

| KEHTNA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA   |             |  |       |       |                    |       |
|---|-------------|--|-------|-------|--------------------|-------|
| <b>Õppekavarühm</b>   |             | Majutamine ja toitlustamine  |       |       |                    |       |
| <b>Õppekava nimetus</b>   |             | Peoteenindus   |       |       |                    |       |
|   |             | Catering special events  |       |       |                    |       |
|   |             | Организация торжеств и праздников  |       |       |                    |       |
| <b>Õppekava kood EHS-es</b>   |             | 152774   |       |       |                    |       |
| ESMAÕPPE ÕPPEKAVA   |             |  |       |       | JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA |       |
| EKR 2   | EKR 3       | EKR 4<br>kutsekesk-<br>haridus   | EKR 4 | EKR 5 | EKR 4              | EKR 5 |
|   |             |  |       |       | X                  |       |
| <b>Õppekava maht:</b> 15 EKAP   |             |  |       |       |                    |       |
| <b>Õppekava koostamise alus:</b><br>1. Kutsestandard Kokk, tase 4. Teeninduse kutseõukogu otsus 8/10.04.2013<br>2. Vabariigi Valitsuse 26.08.2013. a määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“   |             |  |       |       |                    |       |
| <b>Õppekava õpiväljundid:</b><br>Õppija:<br>1. Planeerib peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele.<br>2. Suhtleb igapäevaselt õpitud võõrkeeles (osaleb vestluses, kasutab fraase ja väljendeid, täidab vajalikke dokumente, koostab lihtsama kirja).<br>3. Teostab ettevalmistustöid teenindusruumides.<br>4. Valmistab ja vormistab serveeritavad toidud ja joogid.<br>5. Teostab sündmus- ja peoteenindust.<br>6. Hindab sündmust.<br>7. Õppija on võimeline tegutsema iseseisvalt.  |             |  |       |       |                    |       |
| <b>Õppekava rakendamine:</b><br>Õpe toimub mittestatsionaarse õppe vormis; koolipõhine õppevorm. Õppekeskkonnas toimuv praktiline töö moodustab vähemalt poole õppekava mahust.   |             |  |       |       |                    |       |
| <b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b><br>Neljanda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja põhihariduse olemasolu.  |             |  |       |       |                    |       |
| <b>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</b><br>Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.<br>Moodulite hindamine viiakse läbi kokkuvõtva komplekshindamisena. Õpingute lõpetamisel demonstreerib õpilane meeskonnatööna praktilisi oskusi, planeerides ja teostades projektitööna ühe sündmuse.<br>Moodulite kokkuvõtva hindamise nõue on, et digitaalne portfoolio on nõuetekohaselt täidetud, muuhulgas peab see sisaldama eneseanalüüsi, milles õppija võrdleb enda pädevusi õppeprotsessi alguses ja lõpus. |             |  |       |       |                    |       |
| <b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</b><br>Neljanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.  |             |  |       |       |                    |       |
| <b>Õppekava struktuur</b><br><b>Põhiõpingute moodulid (15 EKAP)</b>   |             |  |       |       |                    |       |
| <i>Nimetus</i>  | <i>Maht</i> | <i>Õpiväljundid</i>  |       |       |                    |       |
| Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused   | 1 EKAP      | mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis<br>mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas  |       |       |                    |       |
| Sündmuskorraldus ja -turism   | 1 EKAP      | mõistab turismimajanduse olemust, tähtsust ja sündmuste rolli sihtkoha arendamises<br>mõistab konkreetse majutustoitlustusettevõtte külastajate peamisi reisimotive, vajadusi ja ootusi<br>mõistab sündmuse ja peokorralduse põhimõtteid ja ürituse ettevalmistamist vastavalt etteantud juhisele<br>valib õiged toidud ja joogid lähtuvalt klientide rahvusest, usundist juhendi alusel |       |       |                    |       |
| Sündmuse ja peo planeerimine  | 3 EKAP      | mõistab peoteeninduse üldist korraldust ja ürituse ettevalmistamist vastavalt etteantud juhisele<br>koostab ürituse eelarve ja turundusplaani<br>planeerib ja kirjeldab teenindusruumide ettevalmistustöid   |       |       |                    |       |

kirjeldab müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja järgides kliendikesksuse põhimõtteid.  
planeerib puhastustööd ning kirjeldab komplekteerimisel ja ladustamisel kasutatavad vahendid

Sündmuse ja peo eelarve koostamine 1 EKAP

koostab toitlustusteenuseid pakkuva ettevõtte teenuste hinnapakkumisi individuaal- ja rühmakülastajatele

Sündmuse ja peo turundus ning hindamine 2 EKAP

õppija mõistab turunduse tähtsust ettevõttes  
õppija annab hinnangu sündmuse korraldusele

Praktiline sündmus- ja peokorraldus 7 EKAP

mõistab peoteeninduse üldist korraldust ja ürituse ettevalmistamist  
planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse, kasutades asjakohaseid ja ergonoomilisi töövõtteid  
teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja järgides kliendikesksuse põhimõtteid  
planeerib ja teostab puhastustööd ning komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele  
valmistab juhendamisel lihtsaid toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab juhendamisel ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid

**Õppekava kontaktisik:**

Anne Kersna  
valdkonnajuht  
Telefon +372 4875854, anne.kersna@kehtna.edu.ee

**Märkused:**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

[https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=204](https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=204)

[https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=204&rakenduskavad=jah](https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=204&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

## Peoteenindus

| Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP) | Maht kokku | 1. õppeaasta |
|---|------------|--------------|
| <b>Põhiõpingute moodulid</b>                | <b>15</b>  | <b>15</b>    |
| Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused | 1          | 1            |
| Sündmuskorraldus ja -turism                 | 1          | 1            |
| Sündmuse ja peo planeerimine                | 3          | 3            |
| Sündmuse ja peo eelarve koostamine          | 1          | 1            |
| Sündmuse ja peo turundus ning hindamine     | 2          | 2            |
| Praktiline sündmus- ja peokorraldus         | 7          | 7            |

