

TALLINNA TEENINDUSKOOI ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Vanemkelner, Tase 5				
		Waiter, level 5				
		Старший официант				
Õppekava kood EHS-es		195717				
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: Kutsestandard Vanemkelner, Tase 5 https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10586797/pdf/vanemkelner-tase-5.5.et.pdf "Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013						
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 koolitamise ja personali valiku. 6. Analüüsib, hindab ja esitleb ennast toitlustusvaldkonna tööturul konkurentsivõimelise töötajana						
Õppekava rakendamine: Õppekava rakendatakse statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) ja/või mittestatsionaarses õppes. Õppekava sihtrühmaks on keskhariidusega isik, kellel on keskhariidus ning vähemalt 4.taseme Kelneri kutse või omandatud vastavad kompetentsid.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Keskhariidus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu). Aastane töökogemus.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseksami sooritamine võimalik, lõpetatakse õpingud lõpueksamiga. Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga. Keskhariidus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu). Töökogemuse olemasolu (2.a.)						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Vanemkelner, Tase 5						
Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Puuduvad						
Osakvalifikatsioonid: Puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Vanemkelner kutsehariduse õppekaval kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega ja kutseksami sooritamisel kutsetunnistuse Kelner, Tase 5						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)						
<i>Nimetus</i>		<i>Maht</i>		<i>Õpiväljundid</i>		
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused		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	14 EKAP	valmistab ette teenindusürituse vastavalt tellimusele alustab teenindussituatsiooni võtab vastu ja edastab tellimused serveerib toite ja jooke ning juhendab teenindajaid lõpetab teenindussituatsiooni
Catering ja peolaudade teenindus	7 EKAP	mõistab peoteeninduse üldist korraldust ja ürituse ettevalmistamist planeerib catering- ja peoteeninduse teenust juhib teenindus-meeskonna tööd ning vastutab klientide vastuvõtmise ning meeskonna teenindus-valmiduse eest planeerib ja juhendab puhastus-korrasustöid vastutab ürituse lõpetamise eest
Koristus- ja puhastustööd	4,5 EKAP	korraldab teenindusmeeskonna koristus- puhastustöid lähtudes enesekontrolliplaanist koostab ettevõtte enesekontrolliplaani lähtudes asutuse eripärast
Teeninduse juhtimine	9 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	6 EKAP	mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid serveerib veini ja vahuveini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid mõistab veini ja toidu sobitamise põhialuseid on kursis uute suundadega toidumaailmas kasutatades selleks erinevaid vahendeid sh IKT
Baaritöö korraldus	6 EKAP	valmistab segujooke valmistab kohvi- ja teejooke juhendab segujookide ja kuumade jookide valmistamist

Praktika 20 EKAP sisaldub põhiõpingute moodulites.

Valikõpingute moodulid (9 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>
Organisatsiooni juhtimine	3 EKAP
Erialane inglise keel	3 EKAP
Arvuti kasutamine toitlustusettevõttes	3 EKAP
Erialane soome keel	3 EKAP
Erialane vene keel	3 EKAP
Joogiõpetus ehk alkohoolsed joogid	3 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakenduskavad. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 20.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Kaimar Palm
Praktikajuhendaja
Telefon +372 605 3111, kaimar.palm@teeninduskool.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=144

https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=144&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Vanemkelner, Tase 5

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	51	51
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	4,5	4,5
Toitlustusteeninduse korraldus	14	14
Catering ja peolaudade teenindus	7	7
Koristus- ja puhastustööd	4,5	4,5
Teeninduse juhtimine	9	9
Veiniõpetus	6	6
Baaritöö korraldus	6	6
Valikõpingute moodulid	9	9
Organisatsiooni juhtimine	3	3
Erialane inglise keel	3	3
Arvuti kasutamine toitlustusettevõttes	3	3
Erialane soome keel	3	3
Erialane vene keel	3	3
Joogiõpetus ehk alkohoolsed joogid	3	3

Vanemkelner, Tase 5

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							Valikõpingute moodulid					
	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustusteeninduse korraldus	Catering ja peolaudade teenindus	Koristus- ja puhastustööd	Teeninduse juhtimine	Veiniõpetus	Baaritöö korraldus	Organisatsiooni juhtimine	Erialane inglise keel	Arvuti kasutamine toitlustustettevõttes	Erialane soome keel	Erialane vene keel	Joogiõpetus ehk alkohoolsed joogid
B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine	X	X	X	X	X	X	X	X		X			X
1) koostab töögraafikud, planeerib enda ja töötajate tööaja	X	X	X		X					X			
2) korraldab ja juhendab töökohtade ja vajalike töövahendite ettevalmistamist		X	X	X	X	X	X	X					X
3) kontrollib teenindusala töökohtade korrasolekut		X	X	X									X
4) täpsustab menüüd ja päevapakkumisi ning jagab infot teenindavale personalile		X	X										X
5) jälgib puhastusplaani, vajadusel juhendab teenindajaid nõude ja serveerimisvahendite pesemisel, seadmete ja nõudepesuvahendite kasutamises		X	X	X									
6) korraldab tööd teenindusalal vastavalt menüüle ja päevapakkumistele, kontrollides eelkatet ja saali korrasolekut		X	X	X	X	X							X
7) vastutab tööks vajalike kaupade ja vahendite ning töövahendite olemasolu eest		X	X	X		X	X						X
8) tellib ja võtab vastu kaupu ja vahendeid vastavalt vajadusele ja volitustele		X	X	X		X	X						X
B.2.2 Teenindamine ja müügitöö	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
1) alustab kliendikontakti positiivselt, on teenindusvalmis ja suhtleb aktiivselt kliendiga otse ja kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2) korraldab klientide vastuvõtmist, juhatamist söögisaali ja lauda		X	X	X	X	X	X						X
3) selgitab välja kliendi vajadused, tundes toiduvalmistamise aluseid, tervisliku ja eritoitumise		X	X	X	X	X	X						X

