

KEHTNA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Kelner				
		Waiter				
		Официант				
Õppekava kood EHS-es		136717				
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: 1. Kelner EKR tase 4, kinnitatud Teeninduse kutseõukogus otsusega nr 1, 03.03.2016.a. 2. Vabariigi Valitsuse 26.08.2013. a määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“						
Õppekava õpiväljundid: Õppekava täies mahus läbinud õppija 1) Töötab toitlustusteenust pakkuvates ettevõtetes, lähtudes oma töös klientide vajadustest, soovidest ning tegutseb ja käitub vastavalt eetilistele, esteetilistele ja muudele sotsiaalselt heaks kiidetud normidele. 2) Valmistab ette, teostab ja lõpetab teenindusprotsessi hoides positiivset kliendikontakti ning vastutades teenindusprotsessitoimimise eest. 3) Valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke, suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast. 4) Töötab meeskonnas väärtustades kutseala ning arendades kutsealaseid oskuseid.						
Õppekava rakendamine: Kelneri õppekava sihtgrupiks on isikud, kellel on klienditeeninduseks sobivad hoiakud ning suhtumine. Õpe toimub statsionaarse õppe vormis.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Vähemalt põhihariduse olemasolu.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud neljanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutamist tõendab õppija kelneri EKR tase 4 kutseksamiga.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Kelner, EKR tase 4						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Neljanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (30 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Toitlustusteeninduse alused	1 EKAP	1) Mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. 2) Kirjeldab töökoha planeerimist ja korraldamist.				
Toitlustamise alused	2 EKAP	1) Teab tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtteid. 2) Oskab nimetada toiduvalmistamisel kasutatavaid põhitooraineid ja -termineid. 3) Oskab valmistada tööjuhendi järgi ja juhendamisel lihtsamaid roogasid ja jooke. 4) Kirjeldab Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära. 5) Planeerib ja korraldab oma tööd ning teostab puhastustöid.				
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	1) Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis. 2) Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas. 3) Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. 4) Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas. 5) Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.				

Joogiõpetus	3 EKAP	<p>1) Kirjeldab erinevate külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi.</p> <p>2) Kirjeldab erinevate kuumade jookide tooraineid, päritolu, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi.</p> <p>3) Õpib tundma lahjade alkohoolsete jookide liigitust, ajalugu, valmistamisviise, serveerimisvõimalusi, toidu ja joogi sobivust ja joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>4) Õpib tundma kangete alkohoolsete jookide liigitust, päritolu, valmistamisviise, serveerimisvõimalusi, toidu ja joogi sobivust ja joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>5) Planeerib segujookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, valmistab ja serveerib tuntumaid segujooke. Õpib tundma erinevaid baaritöös vajalikke vahendeid ja seadmeid.</p>
Catering ja peolaudade teenindus	1 EKAP	<p>1) Planeerib juhendi alusel peoteeninduse ja catering- teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmustele.</p> <p>2) Planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid.</p> <p>3) Teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides.</p> <p>4) Planeerib ja teostab kogu ürituse vältel korrastus- ja puhastustöid, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele.</p> <p>5) Mõistab toitlustusteeninduse korraldamist välitingimustes.</p>
Erialane võõrkeel	2 EKAP	<p>1) Mõistab lihtsat erialast teksti ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat.</p> <p>2) Vestleb juhendamisel külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes teenindussituatsioonides.</p> <p>3) Mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat.</p>
Restoraniteenindus	7 EKAP	<p>1) kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust.</p> <p>2) Planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks.</p> <p>3) Teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid.</p> <p>4) Planeerib ja teostab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus – ja puhastustöid.</p>
Praktika	8 EKAP	<p>1) Planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid.</p> <p>2) Teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile ja töötab meeskonnas.</p> <p>3) Koostab praktika lõppedes praktikaaruande, esitleb sedaja hindab ennast ettevõttes teenidajana.</p>

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=169

https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=169&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kelner

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	30	30
Toitlustusteeninduse alused	1	1
Toitlustamise alused	2	2
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	6
Joogiõpetus	3	3
Catering ja peolaudade teenindus	1	1
Erialane võõrkeel	2	2
Restoraniteenindus	7	7
Praktika	8	8

Kelner

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							
	Toitlustusteeninduse alused	Toitlustamise alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Joogiõpetus	Catering ja peolaudade teenindus	Erialaane võõrkeel	Restoraniteenindus	Praktika
Töö planeerimine ja korraldamine	X	X		X	X		X	X
Kelner, EKR tase 4 läbivad kompetentsid	X	X	X	X	X	X	X	X
Teenindamine ja müügitöö	X	X	X	X	X	X	X	X

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

Kehtna Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“
MOODULI RAKENDUSKAVA

KINNITATUD
 Direktori 15.12.2014 käskkirjaga nr 9

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Toitlustusteeninduse alused	1	
Nõuded mooduli alustamiseks		Puuduvad	
Mooduli eesmärk		Õpetusega taotletakse, et õppija teab ja mõistab toitlustusteeninduse- ja töökorralduse põhimõtteid.	
Auditoorseid tunde		Iseseisva töö tunde	Praktiline töö
9 t		6 t	11 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 7 iseseisev töö: 3 kokku: 16	1) Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale. 2) Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat. 3) Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist. 4) Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõtteid. 5) Loetleb juhendi alusel erinevaid teenindusruume, töövahendeid ja – seadmeid ja teab nende kasutamist. 6) Kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatuüpe tuues välja sarnasused ja erinevused. 7) Loetleb ja kirjeldab vastavalt juhendile teenindusprotsessi. 8) Planeerib ja joonistab juhendi alusel laua eelkatte skeeme vastavalt etteantud lihtsamale menüüle.	1) Kutsestandard. 2) Kelneri kutse saamine. TOITLUSTUSTEENINDUS 1) Põhimõisted. 2) Teenindaja kuvand. 3) Teenindusruumid, töövahendid ja – seadmed. 4) Lauakatmisvahendid. 5) Teeninduse- ja serveerimise liigid. 6) Erinevad lauatuübid. 7) Teenindusprotsess. 8) Laua eelkatted	Loeng, harjutusülesanne, õppekäik, rühmatöö, töö õpiku ja arvutiga, video, rollimäng	Mitmeeristav

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö
Ülesanne/harjutus

Lävend

- 1) Kirjeldab tootlustusteeninduse põhimõisteid.
- 2) Teab ettevõtte teenindusruume, töövahendeid ja – seadmeid ja oskab neid kasutada.
- 3) Teab erinevaid teeninduse liike.
- 4) Oskab nimetada erinevaid lauatuüpe.
- 5) Kirjeldab teenindusprotsessi.
- 6) Planeerib ja joonistab laua eelkatte skeemi lihtsamale kuni kolmekäigulisele menüüle.