Peoteenindus

Seosed kutsestandardi „Kokk, tase 4“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

| Kompetentsi nimetus kutsestandardis   | Eriala õppekava moodulid                    |                             |                              |                                    |   |                                     |
|---|---|-----------------------------|------------------------------|------------------------------------|---|-------------------------------------|
|   | Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused | Sündmuskorraldus ja -turism | Sündmuse ja peo planeerimine | Sündmuse ja peo eelarve koostamine | Sündmuse ja peo turundus ning hindamine | Praktiline sündmus- ja peokorraldus |
| kokk väärtustab oma kutseala, arendab kutseoskusi ja juhindub kvaliteetsest töötulemusest   |   | X                           | X                            | X                                  | X                                       | X                                   |
| on võimeline tegutsema iseseisvalt  |   | X                           | X                            | X                                  | X                                       | X                                   |
| peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid   |   |                             |                              |                                    |   | X                                   |
| arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi  |   |                             |                              |                                    |   | X                                   |
| <small>vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb tööle ohuolukordades, osaleb meeskonnatöös, koheldes oma kolleegide huvi ja toetuse, mõistmise ja hoollisusega</small>  |   |                             | X                            |                                    |   | X                                   |
| vastutab võetud kohustuste täitmise ja enda ning meeskonnaliikmete töö eest   |   | X                           | X                            | X                                  | X                                       | X                                   |
| <small>suhtleb klientidega lihtsaval kliendikeskuse põhimõttel; on ettevõtlik ja algatusvõimeline, oskab lahendada probleeme, kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes; kohaneb oma töös muutuvate oludega, oskab jagada informatsiooni ja leiab toimiva</small> |   | X                           | X                            | X                                  | X                                       | X                                   |
| töötab tulemuslikult ka pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone   |   |                             |                              |                                    |   | X                                   |
| küsib oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt ja klientidelt  |   |                             |                              |                                    | X                                       | X                                   |
| väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas   |   | X                           | X                            | X                                  | X                                       | X                                   |
| väljendab end arusaadavalt ühes võõrkeeles, vene, inglise või soome keeles  |   |                             |                              |                                    |   | X                                   |
| kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit   |   | X                           | X                            | X                                  | X                                       | X                                   |
| mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv  |   | X                           |                              |                                    |   |                                     |
| töö planeerimine ja korraldamine  |   |                             | X                            | X                                  |   | X                                   |
| toitude valmistamine  |   |                             |                              |                                    |   | X                                   |
| teenindamine ja müügitöö  |   |                             | X                            | X                                  | X                                       | X                                   |
| kaastöötajate juhendamine   |   |                             | X                            | X                                  |   | X                                   |
| toodete arendamine  |   | X                           |                              |                                    |   | X                                   |
| peoteenindus  |   | X                           | X                            | X                                  | X                                       | X                                   |
| rahvus- ja regionaalköögid  |   | X                           | X                            |                                    | X                                       | X                                   |
| toidutoorme eeltöötlemine   |   |                             |                              |                                    |   | X                                   |

X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi

# Kehtna Kutsehariduskeskus

## 4. taseme kutseõppe õppekava „Peoteenindus“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

KINNITATUD  
Direktori 23.05.2016 käskkirjaga nr 1-ök

|                                    |   |                            |                 |
|------------------------------------|---|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | Neljanda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja põhihariduse olemasolu.        |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>                    | statsionaarne - koolipõhine õpe, mittestatsionaarne õpe   |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>  | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |
| 1                                  | Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused   | 1                          | Anne Kersna     |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | Neljanda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja põhihariduse olemasolu.        |                            |                 |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtudes elukestva õppe põhimõtetest. |                            |                 |
| <b>Auditoorseid tunde</b>          | <b>Iseseisva töö tunde</b>  |                            |                 |
| 12 t                               | 14 t  |                            |                 |

| Õpiväljund 1   | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid  | Hindamine    |
|--|--|--|---|--------------|
| mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 6<br>iseseisev töö: 6<br>kokku: 12 | Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi.<br>Seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega.<br>Leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta.<br>Leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta.<br>Koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus.<br>Valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul.<br>Koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani. | Sissejuhatus moodulisse.<br>Mina kui isiksus- tugevused ja nõrkused.<br>Vajadused, töö väärtused, võimed, motivatsioon.<br>Erivõimed, oskused, vilumus.<br>Elurollid, töötamist mõjutavad isiksuseomadused.<br>Hea töötaja omadused õpitavas valdkonnas.<br>Tööjõuturg ja selle muutumine õpitavas valdkonnas.<br>Tööotsimise allikad.<br>Avatud- ja varjatud tööturg.<br>Töökoha sobivuse hindamine.<br>Karjääriplaani koostamine.<br>Karjääriinfo otsimine ja karjääriinfo kasutamine.<br>Planeerimine ja otsustamine –karjääriotsuseid mõjutavad tegurid, alternatiivid ja valiku tegemise tagajärjed.<br>Muutustega toimetulek, nõustamisvõimalused.<br>Isikliku karjääriplaani koostamine. Lühi- ja pikaajalise karjääriplaani koostamine.<br>Kandideerimisdokumentide koostamine ja vormistamine.<br>CV koostamine ja vormistamine arvutis.<br>Kaaskirja koostamine ja vormistamine.<br>Motivatsioonikirja koostamine ja vormistamine.<br>Tööintervjuu.<br>Ettevalmistused tööintervjuuks. | Interaktiivne loeng, rühmatöö, iseseisev töö arvutis. | Mitteeristav |

|   |                          |  |  |
|---|--------------------------|--|--|
|   | Tööintervjuul osalemine. |  |  |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Õpilane koostab õpetaja poolt antud juhendite alusel õpingute alguses eneseanalüüsi ja õpingute lõpus karjääriplaani, osaleb näidistööintervjuul. |                          | <b>Hindamismeetod:</b><br>Analüüs<br>Tööleht |  |
| <b>Lävend</b>   |                          |  |  |
| Õpilane koostab õpetaja poolt antud juhendite alusel õpingute alguses eneseanalüüsi ja õpingute lõpus karjääriplaani, osaleb näidistööintervjuul.                             |                          |  |  |
| <b>Iseseisvad tööd</b>  |                          |  |  |
| Eneseanalüüs. Karjääriplaani.   |                          |  |  |

| Õpiväljund 2  | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid                            | Hindamine    |
|---|--|--|---|--------------|
| mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 6<br>iseseisev töö: 8<br>kokku: 14 | Kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast.<br>Võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana.<br>Kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid.<br>Tutvustab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda.<br>Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele.<br>Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani. | Ettevõtluskeskkond Eestis. Ettevõtja, palgatöeline.<br>Ettevõtluskeskkond õpitavas valdkonnas.<br>Kultuurilised erinevused ettevõtluskeskkonna mõjutajana.<br>Äriidee, äriplaani, äriplaani koostamine.<br><br>Tagasiside moodulile.<br>Mooduli hindamine.<br>Õppija enesehinnang. | Loeng, iseseisev töö arvutis, rühmatöö. | Mitteeristav |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Äriplaani, kus õpilane kirjeldab erialase ettevõtluse keskkonda Eestis, ettevõtluse põhimõtteid, oma võimalusi ettevõtjana tegutsemiseks, oma äriideed ja selle teostamise võimalusi kaasaegses multikultuurises keskkonnas. |  | <b>Hindamismeetod:</b><br>Ülesanne/harjutus |  |
| <b>Lävend</b>  |  |   |  |
| Lihtsustatud äriplaani koostamine etteantud kriteeriumide alusel meeskonnatööna.   |  |   |  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Mooduli hinde saamiseks on vajalik kõikide hindamistööde teostamine lävendi tasemel. |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine   |

