

TOITLUSTUSKORRADUSE ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidusega õppijad				
Õppevorm	Mittestatsionaarne õpe				
Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP			
1	KARJÄÄRIPLANEERIMINE JA ETTEVÕTLUS	3 ÕN/4,5 EKAP			
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 1 EKAP (26 tundi) Viibeke Turba Majanduse ja ettevõtluse alused 2 EKAP (52 tundi) Anu Seim Töökeskkonnaohutus ja tööseadusandlus 1,5 EKAP (39 tundi) Aivar Kalnapenkis ja Mehis Adamson					
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad	Maht (T, P, I)

<p>1) mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis</p>	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib iseseisvalt enda isiksust ning kirjeldab oma tugevusi ja nõrkusi • annab hinnangu oma kutse-, erialasele ja ametialasele ettevalmistusele ning enda rakendamise võimaluste kohta tööturul • analüüsib iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta • analüüsib iseseisvalt informatsiooni praktika- ja töökohtade kohta • koostab iseseisvalt elektroonilisi kandideerimisdokumente: CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus, lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast 	<p>Suhtluspõhine loeng ja töölehe täitmine</p> <p>Iseseisev töö õppematerjali ja arvutiga</p> <p>Juhendiga tutvumine</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Õppevideo</p> <p>Rollimäng</p> <p>Analüüs</p>	<p>SWOT analüüsi koostamine</p> <p>Kirjalik struktureeritud töö</p> <p>CV, motivatsioonikirja, avalduse, kaaskirja koostamine ja näidistööintervjuul osalemine</p> <p>Karjääriplaani koostamine</p>	<p>KARJÄÄRI PLANEERIMINE 0,5 EKAP</p> <p>Enesetundmine. Isiksuseomadused-temperament, närvisüsteemi tüüp, iseloom, väärtused, hoiakud, vajadused, motivatsioon, emotsioonid. Positiivne mõtlemine, võimed, intelligentsus, huvid. Oskused. Mina-pildi kujunemine, enesehinnang, identiteet, sotsiaalne küpsus. Kutsesuunitlus: sotsiaalne pädevus, refleksiooni- ja interaktsioonipädevus, tehnoloogiapädevus.</p>	<p>6</p>	<p>7</p>
--	---	---	---	---	----------	----------

	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab iseseisvalt ette ja osaleb näidistööintervjuul • koostab iseseisvalt endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani 						
2) mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib iseseisvalt oma majanduslikke vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest • analüüsib iseseisvalt turumajanduse toimimist, arvestades nõudlust, pakkumist ja turutasakaalu õpitavas valdkonnas • analüüsib juhendi alusel nõudluse ja pakkumise mõju ühe ettevõtte toodete müügitulemustele • analüüsib meeskonnatööna Eestis kehtivaid 	<p>Interaktiivne loeng</p> <p>Individuaalne ja rühmatöö</p> <p>Juhend</p> <p>Esitluseks ettevalmistamine</p> <p>Arutlev analüüs</p> <p>Iseseisev töö õpiku ja internetiga</p>	<p>Pere eelarve koostamine ühe kuu kohta, selle analüüs</p> <p>Hinnavõrdluse läbiviimine, ostukorvi maksumuse leidmine kaupluses ja tulemuste analüüs</p> <p>Sisukokkuvõtte koostamine interneti abil Eestis kehtivate maksude mõjust ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas FIE tuludeklaratsiooni täitmine internetis ja iseseisev e-riigis liikumine</p>	<p>MAJANDUSE – JA ETTEVÕTLUSE ALUSED</p> <p>52 EKAP</p> <p>Ettevõtte mõiste, tegevuse eesmärgid. Majanduse põhiküsimused ja riigi osa majanduses. Erinevad majandussüsteemid. Ettevõtete liigid, õiguslikud vormid.</p> <p>Ettevõtlusprotsess. Ettevõtte loomine ja tugisüsteemid.</p> <p>Vajadused ja ressursside piiratus.</p>	8	6	38

	<p>otseseid ja kaudseid makse ning nende mõju ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas</p> <ul style="list-style-type: none"> täidab etteantud andmete alusel, sh elektrooniliselt, FIE näidistuludeklaratsiooni kasutab iseseisvalt majanduskeskkonnas orienteerumiseks riiklikku infosüsteemi e-riik 			<p>Alternatiivkulu.</p> <p>Tulude-kulude ringkäik majanduses. Turumehhanism. Konkurents. Raha ja pangandus.</p>			
3) mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	<ul style="list-style-type: none"> analüüsib meeskonnatööna juhendi alusel ettevõtluskeskkonda Eestis, lähtudes õpitavast valdkonnast võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi palgatöötajana ja ettevõtjana tööturule sisenemisel kirjeldab juhendi alusel 	<p>Arutlev loeng</p> <p>Juhend</p> <p>Paaristöö</p> <p>Töölehed</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Analüüsi koostamine</p>	<p>Rühmatööna uurimustöö koostamine ja esitlemine, kus on välja toodud ühe vabalt valitud ettevõtte majandustegevuse näitajad ettevõtluskeskkonnas</p> <p>Rühmatööna EL riikide majanduslike näitajate erinevuste võrdlemine ja analüüs</p>	<p>Ettevõtlusprotsess. Ettevõtluskeskkond. Ettevõtte loomise ja ettevõtjaks saamise viisid.</p> <p>Ettevõtlusvormid. Ettevõtte asutamine.</p> <p>Äriidee olemus, omadused, leidmine, hindamine.</p> <p>Äriplaani koostamine.</p> <p>Äririskid.</p>			