Iseseisvad tööd

Situatsioonülesande lahendamine etteantud juhise järgi.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Kirjeldab töökoha planeerimist ja korraldamist. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 3 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 3 kokku: 10	1) Kirjeldab tööplaani koostamist. 2) Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile. 3) Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt. 4) Planeerib juhendi alusel eelkatteid järgides lauakatmise põhimõtteid ning ka värvide omavahelist sobivust arvestades. 5) Mõistab ja kirjeldab juhendi alusel vajalike töövahendite, kaupade ja varude vajalikkust ning liikumist.	TOITLUSTUSTEENINDUS 1) Tööplaani koostamine. 2) Laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajadus ja igapäevateenindusel eelkatted. 3) Kaupade varud, nende liikumine.	Loeng, harjutusülesanne, töö õpikuga, paaris töö.	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Ülesanne/harjutus

Lävend

1. Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle.
2. Teab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajadusearvutamist.
3. Planeerib eelkatteid.
4. Kirjeldab vajalike töövahendite, kaupade ja varude vajalikkust.

Iseseisvad tööd

Juhendi alusel laua eelkatte plaani koostamine ja joonise tegemine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks mooduli hinde saamiseks vajalik teostada positiivselt kolm järgnevat õppeülesannet: 1. Teadmiste kontroll teeninduse põhimõistetest. 2. Rühmatööna ürituse planeerimine. 3. Iseseisva tööna situatsioonülesande lahendamine ja laua eelkate etteantud juhise alusel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S. Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits „Toitlustuse alused“ Tallinn 2008, Argo S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm "Teenindamise kunst". Tallinn 2013, Argo M. Kotkas, A. Roosipõld „Restoraniteenindus“. Tallinn 2010, Argo

Kehtna Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“
MOODULI RAKENDUSKAVA

KINNITATUD
 Direktori 15.12.2014 käskkirjaga nr 9

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toitlustamise alused	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist, nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad, nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele, soovib kliendile põhilisi roarühmi, teab nende kohta menüüs ja mõistab tervisliku toitumise tähtsust, valmistab ja serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke, mõistab Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära ja korraldab oma töökohta järgides puhastus- ja hügieeninõudeid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
16 t	10 t	26 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Teab tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtteid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 4 kokku: 10	1) Selgitab juhendi alusel olulisi toitaineid. 2) Selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele. 3) Selgitab paaristööna tervisliku toitumise põhimõtteid. 4) Koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü (ka erivajadusega kliendile). 5) On teadlik esmaabi võimalustest, oskab käituda tulekahju korral ja täidab tööohutuse ning hügieeninõudeid.	1) Tervislik toitumine, toidupüramiid, toitained ja nende põhilised allikad. Esmaabi. 2) Tööohutus. 3) Isiklik ja toiduhügieen. 4) Menüü koostamise põhimõtted. 5) Erinevate toitumisvajadustega kliendid- laktoositalumatus, tsöliaakia, diabeet, taimetoitlus. Levinumad allergiad.	Loeng. Paigutab eine toidupüramiidile ja annab hinnangu eine toiteväärtusele juhendi alusel.	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
 Ülesanne/harjutus
 Tööleht

Lävend

1. Teab olulisi toitaineid ja nende vajadust ja mõju.

2. On teadlik esmaabi võimalustest ja täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid.
3. Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid.
4. Teab hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüüde koostamise põhimõtteid (ka erivajadusega kliendile).

Iseseisvad tööd

1. Toiduenergia ja toitainete vajaduse arvutamine töölehe järgi. 2. Juhendi alusel eritoitumise kohta töölehe täitmine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Oskab nimetada toiduvalmistamisel kasutatavaid põhitooraineid ja -termineid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 10	1) Teab toiduvalmistamisel kasutatavaid põhitooraineid. 2) Kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevaid erinevaid põhitermineid (eeltöötlusvõttes ja kuumtöötlusvõttes).	1. Toidukaubad. 2. Toiduainete töötlemise meetodid.	Ideekaart toidukaupade kohta. Loeng.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Test				
Lävend				
1. Teab toiduvalmistamisel kasutatavaid põhitooraineid. 2. Kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevaid erinevaid põhitermineid (eeltöötlusvõttes ja kuumtöötlusvõttes).				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel eine kirjeldamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Oskab valmistada tööjuhendi järgi ja juhendamisel lihtsamaid roogasid ja jooke. Jaotus tundides: praktiline töö: 20 kokku: 20	1) Valmistab õppekõrgis juhendi alusel lihtsamaid toite ja jooke. 2) Serveerib õppekõrgis tehtud toite taldrikule ja vaagnale, järgides serveerimise reegleid. 3) Kliendi eritoitumise vajadusest lähtuvalt asendab toiduaineid. 4) Käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele.	1. Tehnoloogiline kaart (mõiste ja sisu). 2. Eritoitumist vajavad kliendid. 3. Hügieen toidu valmistamisel. 4. Roogade serveerimine.	Praktiline toidu valmistamine õppekõrgis.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö				
Lävend				

1. Valmistab õppekõõgis lihtsamaid ning klassikalisi toite ja jooke.
2. Serveerib õppekõõgis tehtud toite taldrikule ja vaagnale, järgides serveerimise ja hügieenireegleid.
3. Kliendi eritoitumise vajadusest lähtuvalt teab toiduainete ja toite asendamise põhimõtteid.

Praktilised tööd

Õppekõõgis juhendi alusel ja juhendamisel roogade valmistamine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4) Kirjeldab Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 8	1) Kirjeldab juhendi alusel Eesti rahvuslikku toidukultuuri. 2) Kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvaste toidukultuuri.	1. Eesti rahvuslik toidukultuur eile, täna, homme. 2. Erinevate rahvaste tuntumad toidud.	Loeng. Iseseisva tööna esitluse tegemine.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Suuline esitus Ülesanne/harjutus				
Lävend				
1. Kirjeldab üldjoontes Eesti rahvuslikku toidukultuuri. 2. Kirjeldab üldjoontes erinevate rahvaste toidukultuuri erinevusi.				
Iseseisvad tööd				
Etteantud teemade järgi esitluse tegemine.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5) Planeerib ja korraldab oma tööd ning teostab puhastustöid. Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	1) Planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra köõõõõõõ või saalis. 2) Planeerib juhendi alusel tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru. 3) Vajadusel peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele. 4) Puhastab ning korrastab ruume vastavalt etteantud juhistele ja kasutades ettenähtud puhastus- ja töövahendeid.	1. Tööde järjekord köõõõõõõ ja saalis. 2. Puhastusvahendid. 3. Pesemisvahendid ja – seadmed.	Loeng	Mitteeristav
Hindamismeetod: Ülesanne/harjutus				

Lävend

1. Teab meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorda köögis või saalis.
2. Planeerib töötegemiseks oma aega.
3. Vajadusel peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid.
4. Teostab puhastus- ja korrastustöid, kasutades puhastus- ja töövahendeid.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hindamise eelduseks on vajalik teostada positiivselt järgnevad õppeülesanded: 1. Teadmiste kontroll toiduvalmistamise põhimõistetest ja erinevate rahvuste roogade kohta. 2. Läbida vajalikud praktiliste tundide teemad. 3. Teha iseseisvad tööd: - Kohandab etteantud menüü eritoitumisega klientidele. - Enda poolt valitud menüü lahtikirjutamine juhendi alusel. - Lahendada ülesanne rahvuslike toitude tundmise kohta etteantud juhise järgi.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor Sirje jt, Toitlustuse alused, Argo 2008, Kruuda Ülle, Eritoitumine, Kalbri, Iina, Toitumisõpetus, M. Kotkas, A. Roosipõld, "Restoraniteenindus", Argo 2010, S. Rekkor jt, "Kulinaaria", Argo 2011, S. Rekkor jt, "Praktiline kulinaaria", Argo 2013, www.ampser.ee www.nutridata.ee

