

ABIKOKA ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Sihtrühm | Põhiharidusnõudeta | |
| Õppevorm | Statsionaarne | |
| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) |
| 1 | Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused | 2 |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | |
| 1. Mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid. | <p>Õpilane:</p> <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; • kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi kujunduslikust aspektist; • kirjeldab rühmatööna Eesti majutamise ja toitlustamise ettevõtete arengulugu; • leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest sh meediast, viitab kirjalikes töodes kasutatud allikatele. | |
| 2. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist. | <p>Õpilane:</p> <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-etikat; • leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist; • loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas; | |

| | | | | |
|--|--|------------------------|------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid; • koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnatab õppeperioodiks oma õppeeesmärgid; • hindab etteantud hindmaikriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. | | | |
| 3. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas. | Õpilane: <ul style="list-style-type: none"> • leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid; • leiab õppetöök vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist; • kirjeldab rühmatööna juhendi alusel praktikaettevõtteid; • nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil üpetavad õpetajad; • nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele; • kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks. | | | |
| Teemad, alateemad | Auditoorset tööd | Iseseisvat tööd | Praktilist tööd | Õppemeetodid |
| | tundides | tundides | tundides | |
| Õppegrupiga tutvumine. Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine. | 2 | 2 | 4 | Enesetutvustus küsimuste abil. Tööleht - Eesmärkide ja ülesannete seadmine. Ringkäik kooli õpperuumidega tutvumiseks. |
| Koka õppekava sisu ja ülesehitus. Õppetöö korraldus. | 2 | | | Etteantud küsimustele vastuste saamine (kirjalikult) õpetaja tutvutusest. |
| Majutus- ja toitlustusettevõtete arengulugu, olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed. Majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine. | 6 | 4 | 10 | Loeng Rühmatöö tunnis õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Rühmatöö iseseisvalt õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile, tagasiside õpperühmalt ja õpetajalt. Õpikäik majutus- ja toitlustusettevõttesse. |

| | | | | |
|---|---|----|----|--|
| | | | | Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta, kus on rakendatud arvutikasutamise oskusi. |
| Majutus- ja toitlustusettevõtete kutsestandarditega tutvumine. | 2 | 4 | 2 | Interneti keskkonnas kutsestandarditega tutvumine. Eneseanalüüs kutsestandardist lähtuvalt õpetaja töölehe alusel. |
| Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus majutamise- ja toitlustamise valdkonnas. | 2 | | 2 | Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. |
| Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine. | 2 | 2 | 2 | Õpimeetodeid rakendavad tööülesanded õpetaja juhendite alusel. Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel. |
| Tagasiside õpitule ja õppijatele. | 4 | | | Suuline tagasiside hindamisülesannetele õpetajatelt. Suuline tagasiside mooduli eesmärkide täitmise ja valmisoleku kohta õppekava täitmiseks õppijalt. |
| Kokku: 52 tundi | 20 | 12 | 20 | |
| Hindamine | Mitteeristav kokkuvõttev hindamine. Kujundatakse kolmest arvestuslikust õpiülesandest. 1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine. 2. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS Powerpoint esitlusena. 3. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel. | | | |
| sh hindekriteeriumid | Kõik kolm õpiülesannet on täidetud juhendite aluse. | | | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Kõigile õpiülesannetele on saadud õpetaja tagasiside. | | | |
| sh hindamismeetodid | 1. Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine. 2. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus MS Powerpoint esitlusena – esitlus. 3. Koka kutsestandardi alusel kirjalik enesehinnang SWOT-analüüsi alusel – SWOT analüüs. | | | |
| Õppematerjalid | S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argokirjastus www.innove.ee www.kutsekoda.ee www.ehrl.ee | | | |

| Mooduli nr | MOODULI NIMETUS | Maht EKAP | | | | |
|---|---|--|--|--|----------------|---|
| 2 | KARJÄÄRI PLANEERIMINE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED | 3 | | | | |
| Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtudes elukestva õppe põhimõtetest | | | | | | |
| Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad | | | | | | |
| Ained ja õpetajad: Karjääriplaneerimine 26 tundi Viibeke Turba Ettevõtluse alused 26 tundi Anu Seim Töökeskkonnaohutus 13 tundi Aivar Kalnapenkis Tööseadusandlus 13 tundi Mehis Adamson | | | | | | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | Õppemeetodid | Hindamismeetodid ja hindamisülesanded | Mooduli teemad ja alateemad | Maht (T, P, I) | |
| 1. Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis. | <ul style="list-style-type: none"> kirjeldab juhendamisel enda isiksust, oma tugevusi ja nõrkusi seostab juhendamisel kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt | <p>Suhtluspõhine loeng Testid</p> <p>Iseseisev töö õppematerjali ja arvutiga</p> <p>Juhendiga tutvumine</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Interaktiivne loeng</p> | <p>Eneseanalüüsi koostamine juhendi alusel</p> <p>Isiksuse testide täitmine</p> <p>Töölehtede täitmine internetist leitud informatsiooni alusel ja sellele järgnev arutelu rühmas</p> <p>Kandideerimisdokumentide koostamine</p> | <p>KARJÄÄRI-PLANEERIMINE</p> <p>Karjääri mõiste, karjääri planeerimine, karjäärinõustamine. Tööalane ja isiklik karjäär.</p> <p>Mina-pildi kujunemine, enesehinnang. Hoiakud, eelarvamused.</p> | 10 | 3 |

| | | | | | | |
|--|---|----------------------------|---|---|--|--|
| | <p>tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta</p> <ul style="list-style-type: none"> • leiab juhendamisel informatsiooni sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta • koostab juhendamisel elektroonilisi kandideerimisdokumente lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus • osaleb juhendamisel näidistööintervjuul • seab juhendamisel endale karjääriesmärke, koostab juhendamisel sh elektrooniliselt endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani | <p>Õppevideo rollimäng</p> | <p>Näidistööintervjuul osalemine</p> <p>Juhendi alusel lühi- ja pikaajalise karjääriplaani koostamine</p> | <p>Ametlik ja mitteametlik suhtlus.</p> <p>Suuline ja kirjalik suhtlus.</p> <p>Asjaajamise alused, tavad ja nõuded.</p> | | |
|--|---|----------------------------|---|---|--|--|

| | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|-----------|--|----------|
| <p>2. Selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • teeb juhendi alusel praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest ja ressursside piiratusest • leiab meeskonnatöona juhendi alusel informatsiooni õpitava valdkonna ettevõtte toote või teenuse hinna kohta turul, kasutades sama toodet või teenust pakkuvate ettevõtete kodulehti • kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel ühe õpitava valdkonna ettevõtte konkurente • nimetab iseseisvalt põhilisi enda eluga seotud Eestis kehtivaid makse • täidab juhendamisel etteantud andmete alusel elektroonilise näidistuludeklaratsiooni | <p>Interaktiivne loeng. Individuaalne ja rühmatöö.</p> <p>Esitlusteks ettevalmistamine</p> <p>Arutlev analüüs</p> | <p>Koostab juhendi alusel pere eelarve ühe kuu kohta ning analüüsib seda.</p> <p>Teeb juhendi alusel rühmatöona võrdleva analüüsi vähemalt kolme õpitava valdkonna ettevõtte toote või teenuse hinna kohta, tuues välja nende ettevõtete konkurendid ning koostab esitlemiseks ettekande.</p> <p>Koostab juhendi alusel sisukokkuvõtte interneti abil Eestis kehtivatest maksudest.</p> <p>Demonstreerib FIE tuludeklaratsiooni täitmist internetis.</p> | <p>ETTEVÕTLUSE ALUSED</p> <p>Majanduse põhiolemus. Majanduskeskkond. Vajadused ja ressursid. Ressursside piiratus. Alternatiivkulu.</p> <p>Tulude ja kulude ringkäik majanduses.</p> <p>Turg. Tööhõive. Kasum. Nõudlus ja pakkumine. Konkurents. Deflatsioon. Inflatsioon. Raha. Turu olemus ja tasakaal.</p> | <p>10</p> | | <p>3</p> |
|---|--|---|--|--|-----------|--|----------|

| | | | | | | | |
|---|---|--|---|--|----|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • leiab juhendi abil informatsiooni sh elektrooniliselt finantsasutuste poolt pakutavate põhiliste teenuste ja nendega kaasnevate võimaluste ning kohustuste kohta | | | | | | |
| 3. Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. | <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatöona juhendamisel ettevõtluskeskkonda Eestis lähtudes õpitavast valdkonnast • võrdleb juhendamisel oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana • kirjeldab õppekäigu järel meeskonnatöona juhendi alusel õpitava valdkonna organisatsiooni kliendirühmi, tooteid ja töökorraldust | <p>Arutlev loeng Juhend Paaristöö</p> <p>Töölehed Iseseisev töö</p> <p>Analüüsi koostamine</p> | <p>Koostab meeskonnatöona esitluse Eesti ettevõtluskeskkonna kohta, tuues välja õpitava erialaga seotud valdkonnad.</p> <p>Selgitab eneseanalüüsi abil oma võimalusi palgatöötajana ja ettevõtjana.</p> <p>Koostab juhendi alusel paaristööna analüüsi õppekäigu kohta.</p> | <p>ETTEVÕTLUSE ALUSED</p> <p>Ettevõtlus. Käive. Tööturg. Tööpuudus.</p> <p>Ettevõtluse areng Eestis. Ettevõtluse vormid. Äriidee ja äriplaan. Riiklikud maksud.</p> | 12 | | 1 |

| | | | | | | |
|---|--|---|---|--|----|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> sõnastab meeskonnatööna juhendi alusel ettevõtte äriidee õpitavas valdkonnas | | Valmistab juhendi alusel rühmatööna ette ja esitleb sõnastatud ettevõtte äriidee õpitavas valdkonnas ja kaitseb seda ideed rühma ees. | | | |
| 4. Saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas toimimisel. | <ul style="list-style-type: none"> loetleb meeskonnatööna töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi loetleb juhendi alusel tööandja ja töötajate põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab juhendi alusel riskianalüüsi olemust tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel töökeskkonna põhilised ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks tunneb ära tööõnnetuse ja | <p>Kõitev loeng</p> <p>Individaalne- ja rühmatöö</p> <p>Juhendiga tutvumine</p> <p>Õppefilmid</p> <p>Analüüs, arutelu</p> | <p>Kirjalik struktureeritud töö.</p> <p>Rühmatööna esitluse ettevalmistamine ja koostamine töötajate õiguste, kohustuste ning vastutust käsitlevate dokumentide kohta.</p> <p>Situatsioonülesande lahendamine ja analüüs.</p> | <p>TÖÖKESKKONNAOHUTUS</p> <p>Tööohutuse- ja töötervishoiuseadus.</p> <p>Töökeskond: töökoht, tööolme. Ergonoomia. Tööandja ja töövõtja õigused ja kohustused. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldus ettevõttes. Töökeskonnaspetsialist. Tervisekontroll. Tööõnnetus. Riskianalüüs. Esmaabi vahendid ja põhilised esmaabivõtted.</p> | 12 | 1 |

| | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|
| | <p>loetleb meeskonnatöona lähtuvalt seadustes sätestatust töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega</p> <ul style="list-style-type: none">• kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas• leiab meeskonnatöona juhendi alusel tervishoiu ja tööohutuse alast• informatsiooni juhtumi näitel• leiab elektrooniliselt juhendamisel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|--|---|--|---|---|----|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • võrdleb juhendamisel töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja vaatest • leiab juhendi alusel organisatsioonisisestest dokumentidest üles oma õigused, kohustused ja vastutuse • arvestab juhendamisel bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist • koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise seletuskirja ja e-kirja • kirjeldab juhendi alusel isiklike dokumentide säilitamise olulisust | <p>Kõitev loeng situatsioonülesanne juhend individuaalne- ja rühmatöö arutelu.</p> | <p>Situatsioonülesande lahendamine elektroonilisi kanaleid kasutades.</p> <p>Töölehtede täitmine</p> <p>Digitaalne elektrooniliste dokumentide koostamine ja allkirjastamine.</p> | <p>TÖÖSEADUSANDLUS</p> <p>Tsiviilseadustiku üldosa seadus. Võlaõigusseadus. Äritegevust reguleerivad õigusaktid. Õpitavat eriala reguleerivad õigusaktid. Majandustegevuse registri seadus. E-õiguse allikad: Riigiteataja.ee kasutamine. RIK.ee tomik.ee</p> <p>Töölepingu seadusest tulenevad üldised nõuded. Töölepingu sõlmimise miinimum nõuded.</p> | 12 | | 1 |
|--|---|--|---|---|----|--|---|

| | | | | | | | |
|---|--|---|---|--|-----------|--|----------|
| <p>5. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisi</p> | <ul style="list-style-type: none"> • kasutab tavapärastes suhtlemissituatsiooni des sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist • kasutab tavapärastes suhtlemissituatsiooni des erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava • kirjeldab ja järgib tavapärastes suhtlemissituatsiooni des üldtunnustatud käitumistavasid • lahendab meeskonnatööna juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides • kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tööalast suhtlemist mõjutavaid | <p>Suhtluspõhine loeng Situatsioonülesanded Rollimängud Arutelu Õppevideo Rühmatöö Juhend Analüüs Ettekanne</p> | <p>Situatsioonülesannetes osalemine ja analüüsi tegemine.</p> <p>Rollimängud telefonisuhtluses. Interneti teel ametikirjadele vastamine.</p> <p>Koostab meeskonnatööna ettekande erinevate kultuuride kohta, lähtudes kliendikesksest teenindusest.</p> | <p>KARJÄÄRI-PLANEERIMINE Suhtlemisvajadused ja –ülesanded. Suhtlemisahela komponendid. Verbaalne- ja mitteverbaalne suhtlemine. Suhtlemise alustamine ja lõpetamine. Positiivse esmamulje loomine. Suhtlemine telefoni ja interneti teel. Vahendatud ja vahetu suhtlemine. Ametlik ja mitteametlik suhtlemine. Suhtlemishirm. Suhtlusbarjäärid. Erinevad käitumisviisid. Roll, rollikäitumine ja rollikonfliktid. Veaolukorrad, nende tekkepõhjused ja nendega toimetulek. Kaebuste ja probleemide kliendikeskne käsitlemine.</p> | <p>12</p> | | <p>1</p> |
|---|--|---|---|--|-----------|--|----------|