	<p>vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda • analüüsib meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele • kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt juhendi alusel äriplaani 		<p>Grupitööna lihtsustatud elektroonse äriplaani koostamine ja rühmale esitlemine</p>	<p>Ettevõtte tegevuse lõpetamine.</p>			
--	--	--	---	---------------------------------------	--	--	--

<p>4) kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas tegutsemisel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumusi, lähtudes riiklikust strateegiast • loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja selgitab riskianalüüsi olemust • eristab ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldisi füüsikalisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks • tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb iseseisvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega 	<p>Kõitev loeng Õppefilmid Individuaalne töö Analüüs Arutelud</p>	<p>Kirjalik struktureeritud töö</p> <p>Meeskonnatööna töökeskkonna riskianalüüsi koostamine</p>	<p>TÖÖKESKKONNA OHUTUS 0,75 EKAP Tööohutuse ja töötervishoiu seadus; töökorraldus riigi ja ettevõtte tasandil.</p> <p>Töökeskkond: töökoht, töövahend. Tööolme. Ergonoomia. Tööandja ja töövõtja kohustused ja õigused. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldus ettevõttes. Töökeskkonnaspetsialist. Tööõnnetus. Riskianalüüs. Tööõnnetus. Esmaabivahendid töökohal. Põhilised esmaabivõtted.</p>	<p>6</p>		<p>14</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas • analüüsib meeskonnatööna erinevatest allikatest tervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni juhtumi näitel • kasutab iseseisvalt elektroonilist töölepinguseadust töölepingu sõlmimisel, tööaja ja puhkuse korraldamisel • analüüsib iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja ja ettevõtja lähtekohast • analüüsib meeskonnatööna töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust käsitlevaid organisatsioonisiseseid dokumente • arvestab iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja 	<p>Kõitev loeng</p> <p>Õppefilmid</p> <p>Individuaalne ja rühmatöö</p> <p>Analüüs</p> <p>Arutelud</p>	<p>Situatsioonülesande lahendamine elektroonilisi kanaleid kasutades</p> <p>Kirjalik struktureeritud töö</p> <p>Rühmatööna esitluse ettevalmistamine ja koostamine töötajate õigusi, kohustusi ning vastutust käsitlevate dokumentide kohta</p> <p>Digitaalne elektrooniliste dokumentide koostamine ja allkirjastamine</p>	<p>Kutsehaigestumine; töövõimlemine.</p> <p>Töökeskkonna ohutegurid ja ohutusjuhendid.</p> <p>TÖÖSEADUSANDLUS 0,75 EKAP E-õiguse allikad: riigiteataja.ee kasutamine; RIK.ee, toimik.ee.</p> <p>Töölepingu seadusest tulenevad üldised nõuded.</p> <p>Töölepingu sõlmimise miinimumnõuded.</p> <p>Tähtajaline või tähtajatu tööleping. Ülesütlemise erisused.</p> <p>Töölepingu definitsioon. Töölepingujärgsed ülesanded ja kohustused.</p>	6		13
--	--	---	---	--	---	--	----

	<p>netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist</p> <ul style="list-style-type: none">• kirjeldab iseseisvalt asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis• koostab ja vormistab iseseisvalt elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt• kirjeldab iseseisvalt dokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega			<p>Alluvussuhted. Otsustamisvabadus. Käsundiandja juhised. Vastutus. Erinevus maksustamisel.</p> <p>Töötaja õigused ja kohustused, töösuhete seaduslikud tagatised.</p> <p>Tööandja õigused ja kohustused. Töötaja vastutus. Tööandja vastutus.</p>			
--	---	--	--	---	--	--	--

5) käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt keerukates ja muutuvates suhtlemissituatsioonides sobivalt • kasutab keerukates ja ootamatutes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava • analüüsib enda ja grupiliikmete käitumist, järgides üldtunnustatud käitumistavasid • juhib juhendi alusel eesmärgipäraselt väikesearvulist meeskonda tööalaste probleemide looval lahendamisel • analüüsib juhendi alusel kultuurilisi erinevusi suhtlemisel 	<p>Suhtluspõhine loeng</p> <p>Situatsiooniülesanded</p> <p>Arutelu</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Juhend</p> <p>Analüüs</p> <p>Esitlemiseks harjutamine</p>	<p>Situatsioonülesannetes osalemine ja analüüsi tegemine</p> <p>Meeskonnatöö läbiviimine (ülesanne loosi alusel), olles ise eestvedajaks</p> <p>Paaristööna ettekande koostamine ja esitlemine rühmale</p>	<p>KARJÄÄRI PLANEERIMINE 0,5 EKAP</p> <p>Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine.</p> <p>Ametlik ja mitteametlik suhtlus. Netikett ja ärietikett.</p> <p>Meeskonnatöö olemus ja tähtsus.</p> <p>Roll ja rollikonfliktid nii tavaelus kui meeskonnas töötades. Erinevad rahvused ja erinevad kultuurid.</p>	4		11

