positiivselt ja korrektses keeles, vajadusel on lahendatud veaolukorrad. Korrektselt on koostatud vajaminevate töövahendite nimekiri, laud on kaetud vastavalt planeeritud üritusele õigesti vajaminevate vahendite ja nõudega, serveerimisel on kasutatud õigeid ja ergonomilisi töövõtteid ning toidud on serveeritud õiges järjekorras.
sh hindamismeetodid	Õppija planeerib praktilise tööna ja teostab rühmatööna juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teemaürituse teenindamise juhendi (menüü) alusel (muusika, lauakaunistused, lauakaardid), planeerib lauakatmise vahendid, serveerimisvahendid, teeb ettevalmistustööd, teenindab kliente ja hangib tagasiside vastavalt lävendikriteeriumitele. Õpitud oskuste demonstratsioon. Vaatlus töötamise ajal. Hindamine töö lõpetamise järel.

Õppematerjalid	<p>KIRJANDUS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013 2. Roosipõld, A. Kotkas, M. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010 3. Rekkor, S. Selvelauad. Tallinn: Avita 2000 4. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 5. Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suursöögis. Tallinn: Argo, 2010 6. Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009 7. Bono, G. Filippo, A. Stiilsed salvrätikuseaded. Tallinn: TEA Kirjastus, 2005 8. Karu, V. Soomre, S. Peolauad, katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint OÜ 9. Lukas, M. Tšatšua, T. Protokoll ja etikett – käsiraamat äriameestele ja poliitikutele. Tallinna Raamatutrükikoda. <p>ELEKTROONILISED ALLIKAD</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Õpiobjekt. Esmamulje teeninduses. http://cmsimple.e-uni.ee/esmamulje_teeninduses/ 11. BEST õpiobjektid. Teeninduskett. http://eope.ehte.ee/teeninduskett/?Avaleht 12. Õpiobjekt. Vealukorrad teeninduses. http://cmsimple.e-ope.ee/vealukorrad/ 13. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Klientide rühmitamine. http://cmsimple.e-ope.ee/klientide_ryhmitamine 14. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Usundid ja toitumiskultuur . http://www.hkhk.edu.ee/usundid/ 15. Õpiobjekt. Suuremad usundid ja usundipõhine käitumine - http://stud.sisekaitse.ee/teppan/Suuremad%20usundid/index.html 16. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Värvusõpetus ja kompositsioon. http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/ 17. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale. http://cmsimple.e-ope.ee/toidu_paigutamine/
-----------------------	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5.	06. Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	2.0	Gerli Härm
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaubad ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. 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 		

2. 2) planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid

3. 3) tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele

4. 4) võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele

5. 5) valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks

6. 6) valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid

peamised tooted

- nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid

- kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid)

- kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel mittealkohoolseid jooke

- kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid

- selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid

- 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

- tutvustab juhendi alusel klientidele joogikaardis olevaid jooke

- soovitab kliendile toitlustussündmusega kooskõlasolevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest

- selgitab tellimust, suheldes kliendiga eesti ja võõrkeeles

- võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest
- vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele

- nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke

- 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

- 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

Teemad, alateemad	1. Mitteamkoolised joogid <i>Alamateemad:</i> Külmad joogid. Kuumad joogid
sh iseseisev töö	Iseseisev töö erialase kirjandusega ning etteantud praktiliste ülesannete täitmine
sh praktika	
Õppemeetodid	praktiline töö, iseseisev töö erialase kirjandusega
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Mooduli kokkuvõttev hinne "A" kujuneb etteantud ülesannete ja iseseisvatöö sooritamise põhjal vastavalt lävendikriteeriumitele
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb etteantud ülesannete ja iseseisvatöö sooritamise põhjal vastavalt lävendikriteeriumitele
sh hindamismeetodid	Praktilise töö sooritamine etteantud lähteülesandele. Jälgimine praktilise töö käigus ja hinnangu andmine lõpp-profduktile.
Õppematerjalid	<p>KIRJANDUS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013 2. Roosipõld, A. Kotkas, M. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010 3. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Kivisalu, I. Aarma, D. Aavik, Õ. Kärblane, E. Kruuda, Ü. Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011 4. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 5. Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009 6. Karu, V. Soomre, S. Peolauad, katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint OÜ 7. Lukas, M. Tšatšua, T. Protokoll ja etikett – käsiraamat äriemeestele ja poliitikutele. Tallinna Raamatutrükikoda. 8. Boutenko, V. Rohelise smuuti revolutsioon. Tallinn: Ersen, 2013 9. Cormier, N. Roskelley, A. 201 tervislikku smuutit ja mahla lastele. Tallinn: Ersen, 2013 10. Vale, J. See lahe värske mahla raamat. Tallinn: Tea Kirjastus, 2012 11. Mars, B. Tervistavad taimeteed. Tallinn: Ersen, 2013 12. Beiser, R. Teeraamat. Tallinn: Sinisukk, 2011 13. Kang, A. Kroon, K. Tee. Tallinn: AS Ajakirjade Kirjastus, Tallinna Raamatutrükikoda, 2007 14. Kang, A. Virkus, L. Suitsu, M. Kohviraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus, 2006 15. Steer, G. Väike kohviraamat. Tallinn: Koolibri, 1999 <p>ELEKTROONILISED ALLIKAD</p> <ol style="list-style-type: none"> 16. Õpiobjekt. Tee ja teejoogid. http://e-ope.khk.ee/oo/2011/tee_ja_teejoogid/ 17. Õpiobjekt. Kohv ja tee. http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
-------------------	------------------------	----------------------------	-----------------

