

KINNITATUD

Kooli direktori 21.03.2016 käskkirjaga nr 1-2/21

kooskõlastatud elektrooniliselt kooli nõukogu liikmete poolt

VANA- VIGALA TEHNIKA-JA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA					
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus			
Õppekava nimetus		Abikelner			
		Waiter, level 3			
		Официант			
Õppekava kood EHISes		151964			
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA
EKR 2	EKR 3	kutsekeskharidus EKR 4	EKR 4	EKR 5	EKR 4
	X				
Õppekava maht (EKAP)		30 EKAP			
Õppekava koostamise alus:					
Kutsestandard Abikelner, tase 3					
Kutsenõukogu otsus 1/03.03.2016					
Kehtib alates 03.03.2016					
Kehtib kuni 02.03.2021					
Õppekava õpiväljundid:					
<p>Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks kelneri juhendamisel toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes. Õpilane kavandab tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest; tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas; mõistab toitlustus- ja klienditeeninduse põhimõtteid; kasutab lauakatmise põhitehnikaid; teenindab kliente erinevates teenindusolukordades; valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke.</p>					
Õppekava moodulitesse on integreeritud võtmepädevusi arendavate temadena erialane eesti keel, erialane matemaatika, arvutiõpetus ja kehaline kasvatus					

Õppekava rakendamine

Õppekava rakendamisel ei nõuta õpingute alustajalt põhihariduse olemasolu. Õpe toimub statsionaarse õppevormis

Õppekava maht 30 EKAP.

Põhiõpingute kogumaht on 30 EKAP ja see jaguneb:

1. Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused
2. Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused
3. Toitlustamise alused
4. Toitlustusteeninduse alused
5. Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid
6. Catering ja peeteenindus
7. Abikelneri praktika

Nõuded õpingute alustamiseks:

Haridusnõue õppima asumisel puudub.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on saavutanud õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavad õpiväljundid.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

Abikelner, tase 3

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

Puuduvad

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

Vana-Vigala Tehnika-ja Teeninduskooli lõputunnistus koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (30 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	Mõistab eriala õppe eesmärgid ja sisu lähtuvalt kutsestandardi nõuetest ning Õppekorraldusest tutvub puhastus-, toitlustus- ja majapidamisteenuseid pakkuvate ettevõtete ning nende tegevusega mõistab töetervishoiu tähtsust ja nõudeid ning demonstreerib esmaabikursuse läbimise järel esmaabi andmise oskusi valib kutsetöö spetsiifikaga sobivaid rühi-, koordinatsiooni- ja võimlemisharjutusi
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3 EKAP	Mõistab oma vastutust otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis. Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist, mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. Mõistab oma rolli ettevõtluskeskkonnas, käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Toitlustamise alused	4 EKAP	Oskab soovitada kliendile põhilisi roarühmi, teab nende kohta menüüs ja mõistab tervisliku toitumise tähtsust ning valmistab ja serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke.
Toitlustusteeninduse alused+lõpueksam	5 EKAP	Mõistab toitlustusteeninduse- ja töökorralduse põhimõtteid ja sooritab lõpueksami.

Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	2 EKAP	Tutvustab ja soovitab joogikaardil olevaid mittealkohoolseid jooke, võtab tellimuse, valmistab ja serveerib mittealkohoolseid jooke
Catering ja peoteenindus	2 EKAP	Mõistab peoteeninduse üldist korraldust ja teenindab kliente kliendikesksuse põhimõtteid järgides.
Abikelneri praktika	12 EKAP	Planeerib isiklikud praktika eesmärgid, tutvub praktikaettevõttega, teeb teenindustoiminguid juhendamisel vastavalt ettevõtte teenindusstandardile ning kaitseb koostatud praktikaaruannet.

Õppekava kontaktisik

ees- ja perenimi	INGE REGO
ametikoht	Toitlustus-ja kodumajandus erialade juhtivõpetaja
telefon	56939085
e-post	inge@vigalattk.ee

Märkused

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

<http://web.vigalattk.ee/oppetoo/erialad/46-uued-erialad-2016-2017/259-uued-erialad-2016-2017>

Õppekava rakendusplaan

Õppekava moodulite nimetused ja mahud (EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	30	30
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	3
Toitlustamise alused	4	4
Toitlustusteeninduse alused + lõpueksam	5	5
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	2	2
Catering ja peoteenindus	2	2
Abikelneri praktika	12	12

Seosed kutsestandardi, kompetentside ja eriala õppekava põhiõpingute moodulite vahel

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Toitlustusteeninduse alused	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	Catering ja peoteenindus	Abikelneri praktika
Töö planeerimine ja korraldamine			X	X	X	X	X
Teenindamine ja müügitöö				X	X	X	X
Abikelner, tase 3 kutset läbiv kompetents	X	X	X	X	X	X	X

