

TALLINNA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Abikelnar				
		Waiter, level 3				
		Помощник официанта				
Õppekava kood EHS-es		194778				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					
Õppekava maht: 30 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Kutsestandard Abikelnar, tase 3 https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10414528/pdf/abikelnar-tase-3.1.et.pdf "Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013						
Õppekava õpiväljundid: Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks kelneri juhendamisel toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes. • Õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. • Õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökesekkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. • Õppija valmistab juhendamisel lihtsamaid toite ja alkoholivabasid jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest. Õppija kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel. • Õppija mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhittehnikaid, teenindab kliente juhendamisel erinevates teenindusolukordades. • Õppija serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke. Moodulitesse on integreeritud järgmised võtmepädevusi arendavad teemad: erialane eesti keel, erialane matemaatika, arvutiõpetus ja kehaline kasvatus.						
Õppekava rakendamine: Õppekava rakendatakse statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) ja/või mittestatsionaarses õppes. Põhiharidusega õppijale (vastavalt kutsestandardile Abikelnar, Tase 3)						
Nõuded õpingute alustamiseks: Puuduvad						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud kolmanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksami, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseeksami sooritamise võimalik, lõpetatakse õpingud lõpueksamiga. Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksami.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Abikelnar, tase 3” vastavad kompetentsid.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Kooli lõputunnistus.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (30 EKAP)						
<i>Nimetus</i>		<i>Maht</i>		<i>Õpiväljundid</i>		
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused		1 EKAP		mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse		3 EKAP		mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas		

alused		karjääriplaneerimise protsessis selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas tegutsedes käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Toitlustamise alused	4 EKAP	koostab juhendamisel kliendi vajadustest ja soovidest lähtuva tervisliku menüü. valmistab juhendamisel ohutult, säästlikult ja hügieeninõudeid järgides tehnoloogiliste kaartide alusel roogasid ning jooke, tagades nende kvaliteedi. puhastab ning korrastab töökoha, lauad ja ruumid vastavalt etteantud juhiste ja kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid.
Toitlustusteeninduse alused	6 EKAP	Mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid Teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks. Teenindab kliente osalise- ja täisteenindusega laudades korrektses eesti keeles Korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	2 EKAP	kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid ning valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke võtab joogitellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Catering ja peoteenindus	2 EKAP	kirjeldab catering teeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt kliendi tellimusele ja etteantud juhendile planeerib vastavalt tellimusele teeninduseks ettenähtud nõud, söögiriistad ja serveerimisnõud, pakendab toidud, joogid ja nõud transportimiseks ja valmistab ette teenindusruumid kasutades ergonoomilisi töövõtteid teenindab kliente teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikese teeninduse põhimõtteid järgides planeerib ja teostab puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhiste ja
Abikelneri praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgi tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel abistab kelnerit teenindusprotsessis korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Praktika: Põhiõpingutest moodustab praktika 12.00 EKAPit.		
Õppekava kontaktisik: Kaimar Palm Praktikajuhendaja Telefon +372 605 3111, kaimar.palm@teeninduskool.ee		
Märkused: Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad: https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=138 https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=138&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)		

Abikelner

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	30	30
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1	1
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	3
Toitlustamise alused	4	4
Toitlustusteeninduse alused	6	6
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	2	2
Catering ja peoteenindus	2	2
Abikelneri praktika	12	12

Abikelner

Seosed kutsestandardi „Abikelner, Tase 3“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid						
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Toitlustusteeninduse alused	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	Catering ja peoteenindus	Abikelneri praktika
B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine	X	X	X	X	X	X	X
1) planeerib tööaja vastavalt töögraafikule	X	X	X	X	X	X	X
2) valmistab ette oma töökoha, varustab selle vajalike töövahenditega ja hoiab oma töökoha korras vastavalt etteantud juhiste			X	X	X	X	X
täpsustab menüüd ja päevapakkumisi	X	X	X	X	X	X	X
4) puhastab ning korrastab ruume vastavalt puhastusplaanile			X	X	X	X	X
5) peseb vajadusel nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhiste			X	X	X	X	X
6) valmistab ette lauakatmisvahendid ja teeb eelkatte vastavalt etteantud juhiste			X	X	X	X	X
B.2.2 Teenindamine ja müügitöö	X	X	X	X	X	X	X
1) on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga oma vastutusala piires, suunab kliendid söögisaali ja juhatab lauda	X	X	X	X	X	X	X
2) kohandab eelkatet vastavalt juhiste			X	X	X	X	X
3) serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke			X	X	X	X	X
4) abistab kelnerit serveerimisel			X	X	X	X	X
5) saadab kliendi ära positiivset kliendikontakti hoides, vajadusel abistab klienti			X	X	X	X	X
6) teeb juhendamisel abitöid teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel			X	X	X	X	X

7) peab meeles vajaliku info ürituse sisust, toitudest ja jookidest oma tööülesannete piires			X	X	X	X	X
8) abistab kelnerit toitude ja jookide serveerimisel ning laudade korrastamisel			X	X	X	X	X
9) abistab kelnerit üritusel kasutatavate vahendite kokkupanemisel ja teenidusruumide korrastamisel			X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Tallinna Teeninduskool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abikelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde		Iseseisva töö tunde	
18 t		8 t	
Õpiväljundid	1 mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid		
	2 orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist		
	3 orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas		

Teema: **Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12, praktiline töö: 6, iseseisev töö: 8, kokku: 26
Alateemad: Sissejuhatus moodulisse. Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine. Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine. Abikelneri õppekava sisu ja ülesehitus. Õppetöö korraldus Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus majutamise- ja toitlustamise valdkonnas. Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed. Majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine
Seotud õpiväljundid:

- mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid
- orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist
- orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid

Iseseisvad tööd:

Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine.

Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte iseärasused ja sarnasused - esitlus.

Abikelneri kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel.

Praktilised tööd:

Õppekäik 3 erinevasse toitlustusteenust pakkuvasse ettevõttesse.

Hindamiskriteeriumid

Õppija

- 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
- ##### Õppija
- kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat
 - leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist
 - loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas
 - nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid
 - koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid
 - hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks
 - kirjeldab juhendi alusel majutusettevõtte eri osakondade poolt pakutavaid põhi- ja lisateenuseid
 - tutvustab külastajatele majutusettevõtte teenuseid lähtuvalt kliendi ootustest ja vajadustest arvestades ettevõtte võimalustega
 - võrdleb rühmatööna eri liiki majutusettevõtete teenuseid vastavalt ettevõtte äriideele

Õppemeetodid:

Etteantud küsimustele vastuste saamine (kirjalikult) õpetaja tutvustusest.

Rühmatöö õpetajate töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile

rühmatöö, iseseisev

töö arvutis,

interaktiivne loengKõitev loeng. Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile.

Rühmatöö iseseisvalt õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt. Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse. Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest: Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitus MS Powerpoint esitlusena Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel. Kõik kolm õpiülesannet on täidetud juhendite alusel tähtaegselt. Kõigile õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 kirjastus Argo Sirje Rekkor, Reelika Eerik, Tiiu Parm, Allan Vainu; Teenindamise kunst, Argo 2013 T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 kirjastus Argo www.innove.ee www.kutsekoda.ee

Tallinna Teeninduskool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abikelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	põhiharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Auditoorseid tunde		Iseseisva töö tunde	
54 t		24 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 4 kokku: 12	-analüüsib juhendamisel enda 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, motivatsioonikiri, sooviavaldus) lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast; -valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul; -koostab juhendamisel oma lühi-ja pikaajalise karjääriplaani.	Karjääri mõiste, karjääri planeerimine, karjäärinõustamine. Mina-pildi kujunemine, enesehinnang, hoiakud, eelarvamused. Positiivne mõtlemine ja suhtlemisoskuste arendamine. Töölane karjäär ja selle kujundamine. Otsustamis-, planeerimis-ja toimetulekuoskuste arendamine. Asjaajamise alused, tavad ja nõuded.	Suhtluspõhine loeng, testid, töö arvutiga, töö juhenditega, rühmatöö, rollimäng, analüüs, tagasiside	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Kosneb iseseisvatest töödest ja nädisintervjuul osalemisest			Hindamismeetod: Praktiline töö Enesehindamine	
Lävend				

Õppija on koostanud ja esitanud õpetajale eneseanalüüsi, sooritanud vastavalt etteantud juhendile veebipõhise infootsingu ning koostanud vastavalt juhendile kandideerimisdokumendid.
Iseseisvad tööd
Koduülesanne nr 1: Õppija koostab iseseisva eneseanalüüsi (1 tund) Kodutöö nr 2: Õppija otsib infot Internetist tööpakkumise kohta ja valib välja ühe huvipakkuva erialase töökuulutuse (1 tund) Koduülesanne nr 3: Õppija koostab internetist leitud kuulutusele vastuseks kandideerimisdokumendid: CV, avalduse, motivatsioonkirja (2 tundi)
Praktilised tööd
Õpilane valmistab ette ja osaleb näidistööintervjuul.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 16	-kirjeldab oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest; -selgitab nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust; -koostab juhendi alusel elektrooniliselt enda leibkonna ühe kuu eelarve; -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 riigi portaali eesti.ee.	Majanduse põhiküsimused ja riigi osa majanduses. Erinevad majandussüsteemid. Majanduskeskkond. Vajadused ja ressursside piiratus. Alternatiivkulu. Tulude-kulude ringkäik majanduses. Turg. Tööhõive. Kasum. Nõudlus. Pakkumine.	Interaktiivne loeng Individuaalne-ja rühmatöö Töö juhenditega Arutlev analüüs Tööleht Töö arvutiga Praktika töökohal Test	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpilane lahendab valikvastustega testi, kasutades vajadusel arvutit.		Hindamismeetod: Test		
Lävend				
Õpilane on lahendanud valikvastustega testi, kasutades vajadusel arvutit. Test loetakse arvestatuks, kui õpilane on andnud testis esitatud kõikidest küsimustest vähemalt pooled õiged vastused.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel pere eelarve koostamine kahe nädala kohta ning selle analüüs. Hinnavõrdluse läbiviimine, ostukorvi maksumuse leidmine kaupluses ja tulemuste analüüs ning esitus.				
Praktilised tööd				
Koostab ettekande turumajanduse toimemehhanismide kohta ja esitleb seda rühmas. Sisukokkuvõtte koostamine interneti abil Eestis kehtivate maksude mõjust ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas. Demonstreerib FIE tuludeklaratsiooni täitmist internetis.				