	<ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendi alusel enda ja teiste teeninduskultuuri, teenindushoiakuid ja –oskusi • lahendab iseseisvalt erinevaid, sh muutuvaid teenindussituatsioone, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest 			Toimetulek erinevate käitumisstiilidega inimestega.			
Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)	Iseseisva töö koostamise tulemusena õpilane oskab planeerida oma karjäärilaseid tegevusi ja tunneb äriplaani koostamise põhimõtteid, omab meeskonnatöö kogemust ning oskab selle tulemusena koostada äriplaani. Koostab individuaalse lühi- ja pikaajalise karjääriplaani. Koostab rühmatööna äriplaani.						
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	Mooduli kokkuvõttev hindamine: mitteeristav hindamine. Lävend: Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1.,2., 3.,4. ja 5. õpiväljundi saavutamiseks sooritatud õpiülesanded. Kaitseb koostatud individuaalse lühi- ja pikaajalise karjääriplaani. Kaitseb rühmatööna koostatud äriplaani. Arvestuse saamiseks peab õpilane järgima etteantud töö koostamise juhendeid ja VKHK kirjalike tööde juhendit.						
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., Tšatsua, 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			Maht õppenädalates /EKAP		
2	TOITLUSTAMINE			13 ÕN/19 EKAP		
<p>Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija koostab ja korraldab köögidokumentatsiooni haldamist, arvestades õigusaktides ettenähtud nõudeid ja kasutades peamisi arvutirakendusi; korraldab köögitööd, kasutades tehnoloogilisi vahendeid vastavalt ettevõtte äriideele, toimides teadliku ja vastutustundliku kodanikuna; vastutab ohutu ja kvaliteetse toidu väljastamise eest; korraldab ja juhib teenindusprotsessi; mõtleb süsteemselt ja loovalt, arendab ja rakendab ideid, juhendab meeskonnaliikmeid tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga.</p>						
<p>Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad</p>						
<p>Ained ja õpetajad: Toiduainete õpetus 2 EKAP (52 tundi) Silvi Pihlakas Toitumisõpetus 1 EKAP (26 tundi) Kaja Rahu Seadmete õpetus 0,5 EKAP (13 tundi) Silvi Pihlakas Kalkulatsiooni ja menüü koostamise alused 2,5 EKAP (65 tundi) Silvi Pihlakas Suurköögi töö planeerimine ja korraldamine 2 EKAP (52 tundi) Silvi Pihlakas Toiduvalmistamine ja 6 EKAP (156 tundi) Silvi Pihlakas Hügieen 2 EKAP (52 tundi) Kaja Rahu Eritoitumine 3 EKAP (78 tundi) Silvi Pihlakas</p>						
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad	Maht (T, P, I)	
1) selgitab erinevate toiduainete päritolu, toitainelise	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab erinevate toiduainete päritolu ja nende tähtsust toidusedelis 	Loeng ja töölehtede täitmine	Probleemülesanne - etteantud toidukorvi ja toitute põhjal kirjeldada toitainelist	Toiduainete õpetus 2 EKAP	7	7 38

<p>koostise ja nende tähtsuse inimese tervisele</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab erinevaid biotehnoloogilisi võtteid toiduainete tootmisel ja valmistamisel, lähtudes nende mõjust inimese organismile • kirjeldab toiduainete külm- ja kuumtöötlemismeetodeid, kasutades korrektset ja õiget erialast terminoloogiat • korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist • selgitab juhtumi näitel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele • arvutab etteantud toitade põhiliste toitainete- ja energiasisalduse, kasutades informatsiooni 	<p>Näidisülesande lahendamine</p>	<p>koostist ja erinevaid säästlikke toiduvalmistamise võimalusi</p> <p>Praktiline ülesanne - etteantud menüü toitainelise koostise arvutamine ja kohandamine vastavalt etteantud situatsioonile</p>	<p>Toiduainete tootmine, mõju inimese tervisele. Eksootilised köögiviljad, nende toiteväärtus ja kasutamine. Eksootilised puuviljad ja marjad, nende toiteväärtus ja kasutamine. Erinevad lihad, toiteväärtus ja kasutamine. Vähemtuntud kalad ja kalatooted, toiteväärtus ja kasutamine.</p> <p>Toitumisõpetus 1 EKAP</p> <p>Tasakaalustatud toitumise põhimõtted meil ja mujal maailmas. Eritoitumine. Toidu toitainelise koostise arvutamine ja sellele hinnangu andmine.</p>	<p>4</p>	<p>4</p>	<p>18</p>
---	---	-----------------------------------	---	---	----------	----------	-----------

	hankimiseks erinevaid kommunikatsioonivahendeid ja infotehnoloogilisi vahendeid						
2) jälgib õige ja ajakohase köögitehnika ja tehnoloogia kasutamist	<ul style="list-style-type: none"> • korraldab köögiseadmete ja töövahendite sihtotstarbelise ja ohutu kasutamise • korraldab uue tehnoloogia juurutamisel meeskonna koolitamise 	Loeng Ideekaart Õppereis	Ideekaart toitlustuses kasutatavate uute seadmete kohta Raport - ettevõtte külastuse analüüs	Seadmete õpetus 0,5 EKAP Seadmete ja töövahendite valiku põhimõtted ja sellekohase informatsiooni hankimise oskused. Uued tehnoloogiad toitlustuses: <i>Cook and Chill, Capkold, Sous Vide</i> , pakoteerimine, <i>Bake off</i> kontseptsioon, induktsioonseadmed.	2	2	9
3) koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte äriideele ning kliendi	<ul style="list-style-type: none"> • koostab tooraine – ja hinnakalkulatsioonid • planeerib tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte äriideele 	Loeng Praktiline ülesanne	Praktiline töö – juhendi alusel Eesti rahvakalendri tähtpäeva tutvustamiseks kolmekäigulise eine koostamine koos tehnoloogiliste ja	Kalkulatsiooni ja menüü koostamine 2,5 EKAP Tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamise põhimõtted. Menüüde koostamise põhimõtted.	6	26	33

