

PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kelner				
		Waiter				
Õppekava kood EHS-es		177877				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
<b>Õppekava maht:</b> 30 EKAP						
<b>Õppekava koostamise alus:</b> Kutsestandard Kelner, Eesti kvalifikatsiooniraamistiku (EKR) tase 4. Kutsestandardi tähis: 04-03032016-4.2/7k. Kehtib alates: 03.03.2016. Kehtib kuni: 02.03.2021. Kutseharidusstandard, avaldamismärge: RT I, 28.08.2013, 13						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> Pärast õppekava läbimist täies mahus õpilane: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) pakub toitlustusteenuseid lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja õigusaktidest;</li> <li>2) väärtustab erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega;</li> <li>3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ning tulemuslikult;</li> <li>4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd toitlustusteeninduse ettevõttes;</li> <li>5) planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; kasutab töötamisel arvutit;</li> <li>6) väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest.</li> </ol>						
<b>Õppekava rakendamine:</b> Õppekava rakendatakse töökohapõhises õppes õppivatele põhiharidusega õppijatele.						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> 4. taseme õpingute alustamise tingimuseks on põhihariduse olemasolu.						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</b> Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekava täitmist täies mahus ning selles kirjeldatud õpiväljundite saavutamist lävenditasemel. Õpilane sooritab kutse- või erialase lõpueksami.						
<b>Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Kelner, EKR tase 4.						
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</b> Neljanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (30 EKAP)</b>						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	mõistab oma vastutust otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil				
Toitlustuse alused	1 EKAP	kirjeldab tervisliku ja eritoitumise toitumise tähtsust ja vajadust kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise planeerib ja korraldab oma tööd ning teostab puhastustöid. Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel lihtsamaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kirjeldab Eesti ja teiste rahvaste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki				
Toitlustusteeninduse alused	1 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. Kirjeldab töökoha planeerimist ja korraldamist. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes (A ja B) ja korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid				

Joogiõpetus	3 EKAP	<p>kirjeldab erinevate külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase).</p> <p>kirjeldab erinevate kuumade jookide tooraineid, päritolu, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi.</p> <p>õpib tundma lahjade alkohoolsete jookide liigitust, ajalugu, valmistamisviise, serveerimisvõimalusi, toidu ja joogi sobivust ja joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>õpib tundma kangete alkohoolsete jookide liigitust, päritolu, valmistamisviise, serveerimisvõimalusi, toidu ja joogi sobivust ja joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>planeerib segujookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, valmistab ja serveerib tuntumaid segujooke. Õpib tundma erinevaid baaritöös vajalikke vahendeid ja seadmeid.</p>
Restoraniteenindus	6 EKAP	<p>kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust</p> <p>planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks</p> <p>teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p> <p>planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid</p>
Catering ja peoteenindus	1 EKAP	<p>planeerib juhendi alusel peoteeninduse ja catering- teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmustele</p> <p>planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid</p> <p>teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p> <p>planeerib ja teostab kogu ürituse vältel korrastus- ja puhastustöid, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhiste</p> <p>mõistab toitlustusteeninduse korraldamist välitingimustes</p>
Restoraniteeninduse praktika	8 EKAP	<p>planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid</p> <p>Tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega. Teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile</p> <p>koostab praktika lõppedes praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast ettevõtte teenindajana</p>
Lõpphindamine	2 EKAP	<p>koostab arvutis temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest</p> <p>valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte</p> <p>lahendab teenindussituatsiooni</p>
Baaritöö	2 EKAP	<p>kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segujookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise</p> <p>planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid tutvustab ja soovitab kliendile baari menüüs olevaid tooteid, lähtudes kliendi soovidest</p> <p>võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele</p> <p>valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p> <p>arveldab kliendiga vastavalt juhendile</p> <p>planeerib ja teeb juhendi alusel puhastustööd oma tööpiirkonnas</p>

#### Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

#### Õppekava kontaktisik:

Taisi Talviste

kutseõpetaja

Telefon 445 1953, taisi.talviste@hariduskeskus.ee

#### Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

[https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=372](https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=372)

[https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=372&rakenduskavad=jah](https://hariduskeskus.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=372&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

## Kelner

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	6
Toitlustuse alused	1	1
Toitlustusteeninduse alused	1	1
Joogiõpetus	3	3
Restoraniteenindus	6	6
Catering ja peoteenindus	1	1
Restoraniteeninduse praktika	8	8
Lõpphindamine	2	2
Baaritöö	2	2

## Kelner

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid								
	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustuse alused	Toitlustusteeninduse alused	Jooõiõpetus	Restoranteenindus	Catering ja peoteenindus	Restoranteeninduse praktika	Lõpphindamine	Baariitöö
Töö planeerimine ja korraldamine	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Teenindamine ja müügitöö	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Kelner, EKR tase 4 kutset läbivad kompetentsid	X	X	X	X	X	X	X	X	X

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

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	Peep Peetersoo, Hiie Põldma
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktika</b>	
26 t	16 t	114 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	5 EKAP ettevõttes 1 EKAP Koolis		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab oma vastutust otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktika: 25 iseseisev töö: 4 kokku: 35	Analüüsib juhendamisel enda isiksust, kirjeldab enda tugevusi ja nõrkusi; seostab kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega; leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta; koostab juhendi alusel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus; valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul; koostab juhendamisel endale (sh elektrooniliselt) lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.	Enesetundmine: isikutaju, eneseväljendus, mina-pilt, enesehinnang, rollid, rollikäitumine, eelarvamused ja hoiakud, väärtused. Töömaailma ootused, võimalused ja suundumused, kutse, eri- ja ametialase ettevalmistuse nõuded. Kandideerimisdokumendid: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus. Töövestlus: vestluseks valmistumine, käitumine töövestlusel ja vestluse analüüs. Rollimängud, eneseanalüüs, juhtumianalüüsid, interaktiivne loeng, paaris- ja rühmatöö, videod	Rollimängud, eneseanalüüs, juhtumianalüüsid, interaktiivne loeng, paaris- ja rühmatöö, videod, töölehed, harjutused, õpimapp	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Eneseanalüüs.			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö	

Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus).  
Karjääriplaani koostamine (eesmärkide püstitamine).

Iseseisev töö  
Õpimapp/portfoolio  
Tööleht  
Juhtumi analüüs

#### Lävend

Õppija mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis.

#### Iseseisvad tööd

Eneseanalüüsi koostamine. Kandideerimisdokumentide koostamine: CV, kaaskiri, motivatsioonikiri, avaldus. Karjääriplaani koostamine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas Jaotus tundides: praktika: 39 iseseisev töö: 6 kokku: 45	Kirjeldab meeskonnatööna ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast; võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana; kirjeldab meeskonnatööna vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid; selgitab meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda; 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.	Ettevõtlus ja ettevõtlikkus, ettevõtluse roll majanduses. Eesti ettevõtluskeskkond. Vastutustundlik ettevõtlus. Ettevõtte alustamine: nime ja ettevõtlusvormi valik, frantsiis, tegutseva ettevõtte ost, ettevõtte rajamise etapid, stardikapitali vajadus, ettevõtlusega seotud riskid, ettevõtte rahastamine ja rahastamisallikad, raamatupidamise korraldus. Palgaarvestus. Toode ja teenus, turunduse põhimõisted; Ettevõtte tulud ja kulud: muutuvad ja püsivad kulud, tasuvuspunkt ehk kasumilävi. Äriidee ja äriplaani.	Interaktiivne loeng Rühmatöö, ajurünnak Töölehed, harjutused (sh veebipõhised, sh palgaarvestus) Õppe- või rollimängud Ettevõtte külastus või külalislektorite kaasamine Ettevõtlusalase info otsing (www.eas.ee; www.eesti.ee) Õpimapp.	Mitteeristav

#### Hindamisülesanne:

Ärimudeli püstitamine, lihtsa äriplaani koostamine meeskonnatööna või ettevõtlusprojekti osalemine.

