

KEHTNA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Vanemkelner				
		Waiter, level 5				
Õppekava kood EHS-es		140757				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
						X
Õppekava maht: 60 EKAP						
Õppekava koostamise alus:						
1. Kutsestandard Vanemkelner, tase 5 Teeninduse kutseõukogu otsus 7/03.03.2016						
2. Vabariigi Valitsuse 26.08.2013. a määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“						
Õppekava õpiväljundid:						
1. Korraldab toitlustusettevõtte teenindusprotsessi ettevalmistamist, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja seadusandlusest						
2. Korraldab enda ja teenindusmeeskonna tööd ratsionaalselt, ohutult ja ressursisäästlikult ning tulemuslikult.						
3. Korraldab teenindusprotsessi, klientide vastuvõtmist ja nõustamist, vajadusel valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke.						
4. Väärtustab erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega. Suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast.						
5. Analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd toitlustusteeninduse ettevõttes. Korraldab teenindusmeeskonna koolitamist.						
6. Analüüsib, hindab ja esitleb ennast toitlustusvaldkonna tööturul konkurentsivõimelise töötajana						
Õppekava rakendamine:						
Keskkhariduse ja töökogemusega õppija.						
Õpe toimub mittestatsionaarses õppevormis, õppeperioodidena. Igasse õppeperioodi on planeeritud 26 kontaktundi. Praktika toimub jooksvalt õppetöö ajal.						
Nõuded õpingute alustamiseks:						
Keskkharidus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1. Töökogemuse olemasolu (2.a.)						
Nõuded õpingute lõpetamiseks:						
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on tõendanud eriala õppekavas toodud õpiväljundite saavutamise.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:						
Vanemkelner, tase 5						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:						
Vanemkelner kutsehariduse õppekaval kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
Õppekava struktuur						
Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas toimimisel käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil				
Toitlustusteeninduse korraldus	8 EKAP	valmistab ette teenindusürituse vastavalt etteantud tööjuhisele alustab teenindussituatsiooni vastavalt tööjuhisele võtab vastu ja edastab tellimused vastavalt tööjuhisele serveerib toite ja jooke ning juhendab teenindajaid vastavalt tööjuhisele lõpetab teenindussituatsiooni vastavalt tööjuhisele				
Catering ja peolaudade teenindus	3 EKAP	mõistab peoteeninduse üldist korraldust ja ürituse ettevalmistamist vastavalt etteantud juhisele planeerib catering- ja peoteeninduse teenust, lähtudes juhendist juhib teenindusmeeskonna tööd ning vastutab klientide vastuvõtmise ning meeskonna teenindusvalmiduse eest planeerib ja juhendab puhastus- korrastustöid vastavalt etteantud juhisele vastutab ürituse lõpetamise eest vastavalt etteantud juhisele				

Koristus- ja puhastustööd	3,5 EKAP	korraldab teenindusmeeskonna koristus- puhastustöid lähtudes enesekontrolliplaanist koostab ettevõtte enesekontrolliplaani lähtudes asutuse eripärast
Teeninduse juhtimine	4 EKAP	koostab menüüsid koostöös otsese juhi ja peakokaga mõistab teenindusmeeskonna planeerimist ja töökorraldust osaleb degustatsioonidel ja koolitustel, hoides end kursis turul toimuvaga vastutab seadmete heaperemeheliku kasutamise ja korrashoiu eest vastutab kaupade inventuuri eest
Veiniõpetus	4 EKAP	mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid serveerib veini ja vahuveini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid mõistab veini ja toidu sobitamise põhjaluseid juhendi alusel On kursis uute suundadega toidumaailmas kasutatades selleks erinevaid vahendeid sh IKT
Baaritöö korraldus	4 EKAP	valmistab segujooke vastavalt tööjuhisele valmistab kohvi- ja teejooke vastavalt tööjuhisele juhendab segujookide ja kuumade jookide valmistamist vastavalt tööjuhisele
Vanemkelneri praktika	20 EKAP	planeerib isiklikke praktika eesmärke vastavalt õppekava eesmärkidele kirjeldab ja analüüsib praktikaettevõtet arvestades õppekava nõudeid teeb teenindustoiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile

Valikõpingute moodulid (9 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Arvuti kasutamine toitlustusettevõttes	3 EKAP
Erialane soome keel	3 EKAP
Erialane vene keel	3 EKAP
Erialane inglise keel	3 EKAP
Erialane prantsuse keel	3 EKAP
Sigariõpetus	1 EKAP
Organistasiooni juhtimine	3 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Õppija valib valikõpinguid 9 EKAPi ulatuses. Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui selle on valinud vähemalt 50% õppegrupis olevatest õpilastest või kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis otsustatakse valikõpingu mooduli avamine liht-hälteenamusega. Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

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=184

https://kehtna.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=184&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Vanemkelner

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	51	51
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5	4,5
Toitlustusteeninduse korraldus	8	8
Catering ja peolaudade teenindus	3	3
Koristus- ja puhastustööd	3,5	3,5
Teeninduse juhtimine	4	4
Veiniõpetus	4	4
Baaritöö korraldus	4	4
Vanemkelneri praktika	20	20
Valikõpingute moodulid	9	9
Arvuti kasutamine toitlustusettevõttes	3	3
Erialane soome keel	3	3
Erialane vene keel	3	3
Erialane inglise keel	3	3
Erialane prantsuse keel	3	3
Sigariõpetus	1	1
Organistasiooni juhtimine	3	3

Vanemkelner

Seosed kutsestandardi „Vanemkelner, tase 5“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							
	Karjääri planeerimine ja ettevõtetus	Toitlustusteeninduse korraldus	Catering ja peolaudade teenindus	Koristus- ja puhastustööd	Teeninduse juhtimine	Veiniõpetus	Baaritöö korraldus	Vanemkelneri praktika
Töö planeerimine ja korraldamine	X	X	X	X	X	X	X	X
Teenindamine ja müügitöö	X	X	X	X	X	X	X	X
Juhtimine ja juhendamine	X	X	X	X	X	X	X	X
Vanemkelner, tase 5 kutset läbiv kompetents	X	X	X	X	X	X	X	X