**Õppematerjalid**

Õpetaja koostatud töölehed, harjutused  
Kandideerimise dokumentide näidised [www.tootukassa.ee](http://www.tootukassa.ee), [www.rajaleidja.ee](http://www.rajaleidja.ee)  
T. Paes, T. Jürivete, H Ferschel Oma rada, 2013  
Norman Amundson, Gray Poehnell Karjääriteed, 2011  
Karjääriõpetuse valikkursus kutseõppeasutuses - Kutseõppeasutuse õpetajaraamat , SA Innove 2007  
Õpik Ettevõtlikkusest ettevõtluseni, 2013  
Ideest eduka ettevõtte ni <http://www.innove.ee/et/kutseharidus/materjalid/ettevotlusope>  
Majandusõpik gümnaasiumile, 2011. <http://www.ja.ee/opik>

# Kehtna Kutsehariduskeskus

## 4. taseme kutseõppe õppekava „Peoteenindus“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

KINNITATUD  
Direktori 23.05.2016 käskkirjaga nr 1-ök

|                                    |  |                            |                 |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | Neljanda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja põhihariduse olemasolu.   |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>                    | statsionaarne - koolipõhine õpe, mittestatsionaarne õpe  |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>   | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |
| 2                                  | Sündmuskorraldus ja -turism  | 1                          |                 |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | Neljanda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja põhihariduse olemasolu.   |                            |                 |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab turismimajanduse olemust ja tähtsust, sündmus- ja peokorralduse põhimõtteid, konkreetse majutus- toitlustusettevõtte küllastajate peamisi reisimotiive, vajadusi ja ootusi. |                            |                 |
| <b>Auditoorseid tunde</b>          | <b>Iseseisva töö tunde</b>   |                            |                 |
| 14 t                               | 12 t   |                            |                 |

| Õpiväljund 1  | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid                                       | Hindamine    |
|---|---|--|--|--------------|
| mõistab turismimajanduse olemust, tähtsust ja sündmuste rolli sihtkoha arendamises<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 2<br>iseseisev töö: 2<br>kokku: 4   | Kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt peamistest suundumustest Eestis.<br>Kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, küllastajate ja kohalike elanike seisukohast.<br>Kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana juhendi alusel. | Sissejuhatus moodulisse.<br>Turismimajandus.<br>Sündmuste roll sihtkoha arendamises. | Arutelu, rühmatöö, õppekäik.                       | Mitteeristav |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Iseseisev töö. Portfoolio täitmine juhendi alusel. 2. Arutelu teemal "Majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsus turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana".   |   |  | <b>Hindamismeetod:</b><br>Iseseisev töö<br>Arutlus |              |
| <b>Lävend</b>   |   |  |  |              |
| Lävendi saavutamise eelduseks on sissekande tegemine portfooliosse juhendi alusel. Õppija osaleb aktiivselt rühmaga arutelus, milles kirjeldab turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt peamistest suundumustest Eestis.<br>Kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, küllastajate ja kohalike elanike seisukohast.<br>Kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana juhendi alusel. |   |  |  |              |



|                                       |
|---------------------------------------|
| <b>Iseseisvad tööd</b>                |
| Portfoolio koostamine juhendi alusel. |

| Õpiväljund 2  | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid  | Hindamine    |
|---|---|--|---|--------------|
| mõistab konkreetse majutustoitlustusettevõtte külastajate peamisi reisimotiive, vajadusi ja ootusi<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 2<br>iseseisev töö: 2<br>kokku: 4 | Võrdleb rühmatööna juhendi alusel majutusettevõtte külastajate reisimotiive, kasutades turismistatistika andmeid. Kirjeldab erinevate majutusettevõtete äriideede põhjal, rühmatööna, juhendi alusel, külastajate ootusi ja vajadusi. Kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu nii majutusettevõtte kui ka külastaja seisukohast. | Toitlustus- majutusettevõtete külastajate reisimotiivid. Tagasisidesüsteemi tähtsus, kasu. | Probleemülesannete lahendamine, praktiline töö arvutis ja sellele hinnangute andmine. | Mitteeristav |
| <b>Hindamismeetod:</b><br>Iseseisev töö<br>Praktiline töö   |   |  |   |              |
| <b>Lävend</b>   |   |  |   |              |
| Õppija kasutab omandatud teadmisi praktilises moodulis kokkuvõtvast projektitöös. Õpiväljund hinnatakse ürituse korraldamisega koos.  |   |  |   |              |
| <b>Iseseisvad tööd</b>  |   |  |   |              |
| Portfoolio koostamine juhendi alusel.   |   |  |   |              |

| Õpiväljund 3  | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid               | Hindamine    |
|---|---|--|----------------------------|--------------|
| mõistab sündmuse ja peokorralduse põhimõtteid ja ürituse ettevalmistamist vastavalt etteantud juhisele<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 4<br>iseseisev töö: 4<br>kokku: 8 | Kasutab peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset (a ja b) sõnavara juhendi alusel. Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooki 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 teostamist järgides lauakatmise põhimõtteid. Kirjeldab abikelnereite juhendamist | Termin "sündmus", sündmuste tüübid ning nende eesmärgid ja erinevused. Sündmuse ja peokorralduse üldised alused. Sündmuse ja peokorralduse põhimõtted ja ürituse ettevalmistamine. | Probleemülesanne, rühmatöö | Mitteeristav |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel juhendi alusel. |  |  |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>„Peokorralduse põhimõtted ja ürituse ettevalmistamine“ rühmatöö.   |   | <b>Hindamismeetod:</b><br>Rühmatöö<br>Probleemsituatsiooni lahendamine |  |
| <b>Lävend</b>  |   |  |  |
| <p>Õppija osaleb rühmatöös. Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke lähtudes klienditellimusest.</p> <p>Õppija planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse.</p> <p>Õppija planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid.</p> <p>Õppija kirjeldab eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid.</p> <p>Õppija kirjeldab abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel juhendi alusel.</p> |   |  |  |
| <b>Praktilised tööd</b>  |   |  |  |
| Rühmatöö „Peokorralduse põhimõtted ja ürituse ettevalmistamine“  |   |  |  |