#### Hindamismeetod:

Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Õpimapp/portfoolio

#### Lävend

Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.

#### Iseseisvad tööd

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 15 praktika: 20 iseseisev töö: 4 kokku: 39</p>	<p>Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel; tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatöona töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks; tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatöona lähtuvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega; kirjeldab tulekahju ennetamise võimalusi ja oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas; leiab juhtumi näitel iseseisvalt eri allikatest, sh elektrooniliselt, töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni; leiab iseseisvalt töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta; nimetab töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi ja kirjeldab töölepinguseadusest tulenevaid töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust; koostab ja vormistab iseseisvalt elektrooniliselt algatus- ja vastuskirja ning ekirja sh allkirjastab digitaalselt; kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega. arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist.</p>	<p>Töökeskkonnaohutus: 1. Töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtted 2. Tööandja ja töötaja põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel 3. Riskianalüüs, töökeskkonna ohutegurid 4. Tööõnnetus 5. Tulekahju 6. Töötervishoiu ja tööohutusealase informatsioon</p> <p>Tööseadusandlus: 1. Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu sõlmimine, sisu, lõpetamine ning nende omavaheline võrdlemine. 2. Organisatsiooni töökorralduslikud dokumendid. 3. Töö- ja puhkeaeg, puhkus. 4. Töötaja õigused-kohustused, vastutus. 5. Töötasu ja töövõimetuse hüvitise arvutamine.</p> <p>Asjaajamine: 1. Kandideerimisdokumentide koostamine. 2. Asjaajamine ja dokumendihaldus organisatsioonis, asjaajamiskord. 3. E-kirjavahetus ja digiallkirjastamine. 4. Dokumentide säilitamine organisatsioonis ja üksikisiku puhul.</p>	<p>Interaktiivne loeng Rühmatööd Juhtumianalüüs videomaterjali põhjal Seminar Praktiline töö arvutiklassis Õpimapp</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b> Töökeskkonnaohutus: 1. Juhtumianalüüs; 2. Erialapõhiste ohutusnõuete koostamine, Tööseadusandlus: 3. Töölepinguseadusest arusaamine: test või kaasuse lahendamine. Asjaajamine: 4. Algatus- ja vastuskirja koostamine ja digiallkirjastamine, e-kirjavahetus; 5. Kandideerimisdokumentide viimistlemine (karjääriõppes tehtu baasil).</p>			<p><b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Probleemsituatsiooni lahendamine Juhtumi analüüs</p>	

<b>Lävend</b>
Õpilane on täitnud iseseisvad tööd ja hindamisülesanded lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.
<b>Iseseisvad tööd</b>
1. Töökeskkonna ohutegurite analüüsi koostamine (töökeskkonnaohutus); 2. Käsunduslepingu, töövõtulepingu ja töölepingu võrdlus (tööseadusandlus); 3. Tööseadusandlusalase kaasuse lahendamine (tööseadusandlus); 4. Kandideerimisdokumentide viimistlemine (karjääriõppes tehtu baasil) (asjajamine).

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil Jaotus tundides: teoreetiline töö: 5 praktika: 30 iseseisev töö: 2 kokku: 37	Kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist; kasutab erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava; selgitab ja järgib suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid; selgitab tulemusliku meeskonnatöö eeldusi; kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna kultuurilisi erinevusi suhtlemisel; loetleb ja kirjeldab meeskonnatööna kliendikeskse teeninduse põhimõtteid; lahendab juhendi alusel tavapäraseid teenindussituatsioone.	Suhtlemise olemus. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Aktiivne kuulamine. Sotsiaalmeedia. Kehtestamine. Erinevad käitumisviisid. Kultuurilised erinevused suhtlemisel. Meeskonnatöö. Konfliktid ja konfliktide lahendamine. Kliendikeskne teenindus.	Rollimängud Eneseanalüüs Juhtumianalüüsid Interaktiivne loeng Paaris- ja rühmatöö Arutelu, ajurünnak Töölehed, harjutused, testid Õpimapp	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**  
Iseseisev töö  
Õpimapp/portfoolio  
Probleemsituatsiooni lahendamine

<b>Lävend</b>
Õpilane on täitnud iseseisva töö ja hindamisülesande lähtuvalt hindamiskriteeriumitest.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Juhtumipõhise situatsioonülesande lahendamine teemal „Kliendikeskne teenindus“.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õppija on koostanud õpimapi, mis sisaldab nõutavaid iseseisvaid jt kirjalikke töid.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Karjäär: <a href="http://www.rajaleidja.ee">www.rajaleidja.ee</a> <a href="http://www.cvkeskus.ee/career">http://www.cvkeskus.ee/career</a> Karjäärinõustamise töövihik: <a href="http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Abiks_valikutel_loplik_eesti.pdf">http://www.rajaleidja.ee/public/Suunaja/Abiks_valikutel_loplik_eesti.pdf</a>

Jürivete, T. Karjääriõpe. E-kursus: [https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7xb2#euni\\_repository\\_10895](https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7xb2#euni_repository_10895)

Suhtlemine:

Bolton, R. Igapäevaoskused;

Kidron, A. Suhtlemispsühholoogia

Õpetaja koostatud materjalid

Majandus ja ettevõtlus:

„Ettevõtlikkusest ettevõtluseni“ koos töövihiku CD-ga,

[www.eesti.ee](http://www.eesti.ee)

[www.eas.ee](http://www.eas.ee)

[www.looveesti.ee](http://www.looveesti.ee)

<http://palk.crew.ee>

[www.kalkulaator.ee](http://www.kalkulaator.ee)

[www.minuraha.ee](http://www.minuraha.ee)

[meieraha.ee](http://meieraha.ee)

<http://www.tartu.ee/arinouandla/>

[www.rmp.ee](http://www.rmp.ee)

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Toitlustuse alused	1	Peep Peetersoo, Ingrid Ploom, Hiie Põldma
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Leiab õppetöös vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele. Soovitab kliendile põhilisi roarühmi, teab nende kohta menüüs ja mõistab tervisliku toitumise tähtsust. Valmistab ja serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke. Mõistab Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära. Korraldab oma töökohta järgides puhastus- ja hügieeninõudeid.		
<b>Auditorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
10 t	2 t	14 t	
<b>Teemad ja alateemad</b>	1 EKAP õppetööst koolis, praktiline töö.		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab tervisliku ja eritoitumise toitumise tähtsust ja vajadust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 2 iseseisev töö: 1 kokku: 5	Selgitab juhendi alusel olulisi toitaineid. Selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele. Selgitab paarisõõna tervisliku toitumise põhimõtteid. Koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü (ka erivajadusega kliendile). On teadlik esmaabi võimalustest, oskab käituda tulekahju korral ja täidab tööohutuse ning hügieeninõudeid.	Toitumise alused. Tervislik toitumine, toidupüramiid, toitained ja nende põhilised allikad. Esmaabi. Tööohutus. Isiklik ja toiduhügieen. Menüü koostamise põhialused. Erinevate toitumisvajadustega kliendid- laktoositalumatus, tsöliaakia, diabeet, taimetoitlus. Levinumad allergiad.	Interaktiivne loeng. Aktiivne kuulamine, arutelu. Praktiline töö.	Mitteeristav