ABIKELNER 3 TASEME KUTSEÕPPE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Haridusnõudeta		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	MAJUTAMISE JA TOITLUSTAMISE VALDKONNA ALUSED	2 EKAP	Inge Rego Maret Järv
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Auditoorseid tunde	Iseseisvaid tunde		
44 tundi	8 tundi		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. Õpingute käigus kujundatakse eesti keele ja infotehnoloogilist pädevust, meeskonnatööoskust ning õppimisoskust ja algatusvõimet		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õppija: 1. Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideeid	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused; - sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused; - nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi; - loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid; - leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast; 		
2. Tunneb valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse omistamise protsessi, teab õpingute ülesehituse eri etappe ja planeerib eriala õppekava alusel oma	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse eetikat; - tunneb kutse omistamisega seonduvat protsessi; - loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas; 		

isiklikud õppe eesmärgid	<ul style="list-style-type: none"> - sõnastab oma õppe eesmärgi lähtuvalt oma erialast; 			
3. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas	<ul style="list-style-type: none"> - leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist; - kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile toitlustusettevõtteid; - nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad; - nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele; - kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks. 			
4. Mõistab töötervishoiu tähtsust ja nõudeid ning demonstreerib esmaabikursuse läbimise järel esmaabi andmise oskusi	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab õpitu põhjal tekkida võivaid terviseriske erialal keemiliste ainete mõju tervisele ja keskkonnale, kasutab teabe leidmiseks eri allikaid. - tunneb ära õnnetusolukorra ja selgitab tegutsemist vastavalt olukorrale - demonstreerib esmaabi andmise võtteid teadvusetuse, vigastuste, külmakahjustuste, põletuse ja meditsiinilise šoki korral - selgitab esmaabikomplekti sisu ja kasutamist 			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1. Enesetutvustus, tutvumine kaasõppijatega, õpetajatega. Isiklike õpieesmärkide seadmine. 2. Õppekava sisu ja ülesehitus. Õppetöö korraldus 3. Kooli õpikeskkonna ja erinevate teenindusüksustega tutvumine 4. Kooli infosüsteemiga tutvumine. Õpilase õigused ja kohustused, õpilast puudutav dokumentatsioon 5. Majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtete olemus, iseärasused, liigitus, omavahelised seosed, äriideed 6. Abikelneri kutsestandardiga tutvumine. Kutsealaste infokanalitega tutvumine. Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus	44	8		Vestlus, dialoog, õppekäik, loen iseseisev töö erialase kirjandusega, rühmatöö, suuline ja kirjalik tagasiside, esitlus

7. Tagasiside õpitule ja õppijatele				
Hindamine	Mitteeristav hindamine			
Hindamisülesanne	1. Õpetaja poolt etteantud töölehe täitmine. Liikudes kooli territooriumil täidetakse tööleht 2. Kokkuvõtte kutsestandardist õpetaja poolt etteantud juhendi järgi 3. Õpilane leiab õpetaja poolt etteantud juhendi alusel erialaga seotud info erinevatelt internetilehekülgedelt ja täidab vastava töölehe 4. Esmaabi alane test ja praktiliste oskuste demonstratsioon			
Iseseisvad tööd	Esitleb vabalt valitud toitlustusettevõtte äriideed. Koostab kirjaliku enesetutvustuse isiklike eesmärkideseadmisest (1 tundi)			
Kokkuvõtva hinde kujunemine	Kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: 1. käib õppekäigul erinevates majutus ja toitlustusettevõtetes, koostab kokkuvõtte etteantud töölehe alusel; 2. esitleb iseseisva tööna vabalt valitud toitlus ettevõtte äriideed; 3. koostab kirjaliku enesehinnangu abikelneri kutsestandardi alusel. Antud ülesannete sooritamine vastavalt lävendile			
Õppematerjalid	Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Kiirtoitlustusettevõtted. http://eope.ehte.ee/kiirtoitlustus/ HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Suurköögid.			

ABIKELNER 3 TASEME KUTSEÕPPE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Haridusnõudeta		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	KARJÄÄRI PLANEERIMINE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED	3 EKAP	Maie Üürike Anne Viirma Agni Laats Kersti Ojavee
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		
66 tundi	12 tundi		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õppija: 1. Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis	Õppija <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 juhendi alusel elektroonilisi lähtuvalt dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus - valmistab juhendi alusel ette ja osaleb näidistööintervjuul - koostab juhendamisel endale sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 		
2. Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab juhendi alusel oma majanduslikke vajadusi lähtuvalt ressursside piiratusest - selgitab juhendi alusel nõudluse ja pakkumise ning turutasakaalu kaudu turumajanduse olemust - koostab elektrooniliselt juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve - loetleb iseseisvalt Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse 		

	<ul style="list-style-type: none"> - täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni - leiab iseseisvalt informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta - kasutab majanduskeskkonnas orienteerumiseks juhendi alusel riiklikku infosüsteemi „e-riik“
<p>3. Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas</p>	<ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab meeskonnatöona ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast - võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana - kirjeldab meeskonnatöona vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid - tutvustab meeskonnatöona ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda - kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele - kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt, meeskonnatöona, juhendi alusel lihtsustatud äriplaani
<p>4. Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> - loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi lähtudes riiklikust strateegiast - loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab riskianalüüsi olemust - 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 sätestatust töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega - kirjeldab meeskonnatöona tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas - leiab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni erinevatest allikatest juhtumi näitel - leiab iseseisvalt ja elektrooniliselt juhendi alusel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta - võrdleb iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi - loetleb ja kirjeldab lühidalt töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust sisaldavaid