6.	07. Restoraniteenindus	6.0	Gerli Härm
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilane peab olema läbinud moodulid "Toitlustuse alused" ja "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.		
Õpiväljundid		Hindamiskriteeriumid	
<p>1. 1) kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust</p> <p>2. 2) planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks</p> <p>3. 3) teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p> <p>4. 4) rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid</p> <p>5. 5) planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid</p>		<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 • koostab tööde tegemise plaani vastavalt menüüle ja juhendile • planeerib juhendi alusel oma tööd toitade 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 toitade ja 	

jookide sobitamiseks

- kasutab korrektset erialast terminoloogiat tootlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiotses

- võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki

- serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid, järgides vastavat 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

- 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

- kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusotsessi

- 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 käsitleb juhendi alusel prügi

- arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni

Teemad, alateemad	<p>1. Restoraniteenindus</p> <p><i>Alamteemad:</i> Restoraniteenindaja tööülesanded. Restoraniteenindaja kuvand. Teenindusstandard. Vajaminevad kaubad ja töövahendid, inventuur. Oma tööaja ja töökoha planeerimine.</p> <p>Teeninduse põhitehnikad. Kandiku kandmine. Taldrikute kandmine. Vaagnate kandmine. Klaaside kandmine. Kelneriräti e käeräti kasutamine ja kandmine. Serveerimisvahendite kasutamine. Koristamine. Tuhatooside vahetamine. Laua katmine linaga. Serveerimise stiilid.</p> <p>Teenindusprotsess toitlustuses. Teeninduskett. Laua reserveerimine. Klientide tervitamine ja vastuvõtt. Klientide suunamine istuma. Menüü presenteerimine. Soovitamine ja müük. Tellimuse võtmine. Serveerimine ja klientide eest hoolitsemine. Maksetoimingud ja klientide ärasaatmine. Tagasiside hankimine. Klientide kaebused ja kiitused.</p> <p>Teeninduse eritehnikad. Vaagnateenindus. Guéridon-teenindus ehk teenindus abilaualt või spetsiaalselt kärult.</p> <p>Teeninduskultuur maailma erinevates paikades. Ülevaade erinevate regioonide teeninduskultuurist: Suurbritannia; Ameerika Ühendriigid; Prantsusmaa.</p>
sh iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> • koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu • koostab PowerPoint esitluse teemal: "Ülevaade erinevate regioonide teeninduskultuurist."
sh praktika	
Õppemeetodid	Loengu erinevad vormid, ülesannete lahendamine, praktiline harjutustöö, analüüs, projektitöö, suuline esitlus.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb komplekseksami sooritamise põhjal vastavalt lävendikriteeriumitele.
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul.
sh hindamise meetodid	<ul style="list-style-type: none"> • koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu • temaatilise teenindusürituse läbiviimine • kirjaliku aruande esitlus ja kaitsmine

Õppematerjalid	KIRJANDUS 1. Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013 2. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Kivisalu, I. Animägi, L. Muuga, Õ. Praktiline kulinaaria. Tallinn: Argo, 2013 3. Roosipõld, A. Kotkas, M. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010 4. Rekkor, S. Selvelauad. Tallinn: Avita 2000 5. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Kivisalu, I. Aarma, D. Aavik, Õ. Kärblane, E. Kruuda, Ü. Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011 6. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 7. Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suurröögis. Tallinn: Argo, 2010 8. Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009 9. Bono, G. Filippo, A. Stiilsed salvrätikuseaded. Tallinn: TEA Kirjastus, 2005 10. Aavik, Õ. Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo, 2011 11. S.Meyer, E. Schmid, C. Spühler, Professional Table Service, 1991 12. Service A Guide for Professionals, Trauner Verlag, 2005
-----------------------	--