--	--	--	--	--

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 10	-kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis omas õpitavas valdkonnas; -võrdleb iseseisvalt oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötaja ja ettevõtjana, lähtudes ettevõtluskeskkonnast; -kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid; -selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda; -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuride vaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele; -kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel meeskonnatööna elektrooniliselt lihtsustatud äriplaani.	Ettevõtlus. Käive. Konkurents. Deflatsioon. Inflatsioon. Raha. Tööpuudus. Turu olemus ja tasakaal. Ettevõtluse areng Eestis. Ettevõtluse vormid. Ettevõtte rahastamine. Äriplaan. Riiklikud maksud. Majandusarvestuse alused.	Arutlev loeng Töö juhendiga Paaristöö Töölehed Iseseisev töö Analüüsi koostamine Töö arvutiga Ettekanne	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Valmistab meeskonna tööna ette lihtsustatud elektroonse äriplaani ja esitleb seda rühmale		Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus		
Lävend				
Meeskonna töö tulemusena on valminud lihtsustatud äriplaan ja äriplaani ettekanne rühmale.				
Iseseisvad tööd				
Koostab referaadi Eesti ettevõtluskeskkonna kohta õpitavas valdkonnas ja analüüsib seda paaristöös.				
Praktilised tööd				
Koostab rühmatööna ja esitleb uurimustööd, kus on välja toodud ühe vabalt valitud ettevõtte majandustegevuse näitajaid ettevõtluskeskkonnas. Teeb rühmatööna võrdluse ja selgitab EL riikide majanduslike näitajate erinevusi. Valmistab meeskonna tööna ette lihtsustatud elektroonse äriplaani ja esitleb seda rühmale.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas tegutsedes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 8 kokku: 26	-loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel; -tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks;	Tööohutuse ja töötervishoiu seadus. Töökorraldus riigi-ja ettevõtte tasandil. Töökeskkond. Tööandja ja töövõtja kohustused ja õigused. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldus ettevõttes. Töötaja juhendamine ja väljaõpe töökohal. Tööõnnetus. Riskianalüüs.	Interaktiivne loeng Esitlus Arutlus Töö arvutiga Praktika töökohal	Mitteeristav

	-tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt õigusaktides sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega; -kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas; -leiab juhtumi näitel iseseisvalt erinevatest allikatest, sh elektrooniliselt töötervishoiu ja tööohutuse alast infot; -leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta; -nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust; -arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto-ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist; -koostab ja vormistab juhendi alusel iseseisvalt elektroonilise algatus-ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt; -kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega.	Esmaabivahendid töökohal. Kutsehaigestumine. Äritegevust reguleerivad õigusaktid sh.õpitava eriala reguleerivad õigusaktid. Töölepingu seadusest tulenevad üldised nõuded.		
Hindamisülesanne: Koostab meeskonnatööna juhendi alusel töökeskkonna riskianalüüsi.			Hindamismeetod: Rühmatöö Analüüs	
Lävend				
Meeskonnatöö tulemusena, juhendi abil on valminud ja esitatud õpetajale kirjalikus vormis töökeskkonna riskianalüüs.				
Iseseisvad tööd				
Koostab juhendi alusel võrdlustabeli, kus võrdleb erinevaid lepinguid (tööleping, töövõtuleping ja käsundusleping), sealjuures tuues välja lepingute erinevused ja sarnasused. Koostab nimekirja töökohapõhistest dokumentidest, iseloomustab antud dokumente ning nende säilitamist ettevõttes.				
Praktilised tööd				
Rühmatöö esitluse ettevalmistamine ja koostamine töötajate õiguste, kohustuste ning vastutust käsitlevate dokumentide kohta. Lahendab elektroonilisi kanaleid kasutades situatsioonülesande. Arvestab juhendi alusel iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto-ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 4 kokku: 14	-suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt tavapärastes suhtlemissituatsioonides sobivalt; -kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; -kirjeldab ja järgib tavapärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid; -lahendab meeskonnatööna juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides; -kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tööalast suhtlemist mõjutavaid kultuuriliste erinevuste aspekte; -väljendab selgelt ja arusaadavalt kliendina oma soove teenindussituatsioonis.	Suhtlemisvajadused ja– ülesanded. Suhtlemisahela komponendid. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Suhtlemise alustamine ja lõpetamine. Positiivse esmamulje loomine. Suhtlemine telefoni ja interneti teel. Vahendatud ja vahetu suhtlemine. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Suhtlemisbarjäär ja hirm. Erinevad käitumisviisid. Roll ja rollikäitumine. Veaolukorrad, nende tekkepõhjused ja nendega toimetulek. Kaebuste ja probleemide kliendikeskne käsitlemine. Meeskonnatöö olemus, tähtsus.	Kõitev loeng, rollimängud, töö arvutiga, meeskonnatöö, arutelu, probleemsituatsiooni lahendamine	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Lahendab iseseisvalt õpetaja poolt ette antud probleemsituatsiooni, järgides käitumistavasid ning kasutades oskuslikult erinevaid suhtlemisvahendeid.			Hindamismeetod: Suuline esitus Probleemsituatsiooni lahendamine	
Lävend				
Õpilane on andnud omapoolse lahenduse õpetaja poolt etteantud probleemsituatsioonile, on järginud head käitumistava ning kasutanud oskuslikult erinevaid suhtlemisvahendeid.				
Iseseisvad tööd				
Koostab meeskonnatööna esitluse ja ettekande erinevate kultuuride kohta, lähtudes kliendikesksest teenindusest.				
Praktilised tööd				
Rollimängud telefonisuhtluses. Vastab interneti teel ametikirjadele, kasutades korrektset kirjakeelt ning järgib internetisuhtluse head tava.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamine on mitteeristav. Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1,2,3,4 ja 5 õpiväljundi saavutamiseks sooritatud õpiülesanded.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Malkevitš: 1. Riigi Teataja, www.eesti.ee, 2. https://www.juristaitab.ee/ru 3. https://www.ti.ee/est/avaleht/ 4. http://tooelu.ee Smirmina: 1. SA Innove, Karjääriõpetuse õpetajaraamat kutsekoolidele , MISA,2013