	organisatsioonisiseseid dokumente <ul style="list-style-type: none"> - arvestab juhendi abil iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist - kirjeldab meeskonnatööna asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis - koostab ja vormistab iseseisvalt juhendi alusel elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja sh allkirjastab digitaalselt - kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega 			
5. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<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 teenindusolukordi 			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
1. KARJÄÄRI PLANEERIMINE Enesetundmine ja selle tähtsus karjääriplaneerimisel: mina ja õpitav kutseala. Õppimisvõimaluste ja töömaailma tundmine ning selle tähtsus karjääriplaneerimisel: karjääri areng ja elukestev õppimine, tööturg. Isikliku karjääriplaani koostamine: lühi- ja pikaajaline karjääriplaan	8	2		Loeng Arutelu Paaritöö , grupitöö Iseseisev töö Ajurünnak , SWOT-analüüs
2. MAJANDUSÕPETUS Majanduslikud valikud piiratud ressursside tingimustes Turu roll majanduse toimimises. Enda eluga seotud maksud, tuludeklaratsiooni koostamine. Säästmine, laenamine ja	8	2		Intervjuu, rollimäng, õpimapp

investeeringud.				
3. ETTEVÕTLUSE ALUSED Ettevõtliku inimese portree. Väliskeskond ja selle mõju ettevõtte tegevusele Töötamine ettevõttes Äriidee ja selle hindamine	10	2		Intervjuu, rollimäng, õpimapp
4. TÖÖKESKKOND Töökeskonna üldnõuded, töökeskonna ohutegurid. Tööandja ja töötaja õigused ja kohustused. Riiklik töötervishoiu ja tööohutuse strateegia, tööohutuse ja töötervishoiualane seadusandlus, tervisekontroll, töötervishoiu- ja töökeskonnaalased teabematerjalid, riskianalüüs, tööõnnetus, käitumine tööõnnetuse korral. Tuleohutus. Tegutsemine tulekahju korral.	10	2		Intervjuu, rollimäng, õpimapp
5. TÖÖSEADUSANDLUS Töölepinguseadus. Töölepingu pooled, nende kohustused ja õigused. Töösuhteid reguleerivad lepingud, töö ja puhkeajad, puhkuste liigid.	10	2		Intervjuu, rollimäng, õpimapp
6. ASJAAJAMINE e-kirja koostamine ja saatmine, seletuskirja koostamine ja vormistamine; isiklikud dokumendid ja nende säilitamine	10	2		Intervjuu, rollimäng, õpimapp
7. SUHTLEMISOSKUS Suhtlemisoskused, meeskonnatöö, klienditeenindus	10			Intervjuu, rollimäng, õpimapp
Hindamisülesanne	1.Karjääriplaneerimine ja suhtlemisoskused Õpimapi koostamine (aluseks juhend, töölehed, elektroonilised testid, CV, motivatsioonikiri, soovialavaldus jm praktikale ja tööle kandideerimiseks vajalikud dokumendid). Hinnatavaks osaks on enesehinnang ning isiklik lühi- ja pikaajaline karjääriplaan.			

	<p>2.Majanduse ja ettevõtluse aluste teema lõpeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljundite 2 ja 3 hindamiskriteeriumid.</p> <p>3.Töökeskonnaohutuse ja tööseadusandluse aluste teema lõpeb arvestusega. Arvestuse saamiseks tuleb täita õpiväljund 4 hindamiskriteeriumid.</p>
Iseseisvad tööd	<p>1.Eneseanalüüs Karjääriplaan</p> <p>2.Ettevõtluskeskkonna kirjeldus.</p> <p>3.Tööseadusandlusega tutvumine.</p>
Hindamine	Mitteeristav hindamine. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Kokkuvõttev hinne kujuneb kui õppija:</p> <p>1.koostab õpimapi, milles on -CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus;</p> <p>2.koostab juhendi alusel enda leibkonna ühe kuu eelarve;</p> <p>3.täidab töölepinguseaduse põhjal etteantud töölehe sooritamine vastavalt lävendi kriteeriumitele. Antud ülesannete sooritamine vastavalt lävendile.</p>
Õppematerjalid	<p>Karjääriinfoportaal www.rajaleidja.ee</p> <p>Amundson, N., Poehnell G., Karjääriteed. Eesti Töötukassa. 2011</p> <p>Karjääriplaneerimine. Töölehtede kogumik kutseõppeasutuse õpilasele I, II, III. Integratsiooni ja Migratsiooni Sihtasutus Meie inimesed, 2013</p> <p>Mc Kay, M., Davis, M., Fanning, P., Suhtlemisoskused. 2004</p> <p>Naesseñ, L-O., Parem teenindamine. Tallinn.1997.</p> <p>Rekkor, S jt., Teenindamise kunst. 2013</p> <p>Ettevõtlusarendamise Sihtasutus www.eas.ee</p> <p>Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused http://www.eope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettevõtlus_2011%20-tekst.pdf</p> <p>Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011</p> <p>Rahandusministeerium www.fin.ee</p> <p>Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008</p> <p>Suppi, K. Ettevõtlusõpik- käsiraamat. Altex, 2013</p> <p>Maksu- ja tolliamet www.emat.ee</p> <p>Äriseadustik</p> <p>https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063</p> <p>Sotsiaalministeerium. Töökeskonna käsiraamat http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf</p> <p>Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060</p>