Kehtna Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“
MOODULI RAKENDUSKAVA

KINNITATUD
 Direktori 15.12.2014 käskkirjaga nr 9

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
136 t	46 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 32 iseseisev töö: 20 kokku: 52	1) Enesehinnagu andmine töömaailma ootustest lähtuvalt.	1. Enesetundmine: isikutaju, eneseväljendus, mina-pilt, enesehinnang, rollid, rollikäitumine, eelarvamused ja hoiakud, väärtused. 2. Töömaailma ootused, võimalused ja suundumused, kutse, eri- ja ametialase ettevalmistuse nõuded. 3. Kandideerimisdokumendid: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus. Töövestlus: vestluseks valmistumine, käitumine töövestlusel ja vestluse analüüs.	Rollimängud, eneseanalüüs, juhtumianalüüsid, interaktiivne loeng, paaris- ja rühmatöö, videod, töölehed, harjutused, õpimapp.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Eneseanalüüs. Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus). Karjääriplaani koostamine (eesmärkide püstitamine). Tööintervjuu simulatsioonis osalemine.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Enesehindamine Tööleht		
Lävend				
1. Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis				
Iseseisvad tööd				
Enesehinnangu koostamine. Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus. Karjääriplaani koostamine.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1) Kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressurside piiratusest. 2) Koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve. 3) Selgitab juhendi alusel nõudmise ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust. 4) Loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse. 5) Täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni. 6) Leiab iseseisvalt informatsiooni peamiste pangateenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta. 7) Kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi e-riik.	1. Vajadused, ressursid, piiratus, alternatiivkulu, priiprintsip, ratsionaalsus. 2. Majandusringluse mudel. 3. Turumajandus. 4. Turg, nõudmine, pakkumine, tasakaal, hind (sh graafiline kirjeldamine). 5. Isiklik ja pere eelarve, eelarve piirangud, tarbimine. 6. Eesti riigieelarve ja maksusüsteem, valitsuse ja kohaliku omavalitsuse tegevus, otsesed ja kaudsed maksud. 7. Töötasu ja sellega seotud maksud ja maksed. Ümbrikupalk. Ettevõtja tulu – dividendid. 8. Raha ja finantsmajandus: raha funktsioonid, finantsvahendus, inflatsioon, deflatsioon, tarbijahinnaindeks. 9. Pangandussüsteem, keskpang ja kommertspangad, nende ülesanded ja roll raharingluses, pakutavad teenused. Hoiustamine ja laenamine, riskid. Intress. Väärtpaberid. Kindlustus. E-riik	Interaktiivne loeng Rühmatöö Töölehed, harjutused (sh veebipõhised) Õppemängud ja -videod Finantsasutuste külastus (sh elektroonselt) või külalislektorite kaasamine Infootsing internetis Õpimapp	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Probleemülesande lahendamine (majanduslike vajaduste kirjeldamine, eelarve koostamine, ostujõu ja finantsteenuste analüüs koos infootsinguga ja tuludeklaratsiooni täitmine).		Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Probleemsituatsiooni lahendamine		
Lävend				
1. Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.				
Iseseisvad tööd				
Probleemülesande lahendamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 6 kokku: 26	1) Kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast. 2) Võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana. 3) Kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid. 4) Selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte	1. Ettevõtlus ja ettevõtlikkus, ettevõtluse roll majanduses. 2. Eesti ettevõtluskeskkond. 3. Vastutustundlik ettevõtlus. 4. Ettevõtte alustamine: nime ja ettevõtlusvormi valik, frantsiis, tegutseva ettevõtte ost, ettevõtte rajamise etapid, stardikapitali vajadus, ettevõtlusega seotud riskid, ettevõtte rahastamine ja rahastamisallikad, raamatupidamise korraldus. 4. Palgaarvestus. 5. Toode ja teenus, turunduse põhimõtted; 6. Ettevõtte tulud ja kulud: muutuvad ja püsivad kulud, tasuvuspunkt ehk kasumilävi.	Interaktiivne loeng Rühmatöö, ajurünnak Töölehed, harjutused (sh veebipõhised, sh palgaarvestus) Õppe- või rollimängud Ettevõtte külastus või külalislektorite kaasamine Ettevõtlusalase info	Mitteeristav

	majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda. 5) Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele. 6) Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani.	7. Äriidee ja äriplaani	otsing (www.eas.ee; www.eesti.ee) Õpimapp	
--	--	-------------------------	--	--

Hindamisülesanne: Ärimudeli püstamine, lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatööna või ettevõtlusprojekti osalemine.	Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Probleemsituatsiooni lahendamine
---	---

Lävend

1. Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

Iseseisvad tööd

Ärimudeli püstamine, selle põhjal lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatööna või ettevõtlusprojekti osalemine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4) Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 44 iseseisev töö: 10 kokku: 54	1) loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel. 2) Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks. 3) Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega. 4) Kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas. 5) Leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest, sh elektrooniliselt, töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni. 6) Leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta. 7) Nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi ja	Töökeskkonnaohutus: 1. Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted 2. Tööandja ja töötaja põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonnatagamisel 3. Riskianalüüs, töökeskkonna ohutegurid 4. Tööõnnetus 5. Tulekahju 6. Töötervishoiu ja tööohutusealase informatsioon Tööseadusandlus: 1. Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu sõlmimine, sisu, lõpetamine ning nende omavaheline võrdlemine. 2. Organisatsiooni töökorralduslikud dokumendid. 3. Töö- ja puhkeaeg, puhkus. 4. Töötaja õigused-kohustused, vastutus. 5. Töötasu ja töövõimetuse hüvitise arvutamine. Asjaajamine: 1. Kandideerimisdokumentide koostamine. 2. Asjaajamine ja dokumendihaldus organisatsioonis, asjaajamiskord. 3. E-kirjavahetus ja digiallkirjastamine. 4. Dokumentide säilitamine organisatsioonis ja üksikisiku puhul.	Interaktiivne loeng Rühmatööd Juhtumianalüüs videomaterjali põhjal Seminar Praktiline töö arvutiklassis Õpimapp	Mitteeristav

	kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust. 8) Koostab ja vormistab iseseisvalt elektrooniliselt algatus- ja vastuskirja ning ekirja sh allkirjastab digitaalselt. 9) Kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega. 10) Arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetus hüvitist.			
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

Hindamisülesanne:

Töökeskkonnaohutus:

1. Juhtumianalüüs;
2. Erialapõhiste ohutusnõuete koostamine, Tööseadusandlus;
3. Töölepinguseadusest arusaamine: test või kaasuse lahendamine. Asjaajamine;
4. Algatus- ja vastuskirja koostamine ja digiallkirjastamine, e-kirjavahetus;
5. Kandidateerimisdokumentide viimistlemine (karjääriõppes tehtu baasil).