2. Schumann, S., Suhtlemise alused lihtsas keeles, Tallinn, Innove, 2014
3. Schumann, S., Suhtlemise põhioskused lihtsas keeles, Tallinn, Innove 2012
4. Ettevõtlus õpik-käsiraamat; Kristi Suppi; 2013 Atlex AS
5. Ettevõtlikkusest ettevõtluseni; toimetanud Toomas Saal, Juhan Teder, Aili Ohlau, Aet Kull; 2012 Teadlik Valik SA
6. Väikeettevõtte raamatupidamine; Maire Otsus-Carpenter; 2014 Äripäev Kirjastus
7. Ettevõtluse alused; Monika Pramann Salu; 2014 Argo Kirjastus
8. Bolton, R., Igapäevaoskused: kuidas ennast kehtestada, teisi kuulata ja konflikte lahendada. Väike Vanker, 2007
9. Kidron, A., Suhtlemine: inimsuhted ja suhtlemispsühholoogia. Tallinn: Monde, 2004
10. Lehtsaar, T., Suhtlemiskonflikti psühholoogia. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, 2008
11. Patterson, K., Grenny, J., McMillon, R., Spitzler Al, Kuidas suhelda, kui panused on kõrged? Tallinn: Äripäeva Kirjastus, 2008
12. Sally B., Small Talk. Seltskondliku vestluse kunst. Tallinn: Kirjastus Kunst, 2008

Tallinna Teeninduskool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abikelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Toitlustamise alused	4	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid, mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, rakendab juhendamisel toiduainete käitlemise põhitõdesid ja toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid, mõistab menüüde koostamise põhimõtteid.		
Õpiväljundid	1 koostab juhendamisel kliendi vajadustest ja soovidest lähtuva tervisliku menüü.		
	2 valmistab juhendamisel ohutult, säästlikult ja hügieeninõudeid järgides tehnoloogiliste kaartide alusel roogasid ning jooke, tagades nende kvaliteedi.		
	3 puhastab ning korrastab töökoha, lauad ja ruumid vastavalt etteantud juhiste ja kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid.		

Teema: **Toitlustamise alused**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32, iseseisev töö: 4, kokku: 36
Alateemad: 1. Sissejuhatus moodulisse. Õppeülesannete, hindamise tutvustus. (2 tundi) 2. Hügieeninõuded toidu valmistamisel. (4 tundi) 3. Tervislik toitumine. (2 tundi) 4. Toidupüramiid, toitained ja nende põhilised allikad. (2 tundi) 5. Erinevate toitumisvajadustega kliendilaktoositalumatuse, tsöliaakia, diabeet, taimetoitlus, levinumad allergiad. (4 tundi) 6. Toiduainete töötlemise meetodid- külm- ja kuumtöötlemine. (2 tundi) 7. Tehnoloogiline kaart- mõiste, toiduvalmistamisel tekkivad kaod ja nende arvutamine.(4 tundi) 8. Roogade valmistamise ja serveerimise põhimõtted. (4 tundi) 9. Tööde järjekord köögis ja saalis. (2 tundi) 10. Puhastusvahendid, seadmed, tarvikud, meetodid. (2 tundi) 11. Tagasiside õpitule ja õpilastele. (2 tundi) 12. Esmaabi (2 tundi)
Seotud õpiväljundid:

- koostab juhendamisel kliendi vajadustest ja soovidest lähtuva tervisliku menüü.

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Test Hinne kujuneb tervisliku toitumise testist ja iseseisvast tööst: 1. Juhendi alusel lahendatud mõtlemisülesanne "Toiduainete sobivus ja asendamisvõimalused erivajadusega kliendi menüüs". 2. Test	Mitteeristav hindamine Lävend: Õpilasel on tervisliku toitumise testis vähemalt 49% õigeid vastuseid. Õpilane esitab nõutud iseseisva töö. Iseseisvates töödes esineb mõningaid vigu/puudusi.

Iseseisvad tööd:

Probleemülesande lahendamine erinevate toitumisvajaduste kohta etteantud ülesande järgi.

Hindamiskriteeriumid

- selgitab juhendi alusel olulisi toitaineid;
- selgitab juhendi alusel toitude vajadust ja mõju inimese tervisele;
- selgitab paaristööna tervisliku toitumise põhimõtteid;
- koostab juhendamisel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü (ka erivajadustega kliendile)
- selgitab juhendi alusel esmaabi põhimõtteid toitlustusettevõttes

Õppemeetodid:

Loeng, praktiline harjutustöö, probleemülesannete lahendamine, arutelu, iseseisev töö, esitlus, ideekaart, ajurünnak, rühmatöö.

Teema: **Praktiline töö köögis**

Jaotus tundides:

praktiline töö: 60, iseseisev töö: 8, kokku: 68

Alateemad:

Toiduainete käitlemise põhiviisid ja meetodid.
Köögiseadmed- ja väikevahendid.
Toiduainete külmi- ja eeltöötlemisvõtted.
Toiduainete kuumtöötlemisvõtted.
Toiduainete ja roogade lühiajaline säilitamine.
Maitsestamise põhialused.
Tehnoloogiline-, kalkulasiooni- ja serveerimiskaart.
Külmi- ja kuumtöötlemiskaod.
Kaubatellimus
Erialane matemaatika.
Töökoha planeerimine.
Tööde järjekord ja ajastamine.