| Õpiväljund 4   | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad  | Õppemeetodid  | Hindamine    |
|--|---|---|---|--------------|
| valib õiged toidud ja joogid lähtuvalt klientide rahvusest, usundist juhendi alusel<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 6<br>iseseisev töö: 4<br>kokku: 10  | Kirjeldab Euroopa ja Aasia rahvaste toitlustamise eripärasusi.<br>Võrdleb erinevate usunditega seotud toitumisharjumusi juhendi alusel. | Eri rahvaste toitlustamise eripärad.<br>Tagasiside moodulile.<br>Õppija enesehinnang. | Enesehinnang, rühmatöö, köitev loeng, suuline esitus.                       | Mitmeeristav |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Hindamisülesanne:<br>Rühmatööna „Eri rahvaste toitumise eripärad“ teostamine juhendi alusel. Suuline esitus.<br>Hindamismeetod   |   |   | <b>Hindamismeetod:</b><br>Iseseisev töö<br>Suuline esitus<br>Enesehindamine |              |
| <b>Lävend</b>  |   |   |   |              |
| Õppija esitab rühmatööna iseseisva töö, milles kirjeldab Euroopa ja Aasia rahvaste toitlustamise eripärasusi, võrdleb erinevate usunditega seotud toitumisharjumusi. Kohandab toidud erinevate rahvaste menüüsse sobivaks, juhendi alusel. Õppija esitleb rühmas suuliselt oma tööd. |   |   |   |              |
| <b>Iseseisvad tööd</b>   |   |   |   |              |
| Praktiline töö arvutis „Eri rahvaste toitumise eripärad“.  |   |   |   |              |

|  |  |
|--|--|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Mooduli hindamisel arvestatuks, esitab õppija elektroonilise portfoolio, milles sisalduvad:<br>2 iseseisvat tööd:<br>„Eri rahvaste toitumise eripära“ praktiline töö arvutis<br>„Peokorralduse põhimõtted ja ürituse ettevalmistamine“ rühmatööna. |
|--|--|

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Mooduli hindamine</b> | mitteeristav hindamine  |
| <b>Õppematerjalid</b>    | <p>Maie Kotkas, Anne Roosipõld, 2010. Restoraniteenindus kirjastus Argo</p> <p>Heli Müristaja, Kai Tarmula "Sündmus- ja koosolekukorraldus", 2011</p> <p>Põjamaade toitumiskultuur <a href="http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/">http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/</a></p> <p>Venemaa toitumiskultuur <a href="http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/">http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/</a></p> <p>Islandi toitumiskultuur <a href="http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/islandi_toitumiskultuur.html">http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/islandi_toitumiskultuur.html</a></p> <p>Toitlustuse alused. Usundid ja toitumiskultuur <a href="http://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/?1">http://cmsimple.e-ope.ee/toitlustuse_alused/?1</a></p> <p>Erinevate rahvaste toidukultuur: Usundid ja toitumiskultuur</p> <p>Sündmuskorraldus <a href="http://syndmuskorraldus.weebly.com/sissejuhatus-ainesse.html">http://syndmuskorraldus.weebly.com/sissejuhatus-ainesse.html</a></p> <p>Ideest eduka ettevõtte</p> <p><a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ideest%20eduka%20ettev%C3%B5tteni.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ideest%20eduka%20ettev%C3%B5tteni.pdf</a></p> <p>Soovituslik täiendõppematerjal: Rekreatiivsete tegevuste korraldamine sise- ja välitingimustes</p> <p><a href="http://web.ametikool.ee/~marve.koppel/rekreatiiv/?Rekreatiivsete_tegevuste_korraldamine_sise-_ja_v%C3%A4litingimustes">http://web.ametikool.ee/~marve.koppel/rekreatiiv/?Rekreatiivsete_tegevuste_korraldamine_sise-_ja_v%C3%A4litingimustes</a></p> |

KINNITATUD  
Direktori 23.05.2016 käskkirjaga nr 1-ök

## Kehtna Kutsehariduskeskus

### 4. taseme kutseõppe õppekava „Peoteenindus“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

|                                    |  |                            |                                      |
|------------------------------------|--|----------------------------|--------------------------------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | Neljanda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja põhihariduse olemasolu. |                            |                                      |
| <b>Õppevorm</b>                    | statsioonaarne - koolipõhine õpe, mittestatsioonaarne õpe  |                            |                                      |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>   | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b>                      |
| 3                                  | Sündmuse ja peo planeerimine   | 3                          | Anne Kersna, Liis Läll, Anu Parkonen |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | Neljanda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja põhihariduse olemasolu. |                            |                                      |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate erinevat liiki vastuvõttudest ning omandab oskusi sündmuste ja pidude planeerimiseks.                       |                            |                                      |
| <b>Auditoorseid tunde</b>          | <b>Iseseisva töö tunde</b>   |                            |                                      |
| 30 t                               | 48 t   |                            |                                      |

| Õpiväljund 1   | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid   | Hindamine    |
|--|---|--|--|--------------|
| mõistab peoteeninduse üldist korraldust ja ürituse ettevalmistamist vastavalt etteantud juhisele<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 8<br>iseseisev töö: 8<br>kokku: 16   | Kasutab peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset (a ja b) sõnavara juhendi alusel.<br>Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooki lähtudes klienditellimusest.<br>Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse.<br>Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid.<br>Kirjeldab eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid.<br>Kirjeldab abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel. | Sissejuhatus moodulisse.<br>Peo, sündmuse korraldajale vajaliku oskused.<br>Peo- ja sündmuskorralduse üldine korraldus, ettevalmistustööd. | Kõitev loeng, videoloeng, rühmatöö, praktiline töö, arutelu. | Mitteeristav |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Kirjalikus aruandes "Ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse arvutamine, vastavalt inimeste arvule laua suuruse arvutamine, selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid. Eelkatte teostamise kirjeldamine. Abikelnerite juhendamise kirjeldamine".<br>Õppija eesti- ja võõrkeelse sõnavara hindamine. |   | <b>Hindamismeetod:</b><br>Arutus<br>Ülesanne/harjutus  |  |              |

|  |
|--|
| <b>Lävend</b>  |
| <p>Õppija planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse.</p> <p>Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid.</p> <p>Kirjeldab eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid.</p> <p>Kirjeldab abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel. Õppija kasutab peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset sõnavara juhendi alusel.</p> |
| <b>Iseseisvad tööd</b>   |
| Kirjaliku aruande koostamine ja portfooliosse lisamine. Aruande kokkuvõtte koostamine võõrkeeles.  |
| <b>Praktilised tööd</b>  |
| Praktiliste ülesannete täitmine lähtuvalt juhendist.   |

| Õpiväljund 2   | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad  | Hindamine    |
|--|--|---|--------------|
| koostab ürituse eelarve ja turundusplaani<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 8<br>iseseisev töö: 6<br>kokku: 14  | Koostab ürituse eelarve vastavalt etteantud juhisele.<br>Koostab turundusplaani. | Tegevused peo, sündmuse planeerimisel, eelarve koostamine ja turundus.<br>Ressursside analüüs.<br>Turundusplaani etapid:<br>turu analüüs koos vajalike turu-uuringutega;<br>konkurentsianalüüs;<br>turundusstrateegia koostamine;<br>tegevuskava ja eelarve koostamine. | Mitteeristav |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Kirjalikus aruandes "Ürituse eelarve ja turundusplaani" koostamine. Juhend turundusplaani koostamiseks:<br><a href="http://www.lvrkk.ee/kristiina/ariplaan/11_turundusplaani.html">http://www.lvrkk.ee/kristiina/ariplaan/11_turundusplaani.html</a> |  | <b>Hindamismeetod:</b><br>Rühmatöö<br>Ülesanne/harjutus   |              |
| <b>Lävend</b>  |  |   |              |
| Lähtuvalt üritusest eelarve ja turundusplaani koostamine. Turundusplaani koostamisel järgib juhendit.  |  |   |              |
| <b>Iseseisvad tööd</b>   |  |   |              |
| Kirjalik aruanne etteantud teemal, portfoolio.   |  |   |              |
| <b>Praktilised tööd</b>  |  |   |              |
| Sündmuse, peo planeerimine juhendi alusel.   |  |   |              |