aluseid, erinevate rahvaste toidukultuuri eripära pakub kliendi erisoovidele ja -vajadustele lahendusi oma vastutusala piires													
4) tutvustab ja soovib põhjalikult toidu- ning joogikaartides olevad toite ja jooke ning ettevõttes pakutavaid tooteid, arvestades ettevõtte müügi- ja turundusstrateegia põhisuundasid		X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
5) jälgib ja vajadusel juhendab teenindajate tööd tellimuste vastuvõtmisel ja eelkatete kohandamisel		X	X	X	X	X	X	X					X
6) teeb kassatoiminguid vastavalt teenindusstandardile		X	X	X			X						X
7) juhendab teenindajaid kassasüsteemi kasutamises		X	X										
8) valmistab ja serveerib kliendile karastus-, segu- ja alkohoolseid jooke, kohvi- ja teejooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid		X	X			X	X						X
9) serveerib veini, portsjonroogi, roogi vaagnatelt, teeninduskärult või abilaualt, kasutades asjakohaseid töövõtteid		X	X										
10) jälgib ja juhendab teenindajate tööd jookide valmistamisel ning roogade ja jookide serveerimisel		X	X			X	X						X
11) jälgib ja vajadusel juhendab teenindajate tööd teenindussituatsiooni lõpetamise		X	X	X	X	X	X						X
12) küsib klientide tagasisidet toodete ja teenuste ning teenindamise kohta kogu teenindusprotsessi vältel, lahendab probleeme oma vastutusala piires;	X	X	X	X		X	X		X		X	X	X
13) lõpetab positiivselt teenindussituatsiooni eesmärgiga kliendisuhete jätkamiseks	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
14) kogub tagasisidet töötajatelt ning analüüsib ja edastab tagasiside nii oma juhile kui meeskonnale	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
15) esitab nõuetekohase arve ja teeb kassatoiminguid oma vastutusala piires		X	X	X		X	X						X
16) koostab ja säilitab nõuetekohaselt vormistatud kassa- ja müügiaruanded, esitab aruanded vastutavale töötajale		X	X		X								
17) koostab catering- ja peoteenindusürituse teenindusstandardi ning viib selle läbi, arvestades etteantud ürituse aega, kohta ja sisu.		X	X										
B.2.3 Juhtimine ja juhendamine	X	X	X	X	X	X	X	X					X
1) korraldab ja koordineerib kliendiküsitluste läbiviimist tarbimisvajaduste välja selgitamiseks ja müügitöö korraldamiseks					X			X					
2) juhendab ja koolitab oma vastutusala piires teenindusmeeskonda					X			X					
3) vastutab positiivse õhkkonna loomise eest kollektiivis	X	X	X	X	X			X					
4) koordineerib teenindajate koostööd köögipersonaliga	X	X	X	X	X	X							
5) küsib oma ja meeskonna tegevuse kohta tagasisidet nii kolleegidelt kui ka klientidelt						X		X	X		X	X	X
6) koostab menüüsid koostöös otsese juhi ja peakokaga		X				X							
7) vastutab seadmete heaperemeheliku kasutamise ja korrashoiu eest		X	X	X	X	X	X	X					X
8) jälgib seadmete ja tarvikute uuendamise vajadust		X	X	X	X	X	X	X					X

9) järgib enesekontrolliplaani ja vastutab selle täitmise eest

X			X						X			
---	--	--	---	--	--	--	--	--	---	--	--	--

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner, Tase 5“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	4,5	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Õpiväljundid	1 mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis		
	2 mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist		
	3 mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas		
	4 kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas toimimisel		
	5 käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil		

Teema: **Karjääriõpetus**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4, iseseisev töö: 8, kokku: 12
Alateemad: - Karjäärikujundamine; - tööturg; - kandideerimisdokumendid ja tööintervjuu; - karjääriplaan.
Seotud õpiväljundid: • mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Enesehindamine Analüüs Eneseanalüüsi ja karjääriplaani koostamine lähtuvalt oma isiksusest, tööturuvõimalustest.	Mitteeristav hindamine Lävend: Töö on tähtaegselt koostanud korrektses eesti keeles, kasutades IKT vahendeid, tuues välja oma tugevused, nõrkused ja nende ületamise võimalused

Iseseisvad tööd: Karjääriplaani koostamine.	
Hindamiskriteeriumid	<ul style="list-style-type: none"> - Analüüsib juhendamisel enda isiksust ja kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi; - seostab kutse-, eriala- ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; - leiab iseseisvalt informatsiooni, sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta; - leiab iseseisvalt informatsiooni, sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta; - koostab juhendamisel endale, sh elektrooniliselt, lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.

Teema: **Majanduse ja ettevõtluse alused. Tööõigus.**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12, praktika: 37, iseseisev töö: 14, kokku: 63
Alateemad: <ul style="list-style-type: none"> - majandus ja ettevõtlus; - majanduslikud vajadused; - turumajandus, nõudlus ja pakkumine; - maksusüsteem Eestis; - pangandus ja finantskirjaoskus; - E-riik ja majandus; - ettevõtluskeskkond ja ettevõtlusvormid; - tööohutus ja töötervishoid; - töötervishoid ja ohutegurid töökeskkonnas; - töö- ja tuleohutus töökeskkonnas; - töötaja ja tööandja õigused ja kohustused töö- ja tuleohutuse tagamisel; - riskianalüüs ja ohutegurite vähendamise meetmed; - käitumine tööõnnetuse korra; - tööseadusandlus ja asjaajamine; - töölepinguseadus ja tööleping; - töötamine võlaõigusliku lepingu alusel (töövõtuleping, käsundusleping); - töötamist reguleerivad sisedokumendid organisatsioonis; - töötasu arvestamine; - enamlevinud dokumentide vormistamine ja digitaalne allkirjastamine; - asjaajamine ja dokumendihaldus (sh säilitamine).
Seotud õpiväljundid:

- mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist
- mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas
- kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas toimimisel

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Rühmatöö Probleemsituatsiooni lahendamine Töökeskkonnaanalüüsi koostamine rühmatöona.	Mitteeristav hindamine Lävend: Töökeskkonnaanalüüs on koostatud lähtudes juhendist.
Analüüs Ettekanne/esitlus Lihtsustatud äriplaani koostamine.	Mitteeristav hindamine Lävend: Vastavalt juhendile on individuaalse tööna koostatud äriplaan.