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

KINNITATUD
Direktori 14.05.2015 käskkirjaga nr 11

Kehtna Kutsehariduskeskus

5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppijal on Kelner, tase 4 kutse või tõendatud vastavad kompetentsid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
99 t	18 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis</p> <p>mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist</p> <p>mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p> <p>kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas toimimisel</p> <p>käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 18 iseseisev töö: 99 kokku: 117</p>	<p>analüüsib iseseisvalt enda isiksust ja kirjeldab oma tugevusi ja nõrkusi, annab hinnangu oma kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse ning enda tööturul rakendamise võimaluste kohta</p> <p>analüüsib iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta</p> <p>analüüsib iseseisvalt informatsiooni praktika- ja töökohtade kohta</p> <p>koostab iseseisvalt elektroonilisi kandideerimisdokumente, lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, soovivaldus</p> <p>valmistab iseseisvalt ette ja osaleb näidistööintervjuul</p> <p>koostab iseseisvalt endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani</p> <p>analüüsib iseseisvalt oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest</p> <p>analüüsib iseseisvalt turumajanduse toimimist, arvestades nõudluse, pakkumise ja turutasakaaluga õpitavas valdkonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Karjääri planeerimine Isiksus, isiksuseomadused. Kandideerimisprotsess ja selle läbiviimine (personali otsing, kandideerimisdokumentide hindamine, intervjuu läbiviimine). Meeskonnajuhi roll, personali juhendamine, motiveerimine. Tutvumine karjääriinfoportaaliga, www.rajaleidja.ee (täiskasvanute osa). Isiksuse testide ja enesetundmisega seotud töölehtede täitmine, portfoolio koostamine. Tööintervjuu küsimustiku koostamine. • Majanduse ja ettevõtluse alused Ettevõtluse koht Eesti majandusruumis ja ettevõtlusega alustamine Äriidee sõnastamine ja äriplaani koostamine Arutus ettevõtlusvormivaliku kohta Erialase äriplaani koostamine • Töökeskkond ja tööseadusandlus Tööohutus töökeskkonnas Seadusandlus töökeskkonnas Õppekirjandusega tutvumine ja arutluse kirjutamine Töölepinguseadusega tutvumine ja töölepingu koostamine Kaasuste lahendamine 	<p>Loeng, arutelu, ajurünnak, juhtumianalüüs, paaris- ja rühmatöö, rollimäng</p>	<p>Mitteeristav</p>

analüüsib juhendi alusel nõudluse ja pakkumise mõju ühe ettevõtte toodete müügi tulemustele

analüüsib meeskonnatööna Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse ning nende mõju ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas täidab etteantud andmete alusel, sh elektrooniliselt FIE näidistuludeklaratsiooni kasutab iseseisvalt majanduskeskkonnas orienteerumiseks riiklikku infosüsteemi e-riik

analüüsib meeskonnatööna juhendi alusel ettevõtluskeskkonda Eestis, lähtudes õpitavast valdkonnast võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana

kirjeldab juhendi alusel vastutustundliku ettevõtluse põhimõtete toimimist

analüüsib meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda

analüüsib meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele

kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt juhendi alusel äriplaani loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi, lähtudes riiklikust strateegiast

loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja selgitab riskianalüüsi olemust

eristab ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist üldisi füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks

tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb iseseisvalt lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega

kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas

analüüsib meeskonnatööna etteantud juhtumi näitel erinevatest allikatest töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni

kasutab iseseisvalt elektroonilist

töölepinguseadust töölepingu sõlmimisel, tööaja ja puhkuse korraldamisel analüüsib iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja ja ettevõtja vaatest analüüsib meeskonnatööna töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente arvestab iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist kirjeldab iseseisvalt asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis koostab ja vormistab iseseisvalt elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega kasutab keerukates ja muutuvates suhtlemissituatsioonides nii sobivat verbaalselt kui mitteverbaalselt suhtlemist kasutab keerukates ja ootamatutes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava analüüsib enda ja grupiliikmete käitumist ning järgib üldtunnustatud käitumistavasid juhib juhendi alusel eesmärgipäraselt väikesearvulist meeskonda tööalaste probleemide looval lahendamisel analüüsib juhendi alusel kultuurilisi erinevusi suhtlemisel analüüsib juhendi alusel enda ja teiste teeninduskultuuri, teenindushoiakuid ja -oskusi lahendab iseseisvalt erinevaid, sh muutuvaid teenindussituatsioone, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest

Hindamisülesanne:

Õpimapp, milles täidetud töölehed, tööintervjuu küsimustik, erialane äriplaan, koostatud tööleping

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Õpimapp/portfoolio

Lävend

Kõigi õpiväljundite saavutamine, mida tõendab õpimapp

Iseseisvad tööd

Õpjuhised iseseisvate tööde koostamise kohta riputatakse siseveebi õppematerjalide alla.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik kolm teemat peavad olema arvestatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Karjääriinfoportaal www.rajaleidja.ee Saar, T., Karjääri keerdtrepp. Äripäeva Kirjastus, 2006 Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008 Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee Ettevõtlusvormid https://www.eesti.ee/est/teenused/ettevotja Vajalikke teadmisi ettevõtlusest http://ettevotlusope.weebly.com/ Äriseadustik https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063 Töölepingu seadus https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030 Võlaõigusseadus https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009 Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html</p>

Kehtna Kutsehariduskeskus

5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toitlustusteeninduse korraldus	8	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppijal on Kelner, tase 4 kutse või tõendatud vastavad kompetentsid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab korraldada teenindustoiminguid.		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
104 t	104 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab ette teenindusürituse vastavalt etteantud tööjuhisele</p> <p>alustab teenindussituatsiooni vastavalt tööjuhisele</p> <p>võtab vastu ja edastab tellimused vastavalt tööjuhisele</p> <p>serveerib toite ja jooki ning juhendab teenindajaid vastavalt tööjuhisele</p> <p>lõpetab teenindussituatsiooni vastavalt tööjuhisele</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 104 iseseisev töö: 104 kokku: 208</p>	<p>koostab tööde teostamise ajaplaani lähtuvalt tööjuhise</p> <p>planeerib enda ja töötajate tööaja vastavalt tööjuhisele</p> <p>loetleb ja kasutab vastavalt tööjuhisele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid</p> <p>teeb saali ettevalmistustööde ja töökohtade kava/plaani vastavalt tööjuhisele</p> <p>teeb vajadusel kaastöötajatele ettekirjutusi/märkusi nõuete täitmise/mittetäitmise kohta vastavalt tööjuhisele</p> <p>täpsustab menüüd ja muutusi menüüsi peakokaga, vajadusel orienteerub ümber</p> <p>selgitab meeskonnatöö protsessi, köögi, saali ja klientide huve arvestades</p> <p>korraldab eelkatte tegemist vastavalt tööjuhisele</p> <p>annab hinnangu eelkatte ja saali korrasolekule vastavalt tööjuhisele</p> <p>täidab kaupade ja vahendite tellimuslehe ja esitab tellimuse vastavalt tööjuhisele</p> <p>vajaminevate kaupade ning vahendite</p>	<p>Töö planeerimine ja korraldamine</p> <p>Kaupade ja vahendite tellimine, vastuvõtmine ning operatsioonisüsteemi (lao- ja/või kassasüsteemi) sisestamine</p> <p>Kassatöö</p> <p>Roogade ja jookide sobivuspõhimõtted</p> <p>Teenindussituatsiooni alustamine</p> <p>Tellimuste vastuvõtmine ja edastamine</p> <p>Roogade ja jookide serveerimine (ise-, osaline, täisteenindus)</p> <p>Roogade ja jookide serveerimine vaagnalt</p> <p>Roogade ja jookide serveerimine teeninduskärult</p> <p>Toitude ja veinide sobitamine</p> <p>Teenindussituatsiooni lõpetamine</p> <p>Kokkuvõttev hindamine</p>	<p>kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon</p> <p>klassis, diskussioon väikeses rühmas, kriitilised juhtumid, üksikjuhtumi uurimine, ajurünnak, SWOT-analüüs, grupi ettekanne, rollimäng, praktiline töö, simulatsioon, iseseisev töö, ideekaart, raport, rühmatöö, meeskonnatöö, projektitöö</p>	<p>Mitteeristav</p>