<p>soovidele ja vajadustele</p>	<ul style="list-style-type: none"> koostab ja kontrollib tehnoloogilisi kaarte vastavalt ettevõttes kasutatavale tarkvarale koostab sisuliselt ja keeleliselt korrektselt menüü eesti ja ühes võõrkeeles (vene, inglise, soome) erinevate Eesti rahvakalendri tähtpäevade toidutraditsioonide taaselustamiseks koostab menüü, arvestades klientide eritoitumisvajadusi loob uue menüü meeskonda kaasates 		<p>kalkulatsioonikaartide koostamisega</p> <p>Tööleht – etteantud menüü toitainelise koostise arvutamine ja kohandamine vastavalt toitumise erivajadustele</p>				
<p>4) planeerib ja korraldab köögitööd meeskonnas, lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest</p>	<ul style="list-style-type: none"> tagab igapäevaseks tööks vajaliku kauba koguse vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes 	<p>Loeng Ideekaart Praktiline ülesanne</p>	<p>Ideekaart – toitlustusettevõtete tööd reguleerivad seadusaktid</p> <p>Praktiline ülesanne – koostada toitlustusettevõttele (töökohapõhine)</p>	<p>Suurköögi töö planeerimine ja korraldamine 2 EKAP Õigusaktid, mille alusel toimub toitlustusettevõtte töö korraldamine.</p>	<p>6</p>	<p>8</p>	<p>38</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile • kontrollib sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise vastavalt õigusaktidele ning ettevõtte sisekorrale • korraldab enesekontrolliplaani koostamise meeskonna tööd ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist • planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögitööd ratsionaalselt vastavalt ettevõtte täituvusele ja üldisele töökoormusele 		<p>enesekontrolliplaan, analüüsida plaani</p>	<p>Tegevused toitlustusettevõttes lähtuvalt Veterinaaria- ja Toiduameti põhimäärusest. Enesekontrolliplaan. Ergonoomika köögis. Toiduainete vastuvõtt ja ladustamine, kvaliteedinõuded ja realiseerimisajad. Laomajanduse korraldus ja dokumentatsioon, arvutiprogrammid. Toiduainete töötlusvõtted ja säästlik kasutamine. Meeskonna töö planeerimine ja korraldamine. Korrastus- ja puhastustööd toitlustusettevõtte tootmisruumides.</p>			
--	---	--	---	---	--	--	--

<p>5) viib läbi ettevõttes töökaitse-, tööohutus- ja hügieenialast koolitust</p>	<ul style="list-style-type: none"> koostab töötajatele hügieenikoolituskava koostab ettevõtte personalisiseseks koolitamiseks dokumentatsiooni hindab töötajate toiduhügieenialaseid oskusi 	<p>Loeng Õpimapp</p>	<p>Esitlus rühmatööna - toidunakkuste ja -mürgistuste tundmine Esitlus - koolituskava ettevõttele Rühmatöö – praktiline ülesanne õpetaja juhendi alusel (isiklik hügieen) Õpimapp – dokumentatsiooni koostamine ettevõtte personali sisemiseks koolitamiseks</p>	<p>Hügieen 2 EKAP Nakkuste sagenemise põhjused. Vastuvõtlik organism. HACCAP süsteemi 7 põhimõtet. Peamised kriitilised punktid tootlustuses. Toidu saasteallikad. Toidumürgistused. Toidunakkused. Isikliku hügieeni nõuded.</p>	<p>6</p>	<p>8</p>	<p>38</p>
<p>6) korraldab ja juhendab toiduvalmistamist, juhindades ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardid ja kasutades tavapäraseid ning uuenduslikke tehnoloogiaid</p>	<ul style="list-style-type: none"> teab toiduainete kül- ja kuumtöötlustel toidainetega asetleidvaid muutusi tunneb toiduainete kulinaarse töötlemise abi- ja põhivõtteid oskab valmistada kõikide roarühmade põhiroogasid juhendab abikokki ja kokki, varustab juhendatavaid 	<p>Loeng Rühmatöö (rahvusliku teemapäeva planeerimine ja korraldamine)</p>	<p>Õpimapp on järgmised tööd Essee - Eesti rahvakalendri tähtpäevale iseloomulike roogade planeerimine; Töökava - ettevõttele hooajalise menüü koostamine, kasutades vähemalt 50% ulatuses kohalikku toorainet;</p>	<p>Toiduvalmistamine 6 EKAP Eesti rahvusroad. Eritoitumine. Roogade serveerimine, jookide valik erinevate roogade juurde. Kohaliku toidupärandi tootearendus. Hooaja menüüde arendamine ja tootepakkumiste koostamine. Praktiline töö.</p>	<p>20</p>	<p>58</p>	<p>78</p>

	<p>õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga, annab tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt</p> <ul style="list-style-type: none"> • kogub tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajaliku informatsiooni, klientide tagasisidet ning analüüsib, täpsustab ja tõlgendab seda • koostab vastavalt toitlustusettevõtte äriideele köögitöötajate ametijuhendid ja köögi kvaliteedistandardi • organiseerib, jälgib ja kontrollib oma ja teiste töö kvaliteeti, vastutab töö tulemuslikkuse eest 		<p>Tööleht - hooajalise menüü tootepakkumine; Praktiline töö – ametijuhendi ja töögraafiku koostamine</p>				
--	---	--	---	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, hooajalisusest ja klientide soovidest • arendab uusi tooteid, lähtudes ettevõtte spetsiifikast, klientide vajadustest ja soovidest töökoormuse osas 						
7) koostab erinevate toitumisvajadustega klientidele sobilikud menüüd, arvutab menüü toiteväärtuse ja annab hinnangu sellele ning tasakaalustab menüü	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab juhendi alusel ealistest iseärasustest, füüsilisest koormusest, • tervislikust seisundist, toidutalumatusesest ja toiduallergiatest ja taimetoitluse liikidest tulenevaid toitumisalaseid vajadusi • kohandab ettevõtte menüü ja retseptuuri toitumisspetsiifilise kliendirühma 	<p>Õpimapp</p> <p>Suuline esitlus</p> <p>„Maailma kohvik“</p> <p>Juhendi alusel praktilise töö teostamine</p>	<p>Õpimapi tarbeks:</p> <p>Koostada esitlusmaterjal vabalt valitud toitumise iseärasustega kliendirühmale koos sobiliku menüüga</p> <p>Suuline esitlemine õppegrupile MS Powerpointi abil koostatud materjali alusel</p> <p>Õpitu kinnistamiseks koondatakse info</p>	<p>Eritoitumine 3 EKAP</p> <p>Ealine toitumine ja selle iseärasused.</p> <p>Sportlaste toitumine.</p> <p>Erinevate toitumisvajadustega kliendid.</p>	6	20	52