Iseseisvad tööd:

- lihtsustatud äriplaani koostamine;
- töökeskkonna riskianalüüsi koostamine;

Hindamiskriteeriumid

- Selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust;
- loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse;
- kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele;
- kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt meeskonnatööna juhendi alusel lihtsustatud äriplaani;
- loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab riskianalüüsi olemust;
- tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega;
- iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest juhtumi näitel;
- võrdleb iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi;
- loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid organisatsioonisiseseid dokumente;
- arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist;

Teema: Suhtlemisõpetus

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 6, praktika: 36, kokku: 42

Alateemad:

- Kommunikatsioon;
- ametlik ja mitteametlik suhtlemine;
- suhtlemisoskused: kuulamine, küsitlemine, partneri tajumine, eneseväljendus;
- suhtlemisbarjäärid ja nende ületamine;
- kultuurilised erinevused suhtlemisel;
- erinevad kommunikatsioonivahendid ja nende kasutamine;
- kliendikeskse teeninduse põhitõed.

Seotud õpiväljundid:

- käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Ülesanne/harjutus Harjutused teenindussituatsioonide kohta	Mitteeristav hindamine Lävend: - Töö on tähtaegselt koostatud korrektset eesti keeles, kasutades IKT vahendeid

Praktilised tööd:

Rollimäng- head tavad suhtlemisel

Hindamiskriteeriumid	
	<ul style="list-style-type: none"> - Kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist; - kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; - selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid; - kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid; - kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel; - loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; - lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatioone.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Kõik 3 teemat peavad olema arvestatud
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Karjääriinfoportaal www.rajaleidja.ee Saar, T., Karjääri keerdrepp. Äripäeva Kirjastus, 2006 Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008 Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettevõtlus_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 Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011 Maksu- ja tolliamet www.emta.ee Rahandusministeerium www.fin.ee Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008 Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013 Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine Töölepingu seadus Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. Võlaõigusseadus</p>

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner, Tase 5“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toitlustusteeninduse korraldus	14	
Nõuded mooduli alustamiseks	Õppijal on Kelner, tase 4 kutse või tõendatud vastavad kompetentsid		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab korraldada teenindustoiminguid.		
Õpiväljundid	1 valmistab ette teenindusürituse vastavalt tellimusele		
	2 alustab teenindussituatsiooni		
	3 võtab vastu ja edastab tellimused		
	4 serveerib toite ja jooke ning juhendab teenindajaid		
	5 lõpetab teenindussituatsiooni		

Teema: **Ettevalmistus**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 26, praktiline töö: 10, praktika: 52, iseseisev töö: 26, kokku: 114

Alateemad:

- Töö planeerimine ja korraldamine
- Kaupade ja vahendite tellimine, vastuvõtmine ning ope-ratsioonisüsteemi (lao- ja/või kassasüsteemi) sisestamine
- Roogade ja jookide sobivuspõhimõtted

Seotud õpiväljundid:

- valmistab ette teenindusürituse vastavalt tellimusele

Hindamisülesanded

--	--

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Praktiline töö Analüüs Projektitöö: Õpiväljundeid arvestades planeerida temaatiline teenindusüritus ja selle läbiviimine. Kirjaliku aruande koostamine ja esitamine ning kaitsmine. Praktiliste oskuste demonratsioon vastavalt lähteülesandele	Mitteeristav hindamine Lävend: Töö on planeeritud etteantud kriteeriumite põhisel ja koostatud eneseanalüüs

Praktika:
 Hindamiskriteeriumite saavutamine toimub praktikana ettevõttes. Praktika maht 2 EKAP

Hindamiskriteeriumid	
	koostab tööde teostamise ajaplaani lähtuvalt tööjuhisele planeerib enda ja töötajate tööaja vastavalt tööjuhisele loetleb ja kasutab vastavalt tööjuhisele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid teeb saali ettevalmistustööde ja töökohtade kava/plaani vastavalt tööjuhisele teeb vajadusel kaastöötajatele ettekirjutusi/märkusi nõuete täitmise/mittetäitmise kohta vastavalt tööjuhisele täpsustab menüüd ja muutusi menüüsi peakokaga, vajadusel orienteerub ümber selgitab meeskonnatöö protsessi, köögi, saali ja klientide huve arvestades korraldab eelkatte tegemist vastavalt tööjuhisele annab hinnangu eelkatte ja saali korrasolekule vastavalt tööjuhisele täidab kaupade ja vahendite tellimuslehe ja esitab tellimuse vastavalt tööjuhisele vajaminevate kaupade ning vahendite saamiseks korraldab kaupade ja vahendite vastuvõtmist ning paigutamist järgides ettevõtte tellimust, vajadust ja töötajatele antud volitusi

Õppemeetodid:
 kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, kriitilised juhtumid, üksikjuhtumi uurimine, ajurünnak, SWOT-analüüs, grupi ettekanne, rollimäng, praktiline töö, simulatsioon, iseseisev töö, ideekaart, raport, rühmatöö, meeskonnatöö, projektitöö

Teema: **Praktiline toitlustusteeninduse korraldus**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 60, praktiline töö: 26, praktika: 104, iseseisev töö: 60, kokku: 250
Alateemad: Teenindussituatsiooni alustamine Tellimuste vastuvõtmine ja edastamine Roogade ja jookide serveerimine (ise-, osaline, täisteenindus) Roogade ja jookide serveerimine vaagnalt Roogade ja jookide serveerimine teeninduskärult Teenindussituatsiooni lõpetamine
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> alustab teenindussituatsiooni