Seotud õpiväljundid:

- valmistab juhendamisel ohutult, säästlikult ja hügieeninõudeid järgides tehnoloogiliste kaartide alusel roogasid ning jooke, tagades nende kvaliteedi.
- puhastab ning korrastab töökoha, laud ja ruumid vastavalt etteantud juhiste ja kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid.

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Tööleht Loeng, arutlus, iseseisev töö, praktiline töö, rühmatöö, analüüs, õpimapi koostamine.	Mitteeristav hindamine Lävend: Õpilane on sooritanud kõik praktilised ja iseseisvad tööd, esitab nõuetekohase õpimapi.

Iseseisvad tööd:

Köögilija tükelduskujud - töölehe koostamine juhendi alusel.
Tehnoloogilise kaardi koostamine juhendi alusel.
Kaubatellimuse koostamine juhendi alusel.

Praktilised tööd:

Kulinaarse töötlemise põhiviisid (kül- ja kuumtöötlemine). Toiduainete käitlemine vastavalt tehnoloogilisele kaardile.
-Kokanoa käsitlemine, köögivilja tükeldamine. Püreeritud köögiviljasupp.
- Köögiviljasupp: minestrone, kapsasupp, talupojasupp.
- Segasalatid.
- Köögiviljatoitude: kapsa-hakklihahautis, ratatouille, ühepajatoit
- Kissellid ja puuvilja-marjasupid.

Hindamiskriteeriumid

- valmistab õppekõrgis juhendi alusel lihtsamaid toite ja jooke arvestades hügieeninõuetega;
- serveerib õppekõrgis tehtud toite taldrikule ja vaagnale järgides serveerimise reegleid;
- asendab toiduaineid lähtuvalt kliendi eritoitumise vajadusest;
- planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra kõrgis ja saalis;
- planeerib juhendi alusel tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru;
- peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhiste;
- puhastab ning korrastab ruume vastavalt etteantud juhiste ja kasutades ettenähtud puhastus- ja töövahendeid.

Õppemeetodid:

Loeng, arutlus, iseseisev töö, praktiline töö, rühmatöö, analüüs, õpimapi koostamine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodulhindamise ülesanne: Juhendamisel on praktiliselt on valmistatud müügikõlblik 2- käiguline eine ettenähtud ajaga (3 tundi) kasutatud on õigeid tehnoloogilisi võtteid, seadmeid, töövahendeid ning järgitud tehnoloogilist kaarti ja tööplaani, täidetud hügieeni- ja toiduainete ladustamise ning lühiajalise säilitamise reegleid, kasutatud õigeid koristus-puhastusvahendeid, - meetodeid ja võtteid. Kogu praktiline mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine toimub juhendamisel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Õppematerjalid	Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn, Argo, 2008 Rekkor, S.; Kersna, A.; Merits, M.; Kivisalu, I. Toiduvalmistamine suurköögis Tallinn, Argo. 2010 Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007 Keppart, V. Keskkonnakaitse Jäätmekäitlus. Tallinn: Argo, 2011 Tamm, T. Kuura, E. Lapp, S. Majapidamistöo majutusettevõttes. Tallinn: Argo, 2012 Kuura, E. Puhastusteenindus. Tallinn: AS Kirjastus ILO, 2003 Aavik, Ö. Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo, 2011
-----------------------	--

Tallinna Teeninduskool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abikelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Toitlustusteeninduse alused	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja aluseid. Katab ja teenindab igapäevaseid selve- ning söögilaudu ja kasutab korrektset eesti keelt		
Õpiväljundid	1 Mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid		
	2 Teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks.		
	3 Teenindab kliente osalise- ja täisteenindusega laudades korrektses eesti keeles		
	4 Korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid		

Teema: **Toitlustusteeninduse alused**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 54, iseseisev töö: 24, kokku: 78
Alateemad: Teeninduse liigid Iseteenindus e. selveteenindus. Osaline teenindus. Täisteenindus. Toitlustusteenindajale esitatavad nõuded Teenindaja tööülesanded. Teenindaja välimusele esitatavad nõuded. Ettevalmistustööd teenindamiseks Ettevalmistustööd söögisaalis enne laudade eelkatmist

Laudade eelkate
 Eelkatte toimingud.
 Eelkatte liigid: minimaalne eelkate, (hommikusöögiks, lõuna- ja õhtusöögiks)
 Lõplik (table d' hôte) eelkate
 Täielik eelkate
 Kohvi- ja teelaua eelkate
 Ruumide ja laudade kaunistamine
 Ruum
 Erinevad sündmused
 Dekoratsioonid

Roogade ja jookide serveerimise tehnikad
 Portsioneeritud toitade laualetoomise tehnika.
 Vaagnalt serveerimise tehnika.
 Kandikult serveerimise tehnika.
 Taldrikute ja klaaside koristamise tehnika.

Erinevate roogade ja jookide serveerimine

Kohvi ja tee serveerimine

Toitude serveerimine buffet-laua
 Klientide teenindamise protsess

Klientide vastuvõtmine.
 Menüü ja joogikaardi esitlemine.
 Tellimuse vastuvõtmine.
 Toitude ja jookide serveerimine.
 Arveldamine.
 Klientide ärasaatmine.