	<p>vajadustele ja arvutab kohandatud roogade ja jookide toiteväärtuse ning hindab selle vastavust kliendi vajadustele</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendi alusel klientidele sobiliku menüü arvestades kliendirühma toitumissoovitusi, koostamise põhialuseid ning toitlustusettevõtte eripära • koostab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks vajalikud kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid ning arvutab toiteväärtuse 		<p>kõikide toitumiserisustega klientide toitumise vajaduste kohta.</p>				
<p>Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Iseseisva töö koostamise tulemusena õppija planeerib Eesti kööki tutvustava teemapäeva toitlustamise vabalt valitud sihtrühmale, kasutades kohalikku toorainet, arvestades hügieeninõudeid, tagades toiduohutuse ja toidu kvaliteedi, vastutades enda ja kaastöötajate turvalisuse eest.</p>						

Mooduli hinde kujunemine:

- *Hindamisülesanded*
- *Hindamiskorraldus*
- *Hindamisjuhend*
- *Hindamiskriteeriumid*

Mooduli kokkuvõttev hindamine: mitteeristav.

Mooduli hinde kujunemise eelduseks on kirjalik aruanne.

Õppija koostab kirjaliku aruande, kus

- kirjeldab Eesti köögi toitumistavasid ja –traditsioone;
- kirjeldab kohaliku tooraine kasutamise võimalusi antud menüü koostamisel;
- koostab menüü ja põhjendab roogade valikut;
- koostab menüü kolmes keeles;
- koostab tehnoloogilised kirjeldused ja hinnakalkulatsioonid valmistatavatele roogadele;
- koostab toitude valmistamiseks vajaminevate töövahendite ja nõude loetelu;
- koostab tööplaani tööde teostamiseks;
- koostab toiduainete tellimuse;
- arvutab koostatud menüü roogade toitainete ja kalorete sisalduse.

Aruande hindamine

	Lävend
Kirjeldav osa	
Menüü koostamine koos põhjendusega	<ul style="list-style-type: none">- toitumistavade ja -traditsioonide kirjeldus on kooskõlas valitud teemaga- kohaliku tooraine pakkujate kirjeldus vastab menüüs kirjeldatud roogade valikule, kirjeldatud on kohaliku tooraine hooajalist kasutamisevõimalust- menüü lähtub valitud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootustest- menüüs on kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid, korrektsed toitude ja toiduainete nimetused- menüü on esitatud kolmes keeles (sh piirkonna murdekeeles)

	<p>Toitude tehnoloogiliste kaartide koostamine</p>	<ul style="list-style-type: none"> - toidu nimetus ja tehnoloogia on vastavuses - toiduainete nimetused on arusaadavad - tehnoloogiliste võtete nimetused on arusaadavad - kõik nimetatud toiduained on kasutuses tehnoloogia kirjelduses - külmtöötluskadu on kaardil välja toodud - külm- ja kuumtöötlusvõtted on tehnoloogias välja toodud - valmistamise tehnoloogia kirjeldus on toidu valmistamiseks piisav - portsjonite serveerimine on kirjeldatud 	
	<p>Toitude hindade kalkuleerimine ja vastavate tabelite täitmine</p>	<ul style="list-style-type: none"> - enamus kasutatud ühikuid vastavad toorainele - välja on toodud külmtöötlemiskaoprotsendid - arvutatud tooraine bruto- ja netokogused - välja toodud ühe portsjoni serveerimiskaal - arvestatud kuumtöötlemiskaoga - kasutatud käibemaksuta ühiku hindu - hind jääb juhendis etteantud piiridesse - arvutatud ühe portsjoni omahind ja hind koos käibemaksuga 	
	<p>Töövahendite nimekirja koostamine</p>	<ul style="list-style-type: none"> - töö- ja serveerimisvahendite nimekiri lähtub menüüst ja toitude tehnoloogiast - serveerimisvahendite nimekiri on koostatud 	

