

Abikokk 133577 rakenduskava moodulid

Kinnitatud dir 03.04.2023 KK nr 1-12/23/9

<b>ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA</b>			
<b>Sihtrühm</b>	Põhiharidusnõudeta		
<b>Õppekava vorm</b>	Statsionaarne koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>1.</b>	<b>Õpitee ja töö muutavas keskkonnas</b>	<b>5</b>	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õppija kujundab juhendamisel oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. Õpilane seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid.	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis ja koostööoskusi õpitava eriala kontekstis.</li> <li>• Sõnastab juhendamisel oma teadmistest, oskustest ja valitud erialast lähtuvad isiklikud õpieesmärgid</li> <li>• Koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani.</li> </ul>		
2. Õpilane saab aru	Õpilane:		

<p>majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab juhendamisel turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid.</li> <li>• Kirjeldab juhendamisel piirkonna ettevõtteid.</li> <li>• Kirjeldab juhendamisel tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi.</li> <li>• Valib oma eesmärkidega sobiva ametikoha ning kirjeldab juhendamisel enda võimalikke ülesandeid.</li> <li>• Kirjeldab juhendamisel keskkonnategureid enda valitud ametikohal.</li> </ul>
<p>3. Õpilane kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Määratleb juhendamisel meeskonnatööna probleemi ühiskonnas.</li> <li>• Kavandab juhendamisel meeskonnatööna probleemile lahendusi, kasutades loovustehnikaid.</li> <li>• Kirjeldab juhendamisel meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust.</li> <li>• Valib juhendamisel meeskonnatööna lahenduse probleemile.</li> <li>• Koostab juhendamisel meeskonnatööna tegevuskava valitud jätkusuutliku lahenduse elluviimiseks.</li> </ul>
<p>4. Õpilane mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirjeldab juhendamisel oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda oma eesmärkidega.</li> <li>• Leiab ja kasutab juhendamisel asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel.</li> <li>• Koostab juhendamisel praktikale või tööle kandideerimiseks vajalikud materjalid.</li> <li>• Kirjeldab juhendamisel oma karjääriteed mõjutavaid tegureid.</li> <li>• Kirjeldab juhendamisel enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas.</li> </ul>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p> <p>Õpitee 1 EKAP  Ettevõtluskeskkond 1 EKAP  Meeskonnatöö ja kutsealane areng 1 EKAP  Tööseadusandlus 1 EKAP  Karjääri planeerimine 1 EKAP</p>	<p><b>Mooduli õppe maht 130 tundi jaguneb järgmiselt:</b>  auditoorne töö - 100 tundi  iseseisev töö - 30 tundi</p> <p><b>Õpitee</b>  VKHK kodukord. Õpingutega toimetulek. Õppimist toetavad erialased õpikeskkonnad. Erialased oskused ja seosed teiste valdkondadega.  Õppija huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused. Sotsiaalsed rollid. SWOT-analüüs Õpioskused. Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist.</p> <p><b>Ettevõtluskeskkond</b>  Majanduslikud vajadused, ressursid. Turumajanduse olemus. Ettevõtluskeskkonda mõjutavad tegurid. Piirkondlik ettevõtluskeskkond. Piirkonna ettevõtete ülevaade.</p>

	<p>Planeeritavad arengud piirkonnas. Äriprotsessid.  Tööandja ja töövõtja rollid, õigused ja kohustused. Finantskirjaoskus.  Finantsasutused ja nende poolt pakutavad teenused.</p> <p><b>Tööseadusandlus</b>  E-õigusallikad: riigiteataja.ee ja selle kasutamine; rik.ee; toolu.ee.</p> <p><b>Töölepingu seadus.</b> Individuaalse töövaidluse lahendamise seadus. Töölepingu sõlmimise üldised nõuded. Tööaja korraldus ja asjakohased nõuded. Puhkeaeg.  Töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu erisused.  Töölepingust tulenevad töötaja õigused, kohustused ja vastutus.  Töötasu , bruto ja neto. Töötasu arvestuse alused ja kord. Tükitöö tasu, majandustulemustelt arvestatav tasu ja tunnitasu. Puhkusetasu arvestamine.  Töölepingu kirjalikule dokumendile esitatavad nõuded. Kohustuslikud teavitused ja sätted. Näidis avalduste koostamine.  Töösuhete lõppemine ja lõpetamine. Nõuded, alused ja tähtjad. Töösuhete lõpetamise tagajärjed ja arveldused, lõpparve</p> <p><b>Meeskonnatöö ja kutsealane areng</b>  Meeskonna ja -vaimu loomine  Meeskonna moodustamise meetodid  Probleemilahendamise meetodid  Ideede genereerimine, hindamine ja tagasiside andmine Meeskonnas õppimine</p> <p><b>Karjääri planeerimine</b>  Karjääri olemus  Karjääri planeerimine  Karjäär ja isiksus  Kandideerimisdokumentide koostamine</p>
<p><b>sh iseseisev töö</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Eneseanalüüsi koostamine ja isiklike õpieesmärkide seadmine.</li> <li>● Meeskonnatöona töölepingu koostamine, vormistus</li> <li>● Karjääriplaani vormistamine</li> <li>● Kandideerimisdokumentide nõuetekohane vormistamine</li> <li>● E-õigusallikate kasutamine</li> </ul>
<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Seminar; rühmatöö; iseseisev töö; loeng; kirjalik iseseisev töö; paaritöö; arutlev loeng; meeskonnatöö; analüüs</li> <li>● Probleemilahendus koos analüüsiga.</li> </ul>

<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>
<p><b>sh hindamismeetodid</b> <b>sh hindamiskriteeriumid</b></p> <p>Eneseanalüüs</p> <p>Õpioskuste test ja selle analüüs.</p> <p>Pere eelarve koostamine (täpsem juhend Moodle).</p> <p>Äriühingute vormid Eestis (täpsem juhend Moodle).</p> <p>Õppija koostab paaristööna kaasõpilasega failina töölepingu (põhi leitakse netist) , kus üks õppija on töötaja , teine tööandja funktsioonis.</p> <p>Õppija koostab iseseisva kirjaliku töö ülevaate töölepingu lõpetamise erinevatest võimalustest koos e-allikatele viidetega, osundades selgelt nii töötaja kui tööandja kohustustele ja õigustele.</p> <p>Õpilane koostab väiksemas meeskonnas oma grupi väärtuste ahela ning arutleb/analüüsib seda hiljem koos grupikaaslastega.</p>	<p><b><u>Hindamisülesanne 1:</u></b> Eneseanalüüs. Õpilane analüüsib oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga. Töö aluseks on tundides läbitud teemad. <b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev kirjalik töö <b>Lävend:</b> Töö on koostatud vastavalt juhendile, tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning üles laetud Moodle keskkonda. <b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p> <p><b><u>Hindamisülesanne 2:</u></b> Õpioskuste test ja selle analüüs. <b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev kirjalik töö <b>Lävend:</b> Töö on tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektne ning üles laetud Moodle keskkonda. <b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud.</p> <p><b><u>Hindamisülesanne 3:</u></b> Pere eelarve koostamine (täpsem juhend Moodle keskkonnas) <b>Lävend:</b> Fail esitatakse valmiskujul Moodle keskkonda ja on koostatud vastavalt juhendile. <b>Hindamine</b> mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud.</p> <p><b><u>Hindamisülesanne 4:</u></b> Äriühingute vormid Eestis (täpsem juhend Moodle keskkonnas) <b>Lävend:</b> Fail esitatakse valmiskujul Moodle keskkonda ja on koostatud vastavalt juhendile. <b>Hindamine</b> mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud</p> <p><b><u>Hindamisülesanne 5</u></b> (1 tööõiguse osas) Õppija koostab paaristööna kaasõpilasega failina töölepingu (põhi leitakse netist), kus üks õppija on töötaja, teine tööandja funktsioonis. <b>Lävend:</b> Fail esitatakse valmiskujul Moodle keskkonda ja vastab TLS nõuetele ning juhendile. <b>Hindamine</b> mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud</p>