- võtab vastu ja edastab tellimused
- serverib toite ja jooke ning juhendab teenindajaid
- lõpetab teenindussituatsiooni

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Analüüs Projektitöö: Teemasid arvestades planeerida temaatiline teenindusüritus ja selle läbiviimine. Kirjaliku aruande koostamine ja esitamine ning kaitsmine. Eneseanalüüs. Praktiliste oskuste demonratsioon vastavalt lähteülesandele.	Mitmeeristav hindamine Lävend: Üritus on läbiviidud. Eneseanalüüs on esitatud. Üritus on suuliselt esitletud ja kaitstud

Praktika:

Hindamiskriteeriumite saavutamine toimub praktika käigus ettevõttes. Praktika maht 4 EKAP

Hindamiskriteeriumid	
	<p>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 põhjendab kliendi vajaduste ja soovide sobitamist ettevõtte võimalustega vastavalt tööjuhisele tutvustab põhjalikult toidu- ning joogikaarte ja soovitab kliendile vastavalt tööjuhisele soovitada valitud toitade juurde joogid, arvestades toitade 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 serverib karastus-, segu-, alkohoolseid, kohvi- ja teejooke ning veine, kasutades sobivaid töövõtteid- ja vahendeid serverib joogid nõuetekohastel temperatuuridel juhendab ja kontrollib jookide ja roogade serverimist, laudade koristamist, tööd väljastusliinis vastavalt tööjuhisele serverib portsjonroogi, järgides asjakohaseid töövõtteid, kasutades sobivaid nõusid ja töövahendeid serverib vaagnalt roogi, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja sobivad töö- ja serverimisvahendid juhendab teenindajaid vastavalt tööjuhisele teeninduskäru või abilaualt roogade serverimisel serverib karastus-, segu-, alkohoolseid, kohvi- ja teejooke ning veine, kasutades sobivaid töövõtteid- ja vahendeid serverib joogid nõuetekohastel temperatuuridel juhendab ja kontrollib jookide ja roogade serverimist, laudade koristamist, tööd väljastusliinis vastavalt tööjuhisele serverib portsjonroogi, järgides asjakohaseid töövõtteid, kasutades sobivaid nõusid ja töövahendeid serverib vaagnalt roogi, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja sobivad töö- ja serverimisvahendid juhendab teenindajaid vastavalt tööjuhisele teeninduskäru või abilaualt roogade serverimisel kogub infot toodete, teenuste ja teenindamise kohta vastavalt tööjuhisele pakub välja kiituste ja kaebuste käsitlemise võimalused ja lahendused vastavalt tööjuhisele analüüsib ja edastab saadud informatsiooni juhile ja meeskonnale, järgides tööjuhise korraldab tööd kassas ning arveldab klientidega vastavalt tööjuhisele juhatab kliendi ettevõttest välja positiivset kliendikontakti hoides</p>

korraldab ja kontrollib teenindussituatsiooni lõpetamist vastavalt tööjuhisele

Õppemeetodid:

kõitev loeng, mõttega lugemine, diskussioon klassis, diskussioon väikeses rühmas, kriitilised juhtumid, üksikjuhtumi uurimine, ajurünnak, SWOT-analüüs, grupi ettekanne, rollimäng, praktiline töö, simulatsioon, iseseisev töö, ideekaart, raport, rühmatöö, meeskonnatöö, projektitöö

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

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner, Tase 5“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Catering ja peolaudade teenindus	7	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
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.		
Õpiväljundid	1 mõistab peoteeninduse üldist korraldust ja ürituse ettevalmistamist		
	2 planeerib catering- ja peoteeninduse teenust		
	3 juhib teenindus-meeskonna tööd ning vastutab klientide vastuvõtmise ning meeskonna teenindus-valmiduse eest		
	4 planeerib ja juhendab puhastus-korrastustöid		
	5 vastutab ürituse lõpetamise eest		

Teema: **Praktiline peoteeninduse ürituse korraldamine**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14, praktiline töö: 40, praktika: 78, kokku: 132
Alateemad: Teenindusmeeskonna juhtimine Catering üritusel Catering-ürituse teenindusstandard
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • juhib teenindus-meeskonna tööd ning vastutab klientide vastuvõtmise ning meeskonna teenindus-valmiduse eest • planeerib ja juhendab puhastus-korrastustöid • vastutab ürituse lõpetamise eest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Praktiline töö Analüüs Projektitöö: Õpiväljundeid arvestades planeerida temaatiline teenindusüritus ja selle läbiviimine. Kirjaliku aruande koostamine ja esitamine ning kaitsmine. Praktiliste oskuste demonstratsioon vastavalt lähteülesandele.	Mitteeristav hindamine Lävend: Temaatiline üritus on planeeritud ja praktiliselt läbi viidud. Esitatud õpimapp, mis sisaldab planeerimist ja eneseanalüüsi. Praktika kaitsmine.

Praktilised tööd:

Hindamiskriteeriumid saavutatakse praktika käigus ettevõttes. Praktika maht 3 EKAPit

Hindamiskriteeriumid	
	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 ergonomiliste 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 puhastus-korrastustööde teostamisel valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile juhendab teenindusmeeskonda puhastus-korrastustööde teostamisel

Õppemeetodid:

kõitev loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, üksikjuhtumi uurimine, ajurünnak, rollimäng, rühmatöö, meeskonnatöö, iseseisev töö, õppekäik

Teema: **Teoreetiline peoteeninduse ettevalmistus**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8, praktika: 26, iseseisev töö: 16, kokku: 50
Alateemad: <ul style="list-style-type: none"> Catering- ürituse korraldus ja planeerimine
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> mõistab peoteeninduse üldist korraldust ja ürituse ettevalmistamist planeerib catering- ja peoteeninduse teenust

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid

Praktiline töö Ülesanne/harjutus Analüüs Catering-ürituse teenindusstandardi koostamine Vanemkelneri hindamisstandardi alusel.	Mitteeristav hindamine Lävend:
--	-----------------------------------