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

Tööleht
<b>Lävend</b>
Kirjeldab olulisi toitaineid ja nende vajadust ja mõju organismile. On teadlik esmaabi võimalustest ja täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid. Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid. Kirjeldab hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüüde koostamise põhimõtteid (ka erivajadusega kliendile).
<b>Iseseisvad tööd</b>
Teemade käsitlemiseks vajalike materjalide tunnieelne läbitöötamine. Toiduenergia ja toitainete vajaduse arvutamine töölehe järgi. Juhendi alusel eritoitumise kohta töölehe täitmine.
<b>Praktilised tööd</b>
Paigutab eine toidupüramiidile ja annab hinnangu eine toiteväärtusele juhendi alusel.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 1 kokku: 5	Kirjeldab toiduvalmistamisel kasutatavaid põhitooraineid. Kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevaid erinevaid põhitermineid (eeltöötlusvõtted ja kuumtöötlusvõtted).	Toidukaubad. Toiduainete töötlemise meetodid.	Ideekaart toidukaupade kohta. Interaktiivne loeng.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Test				
<b>Lävend</b>				
Kirjeldab toiduvalmistamisel kasutatavaid põhitooraineid. Kirjeldab tehnoloogilistel kaartidel olevaid erinevaid põhitermineid (eeltöötlusvõtted ja kuumtöötlusvõtted).				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Teemade käsitlemiseks vajalike materjalide tunnieelne läbitöötamine. Juhendi alusel eine kirjeldamine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja korraldab oma tööd ning teostab puhastustöid. Valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel lihtsamaid toite ja jookse lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult	Planeerib oma tööd. Valmistab õppekõrgis juhendi alusel lihtsamaid toite ja jookse. Serveerib õppekõrgis tehtud toite taldrükule ja vaagnale, järgides serveerimise reegleid. Kliendi eritoitumise vajadusest lähtuvalt	Tehnoloogiline kaart (mõiste ja sisu). Eritoitumist vajavad kliendid. Hügieen toidu valmistamisel. Roogade serveerimine. Tööde järjekord kõrgis ja saalis.	Praktiline töö.	Mitteeristav

ning hügieeninõudeid järgides Jaotus tundides: praktiline töö: 12 kokku: 12	asendab toiduaineid. Käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele. Teostab puhastustöid.	Puhastusvahendid. Pesemisvahendid ja – seadmed.		
--	--	--	--	--

**Hindamismeetod:**  
Praktiline töö

**Lävend**

Koostab oma töö planeeringu. Valmistab õppekõrgis juhendi alusel lihtsamaid toite ja jooke.  
Serveerib õppekõrgis tehtud toite taldrikule/ vaagnale, järgides serveerimise reegleid.  
Asendab toiduaineid lähtuvalt kliendi vajadustest.  
Käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele.  
Teostab puhastustöid.

**Praktilised tööd**

Õppekõrgis juhendi alusel ja juhendamisel roogade valmistamine.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab Eesti ja teiste rahvaste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 kokku: 4	Kirjeldab juhendi alusel Eesti rahvuslikku toidukultuuri. Kirjeldab juhendi alusel erinevate rahvaste toidukultuuri.	Eesti rahvuslik toidukultuur eile, täna, homme. Erinevate rahvaste tuntumad toidud.	Interaktiivne loeng. Rühmatöö.	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**  
Suuline esitus  
Ettekanne/esitlus

**Lävend**

Kirjeldab üldjoontes Eesti rahvuslikku toidukultuuri.  
Kirjeldab üldjoontes erinevate rahvaste toidukultuuri erinevusi.

**Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine**

Mooduli hindamise eelduseks on vajalik teostada positiivselt järgnevad õppeülesanded:

1. Teadmiste kontroll toiduvalmistamise põhimõistetest ja erinevate rahvaste roogade kohta.
2. Läbida vajalikud praktiliste tundide teemad.
3. Teha iseseisvad tööd:  
Kohandada etteantud menüü eritoitumisega klientidele.  
Enda poolt valitud menüü lahtikirjutamine juhendi alusel.  
Lahendada ülesanne rahvuslike toitade tundmise kohta etteantud juhise järgi.

**Mooduli hindamine** mitteeristav hindamine

**Õppematerjalid**

Rekkor Sirje jt, Toitlustuse alused, Argo 2013,  
[https://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/toitlustuse\\_alused\\_SR\\_14.02.13.pdf](https://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/Kutsehariduse%20programm/HEV/toitlustuse_alused_SR_14.02.13.pdf)  
Kruuda Ülle, Eritoitumine,  
Kalbri, Iina, Toitumisõpetus,  
M. Kotkas, A. Roosipõld, "Restoraniteenindus", Argo 2010,  
S. Rekkor jt, "Kulinaaria", Argo 2011,  
S. Rekkor jt, "Praktiline kulinaaria", Argo 2013,  
[www.ampser.ee](http://www.ampser.ee)  
[www.nutridata.ee](http://www.nutridata.ee)

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Toitlustusteeninduse alused	1	Peep Peetersoo, Ingrid Ploom, Hiie Põldma
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija teab ja mõistab toitlustusteeninduse- ja töökorralduse põhimõtteid		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
8 t	2 t	16 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
<p>mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid</p> <p>Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  praktiline töö: 4  kokku: 12</p>	<p>Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale.</p> <p>Toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat.</p> <p>Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõisteid.</p> <p>Loetleb juhendi alusel erinevaid teenindusruume, töövahendeid ja –seadmeid ja teab nende kasutamist.</p> <p>Kirjeldab teeninduse- (iseteenindus, osaline -ja täisteenindus) ja serveerimise liike tuues välja sarnasused ja erinevused.</p> <p>Kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatuüpe tuues välja sarnasused ja erinevused.</p> <p>Loetleb ja kirjeldab vastavalt juhendile teenindusprotsessi.</p> <p>Planeerib ja joonistab juhendi alusel laua eelkatte skeeme vastavalt etteantud</p>	<p>Kutsestandard.</p> <p>Kelneri kutse saamine.</p> <p>TOITLUSTUSTEENINDUS</p> <p>Põhimõisted.</p> <p>Teenindaja kuvand.</p> <p>Teenindusruumid, töövahendid ja – seadmed.</p> <p>Lauakatmisvahendid.</p> <p>Teeninduse- ja serveerimise liigid.</p> <p>Erinevad lauatuübid.</p> <p>Teenindusprotsess.</p> <p>Laua eelkatted.</p>	<p>Loeng, harjutusülesanne, õppekäik, rühmatöö, töö õpiku ja arvutiga, video, rollimäng.</p>	<p>Mitteeristav</p>

lihtsamale menüüle.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Iseseisev töö  
Ülesanne/harjutus

**Lävend**

Kirjeldab toitlustusteeninduse põhimõisteid.  
Teab ettevõtte eenindusruume, töövahendeid ja – seadmeid ja oskab neid kasutada.  
Teab erinevaid teeninduse liike.  
Oksab nimetada erinevaid lauatuüpe.  
Kirjeldab teenindusprotsessi.  
Planeerib ja joonistab laua eelkatte skeemi lihtsamale kuni kolmekäigulisele menüüle.

**Iseseisvad tööd**

Situatsioonülesande lahendamine etteantud juhise järgi.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. Kirjeldab töökoha planeerimist ja korraldamist. Jaotus tundides: praktiline töö: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 4	Kirjeldab tööplaani koostamist. Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt. Planeerib juhendi alusel eelkatteid järgides lauakatmise põhimõtteid ning ka värvide omavahelist sobivust arvestades. Mõistab ja kirjeldab juhendi alusel vajalike töövahendite, kaupade ja varude vajalikkust ning liikumist.	Ettevalmistustööd klientide teenindamiseks selvelaudades. Tööplan. Töökoha planeerimine. Eelkatted. Kaupade varud, nende liikumine.	Loeng, harjutusülesanne, töö õpikuga, paaristöö.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ülesanne/harjutus				
<b>Lävend</b>				
Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle. Teab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajadusearvutamist. Planeerib eelkatteid. Kirjeldab vajalike töövahendite, kaupade ja varude vajalikkust.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Juhendi alusel laua eelkatte plaani koostamine ja joonise tegemine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes (A ja B) ja korrastab töökoha, laudad ning teenindusruumid Jaotus tundides: praktiline töö: 10 kokku: 10	Loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist ja juhendist. Selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja võõrkeeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks. Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toiduning joogikaarti ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks.	Teenindusprotsess toitlustuses.	Praktiline töö.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Probleemsituatsiooni lahendamine				
<b>Lävend</b>				
Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt ja suhtleb kliendiga. Nõustab kliente oma vastutusala piires.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist ja juhendist. Selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja võõrkeeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks. Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toiduning joogikaarti ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Eelduseks mooduli hinde saamiseks vajalik teostada positiivselt kolm järgnevat õppeülesannet: Teadmiste kontrolli teeninduse põhimõistetest. Rühmatööna ürituse planeerimine. Iseseisva tööna situatsioonülesande lahendamine ja laua eelkate etteantud juhise alusel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	S. Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits „Toitlustuse alused“ Tallinn 2014, Argo TTP OÜ S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm "Teenindamise kunst". Tallinn 2013, Argo M. Kotkas, A. Roosipõld „Restoraniteenindus“. Tallinn 2010, Argo