<p>Täpsem juhend tunnis.</p> <p>Meeskonnatöö probleemi lahendamine. Ülesande sisu: õpilane saab algul lahendada probleemi üksi, kuid hiljem peab leidma oma väärtusi silmas pidades kompromissi meeskonnatöona.</p> <p>CV ja motivatsioonikirja koostamine.</p>	<p><b><u>Hindamisülesanne 6</u></b> (2 tööõiguse osas)  Õppija koostab iseseisva kirjaliku töö ülevaate töölepingu lõpetamise erinevatest võimalustest koos e- allikatele viidetega, osundades selgelt nii töötaja kui tööandja kohustustele ja õigustele.  <b>Lävend:</b> Töö on koostatud selgelt, vastab TLS nõuetele ja on esitatud failina Moodle keskkonda.  <b>Hindamine</b> mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud.</p> <p><b><u>Hindamisülesanne 7:</u></b>  Õpilane koostab väiksemas meeskonnas oma grupi väärtuste ahela ning arutleb/ analüüsib seda hiljem koos grupikaaslastega. Täpsem juhend tunnis.  <b>Lävend:</b> Õpilane on meeskonnatöös ja sellele järgnevas arutelus osalenud ning oma panuse töösse andnud.</p> <p><b><u>Hindamisülesanne 8:</u></b>  Meeskonnatöona probleemi lahendamine. Ülesande sisu: õpilane saab algul lahendada probleemi üksi, kuid hiljem peab leidma oma väärtusi silmas pidades kompromissi meeskonnatöona.  <b>Lävend:</b> Õpilane on meeskonnatöös osalenud ja oma panuse töösse andnud.</p> <p><b><u>Hindamisülesanne 9:</u></b>  Õpilane sooritab tundides jooksvalt erinevates gruppides ja erinevaid meeskonnatöö ülesandeid (vähemalt 3) ja täidab korrektselt vajalikud töölehed (3 tk)  <b>Lävend:</b> Õpilane on osalenud vähemalt 90% meeskonna töödes ning nendesse ka panuse andnud. Töölehed on täidetud korrektselt ja esitatud õpetajale hindamiseks.</p> <p><b><u>Hindamisülesanne 10:</u></b>  CV ja motivatsioonikirja koostamine.  <b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev kirjalik töö  <b>Lävend:</b> Kandideerimisdokumendid on vastavalt juhendile tähtajaliselt esitatud, keeleliselt korrektsed ning üles laetud Moodle keskkonda.  <b>Hindamine:</b> arvestatud/mittearvestatud</p>
<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Moodulis antud hindamise ülesannete sooritamine ja esitamine positiivsetele tulemustele ning lävendi tasemel.  Hindamine mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud.</p>

<b>Õppematerjalid</b>	<p>Tulevikuoskused 2020. <a href="http://www.iftf.org/futureworkskills/">http://www.iftf.org/futureworkskills/</a></p> <p>Wolf, I. Head ärikombed. Odamees 2000</p> <p>Töölepingu seadus – riigiteataja.ee</p> <p>Võlaõigusseadus - riigiteataja.ee</p> <p>Tooelu.ee - e-allikas</p> <p>Eesti 2035 töömaterjal: Paindlike ja inimesi vajadusi arvestavate õppimisvõimaluste loomine kogu elu jooksul.</p> <p><a href="https://www.opiq.ee/Kit/Details/223">https://www.opiq.ee/Kit/Details/223</a></p> <p>Õppematerjalid Moodle keskkonnas</p>
-----------------------	--

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>2.</b>	<b>Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused</b>	<b>1</b>	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. Õpilane mõtestab	Õpilane:		

<p>majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused;</li> <li>● 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;</li> <li>● nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi;</li> <li>● loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid;</li> <li>● kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist;</li> <li>● kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu;</li> <li>● leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele.</li> </ul>
<p>2. Õpilane orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eesmärgid;</li> <li>● leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist;</li> <li>● loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas;</li> <li>● nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid.</li> </ul>
<p>3. Õpilane orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid;</li> <li>● leiab õppetööks vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist;</li> <li>● kirjeldab rühmatööna juhendi alusel praktikaetevõtteid;</li> <li>● nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad;</li> <li>● nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele.</li> </ul>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p>	<p><b>Mooduli õppe maht 26 tundi jaguneb järgmiselt:</b></p>

<p>Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused 1 EKAP</p>	<p>auditoorne töö - 20 tundi iseseisev töö - 6 tundi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Õppegrupiga tutvumine. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine.</li> <li>2. Abikoka õppekava sisu ja ülesehitus. Õppetöö korraldus.</li> <li>3. Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed. Majutus- ja toitlustusettevõtete tutvumine.</li> <li>4. Majutus- ja toitlustusettevõtete kutse- ja teenindusstandarditega tutvumine.</li> <li>5. Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus majutamise- ja toitlustamise valdkonnas.</li> <li>6. Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine.</li> <li>7. Tagasiside õpitule ja õppijatele.</li> </ol>
<p><b>sh iseseisev töö</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine.</li> <li>2. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS Powerpoint esitlusena – esitlus.</li> <li>3. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang – SWOT analüüs.</li> </ol>
<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<p>Töölehtede täitmine, loeng, rühmatöö, õppekäik, töö Internetiga, arutelud.</p>
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine. Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine.</li> <li>2. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS Powerpoint esitlusena.</li> <li>3. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel.</li> </ol>
<p><b>sh hindamismeetodid</b> <b>sh hindamiskriteeriumid</b></p>	<p>Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine.</li> <li>2. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS Powerpoint esitlusena.</li> <li>3. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel.</li> </ol>



<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kõigile õpiülesanded on sooritatud ja on saanud positiivse õpetaja tagasiside.
<b>Õppematerjalid</b>	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argokirjastus <a href="http://www.innove.ee">www.innove.ee</a> <a href="http://www.kutsekoda.ee">www.kutsekoda.ee</a> <a href="http://www.ehrl.ee">www.ehrl.ee</a>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>3.</b>	<b>Toitude valmistamine</b>	<b>15</b>	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
1. Õpilane valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu	Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab toidukaupade pakendeid ja märgistusi, realiseerimisaegu erinevatele kaubagruppidele;</li> <li>• kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja -võtteid;</li> <li>• valib toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile;</li> <li>• kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist;</li> </ul>		