	Toiduainete tellimuse koostamine	<ul style="list-style-type: none"> - tooraine vajadus vastab menüüle ja klientide arvule - toiduainete nimetused on arusaadavad - kasutatud on korrektseid ühikuid (kilogramm, liiter, tükk, pott) - toiduainete tellimislehel on tooraine koondtellimus 	
	Köögitööde plaani koostamine	<ul style="list-style-type: none"> - köögitöö korraldus arvestab toitude tehnoloogiast tulenevaid eripärasid - tööplaan arvestab hügieeninõudeid, serveerimistemperatuure ja -aegu - tööde järjekord on kirjeldatud loogilises järjestuses 	
	Toitainete sisalduse ja toiduenergia arvutamine	<ul style="list-style-type: none"> - ühe portsjoni toitainete (valgud, rasvad, süsivesikud) kogused on arvatud grammides eksamijuhendi lisa (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel - ühe portsjoni energeetiline väärtus kilokalorites on arvatud eksamijuhendi lisa (või toiduaine pakendil) toodud informatsiooni alusel - toitainete sisalduse ja toidu energeetilise väärtuse arvutamisel on kasutatud netokoguseid - arvutamiseks on kasutatud eksamijuhendi lisa toodud toitainete koostise tabelit 	
<p>Moodulite „Toitlustamine“ ja „Toitlustusteenuste korraldus“ kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö tulemusena.</p> <p>Õppija juhendab 4 liikmelist meeskonda, korraldades vähemalt 10 inimese piduliku sündmuse toitlustuse ja teeninduse vabalt valitud sihtrühmale, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid, vastutades enda ja kaastöötajate turvalisuse eest. Toidud serveeritakse kokkulepitud ajagraafiku järgi.</p> <p>Praktilise töö hinne kujuneb 3-liikmelise komisjoni hinnangu tulemusena. Hinne kujuneb jälgimise tulemusena.</p> <p>Hindamiskriteeriumid:</p>			

	<p>Kliendikesksus</p> <p>sisemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • juhib meeskonnatööd, toetades igati oma meeskonda, näidates üles hoolivust ja arusaamist • vastutab võetud kohustuste täitmise eest, nii oma kui ka meeskonnaliikmete töö eest • töötab tulemuslikult ka pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone • küsib oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt <p>välimine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikesksuse põhimõtetest • küsib oma tegevuse kohta tagasisidet klientidelt <p>Köögitööde teostamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • köögitööde teostamine toimub ohutult • järgitakse toiduohutuse ja toidukvaliteedi nõudeid • peetakse kinni ajakavast
<p>Kasutatav õppekirjandus/ õppematerjal</p>	<p>Rekkor, S. jt. Toitlustuse alused. 2008 Argo Rekkor, S. jt. Toiduvalmistamine suurköögis. 2010 Argo Rekkor, S. jt. Kulinaaria. 2011 Argo Rekkor, S. jt. Praktiline kulinaari. 2013 Argo e-õppe materjalid www.ehrl.ee</p>

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS		Maht õppenädalates /EKAP				
3	TOITLUSTUSTEENUSTE KORRALDUS		11 ÕN/16,5 EKAP				
Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, korraldab ja juhib piduliku sündmuse toitlustamist, arvestades etiketi- ja protokollireegleid; ametialasel suhtlemisel kliendiga järgib korrektseid asjaajamisreegleid.							
Nõuded mooduli alustamiseks: Arvestatud moodulid 1.karjääriplaneerimine ja ettevõtlus, 2.toitlustamine.							
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Mooduli teemad ja alateemad	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Maht (tundides)		
					T	P	I
1) kasutab piduliku sündmuse toitlustamisel toitute ja jookide serveerimisel eritehnikaid	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab eritehnikaid toitute ja jookide serveerimisel • planeerib ja korraldab toitute ja jookide serveerimisel eritehnikaid 	Toitlustusteeninduse eritehnikad 6 EKAP Gueridon. Flambeerimine. Vaagenteenindus. Furšettvastuvõtt. Kuumade ja külmade jookide serveerimine. Teeninduskultuur ametlikel vastuvõttudel. Toitute ja jookide serveerimise erinevad võimalused teenindussaalil.	Loeng Praktiliste oskuste demonstratsioon - erinevate teenindustehnikate harjutamine Praktiline töö - menüü koostamine vastavalt sündmusele, kasutades vähemalt ühte eritehnikat	Õpimapp: <ul style="list-style-type: none"> • teeninduse eritehnika planeerimine vastavalt pidulikule sündmusele • lauakatmis- ja teenindusvahendite vajaduse planeerimine vastavalt menüüle ja valitud eritehnikale • meeskonna teenindusstandardi koostamine piduliku sündmuse korraldamiseks 	29	49	78

<p>2) planeerib, korraldab ja juhendab pidulikku sündmust vastavalt kliendi soovile ja sündmusele, järgides etiketi- ja protokollireegleid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab piduliku sündmuse, järgides etiketireegleid • planeerib tellimuse alusel sündmuse eelarve • planeerib töömeeskonna, jaotab tööülesanded meeskonnas ja koordineerib toitlustamis- ning teenindusprotsessi • analüüsib ja hindab toimunud sündmuse tulemuslikkust ja adekvaatset tagasisidet meeskonnale • analüüsib meeskonnalt saadud tagasisidet ja teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks 	<p>Pidulike sündmuste korraldamine 4 EKAP</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Vastuvõttude liigid: ametlikud, mitteametlikud ja kombineeritud vastuvõtud ja sündmused. 2) Vastuvõtu planeerimine. 3) Eelarve koostamine. 4) Kutsete ja laua-ruumiplaanide koostamine. 5) Pidulike sündmuste etikett ja protokoll. 6) Meeskonnatöö planeerimine. 	<p>Loeng Praktilised harjutused</p>	<ul style="list-style-type: none"> • idee esitlus ja kaitsmine – vastavalt valitud temaatikale piduliku sündmuse idee esitlemine kassõpilastele <p>Õpimapp: Piduliku sündmuse planeerimine vastavalt valitud temaatikale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sündmuse tegevuskava koostamine vastavalt etiketi- ja protokollireeglitele • eelarve koostamine • kutsete, ruumi- ja lauaplaani koostamine • tööplaan eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks • meeskonnatöö analüüs ja ettepanekud 	<p>23</p>	<p>45</p>	<p>23</p>
--	--	--	---	--	-----------	-----------	-----------