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Joogiõpetus	3	Peep Peetersoo, Hiie Põldma
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul toitlustusteeninduse alused.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Omandab teadmised erinevate mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide ajaloo, liigitusest, koostisest, valmistamisest ja serveerimisest. Tutvustab ja soovib joogikaardil olevaid mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib neid.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>
3 t	3 t	20 t	52 t

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab erinevate külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase). Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 10 praktika: 5 iseseisev töö: 1 kokku: 18	Kirjeldab juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi. Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted. Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel külmade mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide koostist . Kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivad töövahendid ja klaasid. Selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.	Looduslikud mineraalveed, joogiveed, lauaveed. Mahlad, karastusjoogid. Energia- ja spordijoogid. Siirupid, morsid. Toonikud. Piima, hapupiima,- ja jogurtijoogid. Smuutid. Sortiment, hoiutingimused. Serveerimisvõimalused. Serveerimistemperatuurid. Tootmise piirkonnad. Alkoholivabad kokteileid ja boolid. Joogikaart. Töövahendid ja klaasid.	Loeng. Ideekaart.	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Praktiline töö  
Ülesanne/harjutus

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

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab erinevate kuumade jookide tooraineid, päritolu, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 1 praktiline töö: 2 praktika: 11 iseseisev töö: 2 kokku: 16	Valib õiged töövahendid ja komponendid lihtsamate kohvi- ja teejookide valmistamiseks. Valmistab lihtsamaid kohvi- ja teejooke. Valmistab lihtsamaid kakao- ja šokolaadijooke. Teostab lihtsamate kuumade jookide serveerimist, järgides etteantud nõudmisi (töövahendid, klaasid, tassid, lusikad, temperatuurid).	Kohv. Tee. Kakao. Päritolu, tooraine töötlemismeetodid, erinevad brandid. Töökoha ettevalmistamine, töövahendid, serveerimisvahendid. Jookide valmistamine ja serveerimine (ka jäätee ja jääkohv). Jookide lisandid.	Loeng. Iseseisev töö. Erinevate kuumade jookide valmistamine, serveerimine ja kaunistamine, sobivate lisandite valimine praktilistes tundides.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				
Valib õiged töövahendid ja komponendid lihtsamate kohvi- ja teejookide valmistamiseks. Valmistab lihtsamaid kohvi- ja teejooke. Valmistab lihtsamaid kakao- ja šokolaadijooke. Teostab lihtsamate kuumade jookide serveerimist.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Etteantud juhendi alusel kuumade jookide kohta töölehe täitmine.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Erinevate kuumade jookide valmistamine, serveerimine ja kaunistamine, sobivate lisandite valimine.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õpib tundma lahjade alkoholsete jookide liigitust, ajalugu, valmistamisviise, serveerimisvõimalusi, toidu ja joogi sobivust ja joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>Jaotus tundides:  praktiline töö: 4  praktika: 12  kokku: 16</p>	<p>Liigitab juhendi alusel alkoholsete jookide.</p> <p>Teab lahjade alkoholsete jookide ajalugu.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide valmistamisviise.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel hoiustamise-, kasutamise ja serveerimisvõimalusi ning valib joogile sobivad klaasid.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel jookide sobitamist erinevate toitudega.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p>	<p>VEINID</p> <p>Punased.</p> <p>Valged.</p> <p>Roosad.</p> <p>Vahuveinid.</p> <p>Kangestatud veinid.</p> <p>SIIDRID</p> <p>ÕLLED</p> <p>Tootmise erinevad piirkonnad.</p> <p>Sortiment.</p> <p>Serveerimine.</p> <p>Sobivus toitudega</p>	<p>Loeng.</p> <p>Videod.</p> <p>Harjutusülesanne.</p> <p>Iseseisva tööna esitlus.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamismeetod:</b>  Iseseisev töö  Praktiline töö</p>				
<p><b>Lävend</b></p>				
<p>Liigitab erinevaid alkoholsete jookide.</p> <p>Kirjeldab erinevate alkoholsete jookide valmistamisviise.</p> <p>Kirjeldab erinevate jookide hoiustamise-, kasutamise ja serveerimisvõimalusi.</p>				
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Juhendi alusel etteantud teemal esitluse tegemine.</p>				
<p><b>Praktilised tööd</b></p>				
<p>Veini tutvustamine etteantud juhendi alusel. Veinipudeli käsitlemine ja veini serveerimine. Veini täpsusvalamine.</p>				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>õpib tundma kangete alkoholsete jookide liigitust, päritolu, valmistamisviise, serveerimisvõimalusi, toidu ja joogi sobivust ja joogikaardi koostamise põhimõtteid.</p> <p>Jaotus tundides:  praktiline töö: 4  praktika: 12  kokku: 16</p>	<p>Liigitab juhendi alusel kangeid alkoholsete jookide.</p> <p>Teab kangete alkoholsete jookide päritolu.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel kangete alkoholsete jookide valmistamise protsessi.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel kasutamise ja serveerimisvõimalusi ning valib joogile sobivad klaasid.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid ja kange alkoholi kohta menüüs.</p>	<p>Viinad.</p> <p>Viskid.</p> <p>Rummid.</p> <p>Brändid.</p> <p>Bitterid.</p> <p>Liköörid.</p> <p>Päritolu, sortiment, liigitus.</p> <p>Serveerimine, klaaside valimine, serveerimistemperatuurid.</p> <p>Joogikaart.</p> <p>Koht menüüs.</p>	<p>Loeng.</p> <p>Videod.</p> <p>Tööleht.</p> <p>Praktiline õppeülesanne.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamismeetod:</b></p>				

Praktiline töö Tööleht
<b>Lävend</b>
Serverib alkohoolseid jooke, veine, kasutades õigeid töövõtteid. Teab kange alkoholi kohta menüüs.
<b>Iseseisvad tööd</b>
Juhendi alusel töölehe täitmine.
<b>Praktilised tööd</b>
Etteantud juhendi alusel vastavale joogile klaasi valimine.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib segujookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, valmistab ja serverib tuntumaid segujooke. Õpib tundma erinevaid baaritöös vajalikke vahendeid ja seadmeid. Jaotus tundides: praktika: 12 kokku: 12	Koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Koostab serverimiseks vajaminevate vahendite nimekirja. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure. Valmistab ette töökoha vastavalt serveritavale joogile. Kasutab baaritöö vahendeid ja seadmeid. Valmistab ja serverib juhendi alusel erinevaid segujooke järgides hügieeninõudeid.	Ennelõunajoogid. Pärastlõunajoogid. Kogupäevajoogid. Alkoholi baasil kuumad joogid. Erijoogid. Jookide valmistamise erinevad tehnikad. Töövahendid ja klaasid. Baaritöö vahendid, külmutusseadmed, jäämasinad. Serverimisvõimalused. Kaunistamine ja erinevad lisandid. Serverimistemperatuurid.	Loeng. Videod. Iseseisev töö. Praktilised ülesanded.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				
Teab kaupade realiseerimisaegade, ladustamise ja serverimistemperatuuride olulisust. Valmistab ette töökoha vastavalt serveritavale joogile ja kasutab erinevaid töövahendeid ning seadmeid. Valmistab ja serverib lihtsamaid segujooke järgides hügieeninõudeid.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Juhendi alusel etteantud joogi valmistamine, serverimisvõimalused, kaunistamine ja lisandid esitlusena. Teemade käsitlemiseks vajalike materjalide tunnieelne läbitöötamine.				
<b>Praktilised tööd</b>				

Praktilise tööna segujooogi valmistamiseks töökoha planeerimine. Segujooogi valmistamine.