| Õpiväljund 3  | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad  | Õppemeetodid   | Hindamine    |
|---|--|---|----------------|--------------|
| planeerib ja kirjeldab teenindusruumide ettevalmistustöid<br>Jaotus tundides: | Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüga.<br>Koostab saali plaani. | Vajaliku informatsiooni hankimine peo, sündmuse korraldamiseks.<br>Tegevused peo planeerimisel. | Loeng, arutelu | Mitteeristav |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| teoreetiline töö: 6<br>iseseisev töö: 10<br>kokku: 16   | Loetleb ja kasutab teenindamiseks sobivaid töövahendeid juhendi alusel.<br>Kirjeldab eelkatteid juhendi alusel.<br>Kirjeldab juhendi alusel lauakatmisvahendeid.<br>Selgitab ergonoomiliste töövõtete olulisust. |  |  |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Iseseisev töö "Teenindusruumide ettevalmistamine" täitmine.   |  | <b>Hindamismeetod:</b><br>Iseseisev töö<br>Ülesanne/harjutus<br>Probleemsituatsiooni lahendamine |  |
| <b>Lävend</b>   |  |  |  |
| Õppija koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüga.<br>Õppija koostab saali plaani.<br>Loetleb ja kasutab teenindamiseks sobivaid töövahendeid juhendi alusel.<br>Kirjeldab eelkatteid juhendi alusel.<br>Kirjeldab juhendi alusel lauakatmisvahendeid.<br>Õppija selgitab ergonoomiliste töövõtete olulisust. |  |  |  |
| <b>Iseseisvad tööd</b>  |  |  |  |
| Kirjaliku aruande teema "Teenindusruumide ettevalmistamine" täitmine portfoolios.   |  |  |  |
| <b>Praktilised tööd</b>   |  |  |  |
| Vajaliku informatsiooni hankimine peo, sündmuse korraldamiseks.   |  |  |  |

| Õpiväljund 4   | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad  | Õppemeetodid                               | Hindamine    |
|--|---|---|--|--------------|
| kirjeldab müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja järgides kliendikesksuse põhimõtteid.<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 4<br>iseseisev töö: 14<br>kokku: 18 | Kirjeldab klientide vastuvõttu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades.<br>Kirjeldab toitude ja jookide serveerimisel kasutatavaid asjakohaseid töövõtteid, vastavalt tööjuhisele.<br>Tutvustab kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks, vastavalt tööjuhisele.<br>Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid põhinedes teeninduse alustele.<br>Teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles tasemel a2.<br>Kirjeldab klientide teeninduses kliendi ja ettevõtte andmete ohutuse ning kliendi turvalisuse olulisust.<br>Kirjeldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele. | Praktiline teenindamine, kliendi teekond.<br>Kirjaliku aruande kaitsmine. | Esitlus, arutelu, analüüs, praktiline töö. | Mitteeristav |

|  |   |
|--|---|
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Klientide teenindusprotsessi kirjeldamine lähtuvalt üritusest. | <b>Hindamismeetod:</b><br>Praktiline töö<br>Arutlus<br>Suuline esitus<br>Enesehindamine |
|--|---|

**Lävend**

Hindamise eelduseks iseseisva töö "Teeninduskultuur ja -kvaliteet" esitamine.  
 Õppija kirjeldab klientide vastuvõttu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades. Õppija kirjeldab toitude ja jookide serveerimisel kasutatavaid asjakohaseid töövõtteid, vastavalt tööjuhisele. Tutvustab kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks, vastavalt tööjuhisele. Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid põhinedes teeninduse alustele. Õppija teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles tasemel a2.  
 Kirjeldab klientide teeninduses kliendi ja ettevõtte andmete ohutuse ning kliendi turvalisuse olulisust. Kirjeldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele.

**Iseseisvad tööd**

Teeninduskultuur ja -kvaliteet. Portfoolio täitmine.

| Õpiväljund 5  | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid                  | Hindamine    |
|---|--|--|-------------------------------|--------------|
| planeerib puhastustööd ning kirjeldab komplekteerimisel ja ladustamisel kasutatavad vahendid<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 4<br>iseseisev töö: 10<br>kokku: 14 | Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile.<br>Kirjeldab nõude pesemist ja vajalikke tarvikuid juhendi alusel.<br>Kirjeldab ruumide puhastamist ja korrastamist.<br>Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust.<br>Kirjeldab üritusel kasutatavaid vahendeid, nende komplekteerimist ja ladustamist juhendi alusel. | Puhastustööd.<br>Tagasiside moodulile.<br>Õppija eneseanalüüs. | Praktiline ülesanne, analüüs. | Mitteeristav |

|   |   |
|---|---|
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Puhastustööde kirjeldamine portfoolios. | <b>Hindamismeetod:</b><br>Enesehindamine<br>Ülesanne/harjutus |
|---|---|

**Lävend**

Õppija valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile.  
 Kirjeldab nõude pesemist ja vajalikke tarvikuid juhendi alusel.  
 Kirjeldab ruumide puhastamist ja korrastamist.  
 Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust.  
 Kirjeldab üritusel kasutatavaid vahendeid, nende komplekteerimist ja ladustamist juhendi alusel.

|  |   |
|--|---|
| <b>Lõimitud teemad</b>                     | eesti keel<br>inglise keel  |
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Õppija koostab kirjaliku aruande teemal "Sündmuse planeerimine" infotehnoloogilisi vahendeid kasutades. Õppija koostab kirjaliku aruande kokkuvõtte võõrkeeles.   |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine  |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | H.Müristaja, K.Tarmula "Sündmus- ja koosolekukorraldus", kirjastus Argo , 2011<br>Roosipõld, A. Vastuvõttud <a href="http://vimeo.com/31108925">http://vimeo.com/31108925</a><br>Sündmuskorraldus <a href="http://syndmuskorraldus.weebly.com/sissejuhatus-ainesse.html">http://syndmuskorraldus.weebly.com/sissejuhatus-ainesse.html</a> |