<p>3) koostab hinnapakkumisi pidulike sündmuste korraldamiseks, järgides korrektseid asjaajamisreegleid</p>	<ul style="list-style-type: none"> koostab iseseisvalt kliendi soove arvestava korrektses kirjakeeles hinnapakkumise IKT vahendeid kasutades kasutab e-kirjade koostamisel ja nende vastamisel dokumentide vormistamise head tava järgib ametialasel suhtlemisel kliendiga netiketti ja asjaajamise reegleid 	<p>Ametialane suuline ja kirjalik suhtlemine 3 EKAP Ametikirjade koostamine. Netikett. Asjaajamiskord. Kirjavahetus.</p>	<p>Loeng</p> <p>Näidisülesanded: hinnapakkumise, algatus- ja vastuskirjade koostamine</p>	<ul style="list-style-type: none"> praktilised ülesanded – hinnapakkumise koostamine, kirjablankettide kujundamine 			
<p>4) mõistab erinevate jookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi tutvustades kliendile jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele</p>	<ul style="list-style-type: none"> koostab kirjaliku ülevaate korrektses eesti keeles jookide sortimendist, nende valmistamis- ja serveerimisvõimalustest 	<p>Joogiõpetus 3 EKAP Kuumade ja külmade jookide serveerimine</p> <p>Toitude ja jookide sobivuse põhimõtted</p>	<p>Loeng</p> <p>Loeng</p>	<p>Esitlus - koostab esitluse vabalt valitud joogi sortimendi, valmistamis- ja serveerimisvõimaluste kohta.</p> <p>Praktiline demonstratsioon –</p>	6	20	52

	<ul style="list-style-type: none"> • valib ja tutvustab veine etteantud menüü alusel • Valmistab joogid etteantud valikust valides õiged komponendid ja töövahendid 	<p>Jookide serverimise töövahendid ja võimalused</p>	<p>Simulatsioon Praktilised harjutused</p>	<p>jookide tutvustamine kliendile vastavalt lähteülesandele</p> <p>Praktiline demonstratsioon – joogi valmistamine ja serverimine</p>			
<p>Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Praktiline töö – piduliku sündmuse planeerimine, korraldamine, juhtimine ja analüüsimine meeskonnatöona, järgides etiketireegleid.</p> <p>Iseseisva töö koostamise tulemusena õppija planeerib ja korraldab piduliku sündmuse vabalt valitud sihtrühmale, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid, vastutades enda ja kaastöötajate turvalisuse eest.</p>						
<p>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	<p>Mooduli kokkuvõttev hindamine: mitteeristav hindamine.</p> <p>Mooduli hinde kujunemise eelduseks on kirjalik aruanne.</p> <p>Kirjalik aruanne koosneb järgmistest osadest:</p> <ul style="list-style-type: none"> • toidukorra kirjelduse (kus? kellele? kuidas?) • koostatud ja kujundatud menüü • menüüs pakutavate toitude kirjeldus • menüüs pakutavate jookide (ka.veinide) kirjeldus ja valiku põhjendus • lauakatte skeem, järgides valitud serverimisviisi • serverimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu • tööplaan eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks koostöös köögipersonaliga 						

Aruande hindamine

	Lävend
Kirjeldav osa Toidukorra kirjeldus	<ul style="list-style-type: none">- toitumistavade ja -traditsioonide kirjeldus on kooskõlas valitud teemaga- kohaliku tooraine pakkujate kirjeldus vastab menüüs kirjeldatud roogade valikule, kirjeldatud on kohaliku tooraine hooajalist kasutamisevõimalust- menüü lähtub valitud kliendirühma vajadustest, soovidest, ootustest- menüüs on kirjas valmistamismeetodid või klassikalised terminid, korrektsed toitude ja toiduainete nimetused- menüü on esitatud kolmes keeles (sh piirkonna murdekeeles)
Koostatud ja kujundatud menüü	<ul style="list-style-type: none">- menüüs olevad toidud on loogilises järjekorras- menüü koostamisel ja kujundamisel on järgitud menüüde koostamise nõudeid- toitude nimetustes kasutatakse korrektset terminoloogiat
Menüüs pakutavate toitude ja jookide kirjeldus	<ul style="list-style-type: none">- toitude ja jookide kirjeldamisel kasutatakse korrektset erialast terminoloogiat ja vähemalt ühte võõrkeelt- jookide ja toitude valik on kirjeldatud põhjendatult ja korrektses eesti keeles
Lauakatte skeem, järgides valitud serverimisviisi	<ul style="list-style-type: none">- lauakatteskeem on koostatud vastavalt valitud menüüle- lauakatte skeemi selgitused on vastavuses skeemiga;- lauakatteskeemi koostamisel on järgitud valitud serverimisviisi- skeem on koostatud IKT vahendeid kasutades