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|-------------------------------|--|--|--|
| | kultuuriliste erinevuste aspekte <ul style="list-style-type: none"> väljendab selgelt ja arusaadavalt kliendina enda soove teenindussituatsioonis | | | Meeskonnatöö olemus, tähtsus. | | | |
| Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine) | Iseseisva töö koostamise tulemustena õpilane oskab planeerida oma karjäärilaseid tegevusi ja tunneb äriplaani koostamise põhimõtteid, omab meeskonnatöö kogemust ning oskab selle tulemusena: <ol style="list-style-type: none"> Koostab ja esitleb paaristööna oma äriidee. Koostab individuaalselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani. | | | | | | |
| Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> Hindamisülesanded Hindamiskorraldus Hindamisjuhend Hindekriteeriumid | Mooduli kokkuvõttev hindamine: MITTEERISTAV HINDAMINE. Lävend: <ol style="list-style-type: none"> Kaitseb paaristööna oma äriideed Kaitseb koostatud individuaalset lühi- ja pikaajalist karjääriplaani. | | | | | | |
| Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal | Allen, R.E., Allen, S.D. Puhh lahendab probleeme. Olympia 2000 Baker, A. Ajurünnakuks valmistumine. TEA 1993. Bolton, R., Igapäevaoskused: kuidas ennast kehtestada, teisi kuulata ja konflikte lahendada. Väike Vanker, 2007 Carnegie, D. Kuidas võita sõpru ja mõjutada inimesi? Perioodika 1991 Davis, M., Robbins, E., McKay, M. Lõõgastumise ja stressi maandamise käsiraamat. K-Kirjastus 1995 Janda, L. Karjääritestid. Elmatar 2000 Kidron, A., Suhtlemine: inimsuhted ja suhtlemispsühholoogia. Tallinn: Monde, 2004 Lehtsaar, T., Suhtlemiskonflikti psühholoogia. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, 2008 Patterson, K., Grenny, J., McMillon, R., Spitzler Al, Kuidas suhelda, kui panused on kõrged? Tallinn: Äripäeva Kirjastus, 2008 Pease, A. Kehakeel. Ersen 2001 Pilli, T., Palamets, H., Lehtsaar, T., Tšatšua, T., Vooglaid, Ü., Bachmann, T., Raudsaar, M. Avatult avalikust kõnest. AS Atleks 2008 | | | | | | |

Sally B., Small Talk. Seltskondliku vestluse kunst. Tallinn: Kirjastus Kunst, 2008
Samel, E., Suhtlemine, keskastmejuhi proovikivi. Tallinn: Äripäeva kirjastus, 2005
Suur, Ü. (koostaja). Testid ja küsimustikud kutse- ja personalivalikuks. Kentaur 2007
Topf, C. Kehakeel ja edukas karjäär. Odamees 2000
Vihma, Ü., Inimene konfliktide keskel. Tallinn: Äripäeva kirjastus, 2006
Wolf, I. Head ärikombed. Odamees 2000
Töölepingu seadus – riigiteataja.ee
Võlaõigusseadus – riigiteataja.ee
Tsiviilseadustiku üldosa seadus – riigiteataja.ee
Võlaõigusseadus. Kommenteeritud väljaanne III. Kirjastus Juura, 2010. Tallinn
Töölepinguseaduse selgitused. Seletuskiri, sm.ee
Tööelu.ee - Tööinspektsiooni koduleheküljel.
Suppi, K. Ettevõtlus õpik-käsiraamat 2013.
"Finantsaabit" V. Zirnask 2011,
"Ideest eduka ettevõtte" Innove 2008,
Kvaliteetjuhtimine igapäevale" H. Levald TEA Kirjastus 2014,
Majanduse ABC. Avatar 2002;
Mis toimub ettevõttes? Ettevõtte hindamine ja arendamine. M. Varendi, J. Teder, SA Innove 2008
internetiallikad:
www.avatar.ee/majanduseabc
www.eas.ee
www.eesti.ee
www.eestipank.info
www.emta.ee
www.fin.ee
www.ki.ee
www.minuraha.ee
www.meieraha.ee
www.mkm.ee
www.riigikontroll.ee
www.riigiteataja.ee
www.sm.ee

| | |
|--|--|
| | www.stat.ee www.swedbank.ee www.tootukassa.ee www.vkhk.ee |
|--|--|

| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) |
|---|---|---------------------|
| 3 | Toitlustamise alused | 15 EKAP |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud moodul 1 | |
| Mooduli eesmärk | 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. | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | |
| 1. Valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid. | <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab toidukaupade pakendeid ja märgistusi, realiseerimisaegu erinevatele kaubagrupidale; • kirjeldab menüü alusel toitude ja jookide põhivalmistamisviise ja –võtteid • valib toiduaineid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; • kirjeldab menüüsolevate toitude ja jookide valmistamiseks vajaminevaid asjakohaseid töövahendeid; • valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi järgi lihtsamaid toite ja jooke • planeerib oma tööd ja korraldab juhendamisel oma töökoha; • ladustab kauba vastavalt toiduhügieeni nõuetele ja juhendaja korraldusele; • abistab laoseisu inventeerimisel vastavalt korraldusele; • kirjeldab viiruste, bakterite, seente ehitust ja elutingimusi toiduhügieeni seisukohast; • kirjeldab juhendi alusel parasiitide elutsüklit; • kirjeldab juhendamisel toidu kaudu levivate haigustekitajate mõju inimese tervisele; • selgitab toidu kaudu levivate haigustekitajate leviku viise ja leviku vältimise võimalusi tulenevalt toiduhügieeni nõuetest; • mõistab toiduainete, vee- ja energiaressursside säästliku kasutamise vajadust; • annab oma tööle hinnangu. | |
| 2. Kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja | <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja kirjeldab juhendi alusel erialaseid elektritarvikuid; | |