<p>kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke;</li> <li>● kirjeldab menüüsolevate toitade ja jookide valmistamiseks vajaminevaid asjakohaseid töövahendeid;</li> <li>● valmistab suppe, lihtsamaid pearoogasid ja lihtsamaid magustoite;</li> <li>● valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ja hügieeninõuetest;</li> <li>● ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele ja juhendaja korraldusele;</li> <li>● abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt korraldusele;</li> <li>● kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast;</li> <li>● kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsükli;</li> <li>● kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele;</li> <li>● selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest;</li> <li>● mõistab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamise vajadust;</li> <li>● annab oma tööle hinnangu.</li> </ul>
<p>2. Õpilane kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid;</li> <li>● valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile;</li> <li>● valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt;</li> <li>● puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest;</li> <li>● valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted;</li> <li>● kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest.</li> </ul>
<p>3. Koostab juhendi alusel menüü vastavalt</p>	<p>Õpilane:</p>

<p>tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt külastaja soovidest ja vajadustest.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest;</li> <li>● koostab ja põhjendab menüüid lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest;</li> <li>● kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi;</li> <li>● koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü.</li> </ul>
<p>4. Selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes;</li> <li>● annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral;</li> <li>● toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt;</li> <li>● nimetab hädaabinumbri.</li> </ul>
<p><b>Teemad, alateemad</b>          Toitumisõpetus 2 EKAP          Töökorralduse alused toitlustuses 6 EKAP          Toiduvalmistamise põhialused 6 EKAP          Menüü koostamine 1 EKAP</p>	<p><b>Mooduli õppemaht 390 tundi jaguneb järgmiselt:</b>          auditoorne töö – 300 tundi          iseseisev töö - 90 tundi          1. Toitumisõpetus 1 EKAP          1.1 Tervisliku toitumise tähtsus ja vajadus.          1.2. Toidupüramiid, taldrikureegel.          1.3. Toitained ja toiduenergeetiline väärtus, toitainete ja energia väärtuse arvutamine.          1.4. Tervisliku toitumise alused, erinevate toitumisvajadustega külastajad.          2. Toiduainete õpetuse alused 1 EKAP          2.1. Toiduainete kvaliteet, toiduained, pakendid ja märgistus.          2.2. Põhiliste toidukaupade hoiunõuded ja realiseerimisajad.          2.3. Erinevate toiduainegruppide omadused ja kasutamise võimalused toidu valmistamisel.          2.4. Mittealkohoolsed ja alkohoolsed joogid.          3. Köögitehnikavahendid, seadmed, materjalid, nende ohutu kasutamine ja hooldamine 1 EKAP          3.1. Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine.          3.2. Töövahendid, seadmed (ettevalmistuss-, kuumtöötlus-, külmsäilitus, väljastus-, nõudepesuseadmed, oidutranspordi vahendid, GN_nõud), nende ohutu kasutamine ja puhastamine.</p>

	<p>4. Töökorralduse alused tootlustuses 1,5 EKAP</p> <p>4.1. Tootmistöö ruumid ja tootmisprotsess, töötaja tegevuse planeerimine, kauba vastuvõtt ja haldamine;</p> <p>4.2. Esmaabi ja ohuõppe põhimõtted, esmaabi kergemate vigastuste korral.</p> <p>5. Hügieeni nõuded tootlustusettevõttes 1,5 EKAP</p> <p>5.1. Isiklik hügieen, toiduhügieen. Mikroorganismid ja parasiidid. Toidumürgitused ja –nakkused.</p> <p>6. Toiduvalmistamise põhialused 6 EKAP</p> <p>6.1. Kulinaarse töötlemise põhiviisid (külm- ja kuumtöötlemine)</p> <p>6.2. Roagruppide osatähtsus menüüs, liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine.</p> <p>6.3. Puljongid ja supid, kastmed, salatid ja võileivad, munatoidud, köögivilja- ja teraviljalisandid.</p> <p>6.4. Liha- ja kalatoidud, magustoidud. Külmad ja kuumad joogid.</p> <p>7. Puhastustööd ja keskkonnakaitse 1,5 EKAP</p> <p>7.1. Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted; mustus, vee kasutamine puhastustöödel, pH- mõiste puhastuslahuste valmistamine (matemaatika, keemia), puhastusplaan, köögijäätmete sorteerimine sh taara, säästlikkus.</p> <p>8. Menüü koostamine 1 EKAP</p> <p>8.1. Menüü tähtsus, menüüde koostamise põhimõtted, põhisöögikordade menüüde koostamine.</p> <p>9. Mooduli hindamine 0,5 EKAP</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	Õpimapi koostamine
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, juhtumi/probleemülesande lahendamine, praktiline töö, testid, oskuste demonstratsioon, rühmatööd.
<b>Hindamine</b>	<p>Mitteeristav kokkuvõttev hindamine</p> <p>Mooduli hindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab:</p> <p>sooritatud hügieeni test;</p> <p>sooritatud praktilised tööd (töölehtedel);</p> <p>probleemülesande lahendus;</p> <p>enesehinnang.</p>
<b>sh hindamismeetodid</b> <b>sh hindamiskriteeriumid</b>	<p>Vt tabel 1 – õpimapi hindamine</p> <p>Tabel 1 Mooduli tootlustamise alused õpimapi hindamiskriteeriumid ja lävend</p>

	Hindamiskriteerium	Lävend
	Vormistus	Õpimapp ja selle osad (tiitelleht, tööülesanded, iseseisvad tööd, eneseanalüüs) on korrektsed ja arusaadavad (esineb üksikuid keelelisi vigu ja ebakorrektsust).
	Materjalide olemasolu	Kohustuslikud materjalid (testid, töölehed, praktiline töö koos hinnanguga, 3 omapoolset lisatud tööd (toiduainete õpetus, hügieen, seadmed) ja enesehinnang on koondatud õpimappi.
	Iseseisvad tööd	Kõik iseseisvad tööd on olemas, kuid vormistus esinevad mõned vead.
	Koostamine	Õpimapp on süsteemselt koostatud.
Vt tabel 2 (moodul nr 4 Teenindamine) – praktilise töö hindamine		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõtva hinde kujunemisel on eelduseks, et kõikide õpiväljundite saavutamist on erinevate hindamismeetodite abil tõendatud. Materjal on süstematiseeritud ja koondatud õpimappi ning koostatud enesehinnang. Praktiline töö – sooritatakse koos teeninduse aluste mooduli hindamisega.	
<b>Õppematerjalid</b>	Rekkor, S. jt 2008 Toitlustuse alused. Tallinn, Argo Rekkor, S jt 2006 Kulinaaria. Tallinn, Argo Rekkor, S jt 2010 Toiduvalmistamine suurröögis. Tallinn, sargo Roaste, M., Tamm, T., Juhkam, K. 2004. Toiduhügieen ja -ohutus. Tartu Kann, A., Veskus, T., Vokk, R. 2004. Toiduhügieenikoolituse täiendmaterjalid. Tallinna TÜ Praktilise töö juhend, õpimapi koostamise juhend.	