Hindamismeetod:

Rühmatöö
 Iseseisev töö
 Praktiline töö
 Test
 Õpimapp/portfoolio
 Analüüs
 Probleemsituatsiooni lahendamine
 Juhtumi analüüs

Lävend

1. Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

Iseseisvad tööd

1. Töökeskkonna ohutegurite analüüsi koostamine (töökeskkonnaohutus); 2. Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus (tööseadusandlus); 3. Tööseadusandlusalase kaasuse lahendamine (tööseadusandlus); 4. Kandidateerimisdokumentide viimistlemine (karjääriõppes tehtu baasil) (asjaajamine).

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5) Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 4 kokku: 24	1) Kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist. 2) Kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava. 3) Selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid. 4) Selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi. 5) Kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel. 6) Loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. 7) Lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone.	1. Suhtlemise olemus. 2. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. 3. Aktiivne kuulamine. 4. Sotsiaalmeedia. 5. Kehtestamine. Erinevad käitumisviisid. 6. Kultuurilised erinevused suhtlemisel. Meeskonnatöö. 7. Konfliktid ja konfliktide lahendamine. Kliendikeskne teenindus	Rollimängud Eneseanalüüs Juhtumianalüüsid Interaktiivne loeng Paaris- ja rühmatöö Arutelu, ajurünnak Töölehed, harjutused, testid Õpimapp	Mitteeristav

Hindamisülesanne: Juhtumipõhise situatsioonülesande lahendamine.	Hindamismeetod: Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Probleemsituatsiooni lahendamine
Lävend	
1. Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.	
Iseseisvad tööd	
Juhtumipõhise situatsioonülesande lahendamine teemal „Kliendikeskne teenindus“.	

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Õppija on koostanud õpimapi, mis sisaldab nõutavaid iseseisvaid jt kirjalikke töid.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Karjäär: www.rajaleidja.ee http://www.cvkeskus.ee/career Karjäärinõustamise töövihik: http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Abiks_valikutel_loplik_eesti.pdf Jürivete, T. Karjääriõpe. E-kursus: https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7xb2#euni_repository_10895 Suhtlemine: Bolton, R. Igapäevaoskused; Kidron, A. Suhtlemispsühholoogia Õpetaja koostatud materjalid Majandus ja ettevõtlus: „Ettevõtlikkusest ettevõtluseni“ koos töövihiku CD-ga, www.eesti.ee www.eas.ee www.looveesti.ee http://palk.crew.ee www.kalkulaator.ee www.minuraha.ee http://www.meieraha.ee http://www.tartu.ee/arinouandla/ www.rmp.ee www.tootukassa.ee Tööseadusandlus: Töölepingu seadus Võlaõigusseadus Tsiivilseadustiku üldosa seadus http://www.tooelu.ee Töökeskkonnaohutus: Töötervishoiu ja tööohutuse seadus Tööinspektsiooni kodulehekülg www.ti.ee Õpetaja koostatud materjalid Asjaajamises: Kõrven, T-R. Dokumendihaldus Õpetaja koostatud e-õppe materjalid</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“
MOODULI RAKENDUSKAVA

KINNITATUD
 Direktori 15.12.2014 käskkirjaga nr 9

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Joogiõpetus	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodul toitlustusteeninduse alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised erinevate mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide ajaloost, liigitusest, koostisest, valmistamisest ja serveerimisest ning tutvustab ja soovib joogikaardil olevaid mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib neid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
20 t	14 t	44 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Kirjeldab erinevate külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 12	1) Kirjeldab juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi. 2) Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. 3) Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide koostist. 4) Kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivad töövahendid ja klaasid. 5) Selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.	1. Looduslikud mineraalveed, joogiveed, lauaveed. 2. Mahlad, karastusjoogid. 3. Energia- ja spordijoogid. 4. Siirupid, morsid. 5. Toonikud. 6. Piima, hapupiima,- ja jogurtijoogid. 7. Smuutid. 8. Sortiment, hoiutingimused. 9. Serveerimisvõimalused. 10. Serveerimistemperatuurid. 11. Tootmise piirkonnad. 12. Alkoholivabad kokteileid ja boolid. 13. Joogikaart. 14. Töövahendid ja klaasid.	Loeng. Ideekaart. Vee esitlemine ja valamine praktilise tööna. Alkoholivabade kokteilide komponendid, valmistamine ja serveerimine praktilise tööna.	Mitteeristav

Hindamismeetod:
 Iseseisev töö
 Praktiline töö
 Ülesanne/harjutus

Lävend

<p>1. Kirjeldab külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi.</p> <p>2. Kirjeldab külmade mittealkohoolsete jookide koostist, serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivad töövahendid ja klaasid.</p> <p>3. Selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p>
Iseseisvad tööd
Etteantud juhendi alusel mittealkohoolse joogi kohta töölehe täitmine. Etteantud juhendi alusel joogikaardi koostamine.
Praktilised tööd
Vee esitlemine ja valamine. Erinevate töövahendite, klaaside ja pokaalide valimine vastavalt joogile. Erinevate alkoholivabade kokteilide valmistamine ja serveerimine. Jookide kaunistamise võimalused.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>2) Kirjeldab erinevate kuumade jookide tooraineid, päritolu, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 2 kokku: 14</p>	<p>1) Valib õiged töövahendid ja komponendid lihtsamate kohvi- ja teejookide valmistamiseks.</p> <p>2) Valmistab lihtsamaid kohvi- ja teejooke.</p> <p>3) Valmistab lihtsamaid kakao- ja šokolaadijooke.</p> <p>4) Teostab lihtsamate kuumade jookide serveerimist, järgides etteantud nõudmisi (töövahendid, klaasid, tassid, lusikad, temperatuurid).</p>	<p>1. Kohv.</p> <p>2. Tee.</p> <p>3. Kakao.</p> <p>4. Päritolu, tooraine töötlemismeetodid, erinevad brandid.</p> <p>5. Töökoha ettevalmistamine, töövahendid, serveerimisvahendid. Jookide valmistamine ja serveerimine (ka jäätee ja jääkohv). Jookide lisandid.</p>	<p>Loeng.</p> <p>Iseseisev töö.</p> <p>Erinevate kuumade jookide valmistamine, serveerimine ja kaunistamine, sobivate lisandite valimine praktilistes tundides</p>	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö				
Lävend				
<p>1. Valib õiged töövahendid ja komponendid lihtsamate kohvi- ja teejookide valmistamiseks.</p> <p>2. Valmistab lihtsamaid kohvi- ja teejooke.</p> <p>3. Valmistab lihtsamaid kakao- ja šokolaadijooke.</p> <p>4. Teostab lihtsamate kuumade jookide serveerimist.</p>				
Iseseisvad tööd				
Etteantud juhendi alusel kuumade jookide kohta töölehe täitmine.				
Praktilised tööd				
Erinevate kuumade jookide valmistamine, serveerimine ja kaunistamine, sobivate lisandite valimine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>3) Õpib tundma lahjade alkoholsete jookide liigitust, ajalugu, valmistamisviise, serveerimisvõimalusi, toidu ja joogi sobivust ja joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 20</p>	<p>1) Liigitab juhendi alusel alkoholsete jookide ajalugu.</p> <p>2) Teab lahjade alkoholsete jookide valmistamisviise.</p> <p>3) Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide valmistamisviise.</p> <p>4) Kirjeldab juhendi alusel hoiustamise-, kasutamise ja serveerimisvõimalusi ning valib joogile sobivad klaasid.</p> <p>5) Kirjeldab juhendi alusel jookide sobitamist erinevate toitudega.</p> <p>6) Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p>	<p>VEINID</p> <ol style="list-style-type: none"> Punased. Valged. Roosad. Vahuveinid. Kangestatud veinid. <p>SIIDRID</p> <p>ÕLLED</p> <ol style="list-style-type: none"> Tootmise erinevad piirkonnad. Sortiment. Serveerimine. Sobivus toitudega. 	<p>Loeng. Videod. Harjutusülesanne. Iseseisva tööna esitus.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö</p>				
<p>Lävend</p>				
<ol style="list-style-type: none"> Liigitab erinevaid alkoholsete jookide. Kirjeldab erinevate alkoholsete jookide valmistamisviise. Kirjeldab erinevate jookide hoiustamise-, kasutamise ja serveerimisvõimalusi. 				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Juhendi alusel etteantud teemal esitluse tegemine.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				
<p>Veini tutvustamine etteantud juhendi alusel. Veinipudeli käsitlemine ja veini serveerimine. Veini täpsusvalamine.</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>4) Õpib tundma kangete alkoholsete jookide liigitust, päritolu, valmistamisviise, serveerimisvõimalusi, toidu ja joogi sobivust ja joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 2 kokku: 12</p>	<p>1) Liigitab juhendi alusel kangeid alkoholsete jookide ajalugu.</p> <p>2) Teab kangete alkoholsete jookide päritolu.</p> <p>3) Kirjeldab juhendi alusel kangete alkoholsete jookide valmistamise protsessi.</p> <p>4) Kirjeldab juhendi alusel kasutamise ja serveerimisvõimalusi ning valib joogile sobivad klaasid.</p> <p>5) Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid ja kange alkoholi kohta menüüs.</p>	<ol style="list-style-type: none"> Viinad. Viskid. Rummid. Brändid. Bitterid. Liköörid. Päritolu, sortiment, liigitus. Serveerimine, klaaside valimine, serveerimistemperatuurid. Joogikaart. Koht menüüs. 	<p>Loeng. Videod. Tööleht. Praktiline õppeülesanne.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamismeetod: Iseseisev töö</p>				