Töölepingu seadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030>

Võlaõigusseadus <https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009>

Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine

http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html

ABIKELNER 3 TASEME KUTSEÕPPE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Haridusnõudeta		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	TOITLUSTAMISE ALUSED	4 EKAP	Inge Rego Katrín Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija soovita kliendile põhilisi roaühmi, teab nende kohta menüüs ja mõistab tervisliku toitumise tähtsust ning valmistab ja serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke. Õpingute käigus õppija arendab eesti keele ja võõrkeele pädevusi ning algatusvõimet, ettevõtlikkust, meeskonnatöö ja õppimisoskust.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö	Praktilisi tunde	
20 tundi	16 tundi	68 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õppija: 1. Koostab juhendamisel kliendi vajadustest ja soovidest lähtuva tervisliku menüü.	Õppija: - selgitab juhendi alusel olulisi toitaineid; - selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele; - selgitab paaristööna tervisliku toitumise põhimõtteid; - koostab juhendamisel hommiku-ja argipäeva lõunasöögimenüü (ka erivajadustega kliendile);		
2. Valmistab juhendamisel ohutult, säästlikult ja hügieeninõudeid järgides tehnoloogiliste kaartide alusel roogasid ning jooke, tagades nende kvaliteedi.	- valmistab õppekõrgis juhendi alusel lihtsamaid toite ja jooke arvestades hügieeninõuetega; - serveerib õppekõrgis tehtud toite taldrikule ja vaagnale järgides serveerimise reegleid; - asendab toiduaineid lähtuvalt kliendi eritoitumise vajadusest;		
3. Puhastab ning korrastab töökoha, laud ja ruumid vastavalt etteantud juhiste ja kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid	- planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra köögis ja saalis; - planeerib juhendi alusel tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru; - peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhiste ja kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid;		

Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Ettevõtte praktikat	Õppemeetodid
1. Sissejuhatus moodulisse. Õppeülesannete, hindamise tutvustus 2. Hügieeninõuded toidu valmistamisel; 3. Tervislik toitumine 4. Toidupüramiid, toitained ja nende põhilised allikad. 5. Erinevate toitumisvajadustega kliendid -laktoosi talumatus, tsöliaakia, diabeet, taimetoitlus, levinumad allergiad. 6. Toiduainete töötlemise meetodid Külmu- ja kuumtöötlemine 7. Tehnoloogiline kaart-mõiste, toiduvalmistamisel tekkivad kaod ja nende arvutamine 8. Roogade valmistamise ja serveerimise põhimõtted 9. Tööde järjekord köögis ja saalis 10. Puhastusvahendid, seadmed, tarvikud, meetodid 11. Tagasiside õpitule ja õppijatele.	20	16	68		Loeng, praktiline harjutustöö, probleemülesannete lahendamine.
Hindamine	Mitteeristav. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul				
Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none"> - valmistab juhendamisel õppeköögis juhendi alusel lihtsamaid toite ja jooke arvestades hügieeninõuetega; - serveerib juhendamisel õppeköögis tehtud toite taldrikule ja vaagnale järgides serveerimise reegleid; - asendab toiduaineid juhendamisel lähtuvalt kliendi eritoitumise vajadusest, teostades vajaminevaid puhastus- ja korrastustöid. 				
Iseseisvad tööd	Probleemülesande lahendamine erinevate toitumisvajaduste kohta etteantud ülesande järgi				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: 1. lahendab iseseisva tööna probleemülesande erinevate toitumisvajaduste kohta etteantud töölehe				

	<p>järgi; 2. valmistab ja serveerib juhendamisel etteantud ülesande alusel eine; Antud ülesannete sooritamine vastavalt lävendile;</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo, 2010 Kalbri, I. Toitumisõpetus. Tallinn: Ilo, 2007 Keppart, V. Keskkonnakaitse Jäätmekäitlus. Tallinn: Argo, 2011 Tamm, T. Kuura, E. Lapp, S Majapidamistöo majutusettevõttes. Tallinn: Argo, 2012 Kuura, E. Puhastusteenindus. Tallinn: AS Kirjastus ILO, 2003 Aavik, Ö. Kalkulatsiooniõpetus. Tallinn: Argo, 2011 HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toitlustuse alused [http://cmsimple.e-uni.ee/toitlustuse_alused/] HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toiduhügieeni algkursus. [http://toiduhygieenialgkursus.edicypages.com/et] HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toitlustusettevõtte seadmed ettevalmistusseadmed. [http://cmsimple.e-uni.ee/ettevalmistusseadmed/] HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Kööginõud ja väikevahendid. [http://web.zone.ee/objekt/kooginoud/] Tallinna Teeninduskool. GN-nõud toidu valmistamisel ja väljastamisel. [http://www.teeninduskool.ee/eope/gnnoud/] HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Eritoitumine laktoositalumatuse ja tsöliaakia puhul. [http://web.zone.ee/objekt/laktoos/] Eritoitumine. Taimetoitlus. [http://web.zone.ee/objekt/taimetoit/]</p>