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
------------	-----------------	---------------------	----------

4.	Teenindamine	3	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades, suhtleb küllastajatega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid		
1. Õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel;</li> <li>● kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel;</li> <li>● kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel;</li> <li>● kirjeldab kliendi-teenindaja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast.</li> </ul>		
2. Õpilane lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele, väljendab ennast arusaadavalt.	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga;</li> <li>● selgitab välja kliendi vajadused;</li> <li>● suhtleb klientidega, lähtudes klienditeeninduse heast tavast;</li> <li>● kirjeldab menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid klientidele;</li> <li>● katab ja koristab laudu vastavalt koka korraldustele;</li> <li>● serveerib toite vastavalt koka korraldustele.</li> </ul>		
3. Teeb	Õpilane:		

<p>ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● teenindab küllastajaid iseteenindusliinis vastavalt koka korraldustele;</li> <li>● vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt juhendile või koka korraldustele;</li> <li>● kogub ja edastab küllastajate tagasisidet vastavalt korraldustele.</li> </ul>
<p><b>Teemad, alateemad</b>  Klienditeenindus 1,5 EKAP  Suhtlemine 1,5 EKAP</p>	<p><b>Mooduli õppemaht 78 tundi jaguneb järgmiselt:</b>  auditoorne töö - 60 tundi  iseseisev töö - 18 tundi  1. Klienditeenindus  Klienditeeninduse ülesanded, kliendi ootused ja vajadused, klienditeekond toitlustusettevõttes, kliendikeskne teenindus, teenindaja hoiakud, toitlustusteenindajale esitatavad nõuded .  2. Teenindus  Teeninduse liigid, ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine, roogade ja jookide serveerimise tehnika, erinevate roogade serveerimine, klientide teenindamisprotsess.  3. Suhtlemine  Suhtlemissituatsioonid, rollid, tüübid, positiivne kliendikontakt, suhtlemine kliendiga erinevates teenidussituatsioonides.  Teenindus  Teeninduse liigid, ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine, roogade ja jookide serveerimise tehnika, erinevate roogade serveerimine, klientide teenindamisprotsess.</p>
<p><b>sh iseseisev töö</b></p>	<p>E-õppematerjalide abil teadmiste omandamine  Õpimapi koostamine. Õpimapp sisaldab:  Tööleht - kliendi teekonna kirjeldamine toitlustusettevõtte näitel  Juhtumi analüüs etteantud situatsiooni põhjal  Praktiline ülesanne ühes teenidnusetevõttes- juhendi alusel.  Konflikti olukorra kirjeldus ja analüüs.  Enesehinnang</p>
<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<p>Loeng, rollimängud. test, Praktiline ülesanne, rühmatöö.</p>
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>

**sh hindamismeetodid**  
**sh hindamiskriteeriumid**

Vt tabel 2 Praktiline töö – hindamine

Moodulite toitlustamise alused ja teeninduse alused hindamine toimub koos ühel korral sooritatud praktilise tööna. Hindavad moodulites osalenud õpetajad.

Tabel 2 Abikokk moodulite toitlustamise alused ja teeninduse alused hindamiskriteeriumid ja lävend

Hindamiskriteerium	Lävend
Tööprotsess (köök)	Alustab tööd nõuetekohaselt riietunult ning kannab nõuetekohaseid jalatseid. Alustab tööd kokkulepitud ajal ja planeerib juhendi abil oma töö. Varub, ladustab ja käsitleb tooraineid ja töövahendeid vastavalt juhendile. Valmistab juhendamisel juhendi järgi menüüs olevad road ja joogid. Korrastab juhendamisel oma töökohta vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. Järgib toiduhügieeni nõudeid toiduainete käitlemisel.
Töömeetodite, -vahendite ja materjalide kasutamine	Tunneb tööülesande täitmiseks vajalikke tavalisemaid tooraineid ja annab nende kvaliteedile hinnangu lähtuvalt toiduainete kvaliteedinõuetest. Valib, töötleb ja kasutab tooraineid vastavalt juhendile ja säästlikult. Valmistab juhendamisel ettenähtud road ja joogid. Kasutab seadmeid, töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja puhastab need vastavalt vajadusele.
Tööprotsess (teenindus)	Teostab positiivse kliendikontakti alustamist ja lõpetamist, on teenindusvalmis ja kasutab kliendiga suhtlemisel klienditeeninduse aluseid. Rakendab praktilises töös positiivse kliendisuhete printsiipe.
Töömeetodite, -vahendite kasutamine	Valmistab ette lauakatmisvahendid vastavalt etteantud juhistele. Poleerib asjakohased töövahendid vastavalt tööjuhisele.
Teeninduskäik	Teostab juhendamisel portsjonroogade serveerimist, järgides nõutud/õigeid töövõtteid. Teostab juhendamisel laua koristamist ja korrastamist, kasutades asjakohaseid töövõtteid.



	<table border="1"> <tr> <td>Võtmepädevused</td> <td>Järgib kehtestatud töökeskkonna tööohutusnõudeid ja juhiseid. Järgib üldkehtivaid käitumisnorme. Täidab kutse-eeetika norme.</td> </tr> </table>	Võtmepädevused	Järgib kehtestatud töökeskkonna tööohutusnõudeid ja juhiseid. Järgib üldkehtivaid käitumisnorme. Täidab kutse-eeetika norme.
Võtmepädevused	Järgib kehtestatud töökeskkonna tööohutusnõudeid ja juhiseid. Järgib üldkehtivaid käitumisnorme. Täidab kutse-eeetika norme.		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Kokkuvõttev hindamine: kõik moodulis olevad hindamisülesanded ja lõpuülesanne- praktilise töö.		
<b>Õppematerjalid</b>	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argo Vainu, A., Eerik, R., Parm, T., Rekkor, S., Teenindamise kunst: toitlustamine. Vastuvõttude korraldamine. Argo:2013 Kotkas, M. Roosipõld, A. Restoraniteenindus . Tallinn: Argo, 2010 Bono, G., Filippo, A. Stiilsed salvrätiseaded, Tallinn: Tea, 2005 Neeseen, H. Parem teenindamine. Tallinn: Avita, 1998 Rekkor, S. Selvelauad. Tallinn: Avita, 2000 Stewart, M., Lawrence, E. Terve mõistus ja etikett. Tallinn: Odamees , 2002 Tsatsau, T., Lukas, M. Protokoll ja etikett. Tallinn: Ambassador, 2000		

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>5.</b>	<b>Abikoka praktilise töö alused</b>	<b>12</b>	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		

<p>1. Õpilane valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● valmistab juhendamisel toite ja jooke;</li> <li>● kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule;</li> <li>● käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides;</li> <li>● säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele;</li> <li>● korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid;</li> <li>● järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul;</li> <li>● annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest.</li> </ul>
<p>2. Õpilane töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt;</li> <li>● annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast;</li> <li>● kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast.</li> </ul>
<p>3. Õpilane töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist;</li> <li>● töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest;</li> <li>● valib sobiva teenindusala sõnavara ja kehakeele;</li> <li>● väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles.</li> </ul>