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7.	08. Catering ja peoteenindus	2.0	Gerli Härm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on moodulid "Toitlustuse alused" ja Toitlustusteeninduse alused"		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid, toimetab peoteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

1. 1) kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele
2. 2) planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid
3. 3) teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides
4. 4) planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhiste puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid

- 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
- 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
- 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 teeninduse alustele
- teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles
- teenindab kliente, järgides info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust
- korraldab vastavalt tööjuhisele ürituselt klientide lahkumist
- 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

Teemad, alateemad	1. Catering-teenindus <i>Alamateemad:</i> Catering ürituse planeerimine, kliendile pakkumiskirja koostamine. Catering ürituse teostamine. Üritusejärgne analüüs.
sh iseseisev töö	Iseseisev töö erialase kirjandusega. Ühe catering-ürituse planeerimine.
sh praktika	
Õppemeetodid	Loeng, praktiline töö. Individuaaltöö, meeskonnatöö. Arutelu, intervjuu, analüüs.
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Hinde "A" saamiseks planeerib õppija catering-ürituse vastavalt etteantud ülesandele, viib läbi ürituse vastavalt lävendikriteeriumitele.
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija planeerib catering-ürituse vastavalt etteantud ülesandele ning viib selle läbi praktiliselt koos oma õpingute kaaslastega.
sh hindamismeetodid	Vaatlus ürituse läbiviimise ajal. Hindamine töö lõpetamise järel
Õppematerjalid	KIRJANDUS Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013 Rekkor, S. Selvelauad. Tallinn: Avita 2000 Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8.	09. Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	2.0	Gerli Härm
Nõuded mooduli alustamiseks	läbitud on toiduhügieeni test		
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.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		

<p>1. 1) kirjeldab erinevate alkoholsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase)</p> <p>2. 2) planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid</p> <p>3. 3) tutvustab ja soovib kliendile vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke</p> <p>4. 4) võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele</p> <p>5. 5) valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks</p> <p>6. 6) valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti • kirjeldab juhendi alusel alkoholsete ja äädikhappelise käärimise protsesse • kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist • 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
--	---

Teemad, alateemad	<p>1. Alkohoolsed joogid</p> <p><i>Alamteemad:</i> Lahjad alkohoolsed joogid alkoholisisaldus alla 18 % (kääritatud, destilleerimata): Veinid (Punased, valged, roosad, vahuveinid , kangestatud veinid, siidrid, õlled, põhjapäarmi, pinnapäarmi), sortiment, serveerimisvõimalused, serveerimis-temperatuurid.</p> <p>Kanged alkohoolsed joogid alkoholisisaldus üle 18 % (destilleeritud): Viinad, rummid, viskid, bitterid, brändid, liköörid. Sortiment, serveerimisvõimalused, serveerimis-temperatuurid. Segujoogid. Ennelõunajoogid. Aromaatsed kokteilid (martiinid, manhattanid). Poolpikad joogid (vahuveini, veini või mahлага, soodaveega). Päraslõunajoogid. Lühikesed joogid (flip'id, zoom'id, rohkelt koort või likööri sisaldavad joogid). Pikad joogid. Poolpikad (frappe, Pousse Cafè). Pikad (egg-nogg). Kuumad joogid (a) kohvi joogid, b) kakaojoogid, c) teejoogid, d) egg-nogg). Kogupäevajoogid. Lühikesed joogid. Sour plain. Kuumad joogid. Toddy. Grokk daisy. Punch fix. Sling. Pikad joogid. Poolpikad. Fizz. Daisy. Fix. Buck. Sangaree. Crusta. Champagne sour. Pidulikud joogid. Punch. Cup. Bowl. Pikad joogid. Collins. Cooler. Cobbler. Punch. Sling. Highball. Erijoogid. Serveerimisvõimalused. Serveerimis-temperatuurid.</p>
sh iseseisev töö	<p>Iseseisev töö erialase kirjandusega.</p> <p>Õppija koostab: kokkuvõtte jookide sortimendist, päritolust ja hoiutingimustest; juhendi alusel korrektses eesti- ja inglise keeles restorani joogikaardi joogi kogustega cl-ides reaalse müügihindadega.</p>
sh praktika	
Õppemeetodid	praktiline töö
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: Antud ülesannete sooritamine vastavalt lävendi kriteeriumitele, hindele: arvestatud (A).
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija tutvustab, valmistab ja serveerib juhendamisel joogikaardil olevaid jooke.
sh hindamise meetodid	Praktiline ülesanne. Jälgimine praktilise töö käigus ja hinnang tehtud tööle.
Õppematerjalid	<p>KIRJANDUS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013 2. Roosipõld, A. Kotkas, M. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010 3. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Kivisalu, I. Aarma, D. Aavik, Õ. Kärblane, E. Kruuda, Ü. Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011 4. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 5. Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009 6. Karu, V. Soomre, S. Peolauad, katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint OÜ 7. Lukas, M. Tšatšua, T. Protokoll ja etikett – käsiraamat äri-meestele ja poliitikutele. Tallinna Raamatutrükikoda.