saamiseks
korraldab kaupade ja vahendite vastuvõtmist ning paigutamist järgides ettevõtte tellimust, vajadust ja töötajatele antud volitusi suhtleb kliendiga teenindusvalmilt, positiivselt ja järgides klienditeeninduse põhimõtteid
analüüsib positiivse teenindussuhtluse põhimõtteid otsesuhtluses ja suheldes telefoni ning meili teel
korraldab ja juhendab klientide vastuvõtmist vastavalt tööjuhisele
juhendab söögisaali suunamist ja lauda juhatamist vastavalt tööjuhisele
selgitab klienti teenindades välja tema vajadused ja erisoovid, järgides klienditeeninduse põhimõtteid
põhjustab klienti vajaduste ja soovide sobitamist ettevõtte võimalustega vastavalt tööjuhisele
tutvustab põhjalikult toidu- ning joogikaarte ja soovitab kliendile vastavalt tööjuhisele soovitab valitud toitude juurde joogid, arvestades toitude ja jookide omavahelist sobivust
esitleb ettevõttes pakutavaid tooteid vastavalt tööjuhisele
korraldab ja kontrollib tellimuste vastuvõtmist vastavalt tööjuhisele
korraldab ja kontrollib eelkatte kohandamist vastavalt tööjuhisele
avab kassa ja jagab teenindajatele kassasüsteemi kasutamise õigused vastavalt tööjuhisele
tutvustab kelneritele kassasüsteemi tööd, juhendab vastavalt tööjuhisele kassatööd igapäevateeninduses
serveerib karastus-, segu-, alkohoolseid, kohvi- ja teejooke ning veine, kasutades sobivaid töövõtteid- ja vahendeid
serveerib joogid nõuetekohastel temperatuuridel
juhendab ja kontrollib jookide ja roogade serveerimist, laudade koristamist, tööd väljastusliinis vastavalt tööjuhisele
serveerib portsjonroogi, järgides asjakohaseid töövõtteid, kasutades sobivaid nõusid ja töövahendeid
serveerib vaagnalt roogi, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja sobivad töö- ja serveerimisvahendid

	<p>juhendab teenindajaid vastavalt tööjuhisele teeninduskärult või abilaualt roogade serveerimisel</p> <p>kogub infot toodete, teenuste ja teenindamise kohta vastavalt tööjuhisele pakub välja kiituste ja kaebuste käsitlemise võimalused ja lahendused vastavalt tööjuhisele</p> <p>analüüsib ja edastab saadud informatsiooni juhile ja meeskonnale, järgides tööjuhist korraldab tööd kassas ning arveldab klientidega vastavalt tööjuhisele</p> <p>juhatab kliendi ettevõttest välja positiivset kliendikontakti hoides korraldab ja kontrollib teenindussituatsiooni lõpetamist vastavalt tööjuhisele</p>			
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Projektitöö:
 Õpiväljundeid arvestades planeerida temaatiline teenindusüritus ja selle läbiviimine. Kirjaliku aruande koostamine ja esitamine ning kaitsmine.
 Praktiliste oskuste demonstratsioon vastavalt lähteülsandele.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
 Enesehindamine
 Analüüs

Lävend

Kõigi õpiväljundi saavutamine projektitöö tulemusena

Iseseisvad tööd

Õpjuhendid on ülesriputatud siseveebi õppematerjalide alla

Praktilised tööd

Projektitöö

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Projektitöö: Õpiväljundeid arvestades planeerida temaatiline teenindusüritus ja selle läbiviimine. Kirjaliku aruande koostamine ja esitamine ning kaitsmine. Praktiliste oskuste demonstratsioon vastavalt lähteülsandele.</p>
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Teenindamise kunst, Argo 2013 Service The Master's Guide, Trauner Verlag 2009</p>

KINNITATUD
Direktori 14.05.2015 käskkirjaga nr 11

Kehtna Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Catering ja peolaudade teenindus	3	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuvuvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab peoteeninduse üldist korraldust, teenindusmeeskonna komplekteerimise ja ürituse ettevalmistamise ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid ning peoteeninduse puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid.		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
62 t	16 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab peoteeninduse üldist korraldust ja ürituse ettevalmistamist vastavalt etteantud juhisele</p> <p>planeerib catering- ja peoteeninduse teenust, lähtudes juhendist</p> <p>juhhib teenindusmeeskonna tööd ning vastutab klientide vastuvõtmise ning meeskonna teenindusvalmiduse eest</p> <p>planeerib ja juhendab puhastus-korrasustöid vastavalt etteantud juhisele</p> <p>vastutab ürituse lõpetamise eest vastavalt etteantud juhisele</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 16 iseseisev töö: 62 kokku: 78</p>	<p>selgitab ürituse sisu, toite ja jooke, lähtudes klienditellimusest</p> <p>valmistab ette asjakohased infomaterjalid meeskonnale, lähtudes klienditellimusest</p> <p>kirjeldab teenindusmeeskonna juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel, vastavalt etteantud juhisele</p> <p>sõnastab cateringürituse teenindusstandardi mõiste</p> <p>kavandab teenindusruumide ettevalmistuse plaani, arvestades ürituse aega, kohta ja sisu</p> <p>korraldab catering-ürituse ettevalmistustööd vastavalt tehtud plaanile</p> <p>kirjeldab teenindusruumide valmisolekut, mööbli paigutust ja eelkatete teostamist</p> <p>komplekteerib meeskonna ja jagab tööülesanded, arvestades ürituse aega, kohta ja sisu</p> <p>komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt üritusele</p>	<p>Catering- ürituse korraldus ja planeerimine</p> <p>Teenindusmeeskonna juhtimine catering üritusel</p> <p>Catering-ürituse teenindusstandard</p>	<p>kõitev loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, üksikjuhtumi uurimine, ajurünnak, rollimäng, rühmatöö, meeskonnatöö, iseseisev töö, õpikäik, projektitöö</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<p>edastab teenindusmeeskonnale infot ürituse sisu, toitude ja jookide kohta järgib ja kontrollib toiduohutusnõudeid catering-teenuse osutamisel, lähtudes ettevõtte enesekontrolliplaanist vastutab klientide vastuvõtmise ning meeskonna teenindusvalmiduse eest lähtudes ettevõtte teenindusstandardist vastutab toitude ja jookide serveerimise eest, jälgides sobivate ning ergonoomiliste töövõtete kasutamist teenindab kliente inglise keeles tasemel B1 lähtuvalt heast tavast korraldab klientide lahkumist ürituselt vastavalt tööjuhisele valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile juhendab teenindusmeeskonda puhastuskorrasustööde teostamisel analüüsib ja annab hinnangu ürituse toimumise kohta, tehes kokkuvõtte toimunud sündmusest</p>			
--	---	--	--	--

Hindamisülesanne:

Jälgimine praktilise töö käigus, kirjalik aruanne, proovitöö, eneseanalüüs

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Enesehindamine
Analüüs

Lävend

Kõigi õpiväljundite saavutamine projektitöö käigus ja enesehindamine

Iseseisvad tööd

Õpjuhendid on ülesriputatud siseveebi õppematerjalide alla.