ABIKELNER 3 TASEME KUTSEÕPPE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Haridusnõudeta		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	TOITLUSTUSTEENINDUSE ALUSED + LÕPUEKSAM	5 EKAP	Inge Rego Katrín Rand
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija teab ja mõistab toitlustusteeninduse- ja töökorralduse põhimõtteid ja sooritab lõpueksami. Õpingute käigus kujundatakse eesti keele-, matemaatika- ja sotsiaalseid pädevusi.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö	Praktilisi tunde	Ettevõttepraktika
20 tundi	20 tundi	90 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õppija: 1. Tunneb toitlustusteeninduse põhimõtteid	Õppija: - kirjeldab toitlustusteeninduse põhimõisteid; - kirjeldab teeninduse- (iseteenindus, osaline - ja täisteenindus) ja serveerimise liike; - kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatüüpe; - kirjeldab teenindusprotsessi;		
2. Kasutab juhendamisel teeninduses vajalikku inventari, töövahendeid ja seadmeid.	- kasutab juhendamisel inventari, töövahendeid ja – seadmeid vastavalt vajadusele;		
3. Tunneb lauakatmise põhimõtteid, teeb eelkatteid selve- ja istumisega laudadele.	- planeerib tööaja vastavalt etteantud menüüle; - valmistab ette oma töökoha, varustab selle vajalike töövahenditega ja hoiab korras oma töökoha vastavalt etteantud juhistele; - linutab ja teeb nõuetekohase eelkatte vastavalt etteantud juhistele;		
4. Serveerib klientidele juhendamisel jooke ja roogasid, arvestades toiduohutuse nõudeid.	- katab laua ja viib läbi teenindusprotsessi; - alustab kliendikontakti positiivselt, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga korrektses eesti keeles sõbralikult lähtudes heast tavast ja arvestades kultuurilist tausta;		

	<ul style="list-style-type: none"> - suunab kliendid söögisaali ja juhatab lauda; - ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile; - kohandab eelkatet vastavalt juhistele; - annab klientidele infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs; - kelneri juhendamisel serveerib karastus-, kohvi- ja teejooke, portsjonroogi, kasutades õigeid töövõtteid; - serveerib toite ja jooke ja abistab kelnerit väljastusliinis; - küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet ja edastab selle kelnerile; - saadab kliendi ära positiivset kliendikontakti hoides, vajadusel abistab klienti; 				
5. Puhastab ning korrastab töökoha, lauad, seadmed ning ruumid vastavalt etteantud juhistele kasutades selleks ettenähtud puhastusvahendeid ja – keemiat.	<ul style="list-style-type: none"> - koristab ja korrastab lauad, kasutades õigeid töövõtteid; - puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastusvahendeid vastavalt etteantud juhistele; - vajadusel peseb nõusid ja tarvikuid vastavalt etteantud juhistele. 				
Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö	Ettevõtte praktikat	Õppemeetodid
1. Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, ülesannete ja hindamise tutvustus. 2. Toitlustusteeninduse põhimõisted. Teenindaja kuvand. 3. Teenindusruumid, töövahendid ja – seadmed Lauakatmisvahendid. 4. Teeninduse- ja serveerimise liigid. Erinevad lauatuübid. 5. Laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajadus igapäevateenindusel. 6. Laua eelkatted. 7. Teenindusprotsess. 8. Vahendite planeerimine vastavalt üritustele ja lauakaunistused. 9. Tööde järjestus, aja planeerimine ja tööplaan. 10. Hindamine. Tagasiside õpitule ja õppijatele.	20	20	90		Loeng, töö õpikuga, situatsioonülesande lahendamine, paaristöö, meeskonnatöö, test
Hindamine	Mitteeristav. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul				

Praktiline töö	Viib läbi etteantud ülesande alusel teenindusprotsessi
Iseseisev töö	Lahendab etteantud situatsioonülesannet teenindusprotsessis.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija; planeerib lähteülesande järgi temaatilise laua; koostab planeerimise kohta kirjaliku aruande; sooritab kirjaliku teooriateadmiste testi; esitleb aruannet ja vastab küsimustele; demonstreerib lauakatmise ja teenindussituatsiooni lahendamise oskusi. Antud ülesannete sooritamine vastavalt lävendikriteeriumitele, mis on sooritatud hindele: arvestatud
Õppematerjalid	Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013 2. Roosipõld, A. Kotkas, M. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010 3. Rekkor, S. Selvelauad. Tallinn: Avita 2000 4. Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008 5. Kersna, A. Kivisalu, I. Merits, M. Rekkor, S. Toiduvalmistamine suurköögis. Tallinn: Argo, 2010 6. Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009 7. Bono, G. Filippo, A. Stiilsed salvrätikuseaded. Tallinn: TEA Kirjastus, 2005 8. Karu, V. Soomre, S. Peolauad, katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint OÜ Lukas, M. Tšatšua, T. Protokoll ja etikett – käsiraamat äriimeestele ja poliitikutele. Tallinna Raamatutrükikoda; Õpiobjekt. Esmamulje teeninduses. [http://cmsimple.euni.ee/esmamulje_teeninduses/]; BEST õpiobjektid. Teeninduskett. [http://eope.ehte.ee/teeninduskett/?Avaleht]; Õpiobjekt. Vealukorrad teeninduses. [http://cmsimple.eope.ee/vealukorrad/]; HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Klientide rühmitamine. [http://cmsimple.eope.ee/klientide_ryhmitamine]; HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Usundid ja toitumiskultuur. [http://www.hkhk.edu.ee/usundid/]; Õpiobjekt. Suuremad usundid ja usundipõhine käitumine [http://stud.sisekaitse.ee/teppan/Suuremad%20usundid/index.html]; HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Värvusõpetus ja kompositsioon. [http://www.hariduskeskus.ee/opiobjektid/varvusopetus/]; HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Toidu paigutamine taldrikule ja vaagnale. [http://cmsimple.eope.ee/toidu_paigutamine/]