Hindamiskriteeriumid	selgitab ürituse sisu, toite ja jooke, lähtudes klienditellimusest valmistab ette asjakohased infomaterjalid meeskonnale, lähtudes klienditellimusest kirjeldab teenindusmeeskonna juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel, vastavalt etteantud juhisele sõnastab cateringürituse teenindusstandardi mõiste kavandab teenindusruumide ettevalmistuse plaani, arvestades ürituse aega, kohta ja sisu korraldab catering-ürituse ettevalmistustööd vastavalt tehtud plaanile kirjeldab teenindusruumide valmisolekut, mööbli paigutust ja eelkatete teostamist komplekteerib meeskonna ja jagab tööülesanded, arvestades ürituse aega, kohta ja sisu komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt üritusele
-----------------------------	--

Õppemeetodid: kõitev loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, üksikjuhtumi uurimine, ajurünnak, rollimäng, rühmatöö, meeskonnatöö, iseseisev töö, õppekäik

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

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner, Tase 5“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Koristus- ja puhastustööd	4,5	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilane tunneb ettevõtte puhastus- ja koristustööde põhimõtteid ning oskab rakendada neid tööelus.		
Õpiväljundid	1 korraldab teenindusmeeskonna koristus- puhastustöid lähtudes enesekontrolliplaanist		
	2 koostab ettevõtte enesekontrolliplaani lähtudes asutuse eripärast		

Teema: **Koristus- ja puhastustööd**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12, praktiline töö: 67, praktika: 26, iseseisev töö: 12, kokku: 117
Alateemad: Koristus- ja puhastustööde põhimõtted Erinevad puhastusained ja – vahendid ning nende kasutamine. Enesekontrolliplaani osad, koostamis põhimõtted, täitmine.
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • korraldab teenindusmeeskonna koristus- puhastustöid lähtudes enesekontrolliplaanist • koostab ettevõtte enesekontrolliplaani lähtudes asutuse eripärast

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Praktiline töö Arutus Analüüs	Mitteeristav hindamine Lävend:

<p>Juhtumi analüüs</p> <p>Eelduseks mooduli hinde saamisele on protsessihindena mitteeristavalt hinnatud hindamisülesanne. Hindamisülesanne: Iga õpilane juhendab ettevõttes oma kaastöötajat vastavalt õpijuhisele restorani nõudepesu ja restoranisaali puhastustöodes. Täidab näidis- enesekontrolliplaani.</p>	
--	--

<p>Hindamiskriteeriumid</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 tööjuhise järgib enesekontrolliplaani täitmist teenindusüksuses teeb järeldused enesekontrolliplaani täitmise kohta vastavalt tööjuhisele</p>
------------------------------------	--

<p>Õppemeetodid: loeng, rühmatöö, arutlus, vestlus, praktiline töö, rühmatöö, õppekäik, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine</p>
--

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

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner, Tase 5“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Teeninduse juhtimine	9	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse teeninduse juhtimisalaste kompetentside arendamist.		
Õpiväljundid	1 koostab menüüsid koostöös otsese juhi ja peakokaga		
	2 mõistab teenindusmeeskonna planeerimist ja töökorraldust		
	3 osaleb degustatsioonidel ja koolitustel, hoides end kursis turul toimuvaga		
	4 vastutab seadmete heaperemeheliku kasutamise ja korrashoiu eest		
	5 vastutab kaupade inventuuri eest		

Teema: **Menüü koostamine**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6, praktika: 26, iseseisev töö: 6, kokku: 38
Alateemad: Menüü koostamise alused, toitude ja jookide sobitamine
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • koostab menüüsid koostöös otsese juhi ja peakokaga

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid

Hindamisülesanne: koostab restorani grupimenüü	Mitteeristav hindamine Lävend: Menüü on koostatud lähtuvalt ettevõtte standardist
--	---

Iseseisvad tööd: Koostab restorani grupimenüü ja sobiva veinipaketi	
Hindamiskriteeriumid	koostab ettevõtte grupimenüü koostöös otsese juhi ja peakokaga, lähtudes tööjuhiseist koordineerib koostööd köökipersonaliga, koostab saali ja köögi koostöö eeskirja vastavalt tööjuhisele
Õppemeetodid: loeng, rühmatöö, arutus, vestlus, praktiline töö, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, iseseisev töö	

Teema: **Juhtimine, juhendamine**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16, praktiline töö: 28, praktika: 78, iseseisev töö: 16, kokku: 138
Alateemad: Koostöö saali ja kööbiga Teenindustrendid. Informatsiooniallikad. Enese erialane harimine Juhendamine ja koolituse läbiviimine
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • mõistab teenindusmeeskonna planeerimist ja töökorraldust • osaleb degustatsioonidel ja koolitustel, hoides end kursis turul toimuvaga

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Praktiline töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus planeerib ja viib läbi koolitustunni teenindusõpilastele, teemal „Töövõtted“.	Mitteeristav hindamine Lävend:
Praktiline töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus koostab restoraninädala koostöö eeskirja, tutvustab asjaosalistele, küsib nädala lõpus tagasisidet. planeerib ja viib läbi koolitustunni teenindusõpilastele, teemal „Töövõtted“.	Mitteeristav hindamine Lävend:

Praktilised tööd: planeerib ja viib läbi koolitustunni teenindusõpilastele, teemal „Töövõtted“.	
Praktika: Ettevõttes maht 3 EKAP	
Hindamiskriteeriumid	teenindusmeeskonna planeerimine vastavalt töökoormusele ettevõttes töögraafikute koostamine ja koordineerimine leiab ja esitleb erialaseid trende ja suundi lähtudes tööjuhiseist

Teema: **Töö organiseerimine**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8, praktiline töö: 16, praktika: 26, iseseisev töö: 8, kokku: 58
Alateemad: Seadmed ja töövahendid, nende kasutamine ning hooldamine Inventuur
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • vastutab seadmete heaperemeheliku kasutamise ja korrashoiu eest • vastutab kaupade inventuuri eest