Praktilised tööd

Projektitöö

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Catering-ürituse teenindusstandardi koostamine vanemkelneri hindamisstandardi alusel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Teenindamise kunst, Argo 2013 Service The Master's Guide, Trauner Verlag 2009

KINNITATUD
Direktori 14.05.2015 käskkirjaga nr 11

Kehtna Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	statsioonarne - töökohapõhine õpe, mittestatsioonarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Koristus- ja puhastustööd	3,5	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tunneb ettevõtte puhastus- ja koristustööde põhimõtteid ning oskab rakendada neid tööelus.		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
81 t	10 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>korraldab teenindusmeeskonna koristus- puhastustöid lähtudes enesekontrolliplaanist</p> <p>koostab ettevõtte enesekontrolliplaani lähtudes asutuse eripärast</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 81 kokku: 91</p>	<p>selgitab töötajatele arusaadavalt nõude ja vajalike tarvikute pesemisprotsessi, vajadusel korraldab koolituse tutvustab seadmete ja nõudepesuvahendite kasutamist, vastavalt enesekontrolliplaanile juhendab teenindusmeeskonna koristustöid vastavalt tööjuhisele järgib, vajadusel koostab enesekontrolliplaani ja täidab vastavaid tabeleid lähtudes ettevõttes kehtivast korrast kontrollib ja annab asjakohast tagasisidet puhastustööde kvaliteedile, arvestades enesekontrolliplaani koostab ettevõtte enesekontrolliplaani lähtudes asutuse eripärast selgitab vajalikke tegevusi enesekontrolliplaani igapäevasel järgmisel kirjeldab teenindustoimingutega seotud enesekontrolliplaani osade koostamist, lähtudes tööjuhiseist jälgib enesekontrolliplaani täitmist teenindusüksuses teeb järeldused enesekontrolliplaani täitmise</p>	<p>Koristus- ja puhastustööde põhimõtted</p> <p>Erinevad puhastusained ja – vahendid ning nende kasutamine</p> <p>Enesekontrolliplaani osad, koostamis põhimõtted, täitmine</p>	<p>Loeng, rühmatöö, arutlus, vestlus, praktiline töö, rühmatöö, õpikäik, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine</p>	<p>Mitteeristav</p>

kohta vastavalt tööjuhisele

Hindamisülesanne:

Praktiliste oskuste demonstratsioon, analüüs, projekt, esitlus, probleemi lahendamine, simulatsioon, struktureeritud kirjalik töö

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Test
Analüüs
Probleemsituatsiooni lahendamine

Lävend

Kõigi õpiväljundite saavutamine projektitöös.

Iseseisvad tööd

Õpjuhendid on ülesriputatud siseveebi õppematerjalide alla.

Praktilised tööd

Projektitöö

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks mooduli hinde saamisele on protsessihindena mitteeristavalt hinnatud hindamisülesanne. Hindamisülesanne: Iga õpilane saab endale esimese kursuse õpilase, keda juhendab vastavalt õpjuhisele restorani nõudepesu ja restoranisaali puhastustöodes. Täidab näidis-enesekontrolliplaani.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Ettevõtte enesekontrolliplaan, ettevõtte puhastusvahendite nimekiri ja kasutusjuhendid, Majapidamistöõ majutusettevõttes, T. Tamma, E. Kuura, S. Lapp 2012

KINNITATUD
Direktori 14.05.2015 käskkirjaga nr 11

Kehtna Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	statsioonarne - töökohapõhine õpe, mittestatsioonarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Teeninduse juhtimine	4	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse teeninduse juhtimisalaste kompetentside arendamist.		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
68 t	36 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koostab menüüsid koostöös otsese juhi ja peakokaga</p> <p>mõistab teenindusmeeskonna planeerimist ja töökorraldust</p> <p>osaleb degustatsioonidel ja koolitustel, hoides end kursis turul toimuvaga</p> <p>vastutab seadmete heaperemeheliku kasutamise ja korrashoiu eest</p> <p>vastutab kaupade inventuuri eest</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 36 iseseisev töö: 68 kokku: 104</p>	<p>koostab ettevõtte nädalamenüü koostöös otsese juhi ja peakokaga, lähtudes tööjuhiseist</p> <p>koordineerib koostööd köögipersonaliga, koostab saali ja köögi koostöö eeskirja vastavalt tööjuhisele</p> <p>Planeerib teenindusmeeskonna vastavalt töökoormusele ettevõttes</p> <p>Koostab ja koordineerib töögraafikuid leiab ja esitleb erialaseid trende ja suundi, lähtudes tööjuhiseist</p> <p>selgitab seadmete korrashoidmist ning nende eest vastutamist vastavalt tööjuhisele</p> <p>selgitab seadmete ja tarvikute kasutamisaaja pikkust, lähtudes seadmete kasutusjuhiseist</p> <p>teeb seadmete ja tarvikute uuendamisvajaduse ettepanekud vastavalt tööjuhisele</p> <p>viib läbi ohutustehnika instruktaaži kaastöötajatele, lähtudes seadmete kasutusjuhiseist</p> <p>viib läbi ja vastutab inventuuri eest</p>	<p>Koostöö saali ja köögiiga.</p> <p>Menüü koostamise alused, toitude ja jookide sobitamine.</p> <p>Teenindustrendid. Informatsiooniallikad. Enese erialane arendamine.</p> <p>Saaliseadmed ja -töövahendid, nende kasutamine ning hooldamine.</p> <p>Juhendamine ja koolituse läbiviimine.</p> <p>Inventuur.</p> <p>Kokkuvõttev hindamine</p>	<p>Loeng, rühmatöö, arutlus, vestlus, praktiline töö, rühmatöö, õppekäik, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

Eelduseks mooduli hinde saamisele on protsessihindena mitmeeristavalt hinnatud 4 hindamisülesannet.

Hindamisülesanne 1: viib läbi koolitustunni teemal „Töövõtted“, esimese kursuse teenindusõpilastele

Hindamisülesanne 2:

1. Koostab restoraninädala koostöö eeskirja, tutvustab asjaosalistele, küsib nädala lõpus tagasisidet.

2. Koostab restorani temaatilise nädalamenüü

Hindamisülesanne 3: Leiab bistroo kassa ja kohvimasina kasutusjuhendi, selgitab nende tööpõhimõtteid, ohutustehnika järgimist nendega töötamisel ja korrashoidu, uurib kasutusaja pikkust ning teeb vastavad järeldused.

Hindamisülesanne 4:

Koostab bistroo teenindajate isikliku hügieeni ja riietuse enesekontrolliplaani tabeli, järgib tabeli täitmist ning tegelikku olukorda nädala jooksul, teeb analüüsi.

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Test

Õpimapp/portfoolio

Analüüs

Probleemsituatsiooni lahendamine

Lävend

Kõigi õpiväljundite saavutamine 4 hindamisülesande alusel.

Iseseisvad tööd

Õpjuhendid on ülesriputatud siseveebi õppematerjalide alla.

Praktilised tööd

Hindamisülesanne 1: viib läbi koolitustunni teemal „Töövõtted“, esimese kursuse teenindusõpilastele
 Hindamisülesanne 2: 1. Koostab restoraninädala koostöö eeskirja, tutvustab asjaosalistele, küsib nädala lõpus tagasisidet.
 2. Koostab restorani temaatilise nädalamenüü
 Hindamisülesanne 3: Leiab bistroo kassa ja kohvimasina kasutusjuhendi, selgitab nende tööpõhimõtteid, ohutustehnika järgimist nendega töötamisel ja korrashoidu, uurib kasutusaja pikkust ning teeb vastavad järeldused.
 Hindamisülesanne 4: Koostab bistroo teenindajate isikliku hügieeni ja riietuse enesekontrolliplaani tabeli, järgib tabeli täitmist ning tegelikku olukorda nädala jooksul, teeb analüüsi.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Eelduseks mooduli hinde saamisele on protsessihindena mitmeeristavalt hinnatud 4 hindamisülesannet.