8. Tomingas, K. Õispuu, H. Butterfly kokteilid. Tallinn: Menu, 2012
9. Otspere, U. Kokteil – segu jookide kuningas. Tallinn: Argo. 2010
10. Hanson, A. Kokteil. Eesti Ajalehed, 2010
11. Aava, H. Hanson, A. Kokteilid pühendusega. Ajakirjade Kirjastus. 2009
12. Biggs; D. Kokteilid ja õhtused dringid. Tallinn: Valgus. 2008
13. Kokteiliraamat. Lilo, 1994
14. Sild, M. Väike rummikokteilide raamat. Sinisukk, 2000
15. Sild, M. Väike dzinnikokteilide raamat. Sinisukk, 2001
16. Sild, M. Väike brändikokteilide raamat. Sinisukk, 2002
17. Sild, M. Väike klassikaliste kokteilide raamat. Sinisukk, 2002
18. Sild, M. Väike tequilakokteilide raamat. Sinisukk, 2001
19. Otspere, U. Joogiraamat – särav kuld klaasis. Kentaur, 2003
20. Jefford, A. Veinikursus. Varrak, 2009
21. Eyres, H. Vein. TEA Kirjastus, 1997
22. Tiivel, T. Viinad ja peenemad napsid. Hermes, 2009
23. Tiivel, T. Viskimaailma teejuht. Hermes, 2007
24. Milsted, D. Viski. TEA Kirjastus, 1996
25. Tiivel, T. Ehe rõõm. Konjakid, armanjakid, grapad ja muud brändid. Varrak, 2011
26. Kladstrup, D. Champagne. Kunst, 2011
27. Zaštšerinski, R. Ugandi, U. Vein ja toit. Vana maailm. Ajakirjade Kirjastus, 2008
28. Zaštšerinski, R. Ugandi, U. Vein ja toit 2. Ajakirjade kirjastus. 2008
29. Danielson, A. Puuvilja- ja marjaveinid. Sinisukk, 2007
30. Grimes, B. Koduveinid, liköörid, siirupid ja limonaadid. Varrak, 2013
31. Kuuler, T. Koduveini aabits. Maalehe raamat, 2013
32. Tamm, M. Kodused peenemad napsid. Ilo, 2012
33. Daiber, C. Hailer, M. Liköörid. Sinisukk, 2012
34. Jakobson, K. Õllea köögis. Saku Õlletehas, 2012
35. Baime, A.J. Kangete meeste kanged joogid. Olion, 2006
36. Koppel, M. Veini toidu ABC. AS Prike.
37. Rand, M. Hugh Johnsoni väike veiniraamat. Tänapäev, 2010
38. Keskküla, K. Kalev Keskküla uus veinijuht. Eesti Ekspressi Kirjastus, 2007
39. Kroon, K. Ugandi, U. Laaniste, A. Vein toit. Ajakirjade Kirjastus, 2006

ELEKTROONILISED ALLIKAD

40. Eesti Päevalehe Veinileht Märts 2010 http://issuu.com/epl.ee/docs/veinileht_26032010
41. Estonian beerquide. <http://www.beerguide.ee/sonastik.html>
42. Barprof. http://www.barprof.ee/veinimaailmveiniinfo/action/show_new/news_id/239/
<http://www.barprof.ee/millele-tahelepanu-poorata-kui-avate-veinipudelit/>
<http://www.barprof.ee/veini-serveerimise-5-pohireeglit/>
43. Õpiobjekt. Veinietikett. http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinietikett.zip/index.html <http://eope.eek.ee/oo/2011/veinietikett/ppofilm.html>
44. Wineshop. www.wineshop.ee
45. Prike. <http://www.prike.ee/uus/et/koolitus-et/2012-06-14-20-18-38/mis-on-braendi-ja-konjak>