KINNITATUD  
Direktori 23.05.2016 käskkirjaga nr 1-ök

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Peoteenindus“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |  |                            |                 |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | Neljanda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja põhihariduse olemasolu. |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>                    | statsioonaarne - koolipõhine õpe, mittestatsioonaarne õpe  |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>   | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |
| 4                                  | Sündmuse ja peo eelarve koostamine   | 1                          |                 |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | Neljanda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja põhihariduse olemasolu  |                            |                 |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | Õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskusi sündmuste, pidude planeerimiseks ja eelarve koostamiseks.  |                            |                 |
| <b>Auditoorseid tunde</b>          | <b>Iseseisva töö tunde</b>   | <b>Praktiline töö</b>      |                 |
| 4 t                                | 14 t   | 8 t                        |                 |

| Õpiväljundid   | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid   | Hindamine    |
|--|---|--|--|--------------|
| koostab tootlusteenuid pakkuva ettevõtte teenuste hinnapakumisi individuaal- ja rühmakülastajatele<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 4<br>praktiline töö: 8<br>iseseisev töö: 14<br>kokku: 26 | Kirjeldab rühma- ja individuaaltellimuste hinnapakumise erinevusi ja sarnasusi lähtudes ettevõtte hinnapoliitikast.<br>Kirjeldab teenuse vahendaja komisjonitase tekkimist hinnapakumise koostamisel lähtudes ettevõtte hinnapoliitikast.<br>Koostab kirjaliku keeleliselt korrektse hinnapakumise individuaalkliendile arvestades külastaja ootusi ja vajadusi, lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast.<br>Koostab kirjaliku keeleliselt korrektse hinnapakumise arvestades rühmakliendi ootusi ja vajadusi, lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast.<br>Esitleb ja kirjeldab suuliselt hinnapakumises kajastatud tooteid ja teenuseid potentsiaalsele külastajale, tuues välja ettevõtte tugevused ja konkurentsieelise. | Sissejuhatus moodulisse.<br>Peo, sündmuse eelarve koostamise põhimõtted.<br>Toidu maksumuse arvutamine.<br>Jookide maksumuse arvutamine.<br>Muude ürituse teenindamise kulutused.<br>Tagasiside moodulile.<br>Õppija enesehinnang. | Loeng, näitlikustatud loeng, probleemülesanne, praktiline töö. | Mitteeristav |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Probleemülesanne, praktiline töö. Keeleliselt korrektse hinnapakumise koostamine, esitus.  |   | <b>Hindamismeetod:</b><br>Praktiline töö   |  |              |

**Lävend**

Õppija kirjeldab rühma- ja individuaaltellimuste hinnapakkumise erinevusi ja sarnasusi lähtudes ettevõtte hinnapoliitikast.  
 Kirjeldab teenuse vahendaja komisjonitasku tekkimist hinnapakkumise koostamisel lähtudes ettevõtte hinnapoliitikast.  
 Koostab kirjaliku keeleliselt korrektse hinnapakkumise individuaalkliendile arvestades küllastaja ootusi ja vajadusi, lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast.  
 Koostab kirjaliku keeleliselt korrektse hinnapakkumise arvestades rühmakliendi ootusi ja vajadusi, lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast.  
 Esitleb ja kirjeldab suuliselt hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid potentsiaalsele küllastajale, tuues välja ettevõtte tugevused ja konkurentsieelise.

**Iseseisvad tööd**

Keeleliselt korrektse hinnapakkumise koostamine

**Praktilised tööd**

Probleemülesanne, praktiline töö.

|  |  |
|--|--|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Praktiline ülesanne juhendi alusel.<br>Õppija kirjeldab rühma- ja individuaaltellimuste hinnapakkumise erinevusi ja sarnasusi lähtudes ettevõtte hinnapoliitikast, kirjeldab teenuse vahendaja komisjonitasku tekkimist hinnapakkumise koostamisel lähtudes ettevõtte hinnapoliitikast, koostab kirjaliku keeleliselt korrektse hinnapakkumise individuaalkliendile arvestades küllastaja ootusi ja vajadusi, lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast, koostab kirjaliku keeleliselt korrektse hinnapakkumise arvestades kliendi ootusi ja vajadusi, lähtudes ettevõtte võimalustest, hinnapoliitikast ja müügitöö eetikast, esitleb ja kirjeldab suuliselt hinnapakkumises kajastatud tooteid ja teenuseid potentsiaalsele küllastajale, tuues välja ettevõtte tugevused ja konkurentsieelise. |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine   |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | Kalkulatsiooni alused <a href="http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/kalkulatsiooni_alused/index.html">http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suurkoogis/kalkulatsiooni_alused/index.html</a><br>K.Tarmula, H.Mürstaja Sündmus- ja koosolekukorraldus, 2011<br>M.Kotkas, A.Roosipõld Restoraniteenindus, kirjastus Argo 2010<br>Hinnapakkumise ettevalmistus: <a href="http://lemill.net/lemill-server/content/exercises/hinnapakkumise-ettevalmistus">http://lemill.net/lemill-server/content/exercises/hinnapakkumise-ettevalmistus</a>  |

KINNITATUD  
Direktori 23.05.2016 käskkirjaga nr 1-ök

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Peoteenindus“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |  |                            |                           |
|------------------------------------|--|----------------------------|---------------------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | Neljanda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja põhihariduse olemasolu. |                            |                           |
| <b>Õppevorm</b>                    | statsionaarne - koolipõhine õpe, mittestatsionaarne õpe  |                            |                           |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>   | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b>           |
| 5                                  | Sündmuse ja peo turundus ning hindamine  | 2                          | Anne Kersna, Anu Parkonen |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | Neljanda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja põhihariduse olemasolu. |                            |                           |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | Õpetusega taotletakse, et õppija saab ülevaate sündmuste, pidude turundamisest ja hindamisprotsessist.   |                            |                           |
| <b>Auditoorseid tunde</b>          | <b>Iseseisva töö tunde</b>   |                            |                           |
| 14 t                               | 38 t   |                            |                           |

| <b>Õpiväljund 1</b>  | <b>Hindamiskriteeriumid</b>   | <b>Teemad/alateemad</b>  | <b>Õppemeetodid</b>                                  | <b>Hindamine</b> |
|--|---|--|--|------------------|
| õppija mõistab turunduse tähtsust ettevõttes<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 6<br>iseseisev töö: 18<br>kokku: 24  | Õppija sõnastab ja viib ellu sündmust toetava turundusplaani.<br>Sõnastab sobiva turundusstrateegia ja kavandab sellega ühtiva turundusmeetmestiku, -plaani ja -eelarve.<br>Prognoosib sündmuse turundusnõudlust. | Sissejuhatus moodulisse.<br>Turundustegevus ettevõttes.<br>Turunduse strateegia.<br>Turundusplaani koostamine.<br>Kasvustrateegiate arendamine.<br>Müügi edendamine.<br>Reklaam. | Rühmatöö, kõitev loeng, probleemõpe, praktiline töö. | Mitteeristav     |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>1. Hinnatakse iseseisvat tööd.<br>2. Probleemülesande lahendamine teemal "Sündmuse turundus", juhendi alusel.  |   | <b>Hindamismeetod:</b><br>Rühmatöö<br>Iseseisev töö<br>Suuline esitus<br>Ülesanne/harjutus   |  |                  |
| <b>Lävend</b>  |   |  |  |                  |
| Iseseisev töö on esitatud. Õppija sõnastab ja viib ellu sündmust toetava turundusplaani.<br>Sõnastab sobiva turundusstrateegia ja kavandab sellega ühtiva turundusmeetmestiku, -plaani ja -eelarve.<br>Prognoosib sündmuse turundusnõudlust. |   |  |  |                  |
| <b>Iseseisvad tööd</b>   |   |  |  |                  |
| Turundusmeetmestiku koostamine internetist valitud huvitavale sündmusele.  |   |  |  |                  |