Hindamisülesanne 1:

viib läbi koolitustunni teemal „Töövõtted“, esimese kursuse teenindusõpilastele

Hindamisülesanne 2:

1. Koostab restoraninädala koostöö eeskirja, tutvustab asjaosalistele, küsib nädala lõpus tagasisidet.

2. Koostab restorani temaatilise nädalamenüü

Hindamisülesanne 3:

Leiab bistroo kassa ja kohvimasina kasutusjuhendi, selgitab nende tööpõhimõtteid, ohutustehnika järgimist nendega töötamisel ja korrashoidu, uurib kasutusaja pikkust ning teeb vastavad järeldused.

Hindamisülesanne 4:

Koostab bistroo teenindajate isikliku hügieeni ja riietuse enesekontrolliplaani tabeli, järgib tabeli täitmist ning tegelikku olukorda nädala jooksul, teeb analüüsi.

Mooduli hindamine

mitmeeristav hindamine

Õppematerjalid

Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001

Teenindamise kunst, Argo 2013

Service The Master's Guide, Trauner Verlag 2009

KINNITATUD
Direktori 14.05.2015 käskkirjaga nr 11

Kehtna Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Veiniõpetus	4	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab veinide ja veini tootmisega seotud põhimõisteid, veinide serveerimist ning veinide ja toitude sobivust		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
84 t	20 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid</p> <p>serveerib veini ja vahuveini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid</p> <p>mõistab veini ja toidu sobitamise põhiluseid juhendi alusel</p> <p>On kursis uute suundadega toidumaailmas kasutatades selleks erinevaid vahendeid sh IKT</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 20 iseseisev töö: 84 kokku: 104</p>	<p>kirjeldab veini kvaliteeti ja mõjutavaid tegureid lähtudes geograafilisest paiknemisest, kasvukeskkonnast ja kliimast</p> <p>kirjeldab punaste ja valgete veinide valmistamise protsessi juhendi alusel</p> <p>mõistab veini hinda mõjutavaid tegureid viinamarjaaias ja veini valmistamisel juhendi alusel</p> <p>degusteerib veini, kirjeldab veini välimust, aroomi ja maitset juhendi alusel</p> <p>leiab veinipudelisisilt olulise informatsiooni veini kohta juhendi alusel</p> <p>nimetab veinide serveerimistemperatuure juhendi alusel</p> <p>selgitab sobivate klaaside valiku olulisust veini ja vahuveini serveerimisel juhendi alusel</p> <p>avab veinipudeli ja vahuveinipudeli, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid juhendi alusel</p> <p>dekanteerib veini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid juhendi alusel</p> <p>serveerib veini ja vahuveini vastavalt</p>	<p>Veinide kvaliteeti, stiili ja hinda mõjutavad tegurid.</p> <p>Veinide serveerimine</p> <p>Veini ja toidu sobitamise alused</p>	<p>loeng, diskussioon, praktiline töö, rollimäng, meeskonnatöö, õppekäik, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

	teenindusstandardile kirjeldab veini ja toidu sobitamise põhialuseid juhendi alusel soovib roogade juurde sobiva veini veinikaardist ja põhjendab valikuid, lähtudes sobitamise põhialustest koostab menüüsid koostöös otsese juhi ja peakokaga lähtudes veini ja toidu sobitamise põhialustest on teadlik uute suundadega toidumaailmas, maailma juhtivad tipprestoranid ja tippkokad on teadlik uute joogitrendidega, uued veinid Eestis			
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades planeerida etteantud menüüle sobivad veinid, lähtudes veinikaardist. Veini dekanteerimine klientidele.

Hindamismeetod:

 Praktiline töö
 Analüüs
 Probleemsituatsiooni lahendamine
 Intervjuu

Lävend

Kõigi õpiväljundite saavutamine praktiliste tööde tulemusena.

Praktilised tööd

1. Õpiväljundeid arvestades planeerida etteantud menüüle sobivad veinid, lähtudes veinikaardist. 2. Veini dekanteerimine klientidele.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades planeerida etteantud menüüle sobivad veinid, lähtudes veinikaardist. Veini dekanteerimine klientidele.
Mooduli hindamine	mitmeeristav hindamine
Õppematerjalid	Mõlsta, M. Minu esimene veiniraamat. Varrak, 2003 Keskküla, K. Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008 Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus, 2006 Otspere, U. Joogiraamat - Särav kuld klaasis. Kirjastus Kentaur, 2003 Ugandi, U., Zastserinski, R. Vein ja toit 2. Vana Maailm. AS Ajakirjade kirjastus, 2008

KINNITATUD
Direktori 14.05.2015 käskkirjaga nr 11

Kehtna Kutsehariduskeskus

5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskaridus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	stasionaarne - töökohapõhine õpe, mittestasionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Baaritöö korraldus	4	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab valmistada segujooke ja kuumi jooke ning juhendada kelnereid baaritöös.		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
74 t	30 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>valmistab segujooke vastavalt tööjuhisele</p> <p>valmistab kohvi- ja teejooke vastavalt tööjuhisele</p> <p>juhendab segujookide ja kuumade jookide valmistamist vastavalt tööjuhisele</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 30 iseseisev töö: 74 kokku: 104</p>	<p>valib segujookide valmistamiseks töövahendid ja komponendid vastavalt tööjuhisele</p> <p>valmistab segujoogid vastavalt tööjuhisele loetleb ja kasutab vastavalt tööülesandele kohvi- ja teejookide valmistamiseks vajalikke töövahendeid ning komponente</p> <p>valmistab kohvi- ja teejooke vastavalt tööjuhisele</p> <p>tutvustab baari töövahendeid ja töökorraldust vastavalt tööjuhisele</p> <p>juhendab kelnereid lihtsamate segujookide ning kuumade jookide ettevalmistustöodes ning valmistamises praktilise demonstratsiooni kaudu</p>	<p>Baari töövahendid.</p> <p>Kohvi- ja teejookide valmistamine.</p> <p>Baari töökorraldus ja juhendamisevõimalused.</p> <p>Segujookide valmistamine.</p>	<p>Loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, rollimäng, meeskonnatöö, õppekäik, iseseisev töö, demonstratsioon</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades planeerida ning valmistada üks temaatiline segujook ja kuum jook. Juhendada kelnerit antud jookide valmistamisel.

Hindamismeetod:

Praktiline töö
Analüüs
Probleemsituatsiooni lahendamine

Lävend

Kõigi õpiväljundite saavutamine praktiliste tööde demonstartsoonina.