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9.	10.3 Restoranteeninduse praktika	10.0	Gerli Härm
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpilane tutvub praktikaettevõttega, teeb teenindustoiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>1. 2) tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega</p> <p>2. 1) planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid</p> <p>3. 3) teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile</p> <p>4. 4) koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p>	<ul style="list-style-type: none"> • koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks • koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit • teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse • kirjeldab praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi • kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust • kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust • järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid • teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile • võtab kliendid vastu ja saadab ära, hoides positiivset kliendikontakti • esitleb kliendile tooteid ja teenuseid, lähtudes teenindusstandardist • nõustab kliente lähtuvalt teenindusstandardist sobivad tooteid ja teenuseid soovitades • võtab vastu klienditellimusi, lähtudes teenindusstandardist • valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke õigete töövõtete ning -vahenditega, lähtudes teenindusstandardist • teeb maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis • küsib juhendi alusel kliendilt tagasisidet • töötab meeskonnas ja juhendab abikollega • koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile • analüüsib saavutatud praktikaeesmärke • esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust • teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks 		

Teemad, alateemad	<p>1. Restoraniteeninduse praktika</p> <p><i>Alamateemad:</i> Praktikadokumentatsiooni vormistamine. Praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega tutvumine. Praktikaettevõttes töötamine juhendamisel meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust, kasutatades seadmeid ja töövahendeid, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid. Praktikaaruande koostamine ja kaitsmine.</p>
sh iseseisev töö	<ul style="list-style-type: none"> • Ettevõttepraktika planeerimine. praktika dokumentatsiooni – CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded. • Praktikaaruande koostamine
sh praktika	
Õppemeetodid	Praktiline töö, praktilised ülesanded, individuaalne ja meeskonnatöö, planeerimine, vaatlus, demonstratsioon, analüüs, seminar, infootsing
Hindamine	Mitteeristav hindamine
sh hindekriteeriumid	"A" saamise tingimus: "A" saamise eelduseks on ettevõttepoolne positiivne hinnang praktikandile, praktika teostus nõutud tundide ulatuses, korrektse praktikaaruande õigeaegne esitamine ning praktika kaitsmine kaasõpilaste ees.
sh kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb järgmiste kriteeriumite alusel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lõpparuande kajastus praktika käigus omandatud kogemustest; • lõpparuandes tehtud järeldused on paikapidavad; • töö vormistus vastab juhendis ettenähtule; • töö ülesehitus on loogiline ning vastab esitatud eesmärgile; • autor kaitseb lõpparuandes esitatut ja vastab esitatud küsimustele; • töö keeleline tase on korrektne.
sh hindamismeetodid	<p>„arvestatud“ tööülesannete sooritamise ja töökeskkonda sulandumise eest:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ettevõttepoolne hinnang õpilase tegavusele • Pidev kujundav hindamine ettevõttepoolse praktikajuhendaja poolt • Kvaliteedinõuete täitmise eest • Ohutusnõuete järgimise eest <p>“arvestatud” praktikaaruanne on esitatud õigeaegselt</p>

Õppematerjalid

KIRJANDUS

1. Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013
2. Roosipõld, A. Kotkas, M. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010
3. Rekkor, S. Selvelauad. Tallinn: Avita 2000
4. Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009
5. Bono, G. Filippo, A. Stiilsed salvrätikuseaded. Tallinn: TEA Kirjastus, 2005
6. Amundson, N. Poehnell, G. Karjääriteed. Tallinn: 2011
7. McKay, M. Davis, M. Fanning, P. Suhtlemisoskused. Tartumaa: Väike Vanker, 2004
8. Naesse, L-O. Parem teenindamine. Tallinn: Avita, 1997

ELEKTROONILISED ALLIKAD

1. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Klienditeenindus, teeninduspsühholoogia. [www.e-ope.ee]
2. HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Teenindussuhtlus ja -käitumine. [www.e-ope.ee]
3. Karjääriinfoportaal [www.rajaleidja.ee]
4. Sotsiaalministeerium. Meie. Väljaanded. 2012. Töötervishoiu ja tööhutuse käsiraamat kutsekoolidele. www.sm.ee
5. Tartu Kutsehariduskeskuse e-õpe. oo. erne lepingud. Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine. [www.e-ope.khk.ee]