ABIKELNER 3 TASEME KUTSEÕPPE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Haridusnõudeta		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	
5	JOOGIÕPETUS EHK MITTEALKOHOOLSED JOOGID	2 EKAP	Inge Rego
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilane peab olema eelnevalt läbinud järgmised teemad: hügieeni alused ja tööohutuse alused.		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija tutvustab ja soovib joogikaardil olevaid mittealkohoolseid jooke, võtab tellimuse, valmistab ja serveerib mittealkohoolseid jooke.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktilisi tunde	Ettevõtte praktika
12 tundi	8 tundi	32 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
<p>Õppija:</p> <p>1. Tunneb erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi.</p>	<p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kirjeldab juhendi alusel alkoholivabade jookide sortimenti; - kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid); - kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid; 		
<p>2. Paneb valmis juhendamisel mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad komponendid ja vahendid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - koostab ja vormistab juhendamisel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja; - kontrollib juhendi alusel mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu ja olemasolu; - kontrollib juhendi alusel kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure; - valib juhendamisel töövahendid ja seadmed ja komponendid jookide valmistamiseks; 		
<p>3. Valmistab ja serveerib juhendamisel mittealkohoolseid jooke kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - vajadusel tutvustab ja soovib kliendile jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest; - valmistab ja serveerib juhendamisel kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid, järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid; 		

6. Vajadusel peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid kasutades selleks ettenähtud puhastusvahendeid.	- peseb kelneri käsul nõusid ja vajalikke tarvikuid kasutades selleks ettenähtud puhastusvahendeid				
Õppematerjalid	Õpetajate poolt ettevalmistatud õppematerjalid, ja õppevideod				
Teemad, alateemad	Auditoorne töö	Iseseisev töö	Praktiline töö	Ettevõtte praktika	Õppemeetodid
<p>1. Looduslikud mineraalveed, joogiveed, lauaveed. Sortiment, hoiutingimused, serveerimisvõimalused. Serveerimistemperatuurid, tootmise piirkonnad.</p> <p>2. Mahlad, karastusjoogid. Sortiment, hoiutingimused, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid.</p> <p>3. Siirupid, morsid. Sortiment, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid.</p> <p>4. Jäätöed ja –kohvid. Liigitus, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid.</p> <p>5. Piimajoogid. Sortiment, serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid.</p> <p>6. Smuutid, püreed. Serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid.</p> <p>7. Kuumad joogid (kohv ja kohvijoogid , tee, kuum kakao, šokolaad). Valmistamis- ja serveerimisvõimalused, serveerimistemperatuurid. Tuntumad tee, kohvi ja kakaoubade tootmise piirkonnad.</p>	12	8	32		Loengu erinevad vormid, praktiline harjutustöö, rühmatöö, iseseisev töö erialase kirjandusega, suuline esitus, tööplaani koostamine.

8. Joogikaardi koostamise põhimõtted. 9. Hindamine. Tagasiside õpitule ja õppijatele. (2 tundi)					
Praktiline töö	<ol style="list-style-type: none"> 1. koostab juhendamisel vajaminevate kaupade ja töövahendite nimekirja lähtudes etteantud ülesandest 2. koostab juhendamisel kaupade ladustamise plaani 3. Juhendamisel töö- ja serveerimisvahendite planeerimine, vee-, piimajookide-, kuumade jookide, jääteede, jääkohvide, smuutide ja püreede serveerimine ning valmistamine kasutades sobivaid serveerimisvahendeid ja asjakohaseid töövõtteid ning järgides tööohutuse ja – hügieeninõudeid. 4. tutvustab ja soovitab juhendamisel jooke kliendile arusaadavalt ja korrektselt, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest 5. vormistab tellimuse 6. valib juhendamisel õiged klaasid, valmistab ette töökoha, valib komponendid, valmistab asjakohaseid töövõtteid kasutades ja serveerib kliendile õigel serveerimistemperatuuril mittealkohoolseid jooke lähtudes etteantud ülesandest. 				
Iseseisvad tööd	Koostab kokkuvõtte juhendi alusel iga loengu teema kohta erialase kirjanduse abil.				
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija tutvustab, valmistab ja serveerib juhendamisel joogikaardil olevaid jooke. Antud ülesannete sooritamise vastavalt lävendi kriteeriumitele, hindele: arvestatud.				
Mooduli hindamine	Mitteeristav. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul				
Õppematerjalid	Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013; Roosipõld, A. Kotkas, M. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010; Rekkor, S. Kersna, A, Merits, M. Kivisalu, I. Aarma, D. Aavik, Õ. Kärblane, E. Kruuda, Ü. Animägi, L. Kulinaaria. Tallinn: Argo, 2011; Rekkor, S. Kersna, A. Merits, M. Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Tallinn: Argo, 2008; Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serveerimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009; Karu, V. Soomre, S. Peolauad, katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint OÜ ; Lukas, M. Tšatšua, T. Protokoll ja etikett – käsiraamat äriimeestele ja poliitikutele. Tallinna Raamatutrükikoda; Boutenko, V. Rohelise smuuti revolutsioon. Tallinn: Ersen, 2013; Cormier, N. Roskelley, A. 201 tervislikku smuutit ja mahla lastele. Tallinn: Ersen, 2013; Vale, J. See lahe värske mahla raamat. Tallinn: Tea Kirjastus, 2012; Mars, B. Tervistavad taimeteed. Tallinn: Ersen, 2013; Beiser, R. Teeraamat. Tallinn: Sinisukk, 2011; Kang, A. Kroon, K. Tee. Tallinn: AS Ajakirjade Kirjastus, Tallinna Raamatutrükikoda, 2007; Kang, A.				