| Õpiväljund 2   | Hindamiskriteeriumid  | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid  | Hindamine    |
|--|---|--|---|--------------|
| õppija annab hinnangu sündmuse korraldusele<br>Jaotus tundides:<br>teoreetiline töö: 8<br>iseseisev töö: 20<br>kokku: 28   | Õppija hindab sündmuse ja organisatsiooni efektiivsust ja tõhusust.<br>Kasutab hindamiseks vajalikke meetodeid: vaatlust, kontrollnimekirju, küsitlusi.<br>Hindab sündmuse majanduslikku mõju.<br>Selgitab ja kasutab teemakohast sõnavara. | Sündmuse hindamine.<br>Tagasiside moodulile.<br>Õppija enesehindamine. | Praktiline ülesanne, rühmatöö, kõitev loeng, arutelu, praktiline töö.                             | Mitteeristav |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Sündmuse hindamine juhendi alusel. Töö suuline esitus ja analüüs.  |   |  | <b>Hindamismeetod:</b><br>Iseseisev töö<br>Arutlus<br>Suuline esitus<br>Enesehindamine<br>Tööleht |              |
| <b>Lävend</b>  |   |  |   |              |
| Õppija hindab sündmuse ja organisatsiooni efektiivsust ja tõhusust.<br>Kasutab hindamiseks vajalikke meetodeid: vaatlust, kontrollnimekirju, küsitlusi.<br>Hindab sündmuse majanduslikku mõju.<br>Selgitab ja kasutab teemakohast sõnavara.  |   |  |   |              |
| <b>Iseseisvad tööd</b>   |   |  |   |              |
| 1. Tuginedes Teile tuttavale sündmusele, koostage meeskonnaliikmetele sündmuse hindamise kontrollnimekiri lähtuvalt sündmuse eesmärkidest. Millised teemad on hindamisel olulised ja milliseid mõõdikuid kasutaksite? 2. Tuginedes sündmusele, millega olete tuttav, koostage selle hindamise plaan. eesmärk on sündmust parendada ning teha sündmusest ülevaade olulistele asjalistele. Mida peate tähtsaks hinnata, milliseid mõõdikuid kasutada ning milliste meetoditega andmeid koguda? Põhjendage. |   |  |   |              |

|  |   |
|--|---|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Portfoolio täitmine- kirjalik aruanne. Juhendist lähtuva ülesande lisamine.   |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine  |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | H.Müristaja, K.Tarmula Sündmus- ja koosolekukorraldus, kirjastus Argo, 2011<br>Ann Vihalem "Turunduse alused", Külim OÜ, 2008<br>Sirje Rekkor "Turundus tootlustasettevõttes",<br>Innove õppematerjal "Ideest eduka ettevõteteni"<br><a href="http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ideest%20eduka%20ettev%C3%B5tteni.pdf">http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Ettev%C3%B5tlus%C3%B5pe/Ideest%20eduka%20ettev%C3%B5tteni.pdf</a><br>Turundussõnumite edastamine <a href="http://eope.ehte.ee/turundus6/">http://eope.ehte.ee/turundus6/</a><br>Soovituslik täiendõppematerjal: Äriplaani koostamine <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/4390/%C3%84riplaani%20e-kursuse%20materjal.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/4390/%C3%84riplaani%20e-kursuse%20materjal.pdf</a><br>Projektitöö juhend<br>20 |

KINNITATUD  
Direktori 23.05.2016 käskkirjaga nr 1-ök

**Kehtna Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Peoteenindus“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

|                                    |  |                            |                 |
|------------------------------------|--|----------------------------|-----------------|
| <b>Sihtrühm</b>                    | Neljanda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja põhihariduse olemasolu.   |                            |                 |
| <b>Õppevorm</b>                    | statsionaarne - koolipõhine õpe, mittestatsionaarne õpe  |                            |                 |
| <b>Mooduli nr</b>                  | <b>Mooduli nimetus</b>   | <b>Mooduli maht (EKAP)</b> | <b>Õpetajad</b> |
| 6                                  | Praktiline sündmus- ja peokorraldus  | 7                          |                 |
| <b>Nõuded mooduli alustamiseks</b> | Neljanda taseme jätkuõppes õpingute alustamise tingimus on vähemalt 4. kvalifikatsioonitaseme kutse või vastavate kompetentside ja põhihariduse olemasolu.   |                            |                 |
| <b>Mooduli eesmärk</b>             | Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab sündmus- ja peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse, teenindab kliente kliendikesksuse põhimõtteid järgides, teostab puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid. Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast. |                            |                 |
| <b>Iseseisva töö tunde</b>         | <b>Praktiline töö</b>  |                            |                 |
| 120 t                              | 62 t   |                            |                 |

| Õpiväljund 1   | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid   | Hindamine    |
|--|--|--|--|--------------|
| mõistab peoteeninduse üldist korraldust ja ürituse ettevalmistamist<br>Jaotus tundides:<br>praktiline töö: 2<br>iseseisev töö: 38<br>kokku: 40 | Kasutab peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset (a ja b) sõnavara juhendi alusel.<br>Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke lähtudes klienditellimusest.<br>Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse.<br>Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid.<br>Kirjeldab eelkatte teostamist järgides lauakatmise põhimõtteid.<br>Kirjeldab abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel. | Sissejuhatus moodulisse.<br>Praktiline sündmus- ja peokorraldus. | Praktiline töö, arutelu, grupitöö, juhtumite lahendamine jm.<br>praktilised ülesanded. | Mitteeristav |