| | | | | |
|--|--|------------------------------------|-----------------------------------|--|
| <p>hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • valib ja kasutab juhendamisel asjakohaseid köögiseadmeid vastavalt kasutusjuhendile; • valib ja kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt; • puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt hooldusjuhendile ja lähtuvalt tööohutusnõuetest; • valib vastavalt puhastustöödeplaanile sobivad puhastusained, puhastustöövahendid ja –töövõtted; • kirjeldab erialases töös kasutatavate lahuste valmistamist lähtuvalt puhastusainete omadustest ning võimalikest keskkonnariskidest. | | | |
| <p>3. Koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest.</p> | <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendi alusel kahekäigulise lõunasöögi menüü lähtuvalt menüüde koostamise alustest; • koostab ja põhjendab menüüd lähtuvalt tervisliku toitumise põhimõtetest ning kliendi soovidest ja vajadusest; • kirjeldab etteantud menüü alusel taimetoitlaste, laktoosi- ja gluteenitalumatuse all kannatavate klientide toiduvalikute võimalusi; • koostab erialaterminoloogiliselt, sisult ja keeleliselt korrektse menüü. | | | |
| <p>4. Selgitab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral.</p> | <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • selgitab juhendi alusel esmaabi korralduse põhimõtteid toitlustusettevõttes; • annab juhendi alusel esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, löikehaavade, põrutuste, kukkumiste ja nihestumiste) korral; • toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt; • nimetab hädaabinumbri. | | | |
| <p>Teemad, alateemad</p> | <p>Auditoors et tööd</p> | <p>Iseseisva t tööd</p> | <p>Praktilist tööd</p> | <p>Õppemeetodid</p> |
| <p>1. Toitumisõpetus 1 EKAP</p> <p>Tervisliku toitumise tähtsus ja vajadus; toidupüramiid, taldrikureegel. Toitained ja toiduenergeetiline väärtus, toitainete ja energia väärtuse arvutamine.</p> | <p>10</p> | <p>4</p> | <p>12</p> | <p>Loeng Juhtumi lahendamine Praktiline ülesanne</p> |

| | | | | |
|--|----|----|----|---|
| Tervisliku toitumise alused, erinevate toitumisvajadustega kliendid. | | | | |
| 2. Toiduainete õpetuse alused 1 EKAP Toiduainete kvaliteet, toiduained, pakendid ja märgistus. Põhiliste toidukaupade hoiunõuded ja realiseerimisajad. Erinevate toiduainegruppide omadused ja kasutamise võimalused toidu valmistamisel. Mitteamalhooldatud ja alkohoolsed joogid. | 10 | 4 | 12 | Loeng Praktiline töö Test |
| 3. Kõõgitevahendid, seadmed, materjalid, nende ohutu kasutamine ja hooldamine 1 EKAP Materjalidest tulenev hooldamine ja puhastamine. Tõõvahendid, seadmed (ettevalmistuss-, kuumtõõtlus-, külmsäilitus, väljastus-, nõõdepesuseadmed, toidutranspordi vahendid, GN_nõõd), nende ohutu kasutamine ja puhastamine. | 10 | 4 | 12 | Loeng Praktiline töö |
| 4. Tõõkorralduse alused toitlustuses 1,5 EKAP Tootmistõõ ruumid ja tootmisprotsess, tõõtaja tegevuse planeerimine, kauba vastuvõõtt ja haldamine; esmaabi ja õõhuõõppe põõhimõõtted, esmaabi kergemate vigastuste korral. | 15 | 6 | 18 | Loeng Praktiline tõõ Enesehinnang Sooritatud oskuste demonstratsioon |
| 5. Hõõgieeni nõõded toitlustusettevõõttes 1,5 EKAP Isiklik hõõgieen, toiduhõõgieen. Mikroorganismid ja parasiidid. Toidumõõrgitused ja –nakkused. | 10 | 4 | 12 | Loeng Test Praktiline tõõ |
| 6. Toiduvalmistamise põõhialused 6 EKAP | 60 | 16 | 80 | Loeng Praktiline tõõ |

| | | | | |
|---|---|----|-----|--|
| Kulinaarse töötlemise põhiviisid (külm- ja kuumtöötlemine) Roagruppide osatähtsus menüüs, liigitus, põhivalmistusviisid ja serveerimine. Puljongid ja supid, kastmed, salatid ja võileivad, munatoidud, köögivilja- ja teraviljalisandid. Liha- ja kalatoidud, magustoidud. Külmad ja kuumad joogid. | | | | Õpimapp |
| 7. Puhastustööd ja keskkonnakaitse 1,5 EKAP Puhastusained, töövahendid, puhastusvõtted; mustus, vee kasutamine puhastustöödel, pH- mõiste puhastuslahuste valmistamine (matemaatika, keemia), puhastusplaan, köögijäätmete sorteerimine sh taara, säästlikkus. | 18 | 12 | 22 | Loeng Praktiline töö |
| 8. Menüü koostamine 1 EKAP Menüü tähtsus, menüüde koostamise põhimõtted, põhisöögikordade menüüde koostamine. | 10 | 4 | 12 | Loeng Rühmatöö õpetaja töölehe alusel ja selle esitlemine õppegrupile. Probleemülesande lahendamine. |
| 9. Mooduli hindamine 0,5 EKAP | 2 | 7 | 4 | Praktilise rühmatööna planeerib ja teostab juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teematilise kahekäigulise eine. |
| Kokku 390 | 145 | 61 | 184 | |
| Hindamine - Mooduli hindamine | Mitteeristav kokkuvõttev hindamine Moodulhindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab: sooritatud hügieeni test; sooritatud praktilised tööd (töölehtedel); probleemülesande lahendus; enesehinnang. | | | |
| sh hindekriteeriumid | Vt tabel lisa 1 – õpimapi hindamine Vt tabel lisa 2 – praktilise töö hindamine | | | |

| | |
|--------------------------------|--|
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | 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. |
| Õppematerjalid | Rekkor, S. jt 2008 Toitlustuse alused. Tallinn, Argo Rekkor, S jt 2006 Kulinaaria. Tallinn, Argo Rekkor, S jt 2010 Toiduvalmistamine suurköögis. 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. |

LISA 1 Õpimapi hindamne

Tabel 1 Mooduli toitlustamise alused õpimapi hindamiskriteeriumid ja lävend

| 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. |

| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) |
|--|---|---------------------|
| 4 | Teeninduse alused | 3 EKAP |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud moodul 1, 3 | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades. | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | |
| 1. Mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. | <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab teenindaja rolli ja ülesandeid toitlustusettevõttes konkreetse toitlustusettevõtte näitel; • kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid teenindusliike konkreetse toitlustusettevõtte näitel; • kirjeldab toitlustusettevõttes kasutatavaid lauatuüpe konkreetse toitlustusettevõtte näitel; • kirjeldab kliendi-teenindaja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest lähtudes etteantud teenindusolukorrast. | |
| 2. Lahendab teenindusolukordi vastavalt etteantud ülesandele, väljendab ennast arusaadavalt. | <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt, on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga; • selgitab välja kliendi vajadused; • kirjeldab menüüs olevaid toite ja jooke ning tutvustab neid klientidele; • katab ja koristab laudu vastavalt koka korraldustele; • serveerib toite vastavalt koka korraldustele; | |
| 3. Teeb ettevalmistused ning teenindab kliente selvelaudades. | <p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • teenindab kliente iseteenindusliinis vastavalt koka korraldustele; • vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt juhendile või koka korraldustele; • kogub ja edastab klientide tagasisidet vastavalt korraldustele. | |