<p><b>Teemad, alateemad</b></p> <p>Praktiline töö õppekeskkonnas 12 EKAP</p>	<p><b>Mooduli õppeaht 312 tundi jaguneb järgmiselt:</b>  praktiline töö - 240 tundi  iseseisev töö - 72 tundi</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sissejuhatus. <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Köögitöö töökorraldus, seadmed ja ohustehnika köögis.</li> <li>1.2. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Praktiline töö õppekeskkonnas <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus.</li> <li>2.2. Köögis kasutatavate toiduainete eeltötlusvõtted, kuumtötlusvõtted, säilitusviisid.</li> <li>2.3. Toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis.</li> <li>2.4. Hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted.</li> <li>2.5. Teenindus – osaline, selveteenindus.</li> <li>2.6. Koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis.</li> </ol> </li> </ol> </li> </ol> </li> </ol>						
<p><b>sh iseseisev töö</b></p>	<p>Õpimapi koostamine  Õpimapis on valmistatud retseptide tehnoloogilised kaardid koos seadmete ja töövahendite ning serveerimisvahendite nimistuga, praktiliste tööde analüüs (hinnang nii enda kui meeskonnatööle) Vaatlus – juhendaja poolne tagasiside</p>						
<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<p>Näitlikustamine, praktiline töö, meeskonnatöö, kirjalik töö.</p>						
<p><b>Hindamine</b></p>	<p>Mitteeristav hindamine</p>						
<p><b>sh hindamismeetodid</b> <b>sh hindamiskriteeriumid</b></p>	<p>Vt tabel 3  Tabel 3 Abikoka praktilise töö õpimapi hindamiskriteeriumid ja lävend</p> <table border="1" data-bbox="416 1129 2089 1401"> <thead> <tr> <th data-bbox="416 1129 808 1193">Hindamiskriteerium</th> <th data-bbox="815 1129 2089 1193">Lävend</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="416 1198 808 1334">Vormistus</td> <td data-bbox="815 1198 2089 1334">Õpimapp ja selle osad (tiitelleht, sisukord, valmistatud toitude retseptuurid, kalkulatsioonikaardid, eneseanalüüs) on korrektsed ja arusaadavad (esineb üksikuid keelelisi vigu ja ebakorrektsust).</td> </tr> <tr> <td data-bbox="416 1339 808 1401">Materjalide olemasolu</td> <td data-bbox="815 1339 2089 1401">Kohustuslikud on koondatud õpimappi, puudu võib olla kaks praktilist tööd.</td> </tr> </tbody> </table>	Hindamiskriteerium	Lävend	Vormistus	Õpimapp ja selle osad (tiitelleht, sisukord, valmistatud toitude retseptuurid, kalkulatsioonikaardid, eneseanalüüs) on korrektsed ja arusaadavad (esineb üksikuid keelelisi vigu ja ebakorrektsust).	Materjalide olemasolu	Kohustuslikud on koondatud õpimappi, puudu võib olla kaks praktilist tööd.
Hindamiskriteerium	Lävend						
Vormistus	Õpimapp ja selle osad (tiitelleht, sisukord, valmistatud toitude retseptuurid, kalkulatsioonikaardid, eneseanalüüs) on korrektsed ja arusaadavad (esineb üksikuid keelelisi vigu ja ebakorrektsust).						
Materjalide olemasolu	Kohustuslikud on koondatud õpimappi, puudu võib olla kaks praktilist tööd.						

	<table border="1"> <tr> <td>Koostamine</td> <td>Õpimapp on süsteemselt koostatud.</td> </tr> </table>	Koostamine	Õpimapp on süsteemselt koostatud.
Koostamine	Õpimapp on süsteemselt koostatud.		
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Arvestuse saamiseks on vaja esitada nõuetekohane õpimapp, mille alusel saab hinnata sooritatud tööde lävendi saavutamist.		
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Rekkor, S. jt 2011 Kulinaaria. Tallinn Argo  Praktiliste tööde juhendid, kalkulasioonikaardid.  Kohv ja tee - <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/</a> - VANKeR programmi raames Neli põhiteravilja ja tangained - <a href="http://www.hkhk.edu.ee/teravili/">http://www.hkhk.edu.ee/teravili/</a> - VANKeR programmi raames Mineraalained - <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/mineraalained/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/mineraalained/</a> - VANKeR programmi raames Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine - <a href="http://www.teeninduskool.ee/eope/menuu/">http://www.teeninduskool.ee/eope/menuu/</a> - VANKeR programmi raames  Vesi toidus, organismis ja keskkonnas - <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vesi/">http://www.hkhk.edu.ee/vesi/</a> - VANKeR programmi raames Riis ja teised teraviljad - <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/riis/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/riis/</a> - VANKeR programmi raames Õigekirjutus- ja sõnavarajarjutused koka erialale - <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kokkade_eesti_keel/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kokkade_eesti_keel/</a> - VANKeR programmi raames  Piim ja piimatooted - <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/piim/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/piim/</a> - VANKeR programmi raames Toidurasvad - <a href="http://www.hkhk.edu.ee/vanker/toidurasvad/">http://www.hkhk.edu.ee/vanker/toidurasvad/</a> - VANKeR programmi raames</p>		

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6.	Abikoka praktika	15	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid <b>Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused</b> <b>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas</b> <b>Toitude valmistamine</b> <b>Teenindamine</b> <b>Abikoka praktilise töö alused</b>		

<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
1. Õpilane planeerib isikliku praktika eesmäärke.	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit;</li> <li>● koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit;</li> <li>● teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit.</li> </ul>
2. Õpilane tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega.	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel;</li> <li>● kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel;</li> <li>● kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel.</li> </ul>
3. Õpilane töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust.	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel;</li> <li>● valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel;</li> <li>● töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks;</li> <li>● järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid;</li> <li>● töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega;</li> <li>● järgib ettevõtte sisekorraeeskirju.</li> </ul>
4. Õpilane töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel;</li> <li>● järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel;</li> </ul>

<p>seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutusnõudeid.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel;</li> <li>● töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele;</li> <li>● puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile.</li> </ul>
<p>5. Õpilane eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid;</li> <li>● eeltöötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid;</li> <li>● valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust;</li> <li>● täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi;</li> <li>● korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel;</li> <li>● teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile.</li> </ul>
<p>6. Õpilane teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale ja juhendamisel;</li> <li>● tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel;</li> <li>● serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale;</li> <li>● teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid.</li> </ul>
<p>7. Õpilane koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande.</p>	<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile;</li> <li>● annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele;</li> <li>● annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks;</li> <li>• esitleb praktiliselt saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasiseid plaane töölaseks arenguks suuliselt;</li> <li>• annab suulisel esinemisel edasi erialast informatsiooni.</li> </ul>
<b>Teemad, alateemad</b>  Praktika juhendamine 1 EKAP (16 auditoorne +10 arvuti)	<b>Mooduli õppe maht 390 tundi jaguneb järgmiselt:</b> auditoorne töö – 16+10 tundi praktika - 364 tundi 1. Praktika dokumentatsioon 1.1. praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded. 2. Tutvub juhendamisel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. 3. Peamised eeltötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine. 4. Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas. 5. Mooduli hindamine - praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine.
<b>sh praktika</b>	
<b>Õppemeetodid</b>	Kirjalik töö: praktika dokumentatsioon, praktikapäeviku ja -aruande koostamine, suuline kaitsmine, arutelu, analüüs
<b>Hindamine</b>	Mooduli hindamine on mitmeeristav. Arvestuse saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet ning praktikaettevõttelt saadud positiivne hinnang.
<b>sh hindamismeetodid</b> <b>sh hindamiskriteeriumid</b>	Vt tabel 4  Tabel 4 Abikoka praktika aruande hindamine