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Analüüs Juhtumi analüüs leiab bistroo kassa ja kohvmasina kasutusjuhendi, selgitab seadmete tööpõhimõtteid, ohutustehnika järgimist nendega töötamisel ja hooldamist, uurib kasutusaja pikkust ning teeb vastavad järeldused	Mitteeristav hindamine Lävend:
Hindamiskriteeriumid	selgitab seadmete korrashoidmist ning nende eest vastutamist vastavalt tööjuhisele teeb seadmete ja tarvikute kasutusaja pikkust, lähtudes seadmete kasutusjuhiseist teeb seadmete ja tarvikute uuendamisevajaduse ettepanekud vastavalt tööjuhisele viib läbi ohutustehnika instruktaaži kaastöötajatele, lähtudes seadmete kasutusjuhiseist inventuuri läbiviimine ja vastutus

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Eelduseks mooduli hinde saamisele on protsessihindena mitteeristavalt hinnatud 4 hindamisülesannet.</p> <p>Hindamisülesanne 1: planeerib ja viib läbi koolitustunni teenindusõpilastele, teemal „Töövõtted“.</p> <p>Hindamisülesanne 2: koostab restoraninädala koostöö eeskirja, tutvustab asjaosalistele, küsib nädala lõpus tagasisidet.</p> <p>Hindamisülesanne 3: koostab restorani temaatilise nädalamenüü</p> <p>Hindamisülesanne 4: leiab bistroo kassa ja kohvmasina kasutusjuhendi, selgitab nende tööpõhimõtteid, ohutustehnika järgimist nendega töötamisel ja hooldamist, uurib kasutusaja pikkust ning teeb vastavad järeldused.</p>
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001</p> <p>Teenindamise kunst, Argo 2013</p> <p>Service The Master's Guide, Trauner Verlag 2009</p>

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner, Tase 5“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Veiniõpetus	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija mõistab veinide ja veini tootmisega seotud põhimõisteid, veinide serveerimist ning veinide ja toitude sobivust		
Õpiväljundid	1 mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid		
	2 serveerib veini ja vahuveini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid		
	3 mõistab veini ja toidu sobitamise põhialuseid		
	4 on kursis uute suundadega toidumaailmas kasutatades selleks erinevaid vahendeid sh IKT		

Teema: **Veinõpetus**

Jaotus tundides: teoreetiline töö: 28, praktika: 102, iseseisev töö: 26, kokku: 156
Alateemad: Veini valmistamise põhitõed Veinide kvaliteeti, stiili ja hinda mõjutavad tegurid. erinevad viinamarjasordid Veinide serveerimine Veini ja toidu sobitamise alused
Seotud õpiväljundid: <ul style="list-style-type: none"> • mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid • serveerib veini ja vahuveini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid • mõistab veini ja toidu sobitamise põhialuseid • on kursis uute suundadega toidumaailmas kasutatades selleks erinevaid vahendeid sh IKT

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Praktiline töö: Teemasid arvestades planeerida etteantud menüüle sobivad veinid, lähtudes veinikaardist. Veini dekanteerimine klientidele.	Mitteeristav hindamine Lävend:
Hindamiskriteeriumid	<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 veinipudelisildilt 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 teenindusstandardile</p> <p>kirjeldab veini ja toidu sobitamise põhialuseid juhendi alusel</p> <p>soovitab roogade juurde sobiva veini veinikaardist ja põhjendab valikuid, lähtudes sobitamise põhialustest</p> <p>koostab menüüsid koostöös otsese juhi ja peakokaga lähtudes veini ja toidu sobitamise põhialustest</p> <p>On kursis uute suundadega toidumaailmas, maailma juhtivad tipprestoranid ja tippkokad</p> <p>On kursis kursis uute joogitrendidega, uued veinid Eestis</p>
Õppemeetodid:	
loeng, diskussioon, praktiline töö, rollimäng, meeskonnatöö, õppekäik, iseseisev töö	

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

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner, Tase 5“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Baaritöö korraldus	6	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õppija oskab valmistada segujooke ja kuumi jooke ning juhendada kelnereid baaritöös.		
Õpiväljundid	1 valmistab segujooke		
	2 valmistab kohvi- ja teejooke		
	3 juhendab segujookide ja kuumade jookide valmistamist		

Teema: **Baaritöö**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 20, praktika: 114, iseseisev töö: 20, kokku: 154

Alateemad:

Baari töövahendid.

Segujookide valmistamine.

Kokteilid

Baari töövahendid.Kohvi- ja teejookide valmistamine

Baari töökorraldus ja juhendamine

Seotud õpiväljundid:

- valmistab segujooke
- valmistab kohvi- ja teejooke
- juhendab segujookide ja kuumade jookide valmistamist

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Praktiline töö Probleemsituatsiooni lahendamine Juhtumi analüüs Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades planeerida ning valmistada üks temaatiline segu jook ning kuum jook. Seejärel juhendada kelnerit antud jookide valmistamisel.	Mitmeeristav hindamine Lävend:

Hindamiskriteeriumid	valib segujookide valmistamiseks töövahendid ja komponendid vastavalt tööjuhisele valmistab segujoogid vastavalt tööjuhisele loetleb ja kasutab vastavalt tööülesandele kohvi- ja tee jookide valmistamiseks vajalikke töövahendeid ning komponente valmistab kohvi- ja tee jooki vastavalt tööjuhisele tutvustab baari töövahendeid ja töökorraldust vastavalt tööjuhisele juhendab kelnerit lihtsamate segujookide ning kuumade jookide ettevalmistustöös ning valmistamises praktilise demonstratsiooni kaudu
-----------------------------	---

Õppemeetodid: loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, rollimäng, meeskonnatöö, õppekäik, iseseisev töö, demonstratsioon