| Teemad, alateemad | Auditoorne töö | Iseseisvat tööd | Praktilist tööd | Õppemeetodid |
|---|----------------|-----------------|-----------------|---|
| 1. Klienditeenindus Klienditeeninduse ülesanded, kliendi ootused ja vajadused, kliendi teekond toitlustusettevõttes, kliendikeskne teenindus, teenindaja hoiakud, toitlustusteenindajale esitatavad nõuded | 10 | 4 | 12 | Loeng Õpimapp, mis sisaldab Tööleht - kliendi teekonna kirjeldamine toitlustusettevõtte näitel Juhtumi analüüs etteantud situatsiooni põhjal |
| 2. Suhtlemine Suhtlemissituatsioonid, rollid, tüübid, positiivne kliendikontakt, suhtlemine kliendiga erinevates teenidussituatsioonides. | 30 | | 8 | Rollimängud juhendi alusel erinevate suhtlemissituatsioonide lahendamiseks – enesehinnang |
| 4. Teenindus Teeninduse liigid, ettevalmistustööd teenindamiseks, ruumide ja laudade kaunistamine, roogade ja jookide serveerimise tehnika, erinevate roogade serveerimine, klientide teenindamisprotsess. | 10 | 4 | 12 | Test Rollimängud juhendi alusel teenindusülesande lahendamiseks |
| 4. Mooduli hindmine | | 4 | 4 | Praktine ülesanne – kahekäigulise eine teenindusprotsessi planeerimine ja teostamine rühmatööna |

| | | | | |
|--------------------------------|--|----|----|----|
| | Kokku 78 | 30 | 12 | 36 |
| Hindamine | Mitteristav hindamine Eelduseks õpimapp, mis sisaldab töölehti, rollimängude tulemusel enesehinnagut. | | | |
| sh hindekriteeriumid | Vt tabel 2 | | | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Kokkuvõttev hindamine koosneb koostöös toitlustamise aluste mooduli hindamisega - praktilise tööna planeerib ja teostab juhendi alusel kliendi ootustele ja vajadustele vastava teematilise kahekäigulise eine teenindamise (koostöö toitlustamise aluste praktilise tööga). | | | |
| Õppematerjalid | 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 | | | |

Lisa 2 Praktiilne 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. |

| | |
|-------------------------------------|--|
| | <p>Valib, töötleb ja kasutab tooraineid vastavalt juhendile ja säästlikult.</p> <p>Valmistab juhendamisel ettenähtud road ja joogid.</p> <p>Kasutab seadmeid, töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile ja puhastab need vastavalt vajadusele.</p> |
| Tööprotsess (teenindus) | <p>Teostab positiivse kliendikontakti alustamist ja lõpetamist, on teenindusvalmis ja kasutab kliendiga suhtlemisel klienditeeninduse aluseid.</p> <p>Rakendab praktilises töös positiivse kliendisuhete printsiipe.</p> |
| Töömeetodite, -vahendite kasutamine | <p>Valmistab ette lauakatmisvahendid vastavalt etteantud juhistele.</p> <p>Poleerib asjakohased töövahendid vastavalt tööjuhisele.</p> |
| Teeninduskäik | <p>Teostab juhendamisel portsjonroogade serveerimist, järgides nõutud/õigeid töövõtteid.</p> <p>Teostab juhendamisel laua koristamist ja korrastamist, kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> |
| Võtmepädevused | <p>Järgib kehtestatud töökeskkonna tööohutusnõudeid ja juhiseid.</p> <p>Järgib üldkehtivaid käitumisnorme.</p> <p>Täidab kutse-eeetika norme.</p> |

| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) |
|---|---|---------------------|
| 5 | Abikoka praktilise töö alused | 13 |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Moodul 1, 2, 3, 4 | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke. | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | |
| 1. Valmistab juhendamisel toite ja jooke, tagades toidu kvaliteedi, järgides toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid. | <p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel toite ja jooke; • kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult, vastavalt tehnoloogiale ja sooritatava töö mahule; • käitleb juhendamisel toiduaineid säästlikult, ja toiduhügieeni nõudeid järgides; • säilitab juhendamisel pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele; • korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, järgib ettevõtte puhastusplaani ning tööohutusnõudeid; | |

| | | | | |
|---|---|------------------------|------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööpäeva jooksul; • annab hinnangu oma töötegevusele lähtudes etteantud ülesandest. | | | |
| 2. Töötab juhendamisel meeskonna liikmena toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtteid järgides. | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • töötab juhendamisel meeskonna liikmena vastavalt ettevõtte töökorralduse põhimõtetele suhtleb töösituatsioonis arusaadavalt, viisakalt, keeleliselt korrektselt; • annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele lähtuvalt koka töö eripärast; • kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks lähtuvalt koka töö eripärast. | | | |
| 3. Töötab juhendamisel teenindusruumides teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikeskse teenindamise põhimõtteid järgides. | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • loob positiivse kliendikontakti lähtuvalt ettevõtte teenindusstandardist; • töötab juhendamisel teenindusruumides lähtudes toiduhügieeni, ergonoomika ja töökorralduse põhimõtetest; • valib sobiva teenindusalase sõnavara ja kehakeele; • väljendab ennast teenindusolukorras korrektses eesti keeles. | | | |
| Teemad, alateemad | Auditoorset tööd | Iseseisvat tööd | Praktilist tööd | Õppemeetodid |
| Sissejuhatus Köögitöö töökorraldus, seadmed ja ohutustehnika köögis. Isikliku hügieeni ja tööhügieeninõuded. Puhastusplaani tutvustus. | 6 | | | Näitlikustamine |
| Praktiline töö õppekeskkonnas: köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus; köögis kasutatavate toiduainete eeltöötlusvõtted, kuumtöötlusvõtted, säilitusviisid; | | 34 | 266 | Praktiline töö juhendi alusel Enesehinnang Meeskonnatöö hinnang Õpimapi koostamine |