Praktiline töö
Lävend
1. Serveerib alkohoolseid jooke, veine, kasutades õigeid töövõtteid. 2. Teab kange alkoholi kohta menüüs.
Iseseisvad tööd
Juhendi alusel töölehe täitmine.
Praktilised tööd
Etteantud juhendi alusel vastavale joogile klaasi valimine.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5) Planeerib segujookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, valmistab ja serveerib tuntumaid segujooke. Õpib tundma erinevaid baaritöös vajalikke vahendeid ja seadmeid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4 kokku: 20	1) Koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. 2) Koostab serveerimiseks vajaminevate vahendite nimekirja. 3) Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda. 4) Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure. 5) Valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile. 6) Kasutab baaritöö vahendeid ja seadmeid. 7) Valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid segujooke järgides hügieeninõudeid.	1. Ennelõunajoogid. 2. Pärastlõunajoogid. 3. Kogupäevajoogid. 4. Alkoholi baasil kuumad joogid. 5. Erijoogid. 6. Jookide valmistamise erinevad tehnikad. 7. Töövahendid ja klaasid. 8. Baaritöö vahendid, külmutsusseadmed, jäämasinad. 9. Serveerimisvõimalused. 10. Kaunistamine ja erinevad lisandid. 11. Serveerimistemperatuurid.	Loeng. Videod. Iseseisev töö. Praktilised ülesanded.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö				
Lävend				
1. Teab kaupade realiseerimisaegade, ladustamise ja serveerimistemperatuuride olulisust. 2. Valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile ja kasutab erinevaid töövahendeid ning seadmeid. 3. Valmistab ja serveerib lihtsamaid segujooke järgides hügieeninõudeid.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel etteantud joogi valmistamine, serveerimisvõimalused, kaunistamine ja lisandid esitlusena.				
Praktilised tööd				
Praktilise tööna segujoogi valmistamiseks töökoha planeerimine. Segujoogi valmistamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli arvestamise aluseks on viie etteantud ülesande sooritamine positiivselt: <ol style="list-style-type: none"> 1. Iseseisva töö esitamine. 2. Töö interneti või erialase kirjanduse abil - õppija tutvub iseseisvalt alkohoolsete jookide sortimendi, päritolu ja hoiutingimustega. 3. Tööplaani koostamine - õppija koostab vajaminevate kaupade ja töövahendite nimekirja lähtudes etteantud ülesandest, teeb kaupade ladustamise plaanilähtudes serveerimistemperatuuridest. 4. Praktiline harjutustöö - Õppija tutvustab ja soovitab jooke kliendile arusaadavalt ja korrektselt, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest, vormistab tellimuse, valib õiged klaasid, valmistab ette töökoha, valib komponendid, valmistab asjakohaseid töövõtteid kasutades ja serveerib kliendile õigel serveerimistemperatuuril kangeid ja lahjaid alkohoolseid jooke ning segujooke lähtudes etteantud ülesandest. 5. Joogikaardi koostamine - õppija koostab restorani menüüsse sobiva joogikaardi arvutil eesti ja inglise keeles.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Teenindamise kunst. S.Rekkor, R. Eerik, T. Parm, A. Vainu. Argo TTP OÜ. 2013 Restoraniteenindus. M. Kotkas, A. Roosipõld. 2010 Toidud, joogid, serveerimine. H. L. Cracknell. 2008 Peolauad, katmine, serveerimine, etikett. V. Karu, S. Soomre Protokoll ja etikett – käsiraamat ärimestele ja poliitikutele. M. Lukas, T. Tšatšua Teeraamat. Rudi Beiser. 2011 Kohviraamat. Angeelika Kang. Lia Virkus. Maire Suitsu. 2006 Väike kohviraamat. Gina Steer. 1999 www.varskavesi.ee www.sakulate.ee www.evian.com www.karastusjoogid.ee http://www.vendor.eu/ee/Siirupid/ekauppa/g4410/

Kehtna Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“
MOODULI RAKENDUSKAVA

KINNITATUD
 Direktori 15.12.2014 käskkirjaga nr 9

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Catering ja peolaudade teenindus	1	
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud eelnevalt moodulid: Toitlustusteeninduse alused, Toitlustamise alused, Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused, Joogiõpetus, Restorani teenindus, Erialane inglise keel.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
6 t	5 t	15 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Planeerib juhendi alusel peoteeninduse ja catering- teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmustele. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 kokku: 2	1) Kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke lähtudes kliendi tellimusest. 2) Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse. 3) Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid. 4) Kirjeldab mööbli paigutuse võimalusi juhendi alusel. 5) Kirjeldab juhendi alusel eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid. 6) Kirjeldab juhendi alusel abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel.	1. Gatering teeninduse olemus, gatering teeninduse planeerimine. 2. Kliendid. 3. Klientidega suhtlemine. 4. Teenindusruumid. 5. Sobivad toidud ja joogid, nende pakendamine ning transport. 6. Toiduohutusnõuded. 7. Teenindamiseks ja transportimiseks vajalikud vahendid ja seadmed. Sobiv lauapesu.	Loeng. Rühmatöö. Rollimängud. Esitlus.	Mitteeristav