<b>Hindamismeetod</b>	<b>Hindamisülesanne</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Lävend</b>
1. Aruanne	Koostada praktikajuhendist lähtuvalt praktika teostamise kohta aruanne ja anda õpiväljundite kohta hinnangud, järgides korrektset eesti keelt kirjakeeles ja arvutiga vormistamise nõudeid.	<p>Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid.</p> <p>Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud.</p> <p>Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel.</p> <p>Praktika aruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt.</p> <p>Aruanne vastab VKHK kirjalike tööde vormistamise nõuetele.</p> <p>Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine.</p>	<p>Aruanne koosneb: tiitelleht, sisukord, praktika individuaalkava ettevõtte tutvustus, praktikandi tegevuse kirjeldus ettevõttes, enesehinnang; lisadena on esitatud praktikapäevik ja ettevõttepoolne tagasiside.</p> <p>Aruanne on vormistatud arvutil ja korrektsest eesti keeles.</p>
2. Esitlus	Koostada praktika aruande alusel esitlus ning kaitsta see komisjoni ees.	<p>Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus.</p> <p>Enesehinnang (kaitsmise tulemus ja tagasiside lehe keskmine)</p>	<p>Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist arusaadavalt kasutades korrektsest eesti keelt.</p>
3. Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside kirjaliku	Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.	Praktikajuhendaja tagasisidelehel põhinäitajad hinnatud positiivse hindegaga.	Praktikaettevõtte juhendajalt positiivne hinne.



	tagasisidelehe alusel.			
<b>Õppematerjalid</b>	Praktikajuhend õppijale <a href="https://www.vkhk.ee/et/praktika">https://www.vkhk.ee/et/praktika</a> Praktikaaruande koostamise juhend Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid Praktikaleping, praktikapäevik Tagasisideleht praktika juhendajalt			

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>VALIKAINED</b>	<b>Peoteenindus</b>	<b>3</b>	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodul Teenindamine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduseks erinevatel üritustel.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
<p>1. Abistab juhendamisel peoteenindust vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele.</p> <p>2. Teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides.</p> <p>3. Valmistab juhendamisel vastavalt menüüle serveritavad road ja joogid.</p> <p>4. Teenindab juhendamisel peoteenindust.</p>	<p>ÕV 1 hindamiskriteerium: Õppija kirjeldab juhendi alusel peoteenindusürituse sisu, toite ja jooke lähtudes külastaja vajadustest, soovidest ning sündmusest.</p> <p>ÕV 2 hindamiskriteerium: Planeerib, koostab ja vormistab meeskonnatööna peoteeninduseks sobiva menüü vastavalt etteantud juhendile, sh planeerib toidu- ja joogi kogused. Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel ning kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serverimistemperatuure vastavalt enesekontrolliplaanile. Teostab ettevalmistustööd meeskonnatööna (laudade linutamine, eelkatted).</p> <p>ÕV 3 hindamiskriteerium: Õppija valmistab juhendamisel peoteenindussündmusest lähtuvalt serveritavad toidud ja joogid, kasutades õigeid töövõtteid ning järgides toiduohutusnõudeid. Korrastab töökoha.</p> <p>ÕV 4 hindamiskriteerium: Õppija teenindab juhendamisel peoteenindussündmust. Teostab vajalikud puhastus- ning koristustööd juhendamisel.</p>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p> <p><b>Peoteenindus 3 EKAP</b></p>	<p><b>Mooduli õppemaht 78 tundi jaguneb järgmiselt:</b></p> <p>auditoorne töö - 60 tundi</p> <p>iseseisev töö - 18 tundi</p> <p><u>Teemad:</u></p> <p>Catering- ja peoteenindus;</p>

	Ürituste liigitus; Pidusöögi planeerimine; Menüü ja selle koostamise põhimõtted; Pidusöögi teenindus ja teenindusviisid; Ettevalmistustööd; Vahendite vajaduse planeerimine; Toiduohutusnõuded; Puhastus- ja korrastustööd; Järeltööd
<b>sh iseseisev töö</b>	Peoteenindussündmuseks retseptide otsimine ja kohandamine vastavalt juhendile.
<b>Õppemeetodid</b>	Interaktiivne loeng, praktilised harjutusülesanded, praktiline töö, suunatud vaatamine (õppevideo jne), rühmatöö, meeskonnatöö
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindamismeetodid</b> <b>sh</b> <b>hindamiskriteeriumid</b>	<u>Hindamismeetod:</u> Praktiline ülesanne <u>Hindamisülesanne:</u> Juhendamisel praktiline peoteenindusürituse teostamine: teeninduse ettevalmistus, teenindus, teeninduse järeltoimingud. <u>Lävend:</u> Praktiline peoteenindusürituse teostamine (ettevalmistus, teenindus, järeltoimingud) on juhendamisel sooritatud vastavalt juhendile ning saadud positiivne tagasiside.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Sooritab positiivsele tulemusele praktilise peoteenindusürituse teenindamise ja planeerimise kõik etapid rühmatööna-planeerimine, toiduvalmistamine, ettevalmistustööd, teenindamine, koristamine ning saadud positiivne tagasiside.
<b>Õppematerjalid</b>	Müristaja H., Tarmula K. „Sündmus- ja koosolekukorraldus“ Argo, 2011 T. Koor E-kursuse "Sündmus- ja koosolekukorraldus" materjalid Pärnu 2010 Ürituste korraldamise juhtnõõrid, SA Innove Tallinn 2010 M.Kotkas, A.Roosipõld Restoraniteenindus 2010 Argo Kirjastus G. Bono, A. Filippo, Stiilsed salvrätikuseaded, 2005 TEA Kirjastus S.Rekkor, R.Eerik, T.Parm, A.Vainu Teenindamise kunst. Argo kirjastus 2010

Naessen, L.O. 2001 Parem teenindamine. Avita

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>VALIKAINE</b>	<b>Etikett ja protokoll</b>	<b>3</b>	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab põhiteadmised tava- ja ärietiketist		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Teab etiketi, protokollide tähendust, mõistab hea kasvatusetava.</li><li>2. Tutvustab Eestis levinud kombeid ja tavasid, sealhulgas rahvakalendri olulisemaid tähtpäevi ja riiklikke pühasid.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• toob elulisi näiteid hea kasvatusetava ja põhiväärtuste kohta</li><li>• tunneb ära etiketi eksimused ja teeb ettepanekuid eksimuste vältimiseks</li><li>• leiab iseseisvalt informatsiooni erinevate kultuuride kombestikku kohta</li><li>• koostab ja vormistab juhendi alusel lihtsama ürituse päevaplaani ja ettevalmistustekava</li></ul>		

3. Selgitab igapäevaetiketi tundmist.
4. Selgitab ametikohtumiste, sündmuste ja läbirääkimiste korraldamise, ajakirjanikega suhtlemise etiketti. Oskab teha ärikingitusi ja tänada kingituste eest. Tunneb heategevuse ja sponsorluse tava.
5. Selgitab restoranietiketti, lauaketiketti. Tunneb vastuvõttude alaliike. Mõistab külalisteraamatu vajalikkust ja tunneb kutsete etiketti.