| | | | | |
|--|---|----|-----|---------------------------------|
| toitude ja jookide valmistamine ja serveerimine köögis; hommiku-, lõuna- ja õhtusöögilauade, selvelaudade eelkatted; teenindus – osaline, selveteenindus; koristus- ja puhastustööd köögis ja saalis. | | | | |
| Mooduli kokkuvõttev hindamine | | | 6 | Õpimapist valitud tööde esitlus |
| Kokku: 308 | 6 | 34 | 272 | |
| Hindamine | Mitteeristav kokkuvõttev hindamine Hindamise eeldus - õpimapp Õpimapis on valmistatud retseptide tehnoloogilised kaardid koos seadmete ja töövahendite ning serveerimisvahendite nimistuga, praktiliste tööde analüüs (hinnang nii enda kui meeskonnatööle) Vaatlus – juhendja poolne tagasiside | | | |
| sh hindekriteeriumid | Vt tabel lisa 3 | | | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Valitud tööde esitlus | | | |
| Õppematerjalid | Rekkor, S. jt 2011 Kulinaaria. Tallinn Argo Praktiliste tööde juhendid, kalkulatsioonikaardid. Kohv ja tee - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kohv_tee/ - VANKeR programmi raames Neli põhiteravilja ja tangained - http://www.hkhk.edu.ee/teravili/ - VANKeR programmi raames Mineraalained - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/mineraalained/ - VANKeR programmi raames Menüü toitainelise ja energeetilise väärtuse arvutamine ja kliendi vajadustega arvestamine - http://www.teeninduskool.ee/eope/menuu/ - VANKeR programmi raames Vesi toidus, organismis ja keskkonnas - http://www.hkhk.edu.ee/vesi/ - VANKeR programmi raames Riis ja teised teraviljad - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/riis/ - VANKeR programmi raames Õigekirjutus- ja sõnavaraharjutused koka erialale - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/kokkade_eesti_keel/ - VANKeR programmi raames Piim ja piimatooted - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/piim/ - VANKeR programmi raames Toidurasvad - http://www.hkhk.edu.ee/vanker/toidurasvad/ - VANKeR programmi raames | | | |

LISA 3 Õpimapi hindamne

Tabel 3 Abikoka praktilise töö õpimapi hindamiskriteeriumid ja lüvend

| Hindamiskriteerium | Lüvend |
|-----------------------|--|
| 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. |
| Koostamine | Õpimapp on süsteemselt koostatud. |

| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) |
|--|--|---------------------|
| 6 | Abikoka praktika | 15 |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud moodulid 1, 2, 3, 4 | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonna liikmena | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | |
| 1. Planeerib isikliku praktika eesmärged. | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine), arvestades praktikajuhendit; koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktikajuhendit; teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse, arvestades praktikajuhendit. | |
| 2. Tutvub praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> kirjeldab praktikaettevõtte äriideed praktikaettevõtte alusel; kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide paigutust praktikaettevõtte alusel; kirjeldab toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust praktikaettevõtte alusel. | |
| 3. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust. | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> orienteerub ettevõtte menüüdes menüü koostamise põhimõtete alusel; valib toitude ja jookide valmistamiseks vajalikke tooraineid juhendamisel; töötab juhendamisel ning teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes õiges järjekorras ja etteantud tähtajaks; järgib töötamisel ergonoomia põhimõtteid; töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega; järgib ettevõtte sisekorraeskirju. | |
| 4. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni - ja tööohutuse nõudeid. | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> kasutab tööprotsessis sobilikke väikevahendeid juhendi alusel; järgib töötades tööhügieeninõudeid juhendamisel; kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid juhendamisel; | |

| | | | | |
|---|--|---------------------------------|---------------------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • töötab seadmetega ohutult, vastavalt kasutusjuhenditele ; • puhastab töö lõppedes seadmed ja töökoha, vastavalt kasutusjuhendile. | | | |
| 5. Eeltöötleb juhendamisel toiduaineid, valmistab ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel, teeb puhastus ja korrastustöid. | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • eeltöötleb toiduaineid vastavalt juhendile vältides liigseid kadusid; • valmistab juhendi järgi ettevõtte menüüs olevaid lihtsamaid toite ja jooke vastavalt tööplaanile arvestades seadmete ja töövahendite võimsust; • täidab juhendamisel enesekontrolli tegevusi; • korrastab ja puhastab oma töökohta kogu tööpäeva vältel juhendamisel; • teeb puhastus-ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile. | | | |
| 6. Teenindab juhendamisel kliente järgides klienditeeninduse põhimõtteid. | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • teenindab klienti vastavalt ettevõtte eripärale ja juhendamisel; • tutvustab klientidele toite ja jooke korrektses eesti keeles juhendamisel; • serveerib juhendamisel toite ja jooke vastavalt ettevõtte eripärale; • teenindab kliente meeskonnaliikmena järgides kliendikesksuse põhimõtteid. | | | |
| 7. Koostab juhendamisel praktika lõppedes praktikaaruande. | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • koostab kirjalikult eesti keeles praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile; • annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele; • annab hinnangu enda füüsilisele aktiivsusele ; • kirjeldab võimalusi füüsilise aktiivsuse säilitamiseks; • esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt; • annab suulisel esinemisel edasi erialast informatsiooni. | | | |
| Teemad, alateemad | Auditoorset tööd tundides | Iseseisvat tööd tundides | Praktilist tööd tundides | Õppemeetodid |
| 1. Praktika dokumentatsioon – CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded. | 2 | 2 | 8 | Analüüs, arutelu Iseseisev töö juhendi alusel |

| | | | | |
|---|---|----|-----|------------------------------|
| 2. Tutvub juhendamisel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. | 2 | | 6 | Vaatlus (töövari) Arutelu |
| 3. Peamised eeltöötlusvõtted, säästlik töötamine, peamiste kuumtöötlusvõtete kasutamine lihtsamate toitude valmistamisel, töövahendite ning seadmete valik, puhastustöödeks sobilike töövahendite ning kemikaalide valik, õigete puhastusmeetodite valik ja kasutamine. | | | 358 | Praktiline töö juhendamisel |
| 4. Teeninduse korraldus iseteenindusliinis, buffet-lauas. | | | | Praktiline töö juhendamisel |
| 5. Mooduli hindamine - praktikaaruande koostamine, praktikaaruande esitlemine ning kaitsmine. | 4 | 8 | | Praktikaaruanne |
| Kokku: 390 tundi | 8 | 10 | 372 | |
| Õppemeetodid | Kogemusõpe, praktiline töö, aruanne, esitlus. | | | |
| Hindamine | Mooduli hindamine on mitmeeristav. Arvestuse saamiseks tuleb sooritada praktilised tööd, koostada iseseisva tööna praktikaaruanne ning esitleda praktikaaruannet. | | | |
| sh hindekriteeriumid | Vt tabel lisa 4 | | | |
| Õppematerjalid | <ul style="list-style-type: none"> • Praktikajuhend õppijale - http://www.ekk.edu.ee/vvfiles/0/Praktikajuhend%206ppijale.doc • Praktikaaruande koostamise juhend • Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid • Praktikaleping, praktikapäevik | | | |