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

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner, Tase 5“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Organisatsiooni juhtimine	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab juhendada töömeeskonda, leida sobivaid lahendusi teenindusmeeskonnatöö arendamiseks ning ettevõtte jätkusuutlikuseks läbi kliendi vajaduste		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
12 t	12 t	54 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
juhendab teenindusmeeskonda, vastutab positiivse õhkkonna loomise eest kollektiivis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktika: 32 iseseisev töö: 8 kokku: 48	kaardistab koolitusvajadused ja viib läbi koolituse teenindusmeeskonnale, lähtudes vajadustest ja meeskonnatöö põhimõtetest juhendab teenindusmeeskonda selgitades ettevõtte tegevuseesmärke vastutab positiivse õhkkonna loomise eest kollektiivis läbi motiveerimise ja probleemide lahendamise	<ul style="list-style-type: none"> • Organisatsioon ja selle struktuur, juhtimine, juht ja liider. Eesmärgistamine • Meeskond ja selle arenguetapid, info jagamine, juhi rollid, sh praktiline läbimäng • Motiveerimine ja juhtimine, meeskonna loomine 	Loeng, diskussioon, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Hindamisülesanne: viib läbi kliendiküsitluse kooli sööklas ja restoranis, lähtudes aktuaalsest probleemolukorrast või konkreetsest lähteülesandest		Hindamismeetod: Uurimustöö Analüüs		
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab ja koordineerib	uurib tööjuhiseist lähtuvalt kliendi	<ul style="list-style-type: none"> • Kliendiküsitluste võimalused, koostamine ning läbiviimine 	Loeng, diskussioon,	Mitteeristav

tarbimisvajaduste selgitamiseks kliendiküsitlusi Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktika: 22 iseseisev töö: 4 kokku: 30	tarbimisvajadusi koostab meeskonnatööna küsimustiku kliendiküsitluse läbiviimiseks, lähtudes tööjuhiseist viib läbi kliendiküsitlusi, lähtudes tööjuhiseist, selgitamaks klientide tarbimisvajadusi tutvustab küsitluste tulemuste kokkuvõtet ja järeltulemusi, lähtudes tööjuhiseist		praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö
---	--	--	---

Hindamisülesanne:

Hindamisülesanne: viib läbi kliendiküsitluse kooli sööklas ja restoranis, lähtudes aktuaalsest probleemolukorrast või konkreetsest lähteülesandest

Hindamismeetod:

Uurimustöö
 Analüüs

Lävend

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Hindamisülesanne: viib läbi kliendiküsitluse kooli sööklas ja restoranis, lähtudes aktuaalsest probleemolukorrast või konkreetsest lähteülesandest.
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

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner, Tase 5“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Erialane inglise keel	3	
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		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
12 t	12 t	54 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab erialast inglise keelt, vastavalt keelenõude B1 tasemele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 27 iseseisev töö: 6 kokku: 39	saab aru lihtsatest erialastest tekstidest oskab leida ja mõista teavet igapäevatekstides saab aru teksti üldisest arutluskäigust saab aru erialastest lausete mõttest jälgib pikema mõttevahetuse põhipunkte selge häälduse korral mõistab lihtsas sõnastuses erialast faktiteavet jälgib erialast loengut lihtsas kõnes ning ülesehituses mõistab ringhäälingus levivat erialast materjali	<ul style="list-style-type: none"> • Erialane suhtlusterminoloogia • Erialased töövahendid • Erialase CV koostamine võõrkeeles ja tööintervjuuks valmistumine • Ürituste broneerimine inglise keeles • Laua katmine ja klientide teenindamine võõrkeeles 	loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades 1. viia läbi tööintervjuu 2. lähteülesande järgi teha õhtusöögi broneering 3. koostada inglisekeelne neljakäiguline menüü koos jookidega 4. antud menüü järgi sooritada teeninduskäik kahele inglisekeelsele kliendile			Hindamismeetod: Suuline esitus Intervjuu Ülesanne/harjutus	
Lävend				

--

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
räägib erialast inglise keelt vastavalt keelenõude B1 tasemele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 27 iseseisev töö: 6 kokku: 39	kirjutab lühikesi erialaseid ettekandeid kirjeldab erialaste sündmuste olulisemaid üksikasju kirjeldab erialaseid arenemisvõimalusi kirjeldab erialase teksti sisu põhjendab lühidalt ja selgitab arvamusi, kavatsusi ja toiminguid	<ul style="list-style-type: none"> Erialane suhtlusterminoloogia Erialased töövahendid Erialase CV koostamine võõrkeeles ja tööintervjuuks valmistumine Ürituste broneerimine inglise keeles Laua katmine ja klientide teenindamine võõrkeeles 	loeng, diskussioon, kriitilised juhtumid, erinevate juhtumite uurimine, praktiline töö, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades 1. viia läbi tööintervjuu 2. lähteülesande järgi teha õhtusöögi broneering 3. koostada inglisekeelne neljakäiguline menüü koos jookidega 4. antud menüü järgi sooritada teeninduskäik kahele inglisekeelsele kliendile			Hindamismeetod: Intervjuu Suuline esitus Ülesanne/harjutus	
Lävend				

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktiline töö: õpiväljundeid arvestades 1. viia läbi tööintervjuu 2. lähteülesande järgi teha õhtusöögi broneering
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.