Seotud õpiväljundid:

- Mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
1. Teoreetiliste teadmiste kontroll (kirjalik test) - selgitab toitlustusteeninduse põhimõtteid; - loetleb erinevaid teenindusruume, töövahendeid ja – seadmeid ja teades nende kasutamist vastavalt vajadusele; - võrdleb teeninduse- (iseteenindus, osaline - ja täisteenindus) ja serveerimise liike; 2. Tööplaani koostamine juhendamisel - koostab juhendamisel aruande vastavalt valitud temaatilisele menüüle;	Mitteeristav hindamine Lävend:

Hindamiskriteeriumid	kirjeldab juhendi alusel: - tootlustusteeninduse põhimõisteid - säästliku majandamise olulisust tootlustusteeninduse valdkonnas - teeninduse liike (iseteenindus, osaline - ja täisteenindus) tuues välja sarnasused ja erinevused - erinevaid tootlustusteeninduses kasutatavaid lauatuüpe tuues välja sarnasused ja erinevused - tootlustustöötaja töös vajaminevaid füüsilise vastupidavusega seotud tegevusi - kirjeldab juhendamisel tööplaani koostamist kasutades etteantud teenindusruume, töövahendeid ja - seadmeid
-----------------------------	---

Teema: **Praktiline teenindus**

Jaotus tundides: praktiline töö: 54, iseseisev töö: 24, kokku: 78
Seotud õpiväljundid: • Teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks. • Teenindab kliente osalise- ja täisteenindusega laudades korrektses eesti keeles • Korrastab töökoha, laud ja teenindusruumid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid

Hindamiskriteeriumid	- valib kliendi tellimusest lähtuvalt vahendid, lauanõud ja söögiriistad - vormistab ja katab juhendi alusel igapäevaseid selvelaudu ja oskab teha kohvipause. - katab söögilaudu lähtuvalt menüüst ja tööjuhiseist - valmistab ette juhendi alusel töökoha ja serveerimisvahendid klientide teenindamiseks - täidab abikelnari tööülesandeid järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid - võtab juhendamisel kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid lähtudes teenindusstandardist - abistab kelnarit teenindusprotsessi jooksul toitute ja jookide serveerimisel kasutades asjakohaseid serveerimis- ja koristamisvõtteid - väljendab ennast erialases eesti keeles korrektselt, arusaadavalt, viisakalt valides sobiva teenindusalase sõnakasutuse ja kehakeele - serveerib juhendamisel klientidele toite nõuetekohaste töövahendite ja –võtetega, õigeaegselt ning ettenähtud temperatuuril - küsib kliendilt tagasisidet lähtudes teenindusstandardist - saadab vajadusel 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, laud ja teenindusruumid
-----------------------------	--

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: - planeerib lähteülesande järgi temaatilise laua;
--	---

	- koostab planeerimise kohta kirjaliku aruande; - sooritab kirjaliku teooriateadmiste testi; - esitleb aruannet ja vastab küsimustele; - demonstreerib lauakatmise ja teenindussituatsiooni lahendamise oskusi. Antud ülesannete sooritamise vastavalt lävendikriteeriumitele, mis on sooritatud hindele: arvestatud (A).
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	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 suurköögis. Tallinn: Argo, 2010 6. Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009 7. Bono, G. Filippo, A. Stiilsed salvrätikuseaded. Tallinn: 8. Katame laua. Tallinn, 2017. Sirje Rekkor, Reelika Eerik

Tallinna Teeninduskool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abikelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	2	
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaubad ja vahendeid, tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
Õpiväljundid	1 kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi		
	2 planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid ning valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks		
	3 tutvustab ja soovib kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke		
	4 võtab joogitellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele		
	5 valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid		

Teema: **Joogiõpetuse alused**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14, praktiline töö: 4, iseseisev töö: 4, kokku: 22
Alateemad: Mittealkohoolsete jookide sortiment Mineraalvee tootmine ja peamised piirkonnad. Pudelivesi- plussid ja miinused Kohvi, tee ja kakaobade tootmine ja peamised kaubamärgid erinevad valmistamise viisid. Mittealkohoolsete jookide serveerimine ja sobivad klaasid Joogikaardi koostamise põhimõtted Kaubatellimuse vormistamine Kaupade realiseerimisajad, ladustamine Kaupade serveerimistemperatuurid Baari tööks vajalikud vahendid ja nende kasutamine. Kokteilide valmistamise tehnika.
Seotud õpiväljundid:

- kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi
- planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid ning valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Iseseisev töö Ülesanne/harjutus Hinnatakse iseseisvat tööd ja testi "Erinevate alkohoolsete jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis- ja serveerimisvõimalused".	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti. Kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkohoolsete jookide koostist. Kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid. Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.
Praktiline töö Tööleht Praktiline töö. Õppija planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, juhendi alusel	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, juhendi alusel

Iseseisvad tööd:

PP esitlus vastavalt teemale ja juhendile

Praktilised tööd:

Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel.
Praktiline ülesanne töölehe alusel
Õpekäik

Hindamiskriteeriumid

K-kirjeldab juhendi alusel alkoholivabade jookide sortimenti
 -nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad, tuues välja peamised tooted
 -nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid
 -kirjeldab 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

Õppemeetodid:

Aktiivloeng, näitlikustamine, rühmatöö, video.

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 6, praktiline töö: 18, iseseisev töö: 6, kokku: 30

Alateemad:

Jookide tutvustamine
Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted, rühmatöö
Klientidega suhtlemine.
Klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine
Jookide valmistamine
Töökoha ettevalmistamine.
Töövahendid.
Toorainete tundmine.
Segujookide valmistamine.
Segujookide serveerimine.
Tööohutus- ja hügieeninõuded.