- Tagasisideleht praktika juhendajalt

LISA 4 Praktika hindamine

Tabel 4 Abikoka praktika aruande hindamine

| Hindamismeetod | Hindamisülesanne | Hindamiskriteeriumid | Lävend |
|---|---|---|---|
| 1. Aruanne | Koostada praktikajuhendist lähtuvalt praktika teostamise kohta aruanne ja anda õpiväljundite kohta hinnangud, järgides korrektset eesti keelt kirjakeeles ja arvutiga vormistamise nõudeid. | <ul style="list-style-type: none"> • Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid. • Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud. • Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel. • Praktika aruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt. • Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele. • Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas. | Aruanne koosneb tiitelleht, sisukord, praktika individuaalkava, ettevõtte tutvustus, praktikandi tegevuse kirjeldus ettevõttes, enesehinnag; lisadena on esitaud CV, praktikapäevik ja ettevõtte poolne tagasiside. Aruanne on vormistatud arvutil ja korrektset eesti keeles. |
| 2. Esitlus | Koostada praktika aruande alusel MS PowerPoint programmi abil esitlus, mis sisaldab illustratsioone. Suuline esitlus kaasõppuritele ja külalistele. | <ul style="list-style-type: none"> • Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus. • Enesehinnang (kaitsmise tulemus ja tagasiside lehe keskmine) | Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist arusaadavalt kasutades korrektset eesti keelt. |
| 3. Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside | Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil. | Praktikajuhendaja tagasisidelehel kõik näitajad hinnatud positiivse hindega. | Praktikaettevõtte juhendajalt positiivne hinne. |

| | | | |
|--|--|--|--|
| kirjaliku tagasisidelehe alusel. | | | |
|--|--|--|--|

| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) |
|--|--|---------------------|
| 7.1 | Valikaine: Peoteenindus | 3 |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Läbitud moodulid 1, 2, 3, 4 | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised ja oskused peoteeninduse läbiviimiseks | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | |
| Abistab juhendamisel peoteenindust vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele. | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel peoteeninduse põhimõtteid; • kirjeldab juhendi alusel menüüs olevaid toite; • valib juhendamisel menüüs olevate roogade ja jookide serveerimiseks vajalikud vahendid; • töötab meeskonna liikmena, annab meeskonnatööle tagasisidet. | |
| Teostab meeskonnatööna ettevalmistustöid teenindusruumides | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • paigutab juhendamisel teenindusruumis söögilaudu ja selvelaudu; • katab juhendamisel laudad linadega; • teeb juhendamisel eelakatteid vastavalt menüüle. | |
| Valmistab juhendamisel vastavalt menüüle serveeritavad road ja joogid | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • valmistab juhendamisel lihtsamad road ja joogid vastavalt planeeritud menüüle järgides toiduohutuse põhimõtteid; • vormistab juhendamisel road ja joogid serveerimiseks. | |
| Teenindab juhendamisel peoteenindust | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest; • kasutab juhendamisel nõude kandmise viise; • teostab juhendamisel sündmuse lõppedes korrastustöid. | |

| Teemad, alateemad | Auditoorset tööd | Iseseisvat tööd | Praktilist tööd | Õppemeetodid |
|---|------------------|-----------------|-----------------|--|
| Sissejuhatus ainesse Banketid ja peolauad | 2 | | | Ideekaart |
| Vastuvõtude liigitus - a) ametlikud, mitteametlikud b) korraldamise aja põhjal c) teenindusviisi järgi | 4 | | 4 | Tööleht |
| Peo/vastuvõtu planeerimine a) peo õnnestumise tingimused b) peo menüü koostamine c) peo maksumuse kalkuleerimine | 6 | | 12 | Praktiline töö juhendi alusel |
| Peo/vastuvõtu ettevalmistuse toimingud a) peoruumi kujundamine b) pidusöögi ettevalmistus c) laudade eelkatted d) muu ettevalmistus | 4 | | 16 | Praktiline töö juhendi alusel rühmatööna |
| Peosöögi/vastuvõtu teenindamine a) Osalise teenindusega b) Furšettteenindus c) <i>Buffet</i> -teenindus d) Catering-teenindus | 4 | | 16 | Praktiline töö juhendi alusel rühmatööna |
| Mooduli kokkuvõttev hindamine | 2 | 8 | | Õpimapp, enesehinnang, vaatlus |
| Kokku 78 tundi | 22 | 8 | 38 | |

| | |
|--------------------------------|---|
| Hindamine | Mitteeristav hindamine |
| sh hindekriteeriumid | Osaleb juhendamisel peoruumi kujundamisel Teostab juhendamisel peomenüü laua eelkatte Teenindab juhendamisel peo külalisi |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Valikaine hinne kujuneb: vaatluse tulemuena saadud tagasiside põhjal, õpimapp – enesehinnang praktiliste tööde põhjal |
| sh hindamismeetodid | Vaatlus, õpimapp, enesehinnang |
| Õppematerjalid | Kotkas, M., Roosipõld, A. 2010 Restoranteenindus. Argokirjastus Rekkor, S, jt, 2013 Teenindamise kunst. Argokirjastus |

| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) |
|---|--|---------------------|
| 7.2 | Etikett ja protokoll | 3 |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised ja oskused käituda vastavalt etiketireeglitele erinevates tööalastes situatsioonides. Õppija kasutab etiketialast sõnavara, mõistab käitumise ja heade kommete olulisust. Tunneb igapäevaetiketti, riietuse etiketti, ärietiketi ja vastuvõtuetiketi aluseid, mõistab kultuuridevahelisi erinevusi väärtushinnangutes ja käitumises. Õpetusega taotletakse õppija analüüsi-, ühistöö- ja suhtlemisoskuste arendamist. | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | |
| 2. Teab etiketi, protokollide tähendust. Mõistab hea kasvatuse tava. | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • selgitab etiketi, protokollide tähendust; • toob elulisi näiteid hea kasvatuse ja põhiväärtuste kohta. | |
| 3. Tutvustab Eestis levinud kombeid ja tavasid, sealhulgas rahvakalendri olulisemaid tähtpäevi ja riiklikke pühasid. | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab näidete alusel Eestis levinud kombeid ja tavasid; • toob näiteid oma perekonnas tähistatavatest riiklikest pühadest ja rahvakalendri tähtpäevadest. | |
| 4. Selgitab igapäevaetiketi tundmist. | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • Selgitab ette antud ülesande alusel igapäevaetiketi olemust ja viib läbi iseseisvalt eneseanalüüsi igapäevaetiketi tundmise kohta. | |
| 5. Selgitab ametikohtumiste, sündmuste ja läbirääkimiste korraldamise, ajakirjanikega suhtlemise etiketti. Oskab teha ärikingitusi ja tänada kingituste eest. Tunneb heategevuse ja sponsorluse tava. | Õppija: <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab näite alusel ametikohtumiste, sündmuste ja läbirääkimiste korraldamise, ajakirjanikega suhtlemise etiketti; • selgitab näite alusel, kuidas teha ärikingitusi ja tänada kingituste eest; • toob elulisi näiteid heategevuse ja sponsorluse kohta. | |