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner, Tase 5“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Arvuti kasutamine toitlustusettevõttes	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tunneb kassa- ja laosüsteemide tööpõhimõtteid ning eripärasid ning oskab kasutada seda õppeprotsessis		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
mõistab lao-ja kassasüsteemide töö põhimõtteid		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
kasutab õppetöös koolis kasutatavat toitlustuse tarkvara süsteemi		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

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	Koolis oleva süsteemi õppematerjal

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner, Tase 5“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
11	Erialane soome keel	3	
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		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
18 t	18 t	42 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Mõistab erialast soome keelt, vastavalt keelenõude A2 tasemele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktika: 20 iseseisev töö: 12 kokku: 42		Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Hindamine
Räägib erialast soome keelt vastavalt keelenõude A2 tasemele Jaotus tundides: teoreetiline töö: 8 praktika: 22 iseseisev töö: 6 kokku: 36		Eristav

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5

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"

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner, Tase 5“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm			
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
12	Erialane vene keel	3	
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		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
mõistab erialast vene keelt, vastavalt keelenõude A2 tasemele			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid		Hindamine
räägib erialast vene keelt vastavalt keelenõude A2 tasemele			Eristav
Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5	

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	A.Голубева, Русский язык для гостиниц и ресторанов, Санкт-Петербург,1998 Перспектива , Русский язык, продвинутый этап. Санкт-Петербург,1997

K. Алликметс, Л. Веди́на, Встречи , Таллинн ,1998
Vene keele grammatika käsiraamat
С.А Хавро́нина, Л.А. Харла́мова, Практический курс русского языка для работников сервиса, Москва 2007

Tallinna Teeninduskool
5. taseme kutseõppe õppekava „Vanemkelner, Tase 5“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm			
Õppevorm	stационаarne - koolipõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
13	Joogiõpetus ehk alkohoolsed joogid	3	Kaimar Palm
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid - toidlustusteeninduse alused - joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid		
Mooduli eesmärk	õpetusega taotletakse, et õpilasel on ülevaade alkohoolsete jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktiline töö	
42 t	34 t	54 t	
Õpiväljundid	1 kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase)		
	2 planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid		
	3 tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke		
	4 võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele		
	5 valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid		

Teema: **Joogiõpetus teooria**

Jaotus tundides:

teoreetiline töö: 16, praktika: 20, iseseisev töö: 16, kokku: 52

Alateemad:

Alkohoolsete jookide klassifikatsioon.

Veinide liigitus, tuntumad viinamarjasordid.

Veinide valmistamistehnoloogiaid, säilitamine, degusteerimine, dekanteerimine, serveerimine.

Veini valiku põhimõtted, toidu ja veini sobivus.
 Veinimaad, veinitraditsioonid.
 Vahuveinid, kangestatud ja aromatiseeritud veinid, nende tehnoloogilised erinevused.
 Kangete alkoholide päritolu, valmistamisviisid, maitseomadused, kasutamisevõimalused.
 Joogikaardi koostamine.
 Tööks vajaminevad kaubad ja vahendid.
 Kliendi tellimuse täitmiseks vajalike toidunõude, söögiriistade ja klaaside nimekirja koostamine.
 Kaupade realiseerimisajad, ladustamine ja serveerimistemperatuurid.

Seotud õpiväljundid:

- kirjeldab erinevate alkoholsete jookide sortimenti, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase)
- planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Iseseisev töö Praktiline töö Test Hinnatakse iseseisvat tööd ja testi "Erinevate alkoholsete jookide sortiment, hoiutingimused, valmistamis- ja serveerimisvõimalused". Praktiline töö Õppija koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure.	Mitmeeristav hindamine Lävend: Iseseisev töö on sooritatud. Test on sooritatud 51% Õppija koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja. Kontrollib oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu. Kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure.

Iseseisvad tööd:

Õppija kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist ja valmistamist ja serveerimist

Praktilised tööd:

Praktiline ülesanne juhendi alusel.

Hindamiskriteeriumid

- kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide sortimenti
- kirjeldab juhendi alusel alkoholse ja äädikhappelise käärimise protsesse
- kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist
- kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandus
- kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid
- kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid
- koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuval

- koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja
- koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja
- kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu
- kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure

Õppemeetodid:

Praktiline töö, kõitev loeng, e-õpe, arutelu, videoloeng, degustatsioon

Teema: **Joogiõpetus praktiline**

Jaotus tundides:

prakтика: 18, iseseisev töö: 8, kokku: 26

Alateemad:

Joogikaart.
Toitude ja jookide sobivus.
Klientidega suhtlemine.
Klienditellimuse vastuvõtmine ja vormistamine
Töökoha ettevalmistamine.
Töövahendid.
Toorainete tundmine.
Segujookide valmistamine.
Segujookide serveerimine.
Tööohutus- ja hügieeninõuded.
Tagasiside moodulile.
Õppija enesehinnang.
Mooduli hindamine.

Seotud õpiväljundid:

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

Hindamisülesanded

Hindmismeetodid ja hindamisülesanded	Hindekriteeriumid
Praktiline töö Praktiline ülesanne: 1. õppija tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid erinevaid alkoholseid ja mittealkoholseid jooke.	Mitteeristav hindamine Lävend: Praktilised tööd on sooritatud

2. Klienditellimuse vastu võtmine ja vormistamine
lähtuvalt ettevõtte töökorraldusest. 3.

Iseseisvad tööd:

Õppija koostab joogikaardi
Töö kirjandusega segujookide retseptuuride koostamiseks

Praktilised tööd:

Praktiline ülesanne juhendamisel: õppija tutvustab ja soovib kliendile vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid
Valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja serveerib valmistatud jooke.

Hindamiskriteeriumid

tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke
soovib kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest
suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt
selgitab vestlusel kliendi valikut
võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest
vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele
valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele
valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks
valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid
serveerib juhendi alusel valmistatud jooke
täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks

Õppemeetodid:

praktiline töö, iseseisev töö

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Mooduli hinne kujunemise eelduseks on iseseisva töö esitamine. Mooduli kokkuvõtva hinde saamiseks sooritab õppija praktilise töö:
valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele;
valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks;
valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks;
valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid;
serveerib juhendi alusel valmistatud jooke;
täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid.

Mooduli hindamine

mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

M.Kotkas, A.Roosipõld Restoraniteenindus, kirjastus Argo 2010
http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/kaubandusalane_toidukaupade_6pik.pdf
Veinietikett http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2370/veinetikett.zip/index.html
Kuuma ja külma mittealkohoolsed joogid http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2297/KUUMIA_JA_KYLMIA_JUOMIA.pdf