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

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Restoraniteenindus	6	Peep Peetersoo, Hiie Põldma
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	On läbitud moodulid toitlustuse alused ja toitlustusteeninduse alused.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija mõistab restorani töökorraldust, teenindab kliente, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid ning järgides kliendikesksuse põhimõtteid. Teostab restoranis teenindusruumide korrastus – ja puhastustöid.		
<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>	
6 t	46 t	104 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust Jaotus tundides: praktiline töö: 12 prakтика: 12 kokku: 24	Õppija loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused. Kirjeldab juhendi alusel restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid. Kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamise vajadust. Kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmise protsessi. Kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid. Teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab välja toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki.	RESTORANITEENINDAJA TÖÖÜLESANDED Restoraniteenindaja kuvand, teenindusstandard, vajaminevad kaubad ja töövahendid, inventuur, oma tööaja ja töökoha planeerimine. Töögraafikud ettevõtetes.	Loeng, ülesannete lahendamine, harjutamine, praktiline töö, analüüs, projektitöö.	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**  
 Praktiline töö  
 Ülesanne/harjutus

**Lävend**

Õppija loetleb tööpäeva ettevalmistustegevused.  
 Kirjeldab restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid.  
 Kirjeldab kaupade varude jälgimist.  
 Kirjeldab kaupade vastuvõtmisprotsessi.  
 Teab inventuuri teostamise põhimõtteid ja vajadust. Mõistab töögraafikute koostamiste põhimõtteid.

**Praktilised tööd**

Praktilised harjutusülesanded inventuuri tegemiseks.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks Jaotus tundides: praktiline töö: 4 praktika: 20 iseseisev töö: 2 kokku: 26	Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile. Planeerib juhendi alusel oma tööd toitude serveerimisel ja koostab tööplaani. Loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt. Valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid. Teeb eelkatte juhendi alusel järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust arvestades. Valib lauale sobiva lilleseade.	TEENINDUSE PÕHITEHNIKAD Kandiku kandmine, taldrikute kandmine, vaagnate kandmine, klaaside kandmine, joogikannude ja pudelite kandmine, kelneriräti ehk käeräti kasutamine ja kandmine, serveerimisvahendite kasutamine, erinevad võtted, koristusvõtted, tuhatooside vahetamine, salvrättide voltimine, laua katmine linaga, serveerimise stiilid.	Loeng. Ülesannete lahendamine. Harjutamine. Praktiline töö.	Mitteeristav

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

**Lävend**

Koostab tööde teostamise plaani.  
 Planeerib oma tööd toitude serveerimisel ja loetleb oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid.  
 Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt.  
 Valmistab ette lauakatmisvahendid ning teeb eelkatteid.

**Iseseisvad tööd**

Juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimise esimene etapp. Praktilised tööd

**Praktilised tööd**

Kandiku kandmine, taldrikute kandmine, vaagnate kandmine, klaaside kandmine, joogikannude ja pudelite kandmine, kelneriräti e käeräti kasutamine ja kandmine, serveerimisvahendite kasutamine, erinevad võtted,

koristusvõtted, tuhatoside vahetamine, salvrätide voltimine, laua katmine linaga, serveerimise stiilid, lihtne lilleseade, selle tegemine.

### Praktika

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides Jaotus tundides: praktiline töö: 20 praktika: 52 iseseisev töö: 2 kokku: 74	Loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes teenindusstandardist ja juhendist. Selgitab juhendi alusel välja kliendi vajadused järgides klienditeeninduse põhimõtteid. Nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja võõrkeeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub välja lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks. Tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks. Kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat toidlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügi- ja teeninduse protsessis eesti ja võõrkeeles. Võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki. Serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile. Serveerib juhendamisel toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtete ja vaagnalt asjakohaste töövõtete. Korrastab ja koristab asjakohaste töövõtete laua järgides ettevõtte standardeid ja juhendit. Vastab juhendamisel sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele. Kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele. Koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu juhendamisel. Käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid lähtuvalt juhendist. Lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet. Küüb ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta,	KLIENDITEENINDUSE ALUSED Klienditeeninduse põhimõtted. Kliendi tüübid. Suhtlemistehnikad. TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES Teeninduskett, laua reserveerimine, klientide tervitamine ja vastuvõtt, klientide suunamine istuma, menüü presenteerimine eesti ja võõrkeeles, soovitamise ja müük, tellimuse võtmine, serveerimine ja klientide teenindamine eesti ja võõrkeeles, maksetoimingud ja klientide ärasaatmine. TEENINDUSE ERITEHNIKAD vaagnateenindus, guéridon-teenindus ehk teenindus abilaualt või spetsiaalselt kärult. TEENINDUSKULTUUR MAAILMA ERINEVATES PAIKADES Ülevaade erinevate regioonide teeninduskultuurist, Suurbritannia, Ameerika Ühendriigid, Prantsusmaa, Skandinaavia, Hispaania, Türgi, Kreeka.	Interaktiivne loeng, ülesannete lahendamine, harjutamine, praktiline töö, analüüs. Õppekäik. Videomaterjali analüüs.	Mitteeristav

	klienditeeninduse põhimõtetest lähtuvalt. Vastab juhendamisel kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest. Kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi ja arveldamist.			
<b>Hindamismeetod:</b>				
Iseseisev töö Praktiline töö Kontrolltöö Suuline esitus Enesehindamine Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine				
<b>Lävend</b>				
Alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt ja suhtleb kliendiga. Nõustab kliente oma vastutusala piires.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Juhendi alusel projektitöö teine etapp.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Klienditeenindus, teeninduse harjutamine. Suhtlemine, teenindussituatsioonid. Teenindusprotsess. Teeninduse tehnikad. Teeninduskultuur.				
<b>Praktika</b>				
Klienditeenindus, teeninduse harjutamine. Suhtlemine, teenindussituatsioonid. Teenindusprotsess. Teeninduse tehnikad. Teeninduskultuur.				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid Jaotus tundides: praktiline töö: 10 praktika: 20 iseseisev töö: 2 kokku: 32	Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt juhendile ja puhastusplaanile. Kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks . Arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile. Lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja-lahuseid.	PUHASTUSTÖÖD Puhastustööde tähtsus restoranitöös, söögiruumide ja abiruumide puhastamine, tööriietuse hooldus. JÄÄTMEKÄITLUS RESTORANITÖÖS Jäätmekäitlus ja enesekontrolliplaani järgimine restoranitöös.	Loeng, ülesannete lahendamine, harjutamine, praktiline töö, analüüs.	Mitteeristav