Seotud õpiväljundid:

- tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke
- võtab joogitellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele
- valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Ülesanne/harjutus Õppija kirjeldab suuliselt jookide sobivust toitudega, juhendi alusel	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke. Soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Suhtleb kliendiga, väljendades ennast arusaadavalt ja korrektselt.
Praktiline töö Erinevate lihtsamate jookide valmistamine. (maitsevesi, tee- ja kohvijooigid)	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija selgitab kliendiga suheldes tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Valmistab vastavalt tellimusele erinevad lihtsamad joogid. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.
Iseseisev töö Praktiline töö Valmistab ühe enda välja mõeldud segujoogi ja serveerib selle kliendile.	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija 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

Iseseisvad tööd:

1. Tööleht: etteantud menüüle pakkuda juurde sobivad joogid
2. Vastavalt juhendile töötab välja ühe segujoogi retsepti, nimetab töövahendid ja klaasid selle serveerimiseks

Praktilised tööd:

Erinevate lihtsamate jookide valmistamine. (maitsevesi, tee- ja kohvijoogid)

Lihtsamate segujookide valmistamine

Hindamiskriteeriumid

-tutvustab juhendi alusel klientidele joogikaardis olevaid jooke
-soovitab juhendamisel kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest
-selgitab tellimust, suheldes kliendiga eesti keeles
-võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest
-vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele
-nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke
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.

Õppemeetodid:

Suuline esitlus

Praktiline töö

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Mooduli hindamisel arvestatuks, peab olema sooritatud kõik õpiülesanded ja saavutatud õpiväljundid.
Praktiline ülesanne juhendi alusel „Lihtsamate jookide valmistamine ning serveerimine ja puhastustööd“.

Mooduli hindamine

mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

Rekkor, S.; Kersna, A.; Roosipõld, A.; Merits, M. (2008) Toitlustuse alused. Argo.
Cracknell, H. L.; Nobis, G. (2001) Toidud, joogid ja serveerimine. TEA
Kikas, H.; Koger, E. (2004) Toidukaubad. Ilo

Tallinna Teeninduskool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abikelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Catering ja peoteenindus	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid: toitlustuse alused, toitlustusteeninduse alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool statsionaarset ettevõtet ja teenindusruume		
Õpiväljundid	1 kirjeldab catering teeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt kliendi tellimusele ja etteantud juhendile		
	2 planeerib vastavalt tellimusele teeninduseks ettenähtud nõud, söögiriistad ja serveerimisnõud, pakendab toidud, joogid ja nõud transportimiseks ja valmistab ette teenindusruumid kasutades ergonoomilisi töövõtteid		
	3 teenindab kliente teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikese teeninduse põhimõtteid järgides		
	4 planeerib ja teostab puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhiste		

Teema: **Cateringteeninduse alused**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6, iseseisev töö: 6, kokku: 12
Alateemad: Catering mõiste, sündmus, millal cateringi pakutakse, teenindusviisid Catering ürituse planeerimine. Logistika Menüü koostamine catering ürituseks. Kliendile pakkumiskirja koostamine Ülesannete jaotamine
Seotud õpiväljundid: kirjeldab catering teeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt kliendi tellimusele ja etteantud juhendile

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus Probleemsituatsiooni lahendamine Vastavalt tellimusele meeskonnatööna catering ürituse planeerimine. Õppija planeerib juhendi alusel etteantud tehnoloogiliste kaartide ja menüü alusel meeskonnaliikmena vajaminevad toiduained, planeerib ürituse töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu kulu.	Mitteeristav hindamine Lävend: Õppija planeerib rühmatööna meeskonnas lävendi tasemel Catering ürituse, planeerides vastavalt etteantud menüüle ja tehnoloogilistele kaartidele vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu. Esitab nõuetekohase iseseisva töö.

Iseseisvad tööd: Pakkumiskirja koostamine etteantud ülesande alusel	
Hindamiskriteeriumid	- nimetab erinevaid sündmusi, millal cateringi korraldatakse ja millist teenindust nende sündmuste puhul kasutatakse - kirjeldab catering teeninduse üldist korraldust - koostab juhendamisel menüü, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta. - planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel. - koostab kliendile juhendi alusel pakkumiskirja
Õppemeetodid: Interaktiivne loeng, rühmatöö, arutelu, praktiline töö, loeng, probleemülesannete lahendamine.	

Teema: **Catering- ja peoteenindus**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12, praktiline töö: 18, iseseisev töö: 10, kokku: 40
Alateemad: Catering teenindus Nõud, söögiriistad ja serveerimisnõud Toiduohutusnõuded catering teenindusel Meeskonnatöö Catering teeninduse viisid klienditeenindus prügi sorteerimine Catering ürituse korrastustööd. Logistika
Seotud õpiväljundid:

- planeerib vastavalt tellimusele teeninduseks ettenähtud nõud, söögiriistad ja serveerimisnõud, pakendab toidud, joogid ja nõud transportimiseks ja valmistab ette teenindusruumid kasutades ergonoomilisi töövõtteid
- teenindab kliente teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikeske teeninduse põhimõtteid järgides
- planeerib ja teostab puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhiste

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid

Iseseisvad tööd:

1. Rühmatöö: Kirjeldab erinevaid võimalusi catering -teeninduse teenindamisel.
2. Välja selgitada etteantud juhendi alusel vastavalt tellimusele catering ürituse toiduohutusnõuded.
3. Rühmatöö: planeerida ürituse lõpu logistika. Eneseanalüüs: mina, kui catering ürituse korralduse meeskonnaliige.