Virkus, L. Suitsu, M. Kohviraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus,2006; Steer, G. Väike kohviraamat. Tallinn: Koolibri, 1999; Õpiobjekt. Tee ja teejoogid. [http://eope.khk.ee/oo/2011/tee_ja_teejoogid/] ; Õpiobjekt. Kohv ja tee. [http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/]

ABIKELNER 3 TASEME KUTSEÕPPE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Haridusnõudeta		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	CATERING-JA PEOLAUDADE TEENINDUS	2 EKAP	Inge Rego
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilane peab olema eelnevalt läbinud majutuse ja toitlustusvaldkonna alused mooduli, karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused mooduli, toitlustuse alused mooduli, toitlustusteeninduse alused mooduli, joogiõpetuse mooduli.		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab peoteeninduse üldist korraldust ja teenindab kliente kliendikesksuse põhimõtteid järgides. Õpingute käigus kujundatakse eesti keele, võõrkeele, matemaatika- ja infotehnoloogilist pädevust ning meeskonnatöö oskust.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde		Praktilisi tunde
12 tundi	8 tundi		32 tundi
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õppija: 1. Teeb juhendamisel ettevalmistustöid teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel.	Õppija: <ul style="list-style-type: none"> - paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile; - valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendeid; - kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid; - linutab laudu ja teeb eelkatteid; - kasutab oma tegevustes ergonomilisi töövõtteid; 		
2. Peab meeles vajaliku info ürituse sisu, toitude ja jookide kohta oma tööülesannete piires	<ul style="list-style-type: none"> - koostab juhendamisel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd; 		

<p>3. Abistab kelnerit üritusel kasutatavate vahendite kokkupanemisel ja teenidusruumide korrastamisel, vajadusel peseb nõusid ja kasutatavaid tarvikuid kasutades selleks ettenähtud puhastusvahendeid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele; - valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud; - peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid; - puhastab ja korrastab ruume kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel; - põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust; 			
<p>4. Abistab kelnerit klientide vastuvõtmisel ja on teenindusvalmis;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades; 			
<p>5. Abistab kelnerit toitude ja jookide serveerimisel ning laudade korrastamisel;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks; - kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele; - järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust; 			
<p>6. Abistab kelnerit klientide ärasaatmisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> - lõpetab kliendikontakti positiivselt. 			
Teemad, alateemad, sh iseseisev töö	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktilist tööd	Õppemeetodid
<p>1.Sissejuhatus moodulisse. Mooduli sisu, ülesannete ja hindamise tutvustus. 2. Mööbli paigutamine, lauapesu ettevalmistamine, laudade linutamine, laudade katmine, klientide vastuvõtmine, toitude ja jookide serveerimine, klientide teenindamine, arveldamine, ürituse lõpetamine, puhastus- ja korrastustööd. 3.Tagasiside õpitle ja õppijatele. Suuline tagasiside õpetajatelt mooduli eesmärkide täitmise ja valmisoleku kohta õppekava täitmiseks õppijalt.</p>	12	8	32	

Praktilised tööd	<p>Komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavaid vahendeid.</p> <p>Demonstreerib catering ürituse korraldamist meeskonnatööna kasutades ergonoomilisi töövõtteid.</p> <p>Lahendab suhtlemissituatsioone meeskonnatööna.</p>
Iseseisvad tööd	<p>Tutvub catering ürituse info, toitude ja jookidega.</p> <p>Planeerib ürituse tarbeks ruumivajaduse, mööbli, lauapesu, töö – ja serveerimisvahendid, koostab tööplaani ja laua eelkatteskeemi juhendaja abiga.</p>
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	<p>Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. valmistab teenindusruumi ja vahendid ette ürituse läbiviimiseks; 2. viib läbi ja lõpetab ürituse; 3. Antud ülesannete sooritamise vastavalt lävendikriteeriumitele, hindele: arvestatud
Mooduli hindamine	Mitteeristav. Kujundav hindamine toimub kogu õppeprotsessi jooksul
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013 2.</p> <p>Roosipõld, A. Kotkas, M. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010</p>