Praktilised tööd

1. Õpiväljundeid arvestades planeerida ning valmistada üks temaatiline segujook ja kuum jook. 2. Juhendada kelnerit antud jookide valmistamisel.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades planeerida ning valmistada üks temaatiline segujook ning kuum jook. Seejärel juhendada kelnerit antud jookide valmistamisel.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001 Teenindamise kunst, Argo 2013 Kokteil.Segujookide kuningas, Argo 2010

KINNITATUD
Direktori 14.05.2015 käskkirjaga nr 11

Kehtna Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskaridus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsionaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Vanemkelneri praktika	20	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õppija tutvub praktikaettevõttega, teeb teenindustoiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile		
Iseseisva töö tunde	Praktika		
20 t	500 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>planeerib isiklikke praktika eesmärke vastavalt õppekava eesmärkidele</p> <p>kirjeldab ja analüüsib praktikaettevõtet arvestades õppekava nõudeid</p> <p>teeb teenindustoiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile</p> <p>Jaotus tundides: praktika: 500 iseseisev töö: 20 kokku: 520</p>	<p>koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit</p> <p>teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse analüüsides õnnestumisi ja ebaõnnestumisi</p> <p>analüüsib vanemkelneri tööst tulenevalt praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondade kokkupuutepunkte teenindusmeeskonnaga</p> <p>kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust</p> <p>kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust</p> <p>järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>töötab meeskonnas juhendades kelnerit/kelnereid erinevates tööülesannetes</p> <p>teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile</p> <p>võtab vastu ja saadab kliendid ära positiivset kliendikontakti hoides</p> <p>esitleb kliendile tooteid ja teenuseid, lähtudes teenindusstandardist</p> <p>nõustab kliente, soovitades sobivaid tooteid</p>	<p>Praktiline töö vastavalt praktikajuhendile</p> <p>Praktikapäeviku ja -aruande ja koostamine siseveebis</p> <p>Praktikaaruande esitlemine</p>	<p>Praktiline töö, aruande koostamise juhendamine, arutelu.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	ja teenuseid, lähtudes teenindusstandardist võtab vastu klienditellimusi, lähtudes teenindusstandardist valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke õigete töövõtete ning –vahenditega, lähtudes teenindusstandardist teeb maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemiga vastavalt ettevõtte korrale kogub klientide tagasisidet toodete ja teenuste ning teenindamise kohta kogu teenindusprotsessi vältel demonstreerides selleks head suhtlemisoskust kontrollib kelnerite tööd vastavalt tööjuhendile kontrollib enesekontrolliplaani täitmist vastavalt tööjuhendile			
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne:

Koostab praktika lõppedes praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile

- analüüsib saavutatud praktikaeesmärke
- esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist
- teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks

Hindamismeetod:

Suuline esitus
Enesehindamine
Analüüs

Lävend

Vanemkelneri praktika sooritamine täies mahus ja praktikaaruande koostamine ja selle esitlemine

Iseseisvad tööd

Koostab praktika lõppedes praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile • analüüsib saavutatud praktikaeesmärke • esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist • teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks

<p>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</p>	<p>Hindamisülesanne Koostab praktika lõppedes praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile, mille nõuded on järgmised:</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib saavutatud praktikaeesmärke • esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist • teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Praktikajuhend, praktikaleping, tagasisideleht</p>

KINNITATUD
Direktori 14.05.2015 käskkirjaga nr 11

Kehtna Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	statsioonaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsioonaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Arvuti kasutamine toitlustusettevõttes	3	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tunneb kassa- ja laosüsteemide tööpõhimõtteid ning eripärasid ning oskab kasutada seda õppeprotsessis.		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
66 t	12 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab lao-ja kassasüsteemide töö põhimõtteid</p> <p>kasutab õppetöös koolis kasutatavat toitlustuse tarkvara süsteemi</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 66 kokku: 78</p>	<p>selgitab ja kasutab laosüsteemi IKT vahendeid kasutades</p> <p>selgitab kassasüsteemi tööpõhimõtteid</p> <p>kasutab kassasüsteemi erinevates tööolukorras</p> <p>oskab sisestada programmi kaupu, tooteid ja teenuseid</p> <p>oskab luua süsteemi uusi kaupu, tooteid ja teenuseid</p> <p>oskab koostada süsteemis lihtsamaid retsepte</p> <p>oskab koostada müügihinda</p> <p>oskab ühildada kaubad, tooted ja teenused kassamüügiga</p> <p>jälgib müügi- ja lao aruandlust</p> <p>oskab luua teenindajatele müügiõigusi</p> <p>oskab parandada müügiõigusi</p> <p>tunneb inventuuri läbiviimist</p> <p>operatsioonisüsteemis</p>	<p>Lao-ja kassasüsteemide tööpõhimõtted.</p> <p>Kaupade, toodete ja teenuste loomine ning sisestamine süsteemi, Retsepti koostamine, omahind ja müügihinna kujunemine.</p> <p>Retsepti müümine kassas õige tootegrupi all, teenindaja õigused ja jälgimine.</p> <p>Laovarude jälgimine, müügi aruandluse vajalikkus ning kasutamine.</p> <p>Inventuur.</p>	<p>Loeng, praktiline töö, meeskonnatöö, analüüs.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>1. Arve-saatelehe järgi sisestada tooted, moodustada nendest retsept ning panna see kassamüügi sobiva tootegrupi alla.</p> <p>2. Müüdüd toote aruande leidmine.</p>			<p>Hindamismeetod:</p> <p>Suuline esitus</p>	

Lävend
Kõigi õpiväljundite saavutamine hindamisülesannete täitmise ja esitluse alusel
Iseseisvad tööd
Õpijuhendid iseseisvate tööde koostamiseks on üles riputatud siseveebi õppematerjalide alla.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanne: 1. Arve-saatelehe järgi sisestada tooted, moodustada nendest retsept ning panna see kassamüügi sobiva tootegrupi alla. 2. Müüdüd toote aruande leidmine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Kehtna Majandus- ja Tehnoloogia koolis oleva arvutiprogrammisüsteemi õppematerjal

Kehtna Kutsehariduskeskus

5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskaridus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	statsioonarne - töökohapõhine õpe, mittestatsioonarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Erialane soome keel	3	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija on omandanud esmaseid suulisi kelneritööks vajalikke teenindusalaseid väljendusoskusi ja sõnavara ning oskab neid kasutades kliente teenindada ning töötajaid juhendada tasemel A2		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
66 t	12 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab erialast soome keelt, vastavalt keelenõude A2 tasemele</p> <p>kõneleb erialast soome keelt vastavalt keelenõude A2 tasemele</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 66 kokku: 78</p>	<p>mõistab teeninduse juhtimistöös kasutatavaid väljendeid ning sõnavara</p> <p>mõistab lühikeste ja lihtsate ütluste põhisisu</p> <p>loeb ja tõlgib lühikesi ja lihtsaid tekste</p> <p>leiab erialast infot lihtsatest igapäevatekstidest</p> <p>loeb ja kirjutab lihtsaid erialaseid kirju</p> <p>suhtleb erialaselt igapäevastes suhtlusolukordades mis nõuavad otsest ja lihtsat infovahetust</p> <p>kirjeldab ennast, oma tööd ja hariduslikku tagapõhja</p> <p>koostab erialaseid märkmeid</p> <p>koostab lihtsat erialast kirja</p>	<p>Erialane suhtlusterminoloogia</p> <p>Erialased töövahendid</p> <p>Erialase CV koostamine võõrkeeles</p> <p>Lauakatmistoimingud võõrkeeles</p> <p>Klientide teenindamine võõrkeeles</p>	<p>Loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades

1) koostab soomekeelse neljakäigulise menüü koos jookidega

2) antud menüü järgi sooritab teeninduskäigu kahele soomekeelsele kliendile

Hindamismeetod:

Praktiline töö

Analüüs

Probleemsituatsiooni lahendamine

Lävend

Kõiki õpiväljundeid arvestades

1) koostab soomekeelse neljakäigulise menüü koos jookidega

2) antud menüü järgi sooritab teeninduskäigu kahele soomekeelsele kliendile

Praktilised tööd

Õpiväljundeid arvestades 1) koostab soomekeelse neljakäigulise menüü koos jookidega 2) antud menüü järgi sooritab teeninduskäigu kahele soomekeelsele kliendile

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades 1) koostab soomekeelse neljakäigulise menüü koos jookidega 2) antud menüü järgi sooritab teeninduskäigu kahele soomekeelsele kliendile
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	T.Maripuu, S.Mölder "Turismi soome keel", M.Kuusk "Suomi selväksi" töövihik I, M.Kenttälä "Kieli käyttöön", K.Sark "Hyvä, parempi, paras"

Kehtna Kutsehariduskeskus

5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“

VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskaridus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	statsioonarne - töökohapõhine õpe, mittestatsioonarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Erialane vene keel	3	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija on omandanud esmaseid suulisi kelneritööks vajalikke teenindusalaseid väljendusoskusi ja sõnavara ning oskab neid kasutades kliente teenindada ning töötajaid juhendada tasemel A2		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
66 t	12 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab erialast vene keelt, vastavalt keelenõude A2 tasemele</p> <p>kõneleb erialast vene keelt vastavalt keelenõude A2 tasemele</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 66 kokku: 78</p>	<p>mõistab teeninduse juhtimistöös kasutatavaid väljendeid ning sõnavara</p> <p>mõistab lühikeste ja lihtsate ütluste põhisisu</p> <p>loeb ja tõlgib lühikesi ja lihtsaid tekste</p> <p>leiab erialast infot lihtsatest igapäevatekstidest</p> <p>suhtleb erialaselt igapäevastes suhtlusolukordades mis nõuavad otsust ja lihtsat infovahetust</p> <p>kirjeldab ennast, oma tööd ja hariduslikku tagapõhja</p> <p>koostab erialaseid märkmeid</p> <p>koostab lihtsat erialast kirja</p>	<p>Erialane suhtlusterminoloogia</p> <p>Erialased töövahendid</p> <p>Erialase CV koostamine võõrkeeles</p> <p>Lauakatmistoimingud võõrkeeles</p> <p>Klientide teenindamine võõrkeeles</p>	<p>Loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamisülesanne: Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades 1) koostab venekeelse neljakäigulise menüü koos jookidega 2) antud menüü järgi sooritada teeninduskäik kahele venekeelsele kliendile</p>			<p>Hindamismeetod: Praktiline töö Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine</p>	
Lävend				
Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades				

- 1) koostab venekeelse neljakäigulise menüü koos jookidega
- 2) antud menüü järgi sooritada teeninduskäik kahele venekeelsele kliendile

Iseseisvad tööd

Iseseisvate tööde juhendid on ülesriputatud siseveebi õppematerjalide alla.

Praktilised tööd

Õpiväljundeid arvestades 1) koostab venekeelse neljakäigulise menüü koos jookidega 2) antud menüü järgi sooritada teeninduskäik kahele venekeelsele kliendile

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades 1) koostab venekeelse neljakäigulise menüü koos jookidega 2) antud menüü järgi sooritada teeninduskäik kahele venekeelsele kliendile
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	А.Голубева, Русский язык для гостиниц и ресторанов, Санкт- Петербург,1998 Перспектива , Русский язык, продвинутый этап. Санкт-Петербург,1997 К. Алликметс, Л. Ведина, Встречи , Таллинн , 1998 Vene keele grammatika käsiraamat С.А Хавронина, Л.А. Харламова, Практический курс русского языка для работников сервиса, Москва 2007

Kehtna Kutsehariduskeskus

5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“ VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	statsioonarne - töökohapõhine õpe, mittestatsioonarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Erialane inglise keel	3	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija on omandanud iseseisva keelekasutaja väljendusoskusi ja sõnavara ning oskab neid kasutades kliente teenindada ning töötajaid juhendada tasemel B1		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
66 t	12 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab erialast inglise keelt, vastavalt keelenõude B1 tasemele</p> <p>kõneleb erialast inglise keelt vastavalt keelenõude B1 tasemele</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 66 kokku: 78</p>	<p>saab aru lihtsatest erialastest tekstidest oskab leida ja mõista teavet igapäevatekstides</p> <p>saab aru teksti üldisest arutluskäigust saab aru erialastest lausete mõttest jälgib pikema mõttevahetuse põhipunkte selge häälduse korral</p> <p>mõistab lihtsas sõnastuses erialast faktiteavet</p> <p>jälgib erialast loengut lihtsas kõnes ning ülesehituses</p> <p>mõistab ringhäälingus levivat erialast materjali</p> <p>kirjutab lühikesi erialaseid ettekandeid kirjeldab erialaste sündmuste olulisemaid üksikasju</p> <p>kirjeldab erialaseid arenemisvõimalusi kirjeldab erialase teksti sisu põhjendab lühidalt ja selgitab arvamusi, kavatsusi ja toiminguid.</p>	<p>Erialane suhtlusterminoloogia</p> <p>Erialased töövahendid</p> <p>Erialase CV koostamine võõrkeeles ja tööintervjuuks valmistumine</p> <p>Ürituste broneerimine inglise keeles</p> <p>Laua katmine ja klientide teenindamine võõrkeeles</p>	<p>Loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>

Hindamisülesanne:

Hindamismeetod:

Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades 1) viia läbi tööintervjuu 2) lähteülesande järgi teha õhtusöögi broneering 3) koostada inglisekeelne neljakäiguline menüü koos jookidega 3) antud menüü järgi sooritada teeninduskäik kahele inglisekeelsele kliendile	Praktiline töö Analüüs Probleemsituatsiooni lahendamine
---	---

Lävend

Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades 1) viia läbi tööintervjuu 2) lähteülesande järgi teha õhtusöögi broneering 3) koostada inglisekeelne neljakäiguline menüü koos jookidega 3) antud menüü järgi sooritada teeninduskäik kahele inglisekeelsele kliendile

Praktilised tööd

Õpiväljundeid arvestades 1) viia läbi tööintervjuu 2) lähteülesande järgi teha õhtusöögi broneering 3) koostada inglisekeelne neljakäiguline menüü koos jookidega 3) antud menüü järgi sooritada teeninduskäik kahele inglisekeelsele kliendile

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades 1) viia läbi tööintervjuu 2) lähteülesande järgi teha õhtusöögi broneering 3) koostada inglisekeelne neljakäiguline menüü koos jookidega 3) antud menüü järgi sooritada teeninduskäik kahele inglisekeelsele kliendile
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Pikver, Ann. „Increase Your Vocabulary”. Tallinn, Koolibri, 1998 Skopinskaja, Liljana. „Let’s Keep Talking. Inglise kõnekeele õpik keskastmele”. Tallinn, TEA, 1996 Jones, Leo. „Welcome! English for the travel and tourism industry. Second Edition”. Cambridge University Press, 2005. Oxenden, Clive; Latham-Koenig, Christina. „English File Intermediate”. Oxford University Press, 1999. Ant, Ingrid. „Basic Everyday English algajale ja taasalustajale”. Tallinn, TEA, 2007. Raid, Vahur, Sisask, Kaia (tõlk.). „Hotell. Inglise keele väljendid ja sõnavara”. Tallinn, TEA, 1996 O’Hara, Francis. „Be My Guest. English for the Hotel Industry”. Cambridge University Press, 2002 Richey, Rosemary. „English for Customer Care”. Oxford University Press, 2007.