**Teemad, alateemad**

**Mooduli õppemaht 78 tundi jaguneb järgmiselt:**  
auditoorne töö - 60 tundi

Protokoll ja etikett 3 EKAP	iseseisev töö - 18 tundi  Protokoll ja etiketi olemus, ajalugu; Tervitamine ja tutvumine ametialases suhtluses ja isiklikus suhtluses; Tervitamine euroopalikus suhtlemiskultuuris; Kätlemine; Põsesuudlus ja embamine; Külaliste vastuvõtt ja saatmine, tervitamine ärisuhetes ja diplomaatias; Visiitkaartide liigid, vormistamine, kasutamine, vahetamine; Ametikohtumiste ettevalmistamine, kutsed ja teadaanded, kohtumised; Netikett; Lauaetikett; Vastuvõttude alaliigid; Riietus, värvid ja aksessuaarid tööl ning üritusel.
<b>sh iseseisev töö</b>	<p><b>Iseseisev töö:</b> Õppija märkab ja toob välja vähemalt kolm etiketi alast eksimust ametlikel- ja eraüritustel või kohtumistel. Samas töös analüüsib õpilane end etiketialaste teadmiste tundmises ja kasutamises.</p> <p><u>Lävend:</u> Õpilane on töö õigeaegselt esitanud, vastavad punktid välja toonud ning positiivse tagasiside saanud.</p>
<b>Õppemeetodid</b>	Kaasahaarav loeng, õppevideod, arutelud, praktilised tööd
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindamismeetodid</b>  <b>sh hindamiskriteeriumid</b>	<p><b>HÜ1</b> Hindamisülesanne:</p> <p>Õpilane osaleb praktilise töö ülesandes kaubanduskeskuses. Õpilane saab loosi alusel teema, mille kohta tuleb leida paaristööna vastavalt juhendile sobivad riided, aksessuaarid ja jalanõud. (Teemadeks pulm, vastuvõtt, suguvõsa kokkutulek, pidulik aktus vms).</p>

	<p><u>Lävend:</u> Õpilane on praktilises töös osalenud, oma panuse töösse andnud, tööd kursusekaaslastele ja õpetajale esitlenud ning saanud positiivse tagasiside.</p> <p><b>HÜ2</b> Hindamisülesanne: Õpilane koostab lähteandmete alusel, meeskonnatööna lihtsama ürituse plaani. Ürituse lähteandmed saadakse tunnis, ent kindlasti on tegemist erinevate rahvuste ja -kultuuridega.</p> <p><u>Lävend:</u> Õpilane on oma osa meeskonnatöösse andnud, töö lähteandmeid järginud ja vastava kava koostanud ning positiivsele tulemusele sooritanud.</p>
<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Arvestuse saamiseks tuleb õpilasel kõik eelpool nimetatud hindamisülesanded sooritada positiivsetele tulemustele.</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p><u>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</u></p> <p>Moodle.ee (õpetaja õppematerjal);</p> <p>sekretar.ee</p> <p><a href="https://e-ope.khk.ee/ek/2010/kodukultuur/etikett/index.html">https://e-ope.khk.ee/ek/2010/kodukultuur/etikett/index.html</a></p> <p>Anneli ja Inno Joonas. Ärietikett. Kirjastus Äripäev</p> <p>Gerda Kroon. Head kombed. Lihtne etikett ja käitumisjuhised. Kirjastus Odamees</p> <p>Tšatsua, T., Lukas, M. Etikett tööl ja kodus. 2008. Tallinn. AS Ajakirjade kirjastus</p> <p>Post, P jt. Etikett- äriedu võti. 2005. Ersen kirjastus</p> <p>Toomela, A. Stiiliõpetus. 2002. OÜ sekretär.ee</p> <p>Kallast, M. Käitumise kuldvara seltskonnas riietus ja suhtlemine. 2006. AS Aed</p>

Ojakäär, I. Ärietikett. Üritused ja sündmused ettevõttes. 2001. OÜ sekretär.ee

Kroom, G. Etiketiraamat. 2008. OÜ Odamees

Foster, D. Euroopa riikide etikett ja tavad. 2000

Jay, R. Ärilõunate kunst. 2006

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>VALIKAINED</b>	<b>Kultuurilugu</b>	<b>3</b>	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised peamiste maailma toidukultuuride kohta		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<p>1. Kirjeldab religioonide väljendumist kultuuris ning ühiskonnas ja inimese elus.</p> <p>2. Kirjeldab kultuuride erinevusi väärtustades teisi kultuure, usundeid, toidutraditsioone.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• selgitab Eesti ja maailma kultuuriloo mõistet ja sisu ning kultuuriloo rolli kaasaegses maailmas (sh toidukultuur ja -traditsioonid)</li> <li>• kirjeldab maailmareligioonide ajaloolist tausta, kujunemist, geograafilist levikut ja nende mõju erinevates ühiskondades ning seostab seda külaliste vajadustega</li> <li>• toob näiteid erinevatest tõekspidamistest, on nende suhtes salliv ja tunneb ära eelarvamusliku ja sildistava suhtumise</li> <li>• toob näiteid usuvabaduse põhimõtte toimimise kohta ühiskonnas</li> </ul>		



<p>3. Suhtub lugupidavalt erinevatesse maailmavaatelistesse tõekspidamistesse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• arvestab oma tegevuses külaliste ja kaastöötajate toidutradsioonide ja kultuurierinevustega</li> <li>• toob näiteid usundite ja toidutradsioonide kohta</li> </ul>
<p><b>Teemad, alateemad</b></p> <p>Eesti kultuurilugu 1,5 EKAP</p> <p>Maailma kultuurilugu 1,5 EKAP</p>	<p><b>Mooduli õppemaht 78 tundi jaguneb järgmiselt:</b></p> <p>auditoorne töö - 60 tundi iseseisev töö - 18 tundi</p> <p><u>Teemad:</u> Eesti kultuuriloo mõiste Maailma kultuuriloo mõiste Toidukultuur Sallivus ja tolerantsus kultuuriloos Väärtused ja normid Erinevad usundid Usunditest tulenevad käitumiste ja toidukultuuri erinevused</p>
<p><b>sh iseseisev töö</b></p>	<p>Esitluse koostamine õppekäigu kohta Töölehtede täitmine</p>
<p><b>Õppemeetodid</b></p>	<p>Kaasahaarav loeng, õppekäik, esitlused ja arutelu</p>
<p><b>Hindamine</b></p>	<p><b>Mitteeristav</b></p>
<p><b>sh hindamise meetodid</b> <b>sh hindamiskriteeriumid</b></p>	<p><b>HÜ 1.</b> Õppekäik kodukoha erinevatesse pärandkultuuri- ja toiduga seotud paikadesse. Piltidega raporti/esitluse koostamine õppekäigust ja esitamine õppegrupile.</p> <p><u>Lävend:</u> Õppija on osalenud õppekäikudel ning koostanud raporti vastavalt juhendile ja saanud positiivse tagasiside.</p>