**Hindamismeetod:**  
Suuline esitus  
Ülesanne/harjutus

|   |
|---|
| <b>Lävend</b>   |
| Õppija tõendab hindamiskriteeriumites kirjeldatud lähtuvalt õpetaja poolt koostatud ülesannetest. |
| <b>Praktilised tööd</b>   |
| Praktiline töö, arutelu, grupitöö, juhtumite lahendamine, praktilised ülesanded.                  |

| Õpiväljund 2  | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad  | Õppemeetodid  | Hindamine    |
|---|--|---|---|--------------|
| planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse, kasutades asjakohaseid ja ergonoomilisi töövõtteid<br>Jaotus tundides:<br>praktiline töö: 4<br>iseseisev töö: 30<br>kokku: 34  | Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüga.<br>Paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile.<br>Loetleb ja kasutab teenindamiseks sobivaid töövahendeid.<br>Valmistab ette lauakatmisvahendeid.<br>Linutab laudu ja teeb eelkatteid.<br>Kasutab oma tegevustes asjakohaseid ja ergonoomilisi töövõtteid. | Praktiline sündmus- ja peokorraldus.<br>Hinnang meeskonnale ning individuaalselt. | Praktiline töö, arutelu, meeskonnatöö, juhtumite lahendamine ja teised praktilised ülesanded. | Mitteeristav |
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Projektitöö teostamine. Praktiline sündmus- ja peokorraldus lähtuvalt sündmusest.   |  |   | <b>Hindamismeetod:</b><br>Rühmatöö<br>Praktiline töö  |              |
| <b>Lävend</b>   |  |   |   |              |
| Õppija koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüga.<br>Paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile.<br>Loetleb ja kasutab teenindamiseks sobivaid töövahendeid.<br>Valmistab ette lauakatmisvahendeid.<br>Linutab laudu ja teeb eelkatteid.<br>Kasutab oma tegevustes asjakohaseid ja ergonoomilisi töövõtteid. Annab oma tööle hinnangu.<br>Praktilised tööd |  |   |   |              |
| <b>Praktilised tööd</b>   |  |   |   |              |
| Praktiline sündmus- ja peokorraldus.  |  |   |   |              |

| Õpiväljund 3  | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad   | Hindamine    |
|---|--|--|--------------|
| teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja järgides kliendikesksuse põhimõtteid<br>Jaotus tundides:<br>praktiline töö: 6 | Võtab vastu kliendid asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades.<br>Tutvustab kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks.<br>Kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid | Klienditeenindus, suhtlemine 10t.<br>Klienditeekond ettevõttes.<br>Toitude ja jookide sobitamine.<br>Veinietikett 10t. | Mitteeristav |

|                                |   |  |  |
|--------------------------------|---|--|--|
| iseseisev töö: 10<br>kokku: 16 | töövõtteid.<br>Teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles tasemel a2.<br>Järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust.<br>Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet. |  |  |
|--------------------------------|---|--|--|

|  |  |
|--|--|
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Projektitöö teostamine. Hindamine praktilise töö käigus. | <b>Hindamismeetod:</b><br>Rühmatöö<br>Praktiline töö |
|--|--|

|               |
|---------------|
| <b>Lävend</b> |
|---------------|

Õppija võtab vastu kliendid asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades, tutvustab kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks. Õppija kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid.  
Teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles tasemel a2. Õppija järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust. Õppija lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet.

|                         |
|-------------------------|
| <b>Praktilised tööd</b> |
|-------------------------|

Praktiline sündmus- ja peokorraldus.

| Õpiväljund 4  | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad   | Õppemeetodid   | Hindamine    |
|---|--|--|--|--------------|
| planeerib ja teostab puhastustööd ning komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele<br>Jaotus tundides:<br>praktiline töö: 4<br>iseseisev töö: 10<br>kokku: 14 | Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile.<br>Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid juhendi alusel.<br>Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid.<br>Põhjustab puhastustööde eest vastutamise olulisust.<br>Komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid. | Praktiline töö- puhastustööd, laotoimingud.<br>Õppija eseseanalüüs.<br>Projektitöö hindamine.<br>Tagasiside moodulile. | Praktiline töö, arutelu, grupitöö, juhtumite lahendamine, praktilised ülesanded. | Mitteeristav |

|   |   |
|---|---|
| <b>Hindamisülesanne:</b><br>Projektitöö teostamine. Praktiline töö "Puhastustööde planeerimine, teostamine, vahendite ladustamine". | <b>Hindamismeetod:</b><br>Praktiline töö<br>Arutlus<br>Probleemsituatsiooni lahendamine |
|---|---|

|               |
|---------------|
| <b>Lävend</b> |
|---------------|

Õppija valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid juhendi alusel.  
Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid. Õppija põhjustab puhastustööde eest vastutamise olulisust, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid.

**Praktilised tööd**

Praktiline töö, arutelu, grupitöö, juhtumite lahendamine, praktilised ülesanded.

| Õpiväljund 5   | Hindamiskriteeriumid   | Teemad/alateemad  | Õppemeetodid  | Hindamine    |
|--|--|---|---|--------------|
| valmistab juhendamisel lihtsaid toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab juhendamisel ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid<br>Jaotus tundides:<br>praktiline töö: 46<br>iseseisev töö: 32<br>kokku: 78 | Kirjeldab juhendamisel menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid.<br>Valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile.<br>Kasutab juhendamisel menüüolevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.<br>Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke.<br>Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.<br>Käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest.<br>Selgitab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeninõuetest.<br>Põhjustab juhendamisel haigustekitajate levikuga kaasnevaid ohtusid tervisele.<br>Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult.<br>Annab oma tööle hinnangu. | Sissejuhatus moodulisse.<br>Toiduvalmistamine praktiline õppekõõgis:<br>Toiduainete kulinaarse töötlemise põhiviisid (kuum- ja külmtöötlemine);<br>Toiduainete kvaliteet;<br>Töökoha planeerimine;<br>Toiduhügieen;<br>Säästlikkuse tähtsus;<br>Hinnang oma ja meeskonnatööle.<br>Tagasiside moodulile.<br>Projektitöö hindamine. | Praktiline töö, rühmatöö, probleemülesannete lahendamine, hinnangu andmine oma tööle. | Mitteeristav |

**Hindamisülesanne:**

Projektitöö teostamine. Praktiline töö. Õppija valmistab ja serveerib toidud ja joogid juhendi alusel. Planeerib oma töökoha. Kasutab toiduaineid, vee- ja energiaressursse säästlikult. Annab oma tööle hinnangu.

**Hindamismeetod:**Praktiline töö  
Ülesanne/harjutus**Lävend**

Õppija valib ja käitleb juhendamisel toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile.  
Kasutab juhendamisel menüüs olevate toitude ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid.  
Valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi juhendamisel toite ja jooke.  
Planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha.  
Käitleb toitu juhendamisel lähtuvalt hügieeninõuetest.

|  |  |
|--|--|
| <b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b> | Mooduli kokkuvõtval hindamisel arvestatuks peab olema portfoolios esitatud kirjalik aruanne ürituse planeerimise kohta ning sooritatud meeskonnas projektitöö. |
| <b>Mooduli hindamine</b>                   | mitteeristav hindamine   |
| <b>Õppematerjalid</b>                      | Sirje Rekkor, R. Eerik, Tiiu Parm, Allan Vainu, Teenindamise kunst, kirjastus Argo, 2013   |