Hindamismeetod:
 Ülesanne/harjutus

Lävend

1. Kirjeldab kliendile ürituse sisu, toite ja jooke.
2. Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 3 kokku: 9	1) Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd. 2) Paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile. 3) Loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid. 4) Linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid juhendi alusel. 5) Valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid. 6) Kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid.	1. Tööde, tööaja ja tööjõu planeerimine. 2. Mööbel ja selle paigutamise võimalused. 3. Laudadele seelikute ja linade asetamine. 4. Eelkatted ja nende planeerimine. 5. Vahendite vajadus ja planeerimine. 6. Töövõtted.	Loeng Arutelu Praktiline harjutamine Töölehtede täitmine	Mitteeristav
Hindamismeetod: Praktiline töö Ülesanne/harjutus				
Lävend				
1. Koostab vajalike tööde teostamise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüd. 2. Loetleb ja kasutab gatering teeninduseks sobivaid töövahendeid. 3. Valmistab ette lauakatmise vahendeid, linutab laudu, asetab lauale seelikuid ja teeb eelkatteid.				
Iseseisvad tööd				
Projektitöö esimene etapp/hindamisülesanne: 1. Planeerib ürituse vastavalt etteantud juhisele esitledes oma meeskonnatööd eesti- ja võõrkeeles. 2. Teostab ettevalmistustööd vastavalt meeskonnatöö tööplaanile.				
Praktilised tööd				
Mööbli paigutuse võimalused ruumis. Linutab laudu, asetab laua ümber seelikuid, planeerib ja teeb eelkatteid juhendi alusel. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 5 kokku: 7	1) Võtab juhendamisel vastu kliente asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades. 2) Kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele. 3) Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks.	1. Erinevad selvelauad. 2. Kohvipausid. 3. Lõunasöögid. 4. Istumisega ja seismisega vastuvõtud. 5. Teeninduse planeerimine ja teeninduse korraldus gaerting üritusel. 6. Erinevad teenindusviisid, sh. serveerimine kandikult.	Rühmatöö. Rollimäng. Arutelu.	Mitteeristav

	<p>4) Demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele.</p> <p>5) Nõustab vajadusel üritusel olevaid võõrkeelseid kliente.</p> <p>6) Järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust.</p> <p>7) Korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele.</p>			
--	--	--	--	--

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Ülesanne/harjutus
Tööleht

Lävend

1. Võtab vastu kliente.
2. Kasutab toitude ja jookide serveerimisel õigeid töövõtteid.
3. Tutvustab kliendile menüüd ja vajadusel annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks.
4. Teenindab kliente.

Praktilised tööd

Etteantud juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimine ja teostamine rühmatööna.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>4) Planeerib ja teostab kogu ürituse vältel korrastus- ja puhastustöid, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhisele.</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4</p>	<p>1) Valib üritusel vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.</p> <p>2) Peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid.</p> <p>3) Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel.</p> <p>4) Põhjustab puhastustööde eest vastutamise olulisust.</p> <p>5) Komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid.</p>	<p>1. Puhastusvahendid.</p> <p>2. Koristustarvikud.</p> <p>3. Nõude ja vahendite komplekteerimine ning ladustamine.</p> <p>4. Toitude ja jookide komplekteerimine ning ladustamine.</p> <p>5. Meeskonnatöö.</p> <p>6. Aja planeerimine.</p>	<p>Loeng. Praktilised õppeülesanded.</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Lävend

1. Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.
2. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid.
3. Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid.

4. Põhjab puhastustööde eest vastutamise olulisust.

5. Komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid.

Praktilised tööd

Komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vajalikud vahendid vastavalt juhendile.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
5) Mõistab toitlustusteeninduse korraldamist välitingimustes. Jaotus tundides: praktiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	1) Valib juhendi alusel vastavalt välitingimustele sobilikud vahendid.	1. Seadmed ja töövahendid. 2. Sobilikud toidud ja joogid. 3. Ilmastikuoludega arvestamine catering ürituse korraldamisel.	Loeng. Ajurünnak. Iseseisev õppeülesanne.	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Iseseisev töö

Ülesanne/harjutus

Lävend

1. Valib vastavalt välitingimustele sobilikud vahendid, oskab arvestada ilmastikuoludega.

2. Seostab tehtud iseseisva töö õpitud teoreetiliste teadmistega.

Praktilised tööd

Projektitöö teine etapp/ hindamisülesanne: 1. Teenindab kliente/praktilise töö teostamine. 2. Praktilise töö lõpetamine, tagasiside, analüüs, meeskonnatöö õpimapi esitamine, kaitsmine.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks mooduli hinde saamisele on protsessihindena mitteeristavalt hinnatud 2 hindamisülesannet. Mooduli hindamine: Catering ürituse läbiviimine meeskonnatööna (projektitöö) õpetaja poolt antud juhendi ja etappide kaupa.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S. Rekkor, Selvelauad Avita, 2000, S. Rekkor jt, Toitlustuse alused, Argo 2018, S. Rekkor jt, Teenindamise kunst, Argo 2013, A. Roosipõld, M.Kotkas, Restoraniteenindus, Argo 2010, M. Kitsnik, Koka ja kelneri erialane eesti keel, Argo 2009, catering-ettevõtete koduleheküljed

Kehtna Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“
MOODULI RAKENDUSKAVA