KINNITATUD
Direktori 14.05.2015 käskkirjaga nr 11

Kehtna Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	statsioonaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsioonaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Erialane prantsuse keel	3	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija on omandanud iseseisva keelekasutaja väljendusoskusi ja sõnavara ning oskab neid kasutades kliente teenindada ning töötajaid juhendada		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
66 t	12 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab hääldada prantsuse keeles erialselt tuntumaid toite ja jooke Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 66 kokku: 78	oskab hääldada prantsuse keelset erialast teksti oskab kõnetada klienti prantsuse keeles oskab hääldada prantsuse keelseid toite ja jooke	Erialane hääldamine Erialane suhtlusterminoloogia Erialane toitude ja jookide hääldamine	Praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: Õpiväljundit arvestades 1) koostab prantsuse keelse neljakäigulise menüü koos jookidega 2) tutvustab prantsuse keeles antud menüüd kliendile			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				
Praktiline töö: Õpiväljundit arvestades 1) koostab prantsuse keelse neljakäigulise menüü koos jookidega 2) tutvustab prantsuse keeles antud menüüd kliendile				
Iseseisvad tööd				
Iseseisvate tööde juhendid on ülesriputatud siseveebi õppematerjalide alla				

Praktilised tööd

Õpiväljundit arvestades 1) koostab prantsuse keelse neljakäigulise menüü koos jookidega 2) tutvustab prantsuse keeles antud menüüd kliendile

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: Õpiväljundit arvestades 1) koostab prantsuse keelse neljakäigulise menüü koos jookidega 2) tutvustab prantsuse keeles antud menüüd kliendile
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õpetaja poolt koostatud õppematerjal

Kehtna Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

KINNITATUD
 Direktori 14.05.2015 käskkirjaga nr 11

Sihtrühm	Keskkaridus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	statsioonaarne - töökohapõhine õpe, mittestatsioonaarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
14	Sigariõpetus	1	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab juhendada klienti sigaritõmbamise rituaalil		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
18 t	8 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
oskab juhendada esmakordset sigaritõmbajat Jaotus tundides: praktiline töö: 8 iseseisev töö: 18 kokku: 26	oskab pakkuda sigarit oskab juhendada esmakordset sigaritõmbajat	Sigaritõmbamise ajalugu, kultuur ja rituaal. Sigaritõmbamise aeg, koht ja etikett. Erinevad sigarid ja nende käsitlemise abivahendid. Sigaritõmbamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Õpimapp, mis sisaldab iseseisvaid töid. Praktiline juhendamine esmakordsele sigaritarbijale.		Hindamismeetod: Praktiline töö Õpimapp/portfoolio	
Lävend			
Eelduseks on õpimapp, mis sisaldab iseseisvaid töid. Praktiline juhendamine esmakordsele sigaritarbijale.			
Iseseisvad tööd			
Iseseisvate tööde juhendid on ülesriputatud siseveebi õppematerjalide alla.			
Praktilised tööd			
Praktiline juhendamine esmakordsele sigaritarbijale.			

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Eelduseks on õpimapp, mis sisaldab iseseisvaid töid. Praktiline juhendamine esmakordsele sigaritarbijale.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Õpetaja koostatud õppematerjal.

KINNITATUD
Direktori 14.05.2015 käskkirjaga nr 11

Kehtna Kutsehariduskeskus

5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner“ VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskaridus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1		
Õppevorm	statsioonarne - töökohapõhine õpe, mittestatsioonarne õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
15	Organistasiooni juhtimine	3	Anne Kersna, Liis Läll
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab juhendada töömeeskonda, leida sobivaid lahendusi teenindusmeeskonnatöö arendamiseks ning ettevõtte jätkusuutlikuseks läbi kliendi vajaduste.		
Iseseisva töö tunde	Praktiline töö		
66 t	12 t		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>juhendab teenindusmeeskonda, vastutab positiivse õhkkonna loomise eest kollektiivis</p> <p>korraldab ja koordineerib tarbimisvajaduste selgitamiseks kliendiküsitlusi</p> <p>Jaotus tundides: praktiline töö: 12 iseseisev töö: 66 kokku: 78</p>	<p>kaardistab koolitusvajadused ja viib läbi koolitusi teenindusmeeskonnale, lähtudes vajadustest ja meeskonnatöö põhimõtetest</p> <p>juhendab teenindusmeeskonda selgitades ettevõtte tegevuseesmärke</p> <p>vastutab positiivse õhkkonna loomise eest kollektiivis läbi probleemide lahendamise</p> <p>uurib tööjuhise lähtuvalt kliendi tarbimisvajadusi</p> <p>koostab meeskonnatööna küsimustiku kliendiküsitluse läbiviimiseks, lähtudes tööjuhise</p> <p>viib läbi kliendiküsitlusi, lähtudes tööjuhise, selgitamaks klientide tarbimisvajadusi</p> <p>tutvustab küsitluste tulemuste kokkuvõtet ja järeldusi, lähtudes tööjuhise</p>	<p>Organisatsioon ja selle struktuur, juhtimine, juht ja liider.</p> <p>Eesmärgistamine.</p> <p>Meeskond ja selle arenguetapid, info jagamine, juhi rollid, sh praktiline läbimäng.</p> <p>Motiveerimine ja juhtimine, meeskonna loomine.</p> <p>Kliendiküsitluste võimalused, koostamine ning läbiviimine.</p>	<p>Loeng, diskussioon, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö</p>	<p>Mitteeristav</p>
Hindamisülesanne:		Hindamismeetod:		
Hindamisülesanne: viib läbi kliendiküsitluse kooli/praktikaettevõtte/töökoha restoranis, lähtudes aktuaalsest probleemolukorrast või konkreetsest lähteülesandest. Koostab selle alusel parendusettepanekud.		Praktiline töö Ettekanne/esitlus		

Lävend

Hindamisülesanne: viib läbi kliendiküsitluse kooli/praktikaettevõtte/töökoha restoranis, lähtudes aktuaalsest probleemolukorrast või konkreetsest lähteülesandest. Koostab selal alusel parendusettepanekud.

Iseseisvad tööd

Iseseisvate tööde juhised on ülesriputatud siseveebi õppematerjalide alla.

Praktilised tööd

Viib läbi kliendiküsitluse kooli/praktikaettevõtte/töökoha restoranis, lähtudes aktuaalsest probleemolukorrast või konkreetsest lähteülesandest. Koostab selle alusel parendusettepanekud.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanne: viib läbi kliendiküsitluse praktika/kooli/töökoha restoranis, lähtudes aktuaalsest probleemolukorrast või konkreetsest lähteülesandest. Koostab selal alusel parendusettepanekud.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Organisatsiooni juhtimine, Jonathan Bowyer, Haridus- ja Teadusministeerium , 2005 Küsitluste läbiviimise hea tava. Sirje Lind. AS Resta. www.resta.ee.2006