	Põhjustab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust. Sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi. Arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni.			
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus Analüüs				
<b>Lävend</b>				
Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. Kasutab puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid . Sorteerib ja käitleb prügi. Vastutab puhastustööde eest.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Teemade käsitlemiseks vajalike materjalide tunnieelne läbitöötamine. Projektitöö kolmas etapp: valitud ürituse läbiviimine, aruande koostamine, esitamine, kaitsmine, analüüs ja tagasiside ning hinnang.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Puhastustööde harjutamine, juhendamisel õiged töövõtted ja vahendid.				
<b>Praktika</b>				
Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. Kasutab puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid. Sorteerib ja käitleb prügi. Vastutab puhastustööde eest.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Projektitöö: Meeskonnatööna planeerida temaatiline teenindusüritus, selle läbiviimine, aruande koostamine ja esitamine ning kaitsmine.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm "Teenindamise kunst". Tallinna 2013, Argo</li> <li>2. Maie Kotkas ja Anne Roosipõld „Restoraniteenindus“, Tallinn 2002 , Mainori Kirjastus</li> <li>3. Sirje Rekkor „Selvelauad“, Tallinn 2001, „Avita“</li> <li>4. Mati Lukas , Tiina Tšatšua " Protokoll ja etikett " , Tallinn, kirjastus "Ambassador"; 2. või 3. trükk lk.117 – 222</li> <li>5. S.Meyer, E. Schmid, C. Spühler, Professional Table Service, 1991</li> <li>6. Service A Guide for Professionals, Trauner Verlag, 2005</li> </ol>

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Catering ja peeteenindus	1	Peep Peetersoo, Hiie Põldma
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppijal on teadmised ja oskused toitlustusteeninduseks väljaspool ettevõtet ja teenindusruume.		
<b>Praktika</b>			
26 t			

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib juhendi alusel peeteeninduse ja catering- teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmustele Jaotus tundides: praktika: 4 kokku: 4	Kirjeldab etteantud juhendi alusel üritusesisu, toite ja jooke lähtudes kliendi tellimusest. Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse. Planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid. Kirjeldab mööbli paigutuse võimalusi juhendi alusel. Kirjeldab juhendi alusel eelkatte teostamist järgides laua katmise põhimõtteid. Kirjeldab juhendi alusel abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahenditeettevalmistamisel.	Catering- teeninduse olemus, catering teeninduse planeerimine. Kliendid. Klientidega suhtlemine. Teenindusruumid. Sobivad toidud ja joogid, nende pakendamine ning transport. Toiduohutusnõuded. Teenindamiseks ja transportimiseks vajalikud vahendid ja seadmed. Sobiv lauapesu.	Loeng. Arutelu. Rühmatöö. Rollimängud. Esitlus.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Arutus Ülesanne/harjutus				
<b>Lävend</b>				

Kirjeldab kliendile ürituse sisu, toite ja jooke.

Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid.

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

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskuse põhimõtteid järgides Jaotus tundides: praktika: 8 kokku: 8	Võtab juhendamisel vastu kliente asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades. Kasutab toitade ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele. Tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitade ja jookide sobitamiseks.	Erinevad selvelaad. Kohvipausid. Lõunasöögid. Istumisega ja seismisega vastuvõtud. Teeninduse planeerimine ja teeninduse korraldus Catering- üritusel. Erinevad teenindusviisid, sh. serveerimine kandikult.	Rühmatöö. Rollimäng. Arutelu.	Mitteeristav

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

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö  
Ülesanne/harjutus  
Tööleht

**Lävend**

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

**Praktilised tööd**

Etteantud juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimine ja teostamine meeskonnatöona.

**Praktika**

Etteantud juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimine ja teostamine meeskonnatöona.

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

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud.  
 Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid.  
 Puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid.  
 Põhjustab puhastustööde eest vastutamise olulisust.  
 Komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
mõistab tootlustusteeninduse korraldamist välitingimustes Jaotus tundides: praktika: 4 kokku: 4	Valib juhendi alusel vastavalt välitingimustele sobilikud vahendid.	Seadmed ja töövahendid. Sobilikud toidud ja joogid. Ilmastikuoludega arvestamine catering ürituse korraldamisel.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Analüüs Praktiline töö Juhtumi analüüs Enesehindamine			
<b>Lävend</b>			
Valib vastavalt välitingimustele sobilikud vahendid, oskab arvestada ilmastikuoludega. Seostab tehtud iseseisva töö õpitud teoreetiliste teadmistega.			
<b>Praktika</b>			
Teenindab kliente- praktilise töö teostamine. Meeskonnatööna praktilise töö lõpetamine, tagasiside, analüüs, meeskonnatööle ja enesele hinnangu andmine.			

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Eelduseks mooduli hinde saamisele on protsessihindena mitteeristavalt hinnatud 2 hindamisülesannet. Mooduli hindamine: Catering ürituse läbiviimine meeskonnatööna juhendaja poolt antud juhendi ja etappide kaupa. Hinnangu andmine meeskonnale ja enda tööle.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	S. Rekkor, Selvelauad Avita, 2000, S. Rekkor jt, Toitlustuse alused, Argo TTP OÜ, 2014 S. Rekkor jt, Teenindamise kunst, Argo 2013, A. Roosipõld, M.Kotkas, Restoranteenindus, Argo 2010, M. Kitsnik, Koka ja kelneri erialane eesti keel, Argo 2009, catring-ettevõtete koduleheküljed

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Restoraniteeninduse praktika	8	Peep Peetersoo, Hiie Põldma
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	On läbitud moodulid karjääri planeerimine ja ettevõtte alused, toitlustuse alused ja toitlustusteeninduse alused, joogiõpetus, restoraniteenindus, catering ja peeteenindus.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija planeerib isiklikud praktika eesmärgid, tutvub praktikaettevõttega, teeb teenindustoiminguid meeskonnas vastavalt ettevõtte teenindusstandardile ning kaitseb koostatud praktikaaruande.		
<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>	
6 t	30 t	172 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid Jaotus tundides: praktiline töö: 4 praktika: 4 iseseisev töö: 2 kokku: 10	Koostab juhendamisel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale). Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit, teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.	Ettevõttepraktika planeerimine. Praktika dokumentatsioon: CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded.	Aktiivne loeng.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Tööleht				
<b>Lävend</b>				
Koostab juhendamisel materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, teeb praktika jooksul igapäevased sissekanded praktikapäevikusse.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
CV koostamine, oskuste nimistu koostamine, motivatsioonikirja kirjutamine.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>Tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega. Teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile</p> <p>Jaotus tundides:  praktiline töö: 20  praktika: 166  iseseisev töö: 2  kokku: 188</p>	<p>Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega.</p> <p>Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega.</p> <p>Tutvub juhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega ja töökorraldusega.</p> <p>Järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile.</p> <p>Võtab juhendamisel kliendid vastu ja saadab ära positiivset kliendikontakti hoides.</p> <p>Võtab juhendamisel vastu klienditellimusi lähtudes teenindusstandardist.</p> <p>Valmistab juhendamisel jooke ning serveerib juhendamisel toite ja jooke õigete töövõtete ning vahenditega.</p> <p>Teeb juhendamisel maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis.</p> <p>Küsib juhendi alusel kliendilt tagasisidet.</p> <p>Töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega.</p> <p>Seostab teooriat praktikaga.</p>	<p>Tutvub juhendamisel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega.</p> <p>Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust.</p> <p>Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö</p>			
<p><b>Lävend</b></p>			
<p>Tutvub praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega.</p> <p>Tutvub ettevõtte ruumide paigutusega.</p> <p>Tutvub ettevõtte teenindustoimingutega ja töökorraldusega.</p> <p>Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid.</p> <p>Teeb ettevalmistustöid.</p> <p>Võtab kliendid vastu ja saadab ära positiivset kliendikontakti hoides.</p> <p>Võtab vastu klienditellimusi, lähtudes teenindusstandardist.</p> <p>Valmistab jooke ning serveerib juhendamisel toite ja jooke õigete töövõtete ning vahenditega.</p> <p>Teeb kassatoiminguid oma vastutusala piires, esitan kliendile arve ja arveldab kliendiga.</p> <p>Küsib kliendilt tagasisidet.</p> <p>Töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega.</p> <p>Seostab teooriat praktikaga.</p>			
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>			
<p>Täidab praktikapäevikut.</p>			
<p><b>Praktika</b></p>			
<p>Tutvub juhendamisel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid.</p>			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast ettevõtte teenindajana Jaotus tundides: praktiline töö: 6 praktika: 2 iseseisev töö: 2 kokku: 10	Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Analüüsib saavutatud praktikaeesmärke. Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust. Teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks, elukestvaks õppeks.	Praktikaaruande koostamine. Praktikaaruande kaitsmine. Dokumendid. Enesehinnang. Hindamine.	Juhendi alusel aruande koostamine.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Suuline esitus Analüüs				
<b>Lävend</b>				
Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Esitab vajalikud dokumendid. Analüüsib saavutatud praktikaeesmärke. Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust. Teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Juhendi alusel aruande koostamine.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul on hinnatud kui: Praktikapäevikusse on koostatud eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit. Praktika dokumendid on korrektselt vormistatud ning õigeks ajaks esitatud. Praktika aruanne vastab nõuetele. Praktika aruanne on kaitsnud. Enesehinnang on antud.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm "Teenindamise kunst". Tallinna 2013, Argo Kirjastus Maie Kotkas ja Anne Roosipõld „Restoraniteenindus“, Tallinn 2010 , Argo Kirjastus Pärnumaa Kutsehariduskeskuse praktikaaruande koostamise juhend. Kooli poolt ettenähtud dokumentatsioon. Praktikaettevõtte kodulehekülg ja vajalik dokumentatsioon.