KINNITATUD
 Direktori 15.12.2014 käskkirjaga nr 9

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Erialane võõrkeel	2	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab lihtsat erialast mõttevahetust, suhtleb võõrkeelt kõnelevate toitlustusettevõtte küllastajatega igapäevastes teenindussituatsioonides, edastab juhendi alusel oma erialases töös toitlustusettevõtte suulist ja kirjalikku infot.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
8 t	4 t	14 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Mõistab lihtsat erialast teksti ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 6 iseseisev töö: 4 kokku: 14	1) Suhtleb juhendamisel toitlustusettevõtte küllastajatega igapäevastes teenindussituatsioonides. 2) Tutvustab juhendi alusel küllastajatele menüüs olevate toitude ja jookide koostist ning valmistamist. 3) Võtab juhendamisel võõrkeelselt kliendilt tellimuse ja täidab selle kuni klendi ärasaatmiseni ettevõttest.	1. Viisakus- ja teenindusalased väljendid. 2. Klassikalised ja üldlevinud toitude ja jookide nimetused. 3. Menüüd toitlustusasutustes. 4. Igapäevane suhtlemine.	Situatsioonide läbimängimine. Paaristöö. Rühmatöö. Video. Töölehed.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus				
Lävend				
1. Tutvustab küllastajale menüüs olevate toitude ja jookide nimetust, vajadusel ka koostist ning valmistamist. 2. Võtab võõrkeelselt kliendilt vastu tellimuse ja täidab selle.				
Iseseisvad tööd				
Teenindusalase dialoogi/ rollimängu koostamine ja esitamine.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
2) Vestleb juhendamisel külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes teenindussituatsioonides. Jaotus tundides: praktiline töö: 4 kokku: 4	1) Suhtleb võõrkeelsete külastajatega vajadusel ettetulevates teenindussituatsioonides. 2) Informeerib juhendamisel võõrkeelseid külastajaid peamistest ettevõtte tootlustusteenustest.	1. Erinevad tootlustusettevõtted, ettevõtete tüübid. 2. Tootlustusettevõtete pakutavad teenused. 3. Kõneetikett. 4. Kliendi vastuvõtmine, lauda juhatamine. 5. Tellimuse võtmine. 6. Arveldamine. 7. Kliendi ärasaatmine ettevõttest.	Loeng. Kuulamisülesanded. Vestlus. Matkimine. Rollimängud. Mõistekaardid. Rühmatööd.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Arutlus Ülesanne/harjutus				
Lävend				
1. Suhtleb võõrkeelsete külastajatega erinevates teenindussituatsioonides. 2. Arveldab klientidega.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel tootlustusalast võõrkeelset terminoloogiat. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 4 kokku: 8	1) Nimetab võõrkeelsete terminitega tuntumaid toite. 2) Nimetab võõrkeelsete terminitega tuntumaid toite. 3) Nimetab etteantud menüü alusel, võõrkeelsete terminitega katmisel kasutatavad lauanõud ja serverimisvahendid. 4) Arveldab juhendamisel külastajaga nii sularahas kui ka makseterminali kasutades.	1. Toidukorrad ja -ajad. 2. Põhilised roa grupid ja joogid. 3. Laua- ja serverimisnõud. 4. Käitumine restoranis. 5. Menüü tutvustamine, toitade ja jookide soovitamise, tellimuse vastuvõtt, arveldamine, tagasiside küsimine kliendikontakti lõpetamine. 6. Vabandamine kliendi ees. 7. Kiituse käsitlemine.	Loengud. Arutelu. Kuulamisülesanded. Lugemistekstid. Rollimängud. Rühmatööd. Internetivideod.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Sobilikud väljendid, erialase sõnavara tundmine.			Hindamismeetod: Ettekanne/esitlus	
Lävend				
1. Nimetab võõrkeelsete terminitega erinevaid toite. 2. Loetleb etteantud menüü alusel lõuna- ja õhtusöögi menüü roagrupid ja joogid. 3. Teenindab võõrkeelset klienti.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli hinde kujunemiseks on protsessi tulemused.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine

Kehtna Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“
MOODULI RAKENDUSKAVA

KINNITATUD
 Direktori 15.12.2014 käskkirjaga nr 9

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Restoraniteenindus	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	On läbitud moodulid: Toitlustuse alused ja Toitlustusteeninduse alused.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab restorani töökorraldust, teenindab kliente, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid ning järgides kliendikesksuse põhimõtteid, samuti teostab restoranis teenindusruumide korrastus – ja puhastustöid.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
54 t	22 t	106 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 2 kokku: 6	1) Loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused. 2) Kirjeldab juhendi alusel restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid. 3) Kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamise vajadust. 4) Kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi. 5) Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid. 6) Teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab välja toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki.	RESTORANITEENINDAJA TÖÖÜLESANDED 1. Restoraniteenindaja kuvand, teenindusstandard, vajaminevad kaubad ja töövahendid, inventuur, oma tööaja ja töökoha planeerimine. 2. Töögraafikud ettevõttes.	Loeng, ülesannete lahendamine, harjutamine, praktiline töö, analüüs, projektitöö.	Mitteeristav

Hindamismeetod:
 Praktiline töö
 Ülesanne/harjutus

Lävend

1. Õppija loetleb tööpäeva ettevalmistustegevused.
2. Kirjeldab restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid.
3. Kirjeldab kaupade varude jälgimist.
4. Kirjeldab kaupade vastuvõtmisprotsessi.
5. Teab inventuuri teostamise põhimõtteid ja vajadust.
6. Mõistab töögraafikute koostamise põhimõtteid.

Praktilised tööd

Praktilised harjutrusülesanded inventuuri tegemiseks.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>2) Planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 22 iseseisev töö: 2 kokku: 28</p>	<p>1) Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile.</p> <p>2) Planeerib juhendi alusel oma tööd toitude serveerimisel ja koostab tööplaani.</p> <p>3) Loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid.</p> <p>4) Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt.</p> <p>5) Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid.</p> <p>6) Teeb eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades.</p> <p>7) Valib lauale sobiva lilleseade.</p>	<p>TEENINDUSE PÕHITEHNIKAD</p> <p>Kandiku kandmine, taldrikute kandmine, vaagnate kandmine, klaaside kandmine, joogikannude ja pudelite kandmine, kelneriräti ehk käeräti kasutamine ja kandmine, serveerimisvahendite kasutamine, erinevad võtted, koristusvõtted, tuhatooside vahetamine, salvrättide voltimine, laua katmine linaga, serveerimise stiilid.</p>	<p>Loeng.</p> <p>Ülesannete lahendamine.</p> <p>Harjutamine.</p> <p>Praktiline töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamismeetod:</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>Ülesanne/harjutus</p>				
<p>Lävend</p>				
<p>1. Koostab tööde teostamise plaani.</p> <p>2. Planeerib oma tööd toitude serveerimisel ja loetleb oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid.</p> <p>3. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt.</p> <p>4. Valmistab ette lauakatmisvahendid ning teeb eelkatteid.</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimise esimene etapp.</p>				
<p>Praktilised tööd</p>				

Kandiku kandmine, taldrikute kandmine, vaagnate kandmine, klaaside kandmine, joogikannude ja pudelite kandmine, kelneriräti e käeräti kasutamine ja kandmine, serveerimisvahendite kasutamine, erinevad võtted, koristusvõtted, tuhatooside vahetamine, salvrätide voltimine, laua katmine linaga, serveerimise stiilid, lihtne lilleseade, selle tegemine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>3) Teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 42 praktiline töö: 74 iseseisev töö: 12 kokku: 128</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist ja juhendist. 2) Selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid. 3) Nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja võõrkeeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks. 4) Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toiduning joogikaarti ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks. 5) Kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat toidlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiprotsessis eesti ja võõrkeeles. 6) Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki. 7) Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile. 8) Serveerib juhendamisel toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega. 9) Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua järgides ettevõtte standardeid ja juhendit. 10) Vastab juhendamisel sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele. 11) Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele. 12) Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu juhendamisel. 13) Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu juhendamisel. 14) Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet. 15) Küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta 	<p>KLIENDITEENINDUSE ALUSED</p> <p>Klienditeeninduse põhimõtted. Kliendi tüübid. Suhtlemistehnikad.</p> <p>TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES</p> <p>Teeninduskett, laua reserveerimine, klientide tervitamine ja vastuvõtt, klientide suunamine istuma, menüü presenteerimine eesti ja võõrkeeles, soovitamise ja müük, tellimuse võtmine, serveerimine ja klientide teenindamine eesti ja võõrkeeles, maksetoimingud ja klientide ärasaatmine.</p> <p>TEENINDUSE ERITEHNIKAD vaagnateenindus, guéridon-teenindus ehk teenindus abilaualt või spetsiaalselt kårult</p> <p>TEENINDUSKULTUUR MAAILMA ERINEVATES PAIKADES</p> <p>Ülevaade erinevate regioonide teeninduskultuurist, Suurbritannia, Ameerika Ühendriigid, Prantsusmaa, Skandinaavia, Hispaania, Türgi, Kreeka</p>	<p>Loeng, ülesannete lahendamine, harjutamine, praktiline töö, projektitöö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. 16) Vastab juhendamisel kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest. 17) Kirjeldab vastavalt juhisele arveldusprotsessi ja arveldust.			
Hindamismeetod:				
Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Enesehindamine Arvestustöö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine				
Lävend				
1. Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt ja suhtleb kliendiga. 2. Nõustab kliente oma vastutusala piires.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel projektitöö teine etapp.				
Praktilised tööd				
Klienditeenindus, teeninduse harjutamine. Suhtlemine, teenindussituatsioonid. Teenindusprotsess. Teeninduse tehnikad. Teeninduskultuur.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
4) Planeerib ja teostab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus – ja puhastustöid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 8 kokku: 20	1) Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt juhendile ja puhastusplaanile. 2) Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks. 3) Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile. 4) Lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile. 5) Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja –lahuseid. 6) Põhjustab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust. 7) Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi.	PUHASTUSTÖÖD Puhastustööde tähtsus restoranitöös, söögiruumide ja abiruumide puhastamine, tööriietuse hooldus. JÄÄTMEKÄITLUS RESTORANITÖÖS Jäätmekäitlus ja enesekontrolliplaani järgimine restoranitöös.	Loeng, ülesannete lahendamine, harjutamine, praktiline töö, analüüs.	Mitteeristav

8) Arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni.

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Praktiline töö

Lävend

1. Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.
2. Kasutab puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks.
3. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid .
4. Sorteeri ja käitleb prügi. Vastutab puhastustööde eest.

Iseseisvad tööd

Projektitöö kolmas etapp: valitud ürituse läbiviimine, aruande koostamine, esitamine, kaitsmine, analüüs ja tagasiside ning hinnang.

Praktilised tööd

Puhastustööde harjutamine, juhendamisel õiged töövõtted ja vahendid.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Projektitöö: Meeskonnatöona planeerida temaatiline teenindusüritus, selle läbiviimine, aruande koostamine ja esitamine ning kaitsmine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm "Teenindamise kunst". Tallinna 2013, Argo M. Kotkas, A. Roosipõld „Restoraniteenindus“, Tallinn 2002 , Mainori Kirjastus S. Rekkor „Selvelauad“, Tallinn 2001, „Avita“ M. Lukas, T. Tšatšua " Protokoll ja etikett " , Tallinn, kirjastus "Ambassador"; 2. või 3. trükk lk.117 – 222 S. Meyer, E. Schmid, C. Spühler, Professional Table Service, 1991 Service A Guide for Professionals, Trauner Verlag, 2005

Kehtna Kutsehariduskeskus
4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“
MOODULI RAKENDUSKAVA

KINNITATUD
 Direktori 15.12.2014 käskkirjaga nr 9

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Praktika	8	
Nõuded mooduli alustamiseks	On läbitud moodulid: Karjääri planeerimine ja ettevõtte alused, Toitlustuse alused, Toitlustusteeninduse alused, Joogiõpetus, Restoraniteenindus, Catering ja peolaudade teenindus.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib isiklikud praktika eesmärgid, tutvub praktikaettevõttega, teeb teenindustoiminguid meeskonnas vastavalt ettevõtte teenindusstandardile ja kaitseb koostatud praktikaaruande.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
6 t	12 t	190 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
1) Planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 iseseisev töö: 6 kokku: 8	1) Koostab juhendamisel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale). 2) Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit, teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.	1. Ettevõttepraktika planeerimine. 2. Praktika dokumentatsioon: CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded.	Aktiivne loeng.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Tööleht				
Lävend				
1. Koostab juhendamisel materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu. 2. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, teeb praktika jooksul igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.				
Iseseisvad tööd				
CV koostamine, oskuste nimistu koostamine, motivatsioonikirja kirjutamine				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>2) Teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile ja töötab meeskonnas.</p> <p>Jaotus tundides: praktika: 190 kokku: 190</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega. 2) Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega. 3) Tutvub juhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega ja töökorraldusega. 4) Järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid. 5) Teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile. 6) Võtab juhendamisel kliendid vastu ja saadab ära positiivset kliendikontakti hoides. 7) Võtab juhendamisel vastu klienditellimusi lähtudes teenindusstandardist. 8) Valmistab juhendamisel jooke ning serveerib juhendamisel toite ja jooke õigete töövõtete ning vahenditega. 9) Teeb juhendamisel maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis. 10) Küsib juhendi alusel kliendilt tagasisidet. 11) Töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega. 12) Seostab teooriat praktikaga. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tutvub juhendamisel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. 2. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust. 3. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid. 	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamismeetod: Praktiline töö</p>			
<p>Lävend</p>			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tutvub praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega. 2. Tutvub ettevõtte ruumide paigutusega. 3. Tutvub ettevõtte teenindustoimingutega ja töökorraldusega. 4. Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid. 5. Teeb ettevalmistustöid. 6. Võtab kliendid vastu ja saadab ära positiivset kliendikontakti hoides. 7. Võtab vastu klienditellimusi, lähtudes teenindusstandardist. 8. Valmistab jooke ning serveerib juhendamisel toite ja jooke õigete töövõtete ning vahenditega. 9. Teeb kassatoiminguid oma vastutusala piires, esitan kliendile arve ja arveldab kliendiga. 10. Küsib kliendilt tagasisidet. 11. Töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega. 12. Seostab teooriat praktikaga. 			
<p>Praktika</p>			
<p>Tutvub juhendamisel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid.</p>			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
3) Koostab praktika lõppedes praktikaaruande, esitleb sedaja hindab ennast ettevõttes teenidajana. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	1) Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. 2) Analüüsib saavutatud praktikaeesmärke. 3) Esitleb praktil saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust. 4) Teeb edasisi plaane töölaseks arenguks, elukestvaks õppeks.	1. Praktikaaruande koostamine. 2. Praktikaaruande kaitsmine. 3. Dokumendid. 4. Enesehinnang. 5. Hindamine.	Juhendi alusel aruande koostamine.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Enesehindamine Analüüs Iseseisev töö Ettekanne/esitlus				
Lävend				
1. Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Esitab vajalikud dokumendid. 2. Analüüsib saavutatud praktikaeesmärke. 3. Esitleb praktil saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust. 4. Teeb edasisi plaane töölaseks arenguks.				
Iseseisvad tööd				
Juhendi alusel aruande koostamine.				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul on hinnatud kui: 1. Praktikapäevikusse on koostatud eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit. 2. Praktika dokumendid on korrektselt vormistatud ning õigeaks ajaks esitatud. 3. Praktika aruanne vastab nõuetele. 4. Praktika aruanne on kaitstud. 5. Enesehinnang on antud.
Õppematerjalid	S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm "Teenindamise kunst". Tallinna 2013, Argo M. Kotkas, A. Roosipõld „Restoraniteenindus“, Tallinn 2010 , Argo Kehtna MTK praktikaaruande koostamise juhend. Kooli poolt ettenähtud dokumentatsioon. Praktikaettevõtte kodulehekülj ja vajalik dokumentatsioon.