	<p><b>HÜ 2.</b> Esitlus: Loosi alusel saadud riigi/kultuuri kohta esitluse koostamine (paaristöö)</p> <p><u>Lävend:</u> Õppija on koostanud paaristööna esitluse ning kandnud selle ette. Saadud on positiivne tagasiside.</p> <p><b>HÜ 3.</b> Töölehtede täitmine</p> <p><u>Lävend:</u> Töölehed on täidetud.</p>
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	<p>Iseseisvad tööd ja hindamisülesanded on sooritatud lävendipõhiselt.</p> <p><b>Lävend:</b> õpilane on osalenud õppekäigul, täitnud hindamisülesanded, iseseisvad tööd lävendi tasemel ning saavutanud positiivsed tulemused.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Halme, L., Parviola, I., Sjöbolm, T., Vaaramo, R. Usundid. AS Koolibri, 2010</p> <p>Mauraneneni, M.-L. Maailma usundid. Leeriõpik nr.1 1990</p> <p>Partridge, C. Maailma usundid. 2006</p> <p>Talve, I. Eesti kultuurilugu. Ilmamaa, 2004</p> <p>Vanamölder, K. Eesti kultuurilugu. E-õppe programm. Tartu Ülikool, 2009</p>

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>VALIKAIN</b>	<b>Joogiõpetus</b>	<b>3</b>	

<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peamiste alkoholivabade ja alkoholsete jookide valmistamiseks ja serveerimiseks
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>· teab ja oskab nimetada alkoholivabu ja alkoholseid jooke.</li> <li>· oskab esitleda ja serveerida erinevaid kuumi ja külmi jooke.</li> <li>· teab jookide ja toitude sobivuse reegleid ja nende valiku põhimõtteid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Oskab soovitada erinevate roogade juurde pakutavaid jooke vastavalt jookide liigitusele.</li> <li>● Nimetab erinevate jookide serveerimisel kasutatavaid serveerimistemperatuure.</li> <li>● Valib erinevate kuumade ja külmade jookide serveerimiseks etteantud valikust sobiva jooginõu.</li> <li>● Jälgib erinevate jookide serveerimisel ettenähtud põhimõtteid.</li> </ul>
<b>Teemad, alateemad</b>	<p><b>Mooduli õppemaht 78 tundi jaguneb järgmiselt:</b>  auditoorne töö - 60 tundi  iseseisev töö - 18 tundi</p> <p><u>Teemad:</u>  Alkoholsete ja alkoholivabade jookide sortiment, nende säilitamine ja serveerimine;  Joogikaart;  Töövahendid, erinevad klaasid;  Tellimuste võtmine, vormistamine, teenindamine;  Segujookide valmistamine ja serveerimine.</p>
<b>sh iseseisev töö</b>	Iseseisev töö: Joogikaardi koostamine juhendamise alusel.

	<u>Lävend</u> : iseseisev töö on koostatud vastavalt juhendile, esitatud ja saadud positiivne tagasiside/ hinnang.
<b>Õppemeetodid</b>	Loeng, praktilised ülesanded, töölehtede täitmine
<b>Hindamine</b>	Mitteeristav hindamine
<b>sh hindamismeetodid</b> <b>sh</b> <b>hindamiskriteeriumid</b>	<p><b>HÜ 1.</b> Hindamismeetod: tööleht</p> <p>Lävend: tööleht on täidetud korrektselt ja saanud positiivse tagasiside</p> <p><b>HÜ 2.</b> Praktiline ülesanne - õppija tutvustab ja soovitab juhendamisel kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke.</p> <p>Lävend: praktiline ülesanne on sooritatud ja saadud positiivne tagasiside</p>
<b>Mooduli kokkuvõtva</b> <b>hinde kujunemine</b>	<p>Mooduli hinne kujuneb järgmiselt:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tööleht on saanud positiivse tagasiside.</li> <li>2. Iseseisev töö on esitatud ja saadud positiivne hinnang.</li> <li>3. Praktiline ülesanne on positiivselt sooritatud.</li> </ol> <p>Tööd on sooritatud lävendi tasemel.</p>
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Toidud, joogid ja serveerimine, Tea 2001;  Teenindamise kunst, Argo 2013;  Kokteil. Segujookide kuningas, Argo 2010;  Mölstad, M. Minu esimene veiniraamat. Varrak, 2003;  Keskküla, K. Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008;  Kroon, K., Laaniste, A., Ugandi, U. Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus, 2006;</p>

Otspere, U. Joogiraamat - Särav kuld klaasis. Kirjastus Kentaur, 2003;  
Ugandi, U., Zastserinski, R. Vein ja toit 2. Vana Maailm. AS Ajakirjade kirjastus, 2008

<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
<b>VALIKAININE</b>	<b>Suhtlemine ja asjaajamise alused</b>	<b>2</b>	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija oskab suhelda erinevates situatsioonides ja valib sobiva suhtlusviisi		
<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• omab ettekujutuse suhtlemise olemusest ja viisidest;</li><li>• õpib valima sobivat suhtlemisviisi ja suudab kontrollida oma käitumist;</li><li>• õpib vältima stressi ja saab ülevaate stressiga toimetuleku võimalustest.</li><li>• omandab enamkasutatavate ametkirjade vormistamisoskuse.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jälgib oma suhtlemisoskust erinevates situatsioonides- tööl, pereringis, jms</li><li>• Oskab kasutada erinevaid käitumisviise ja -tehnikaid</li><li>• Teab stressiga toimetuleku viise</li><li>• Teeb vahet ametliku ja mitteametliku suhtluse vahel nii suuliselt kui kirjalikult</li><li>• Oskab näidiste järgi vormistada ametikirju</li></ul>		

<b>Teemad, alateemad</b>	<b>Mooduli õppeaht 52 tundi jaguneb järgmiselt:</b> auditoorne töö - 40 tundi iseseisev töö - 12 tundi  <u>Teemad:</u> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine</li> <li>2. Stressi erinevad vormid, nendega toimetulek</li> <li>3. Ametlik ja mitteametlik suhtlus</li> <li>4. Erinevad käitumisviisid</li> </ol>
<b>sh iseseisev töö</b>	Essee koostamine juhendi alusel teemal: Mina suhtlejana. Lävend: essee on koostatud ja juhendis olevad nõuded täidetud
<b>Õppemeetodid</b>	Kaasahaarav loeng, simulatsiooni ülesanded, praktilised tööd
<b>Hindamine</b>	Arvestatud/mittearvestatud
<b>sh hindamismeetodid sh hindamiskriteeriumid</b>	<b>HÜ1.</b> Paaristöö: arutelu teemal Head ja halvad näited suhtlemisoskuste kohta <u>Lävend:</u> Õpilane on oma osa paaristöösse andnud ja enda tulemusi kaasõpilastele esitlenud  <b>HÜ2.</b> Töö internetiga. Õpilane leiab internetist lingid, mille abil saab õppida suhtlemist. <u>Lävend:</u> Õpilane on oma töö kaardistanud ja töö esitanud. Iga lingi juurde tuleb panna ka seletus, miks see link on sobilik õppimiseks.
<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli arvestuse saamiseks tuleb sooritada kõik hindamisülesanded positiivsetele tulemustele.
<b>Õppematerjalid</b>	A.Kidron Suhtle sujuvalt 2022 A. Kidron Suhtlemine 2004 H.Krips Konfliktidest ja suhtlemisoskustest õpetamisel ning juhtimisel 2019 V. Turba õppematerjal ja õppevideod  <a href="https://eestielu.weebly.com/suhtlemise-motildeiste-ja-olemus-suhtlemise-liigid-suhtlemine-kui-protsess-">https://eestielu.weebly.com/suhtlemise-motildeiste-ja-olemus-suhtlemise-liigid-suhtlemine-kui-protsess-</a>

[suhtlemise-etapid.html](#)

<https://www.youtube.com/watch?v=i9kUPcsFYjk>