Praktilised tööd:

Catering- teeninduse ettevalmistustööde teostamine juhendamisel.
Catering teenindus
Meeskonnaliikmena catering- teeninduse järeltööde teostamine

Hindamiskriteeriumid	- planeerib tellimuse alusel teeninduseks ettenähtud nõud, söögiriistad ja serveerimisnõud - komplekteerib ja pakendab juhendamisel söögi- ja serveerimisnõud transpordiks - pakendab juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid - valmistab juhendamisel ette ürituse teenindusruumid - planeerib ja korraldab juhendamisel ruumid cateringteeninduseks - töötab meeskonnaliikmena catering üritusel - teenindab kliente kogu sündmuse kestel viisakalt ja abivalmilt, kasutades teenindamise põhitehnikaid - kasutab juhendamisel sõltuvalt sündmuse olemusest sobivaid teenindusviise - järgib teenindusolukordades kliendikeske teeninduse põhimõtteid - planeerib juhendamisel logistika peale sündmuse lõppu - planeerib vastavalt tellitud sündmusele kasutatud nõude ja klaaside ning serveerimisvahendite pakendamise, pesemise, ladustamise - peale sündmust pakendab juhendamisel transpordiks kasutatud nõud, klaasid, töövahendid - sorteerib prügi nõuetekohaselt kogu ürituse toimumise vältel - korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd sündmuse toimumise kohas - korraldab ja teostab juhendamisel järeltööd statsionaarses ettevõttes
----------------------	--

Õppemeetodid:

Interaktiivne loeng, arutlus, probleemsituatsioonide lahendamine, rühmatöö, individuaalne töö.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mitteeristav kokkuvõttev hindamine, kõigile õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside. Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb kõikide teemade hindamistööde lävendi tasemel esitamisel Õppijal tuleb osaleda juhendamisel meeskonnaliikmena vähemalt 1 catering- ürituse planeerimisel, ettevalmistustöödel, teenindusel, järeltööde teostamisel. Projektülesande hindekriteeriumid: Õppija:
-------------------------------------	---

	planeerib rühmatööna juhendamisel catering ürituse teostab rühmatööna juhendamisel catering ürituse koostab juhendamisel aruande catering ürituse õnnestumise kohta annab hinnangu enda ja rühma tööle
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. Selvelauad, 2000, kirjastus Avita Rekkor, S., Eerik, R., Parm, T., Vainu, A. Teenindamise kunst, 2013, kirjastus Argo

Tallinna Teeninduskool

3. taseme kutseõppe õppekava „Abikelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Põhihariduse nõudeta		
Õppevorm	statsionaarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Abikelneri praktika	12	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused. Karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused. Toitlustustuse alused sh koristus ja puhastustööd. Toitlustusteeninduse alused sh töö planeerimine ja korraldamine. Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid. Catering ja peoteenindus.		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane abistab kelnerit teenindusprotsessis ja teeb juhendamisel koristus- ja puhastustöid		
Õpiväljundid	1 planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärges tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega		
	2 abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel abistab kelnerit teenindusprotsessis korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid		
	3 koostab praktika lõppedes praktikaaruande		

Teema: **Abikelneri praktika**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 12, praktika: 280, iseseisev töö: 20, kokku: 312

Alateemad:

Praktika korraldus Tallinna Teeninduskoolis

Erialapraktika kava - toitlustusteenindaja

Praktika dokumendid

Asjaajamine, arvutiõpetus

Karjääri planeerimine

Erialane eesti keelkorraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide

korrastus- ja puhastustöid

meeskonnatöö

tööaja planeerimine
Seotud õpiväljundid: - planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärges tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega - abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel - abistab kelnerit teenindusprotsessis - korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid - koostab praktika lõppedes praktikaaruande

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Praktiline töö Arutlus Analüüs Praktikajuhendiga tutvumine. Praktikapäeviku täitmine. Täidab ÕIS-is praktikapäeviku ja aruande. Praktikaaruande koostamine ja seatud eesmärkide analüüs Koostab praktika vältel tehtud piltidest/videodest kokkuvõtva esitluse ja esitleb praktikakaitsmisel.	Mitteeristav hindamine Lävend: Praktika on sooritatud täies mahus lävendi tasemel ning vajalik dokumentatsioon on täidetud. Osaleb praktikakaitsmisel.

Iseseisvad tööd: praktikapäeviku täitmine	
Praktilised tööd: Töötab teenindaja juhendamisel ettevõttes	
Praktika: Töötab teenindaja juhendamisel ettevõttes	
Hindamiskriteeriumid	koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit teeb juhendi alusel igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldustplaneerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile töötab meeskonnas kelneri juhendamisel küsis infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs seab valmis juhendamisel serveerimiseks vajaminevad vahendid teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt, järgides teenindusstandardit juhatab kliendid lauda, järgides teenidusstandardit ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile, järgides teeninduspõhimõtteid kohandab eelkatet vastavalt tellimusele

	serveerib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid suhtleb klientidega sõbralikult, lähtudes hea tava reeglitest ja teenindusstandardist küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet teeb juhendamisel puhastus- ja koristustöid peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid, järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks
Õppemeetodid: Töötab teenindaja juhendamisel ettevõttes	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õpilane koostab korrektse dokumentatsiooni praktikale asumiseks. Sooritab täies mahus praktika ettevõttes teenindaja juhendamisel. Koostab praktika lõppedes praktikaaruande, esitleb seda praktika kaitsmisel ja analüüsib seatud eesmärkide täitmist. Praktika hinne moodustub
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktika korraldus Tallinna Teeninduskoolis Erialapraktika kava - toitlustusteenindaja Praktikajuhend, praktikaleping, tagasiside leht. Sirje Rekkor, Reelika Eerik, Tiiu Parm, Allan Vainu; Teenindamise kunst, Argo 2013