ABIKELNER 3 TASEME KUTSEÕPPE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Haridusnõudeta		
Õppevorm	Statsionaarne		
Mooduli nr.	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	ABIKELNERI PRAKTIKA	12 EKAP	Ettevõttepoolne juhendaja Koolipoolne juhendaja
Nõuded mooduli alustamiseks	Õpilane peab olema eelnevalt läbinud majutamise ja toitlustamise valdkonna alused mooduli, karjääri planeerimise ja ettevõtluse alused mooduli, toitlustuse alused mooduli, toitlustusteeninduse alused mooduli, joogiõpetuse mooduli.		
Mooduli eesmärk	Mooduli õpetusega taotletakse, et õppija planeerib isiklikud praktika eesmärgid, tutvub praktikaettevõttega, teeb teenindustoiminguid juhendamisel vastavalt ettevõtte teenindusstandardile ning kaitseb koostatud praktikaaruannet. Praktikal kogetu kaudu suureneb õpimotivatsioon, õppija arendab sotsiaalseid ja enesekohaseid pädevusi, meeskonnatöö oskust, kujuneb valmisolek ja hoiak asuda tööle õpitud kutsealal.		
Auditoorseid tunde	Iseseisva töö tunde	Praktika	
8 tundi	8 tundi	296 tundi	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
Õppija: 1. Planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid.	· Õppija: - koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks; - teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse;		
2. Tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõtte teenindustoimingutega.	- kirjeldab praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi; - kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust ; - kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust; - järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid;		
3. Abistab praktikal olles kelnerit erinevatel tööloikudel.	- teeb ettevalmistustöid juhendamisel; - võtab kliendid vastu, juhatab lauda; - esitleb kliendile tooteid ja teenuseid; - nõustab kliente; - võtab vastu klientitellimusi;		

	<ul style="list-style-type: none"> - serveerib toite ja jooke õigete töövõtete ning –vahenditega; - küsib kliendilt tagasisidet ja saadab ära positiivset kliendikontakti hoides; - töötab meeskonnas kelneri juhendamisel. 			
4. Koostab praktika lõppedes praktikaaruande	<ul style="list-style-type: none"> - koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; - analüüsib saavutatud praktikaeesmärke; - esitleb suuliselt praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust; - teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks. 			
Teemad, alateemad	Auditoorset tööd	Iseseisvat tööd	Praktika	Õppemeetodid
1. Sissejuhatus moodulisse. Mooduli eesmärkide, sisu, hindamise tutvustus. 2. Praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega tutvumine. 3. Praktikaaruande kaitsmine, enesehinnang, hindamine. 4. Tagasiside õpitule ja õppijatele. suuline tagasiside õpetajatelt mooduli eesmärkide täitmise ja valmisoleku kohta õppekava täitmiseks õppijalt.	8	8	296	Praktiline töö, praktilised ülesanded, individuaalne ja meeskonnatöö, planeerimine, vaatlus, demonstratsioon, analüüs, seminar, infootsing;
Praktika	Töö reaalses töökeskkonnas ettevõttepoolse praktikajuhendaja juhendamisel 296 tundi			
Iseseisvad tööd	Ettevõttepraktika planeerimine, praktika dokumentatsiooni – CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, praktikapäeviku täitmine, praktikaaruande koostamine;			
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Praktika aruande kaitsmisele saab õpilane, kes on eelnevalt esitanud korrektsed dokumendid õpetajale tutvumiseks (aruanne, hinnanguleht, leping, praktikapäevik). Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: <ol style="list-style-type: none"> 1. sooritab praktilised tööd; 2. koostab enesehinnangu; 3. saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside; 			

	<p>4. koostab iseseisva tööna praktikaaruande;</p> <p>5. esitleb praktikaaruannet Antud ülesannete sooritamine vastavalt lävendile hindede: arvestatud</p>
Mooduli hindamine	Mitteeristav
Õppematerjalid	<p>Rekkor, S. Eerik, R. Parm, T. Vainu, A. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013; Roosipõld, A. Kotkas, M. Restoraniteenindus. Tallinn: Argo, 2010; Rekkor, S. Selvelauad. Tallinn: Avita 2000; Cracknell, H.L. Toidud, joogid, serverimine. Tallinn: TEA Kirjastus, 2009; Bono, G. Filippo, A. Stiilsed salvrätikuseaded. Tallinn: TEA Kirjastus, 2005; Amundson, N. Poehnell, G. Karjääriteed. Tallinn: 2011; McKay, M. Davis, M. Fanning, P. Suhtlemisoskused. Tartumaa: Väike Vanker, 2004; Naesseñ, L-O. Parem teenindamine. Tallinn: Avita, 1997; HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Klienditeenindus, teeninduspsühholoogia. [www.e-ope.ee] ; HITSA Innovatsioonikeskus. Repositoorium. Teenindussuhtlus ja -käitumine. [www.e-ope.ee] ; Karjääriinfoportaal [www.rajaleidja.ee] ; Sotsiaalministeerium. Meie. Väljaanded. 2012. Töotervishoiu ja tööohutuse käsiraamat kutsekoolidele. [www.sm.ee] ; Tartu Kutsehariduskeskuse e-õpe. oo. erne lepingud. Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine. [www.e-ope.khk.ee] ÕIGUSAKTID; Töölepingu seadus. 2009.- RT I, 5, 35. Töotervishoiu ja tööohutuse seadus. 1999.- RT I, 60, 616</p>