| <p>6. Selgitab restoranietiketti, lauaetiketti. Tunneb vastuvõtude alaliike. Mõistab külalisteraamatu vajalikkust ja tunneb kutsete etiketti.</p> | <p>Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab restoranis käitumise ja lauaetiketi ning külalisraamatu vajalikkuse koht; • koostab kutse. | | | |
|---|--|-----------------|-----------------|--------------|
| Teemad, alateemad | Auditoorset tööd | Iseseisvat tööd | Praktilist tööd | Õppemeetodid |
| <p>1. Etiketi ja protokollide mõiste, tähendus, ülevaade nende ajaloost. Hea kasvatuse põhimõtted. Põhiväärtused (kodanike võrdsus, keskkonnasäästlikkus, inimsuhted, taktitunne, elegants ja imago, suhete loomine ja hoidmine, perekond).</p> | | | | |
| <p>2. Riiklikud pühad ja nende tähistamine. Rahvakalendri tähtpäevad.</p> | | | | |
| <p>3. Igapäevaetikett (mees ja naine, tervitamine, märkamine, tutvumine, armumine, lilled, kingitused, ukse juures, suitsetamine, laenu andmine, liftis, kaupluses, naabrid, tänaval, ühistranspordis, lennukis, kinos, kontserdil, spaas jne).</p> | | | | |
| <p>4. Ametikohtumised/ärivestlus, visiitkaardid. Üritused/sündmused, läbirääkimised, ärikingitused. Suhtlemine ajakirjanikega. Sponsorlus ja heategevus.</p> | | | | |
| <p>Kokku 78 tundi</p> | <p>28</p> | <p>20</p> | <p>30</p> | |

| | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| sh hindekriteeriumid | Mitteeristav kokkuvõttev hindamine |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | |
| sh hindamismeetodid | |

| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) | | |
|---|--|------------------------|------------------------|-------------------------------|
| 7.4 | Maailma kultuurid | 3 | | |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad | | | |
| Mooduli eesmärk | Õppija tunneb tähtsamate maailmareligioonide mõju toidutradsioonide kujunemisele, teab paastumise olemust ning toitumistabusid. Tunneb maailma erinevate piirkondade toitumiskultuuride eripära ning tähtsamaid toitumiskombeid. Teab tuntumate peamisi toiduaineid, toitude valmistamise ja maitsestamise viise, tuntumaid rahvustoite. | | | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | | | |
| 1. Tunneb tähtsamate usundite mõju toidutradsioonide kujunemisele, teab paastumise olemust ning toitumistabusid. | <ul style="list-style-type: none"> tunneb paastumise olemust ja rolli maailma usundites teab erinevate usunditega seotud roogi, söömistavasid, ja toitumistabusid oskab nimetada usulistel põhjustel keelatud/lubatud toite ja jooke | | | |
| 2. Tunneb maailma erinevate piirkondade toitumiskultuuride eripära ning tähtsamaid toitumiskombeid | <ul style="list-style-type: none"> on tolerantne toidukultuuriliste erinevuste suhtes oskab nimetada piirkondadele iseloomulikke roogi teab maailma erinevate piirkondade söömistavasid ja toitumistabusid oskab arvestada toidukultuuride eripäradega võõramaiste klientide toitlustamisel | | | |
| 3. Teab tuntumate rahvusköövide peamisi toiduaineid, toitude valmistamise ja maitsestamise viise, tuntumaid rahvustoite | <ul style="list-style-type: none"> oskab nimetada tuntumaid rahvuskööke oskab nimetada tuntumates rahvusköövides kasutatavaid tähtsamaid tooraineid ja maitseaineid oskab nimetada rahvusköövide tuntumaid roogasid ja jooke. | | | |
| Teemad, alateemad | Auditoorset tööd | Iseseisvat tööd | Praktilist tööd | Õppemeetodid |
| Maailmareligioonid ja nende mõju toitumistraditsioonide kujunemisele. Paastu olemus ja roll erinevates | | | | Loeng Ideekaart Arutelu |

| | | | | |
|---|--|----|----|---|
| usundites. Usunditega seotud toidud, söömistavad ja toitumistabud | | | | |
| Maailma erinevate piirkondade (Euroopa, Aasia, Ameerika) toitumiskultuuride eripära ning tähtsamad toitumiskombed | | | | Rühmatöö |
| Tuntumate rahvusköövide (prantsuse, hiina, itaalia, mehhiko, vene, skandinaavia köögi) peamised toiduained, toitude valmistamise ja maitsestamise viisid, tuntumad rahvustoidud | | | | Paaristöö: ettekande koostamine rahvusköögi kohta |
| Kokku 78 tundi | 28 | 20 | 30 | |
| sh hindekriteeriumid | Mitteeristav kokkuvõttev hindamine | | | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Osavõtt aruteludest, rühmatöödest, õpimapp. Moodulhindamise eelduseks on õpimapp, mis sisaldab: | | | |

| Mooduli nr | Mooduli nimetus | Mooduli maht (EKAP) |
|---|--|----------------------------|
| 7.4 | Joogiõpetus | 3 |
| Nõuded mooduli alustamiseks | Puuduvad | |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid alkohoolseid jooke. | |
| Õpiväljundid | Hindamiskriteeriumid | |
| 1. Teab ja oskab nimetada alkoholivabu ja alkohoolseid jooke. | <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab alkoholivabade ja alkohoolsete jookide sortimenti juhendi alusel. • Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel. • Kirjeldab meeskonnatööna alkohoolseid jooke juhendi alusel. | |
| 2. Oskab esitleda ja serveerida erinevaid kuumi ja külmi jooke. | <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel. • Esitleb kliendile korrektses emakeeles valitud jooki. • Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel. • Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel. • Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel. | |
| 3. Teab jookide ja toitude sobivuse reegleid ja nende valiku põhimõtteid. | <ul style="list-style-type: none"> • Kirjeldab jookide ja toitude sobivuse põhimõtteid juhendi alusel. • Soovib kliendile toidlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. | |
| 4. Koostab lihtsamaid joogikaarte erinevatele toidlustusettevõtetele. | <ul style="list-style-type: none"> • Selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel. • Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel. • Koostab juhendi alusel joogikaardi. | |
| 5. Oskab rühmitada segujooke nende tunnuste põhjal. | <ul style="list-style-type: none"> • Nimetab klassikalised segujoogid tuues välja peamised koostisosad; • Rühmitab segujooke juhendi alusel | |

| Teemad, alateemad | Auditoorset tööd | Iseseisvat tööd | Praktilist tööd | Õppemeetodid |
|--|---|-----------------|-----------------|--|
| Alkohoolsed joogid | | | | loeng |
| Alkoholivabade jookide sortiment, valmistuspiirkonnad. Kuumad joogid | | | | Loeng, iseseisevtöö |
| Jookide serveerimine | | | | Loeng Praktiline ülesanne |
| Joogikaardi koostamine | | | | Loeng Praktiline ülesanne Iseseisevtöö |
| Jookide ja toitude sobivuse põhimõtted | | | | Loeng Praktiline ülesanne |
| Segujoogid | | | | Loeng Praktiline ülesanne |
| Kokku 78 tundi | 28 | 20 | 30 | |
| sh hindekriteeriumid | Mitteeristav kokkuvõttev hindamine | | | |
| sh kokkuvõtva hinde kujunemine | Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud moodulis olevad õpiülesanded ja iseseisevad tööd. | | | |
| sh hindamismeetodid | Test – alkohoolsed ja alkoholivabad joogid Iseseisevtöö – joogikaart Iseseisevtöö – esitlus meeskonnatöona - maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid. Iseseisevtöö - lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine. | | | |