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Lõpphindamine	2	Peep Peetersoo, Hiie Põldma
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid: karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused, toitlustuse alused, toitlustusteeninduse alused, joogiõpetus, restoraniteenindus, catering ja peoteenindus, restoraniteeninduse praktika, baaritöö.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija demonstreerib teadmisi ja oskusi, hoiakuid ja isikuomadusi, valmisolekut kutsealal töötamiseks.		
<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>	
8 t	18 t	26 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Hindamine</b>
koostab arvutis temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest Jaotus tundides: praktiline töö: 10 iseseisev töö: 8 kokku: 18	Kirjeldab juhendi alusel lühidalt ürituse sisu, toite ja jooke. Sobitab toite ja jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku põhimõtetest. Kirjeldab menüüd vastavalt tööülesandele, kujundab menüükaardi. Koostab ja kujundab eelkatte skeemi vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid. Loetleb vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid. Planeerib juhendi alusel tööaja. Kirjeldab juhendi alusel ettevalmistusteid. Kirjeldab juhendi alusel teeninduskäiku. Esitleb juhendi alusel kirjaliku aruannet ja vastab selle kohta esitatud küsimustele.	Lõpphindamine.	Mitteeristav

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
 Praktiline töö  
 Suuline esitus

**Lävend**

Lähtuvalt juhendist arvutiga vormistatud kirjaliku aruande koostamine ja esitlemine.

### Iseseisvad tööd

Lähtuvalt juhendist arvutiga vormistatud kirjaliku aruande koostamine ja esitlemine.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte Jaotus tundides: praktiline töö: 5 praktika: 10 kokku: 15	Jälgib juhendi alusel tööde tegemise graafikut ning planeerib tööaja. Loetleb ja kasutab vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid. Valmistab ette vastavalt tööjuhisele lauakatmise vahendid. Teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid.	Lõpphindamine.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Jälgib juhendi alusel tööde tegemise graafikut ning planeerib tööaja. Loetleb ja kasutab vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid. Valmistab ette vastavalt tööjuhisele lauakatmise vahendid. Teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid.			
<b>Lävend</b>			
Valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte.			
<b>Praktilised tööd</b>			
Jälgib juhendi alusel tööde tegemise graafikut ning planeerib tööaja. Loetleb ja kasutab vastavalt tööülesandele oma tegevusteks vajalikke töövahendeid. Valmistab ette vastavalt tööjuhisele lauakatmise vahendid. Teeb eelkatte vastavalt tööjuhisele, järgides laua katmise põhimõtteid.			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
lahendab teenindussituatsiooni Jaotus tundides: praktiline töö: 3 praktika: 16 kokku: 19	Alustab ja lõpetab teenindussituatsiooni positiivse kliendikontaktiga, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest. Näitab üles teenindusvalmidust ja lähtub kliendiga suhtlemisel kliendikeskse teeninduse põhimõtetest. Suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest. Tutvustab põhjalikult ja soovitab toidu- ning joogikaarti, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest. Selgitab kliendi vajadused kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides. Nõustab klienti erialaseid teadmisi rakendades. Pakub lahendusi kliendi erisoovide ja vajaduste	Lõpphindamine.	Mitteeristav

	lahendamiseks. Kohandab ja kontrollib eelkatet vastavalt tellimusele. Serveerib toite lähtudes etteantud nõudmistest. Serveerib karastus-, segu- ja alkohoolseid jooke, veine, kohvi- ja teejooke, lähtudes teeninduse ja müügitöö põhimõtetest.		
--	---	--	--

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

Alustab ja lõpetab teenindussituatsiooni positiivse kliendikontaktiga, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.  
Näitab üles teenindusvalmidust ja lähtub kliendiga suhtlemisel kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.  
Suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.  
Tutvustab põhjalikult ja soovitab toidu- ning joogikaarti, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.  
Selgitab kliendi vajadused kliendikeskse teeninduse põhimõtteid järgides.  
Nõustab klienti erialaseid teadmisi rakendades.  
Pakub lahendusi kliendi erisoovide ja vajaduste lahendamiseks.  
Kohandab ja kontrollib eelkatet vastavalt tellimusele.  
Serveerib toite lähtudes etteantud nõudmistest.  
Serveerib karastus-, segu- ja alkohoolseid jooke, veine, kohvi- ja teejooke, lähtudes teeninduse ja müügitöö põhimõtetest.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õppija tõendab kompetentsid hindamisülesannetega.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Lõpphindamise juhendmaterjal.

**Pärnumaa Kutsehariduskeskus**  
**4. taseme kutseõppe õppekava „Kelner“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>			
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Baaritöö	2	Peep Peetersoo, Hiie Põldma
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul Joogiõpetus.		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab baaritöö eripära, baarijookide sortimenti, hoiutingimusi, planeerib tööks vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab baari menüüsolevaid tooteid, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib baarijooke.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>	
2 t	24 t	26 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segu jookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 2 praktiline töö: 2 praktika: 2 kokku: 6	Kirjeldab juhendi alusel baarijookide sortimenti. Kirjeldab baaris kasutatavate jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, kasutamise võimalusi, serveerimistemperatuure kasutades eesti- ja võõrkeelset erialast informatsiooni. 3. Kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivad klaasid. Kirjeldab juhendi alusel baari menüü koostamise põhimõtteid. Kirjeldab juhendi alusel klassikalisi segu jooke ja kokteile.	Baarijooigid: põhialkoholid, kokteileid, segu jooigid, alkoholivabad jooigid Kuumad, külmad joogid Baariklaasid Baarimenüü Baarijooigid. Baari menüü. Klassikalised kokteileid ja segu jooigid, nimetused. Vahendid, tarvikud baaris. Sõnavara baaritöös. Sõnavara ja väljendid. Retseptid. Suhtlemine. Klassikaliste kokteilide saamislood. Jookide toorainete kasvatuspiirkonnad.	Õppekäik, iseseiv töö, loeng, harjutusülesanded.	Mitteeristav
<b>Lävend</b>				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid Jaotus tundides: praktiline töö: 6 prakтика: 4 kokku: 10	Valmistab ette töökoha töö- ja toiduohutust järgides. Koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja. Valib juhendi alusel kliendi tellimuse täitmiseks vajaminevad töövahendid ning klaasid. Kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade, vahendite ja seadmete seisukorda. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile.	Töökoha korraldamine baaritöös. Kaupade vajadus ja olemasolu. Baaritöövahendid: seadmed, tarvikud, väikevahendid. Kaupade vastuvõtmine ja ladustamine. Enesekontrolliplaani järgimine. Ohutusnõuded seadmetega töötamisel. Tööohutus.	Praktiline töö, õppekäik, praktika.	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö				
<b>Lävend</b>				
Mõistab kaupade varumise ja ladustamise põhimõtteid.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Praktilised ülesanded juhendi alusel. Kaupade varud, vastuvõtmine ja ladustamine. Baaritöövahendid. Tööohutus. Enesekontrolliplaan.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
tutvustab ja soovib kliendile baari menüüs olevaid tooteid, lähtudes kliendi soovidest Jaotus tundides: praktiline töö: 4 prakтика: 8 kokku: 12	Tutvustab kliendile baari menüüs olevaid tooteid. Soovib kliendile menüüs olevaid tooteid lähtudes kliendi soovidest ja hooaja trendidest. Väljendab ennast teenindussituatsioonis arusaadavalt ja korrektset.	Kliendikontakt. Toodete tutvustamine, kliendi nõustamine. Suhtlemispsühholoogia- lõimitud teema Kliendirühmad, suhtlemine. Eneseväljendus.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Teenindussituatsioonide lahendamine praktilises töös		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>			
Tutvustab ja soovib klientidele erinevaid baaritooteid, väljendades end arusaadavalt.			
<b>Praktilised tööd</b>			
Baari menüüs olevad tooted. Klientide nõustamine jookide valikul. Eneseväljendus.			

<b>Praktika</b>
Baari menüüs olevad tooted. Klientide nõustamine jookide valikul. Eneseväljendus.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Jaotus tundides: praktiline töö: 4 prakтика: 4 kokku: 8	Selgitab kliendiga vesteldes lähtuvalt teenindusstandardist kliendi soovitud valiku. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele.	Tellimuse vastuvõtmine ja selle korrektne vormistamine. Kassatöö. VÕÕRKEEL Tellimus. Levinud väljendid ja sõnavara. SUHTLEMISPSÜHHOLOGIA Kehakeel. Silmside. Suhtlemine.	Praktilised situatsioonülesanded.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Tellimuse vastuvõtmine ja selle korrektne vormistamine.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>				
Võtab tellimuse, väljendades end korrektselt ja vajadusel võõrkeeles ning vormistab selle.				
<b>Praktilised tööd</b>				
Tellimuse vastuvõtmine ja selle korrektne vormistamine.				
<b>Praktika</b>				
Tellimuse vastuvõtmine ja selle korrektne vormistamine vastavalt ettevõtte töökorraldusele.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid Jaotus tundides: praktiline töö: 4 prakтика: 2 kokku: 6	Valmistab juhendi alusel segujooke, kokteile ja teisi baari tooteid kasutades asjakohaseid ja ergonoomilisi töövõtteid. Valmistab juhendi alusel erinevaid jooke (ka kuumi jooke nagu kohv, tee, kakao). Serveerib juhendi alusel valmistatud tooteid. Täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid. Tellib, komplekteerib ja ladustab juhendamisel kaubad järgmiseks	Klientide teenindamine baaritöös. Erinevate kuumade- ja külmade jookide valmistamine, serveerimine. Segujookide valmistamine, erinevad tehnikad. Jookide kaunistamise võimalused ja võtted. Kaunistusvahendid. Kaunistamise toorained. Kaubavarude liikumine. Toiduohutus. Tööohutus. Tööpäeva lõpetamine. Jookide kaunistamise võimalused.	Iseseisev töö. Praktiline töö. Harjutusülesanded. Praktika.	Mitteeristav

	vahetuseks.	Värvide valik ja sobivus. Kaunistamise toorained. Toorainete ajalooline liikumine. Kaubavahetus. Kuumade jookide toorainete kasvatuspiirkonnad maailmas.		
--	-------------	---	--	--

<b>Hindamisülesanne:</b> Kompleksülesanne: 1. Joogi ajalooline ja geograafiline taust 2. Ettevalmistustööd, vajalikud vahendid ja toorained joogi valmistamiseks 3. Praktiline demonstratsioon (joogi valmistamine, kaunistamine, serveerimine, esitlemine) 4. Töökoht ja selle korrashoid, isiklik ja tööhügieen	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus Ettekanne/esitlus
--	--

<b>Lävend</b>
---------------

Oskab valmistada juhendi alusel erinevaid jooke, jälgides valmistamise põhimõtteid. Järgib hügieeni ja töötab säästlikult.
--

<b>Iseseisvad tööd</b>
------------------------

Juhendi alusel ülesanne joogi kohta. Juhendi alusel joogile sobiliku kaunistuse valik, esitlus praktiliselt.
--

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

Klientide teenindamine baaritöös. Erinevate kuumade- ja külmade jookide valmistamine, serveerimine. Segujookide valmistamine, erinevad tehnikad. Jookide kaunistamise võimalused ja võtted. Kaunistusvahendid. Kaunistamise toorained. Kaubavarude liikumine. Toiduohutus. Tööohutus.
---

<b>Praktika</b>
-----------------

Klientide teenindamine baaritöös. Erinevate kuumade- ja külmade jookide valmistamine, serveerimine. Segujookide valmistamine, erinevad tehnikad. Jookide kaunistamise võimalused ja võtted. Kaunistusvahendid. Kaunistamise toorained. Kaubavarude liikumine. Toiduohutus. Tööohutus.
---

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
arveldab kliendiga vastavalt juhendile Jaotus tundides: praktiline töö: 2 praktika: 4 kokku: 6	1. Koostab ja esitab arve vastavalt juhendile. 2. Teostab kassatoimingud vastavalt juhendile.	Tööpäeva alustamine. Arveldamine. Kassatöö. Kassatoimingud. Tööpäeva lõpetamine.	Praktilised ülesanded.	Mitteeristav

<b>Hindamisülesanne:</b> Koostab ja esitab arve ning teostab kassatoimingud vastavalt juhendile.	<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus
---	---

<b>Lävend</b>
---------------

Koostab ja esitab arve.
-------------------------

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

Arveldamine. Kassatöö. Kassatoimingud.
--

<b>Praktika</b>
Arveldamine. Kassatöö. Kassatoimingud.

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib ja teeb juhendi alusel puhastustööd oma tööpiirkonnas Jaotus tundides: praktiline töö: 2 prakтика: 2 kokku: 4	1. Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile. 2. Peseb juhendi alusel tarvikud, töövahendid ja puhastab seadmed. 3. Puhastab ja korrastab ruumid kasutades õigeid puhastus- ja töövahendeid.	Koristusplaani järgimine. Töökoha ja tööruumi puhastamine ja korrastamine, pidev korrashoid. Seadmete, vahendite ja tarvikute puhastamine, pidev korrashoid. Ohutute töövõtete kasutamine. Ergonoomika. Puhastusvahendite koostis. Lahuste valmistamine. Kasutamine. Mürgistus vahenditel. Tööergonoomika.	Praktiline töö, praktika, töölehtede täitmine, õppekäik.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Praktiliste oskuste demonstratsioon. Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile. Peseb juhendi alusel tarvikud, töövahendid ja puhastab seadmed. Puhastab ja korrastab ruumid kasutades õigeid puhastus- ja töövahendeid.			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
<b>Praktika</b>				
Valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile. Peseb juhendi alusel tarvikud, töövahendid ja puhastab seadmed. Puhastab ja korrastab ruumid kasutades õigeid puhastus- ja töövahendeid.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hinde saamise eelduseks on protsessis toimuv mitteeristav hindamine. Kompleksülesanne: I Teoreetiliste teadmiste kontroll II Praktiliste teadmiste kontroll/demonstratsioon III Praktilise töö käigus juhendaja poolt täidetud õpiväljundite hinnangute leht Enesehindamine
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst" (ARGO 2013). Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008) "Restoraniteenindus". Urmas Otspere Joogiraamat "Särav kuld klaasis". Praktilise töö juhend ja aruande koostamise juhend.