<p>Serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu</p>	<ul style="list-style-type: none"> - serverimiseks ja teenindamiseks vajalikud vahendid on vastavuses pakutava menüüga - loetelu on koostamisel on arvestatud sööjate arvuga ja varuga 				
<p>Tööplaan eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks koostöös köögipersonaliga</p>	<ul style="list-style-type: none"> - tööplaanis on kirjeldatud tööjuhised eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks - tööjuhiste kirjeldamisel arvestab ürituse sisu, pakutavat menüüd ja serverimise viisi - tööplaan koostatakse koostöös köögipersonaliga – toitude serverimise ajastus, jne 				
<p>Moodulite „Toitlustamine“ ja „Toitlustusteenuste korraldus“ kokkuvõttev hinne kujuneb praktilise töö tulemusena.</p> <p>Õppija juhendab 4 liikmelist meeskonda, korraldades vähemalt 10 inimese piduliku sündmuse toitlustuse ja teeninduse vabalt valitud sihtrühmale, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid, vastutades enda ja kaastöötajate turvalisuse eest. Toidud serveeritakse kokkulepitud ajagraafiku järgi.</p> <p>Praktilise töö hinne kujuneb 3-liikmelise komisjoni hinnangu tulemusena. Hinne kujuneb jälgimise tulemusena.</p> <p>Hindamiskriteeriumid:</p> <p>Kliendikesksus</p> <p>sisemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • juhib meeskonnatööd, toetades igati oma meeskonda, näidates üles hoolivust ja arusaamist • vastutab võetud kohustuste täitmise eest, nii oma kui ka meeskonnaliikmete töö eest • töötab tulemuslikult ka pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone • küsib oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt 					

	<p>välimine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikesksuse põhimõtetest • küsib oma tegevuse kohta tagasisidet klientidelt <p>Köögitööde teostamine</p> <ul style="list-style-type: none"> • köögitööde teostamine toimub ohutult • järgitakse toiduohutuse ja toidukvaliteedi nõudeid <p>peetakse kinni ajakavast</p>			
<p>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</p>	<p>Vainu, A., Eerik, R., Parm, T., Rekkor, S., Teenindamise kunst: toitlustamine. Vastuvõttude korraldamine. Argo:2013</p> <p>Cracknell , H. L, Nobis, G. Toidud, joogid ja serveerimine. Tallinn: TEA, 2001</p> <p>Kotkas, M. Roosipõld, A. Restoraniteenindus . Tallinn: Argo, 2010</p> <p>Rekkor,S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. Toitlustuse alused Tallinn: Argo 2008</p> <p>Bono, G., Filippo, A. Stiilsed salvrätiseaded, Tallinn: Tea, 2005</p> <p>Gee, G.E. Calculations for hospitality and catering. Inglismaa, 1997</p> <p>Koppinen, S., Kumpulainen, E., Lehto, M. Peti&Safka. Hotelli-ja ravintola- alan perusteet. Helsinki: 2002</p> <p>Shiring, S.B., Sr. Jardine, R.W., Mills R. J. Jr. Introduction to Catering: Ingredients for Success. USA, 2001</p> <p>Stewart, M., Lawrence, E. Terve mõistus ja etikett. Tallinn: Odamees , 2002</p> <p>Tsatsau, T., Lukas, M. Protokoll ja etikett. Tallinn: Ambassador, 2000</p> <p>Karu, V., Soomre,S., Peolauad: katmine, serveerimine, etikett. Hansaprint 2010</p> <p>Wiley. J., Catering Management., 2000</p> <p>On-Site Foodservice Management., Copyright, 2003</p> <p>Ugandi, U., Za?t?erinski, R., Vein ja toit. 2, Tallinn: 2008</p> <p>Keskküla, K. Veinijuht. Tallinn: 2004</p> <p>Doggett, D. jt. Veinientsüklopeedia. Tallinn: Sinisukk, 2004</p> <p>Otspere, U. Särav kuld klaasis. Tallinn: Kentaur 2003</p> <p>Beckett , F. Maitseleksikon. Tallinn: Schild, 2002</p> <p>Väike klassikaliste kokteilide raamat., Tallinn: Sinisukk, 2002</p> <p>Lundin, C. Tervislikud joogid. Tallinn: Sinisukk, 2002</p> <p>Kang, A., Virkus, L., Suitsu, M. Kohviraamat. Tallinn: Ajakirjade Kirjastus, 2006</p> <p>Stevenson, T. Vein 101 nõuannet. Tallinn: Koolibri, 1998</p>			

Gee, G.E. Calculations for hospitality and catering . Inglismaa, 1997 E-kursus Moodle keskkonnas			
---	--	--	--

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP					
4	PRAKTIKA	6 ÕN/8 EKAP					
Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, korraldab, juhendab ja juhib toitude ja jookide valmistamist lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasusest ja klientide vajadustest ning ootustest.							
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud tootlustamise ja tootlustusteenuste korralduse moodul.							
Ained ja õpetajad: Praktika Silvi Pihlakas 8 EKAP (208 tundi)							
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamise meetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad	Maht (T, P, I)		
1) koostab menüü- ja hinnapakkumise, kalkulatsiooni ja tehnoloogilisi kaarte ning planeerib, korraldab ja juhendab tootlustust pakkuva ettevõtte köögitööd, lähtudes seadusandlike aktide nõuetest ning tootlustusettevõtte töökorralduse eripärast	<ul style="list-style-type: none"> koostab ettevõttele menüü koostöös praktikaetevõtte meeskonnaga, lähtudes menüü koostamise põhimõtetest koostab ettevõttele kalkulatsioonikaarte koostöös praktikaetevõtte meeskonnaga, lähtudes ettevõtte äriideest koostab menüü- ja hinnapakkumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadusele 	Kogemusõpe Praktiline töö	Aruanne		4	0	204

<p>2) planeerib, korraldab ja juhendab meeskonda lähtuvalt tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest</p>	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab koostöös praktikaettevõtte juhendajaga igapäevaseks tööks vajaliku kauba koguse vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes • kontrollib meeskonnatöona kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile • kontrollib sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise vastavalt õigusaktidele ning ettevõtte sisekorrale • korraldab meeskonnatöona enesekontrolliplaani tegevuste täitmist ja korraldab vastava 	<p>Kogemusõpe Praktiline töö</p>	<p>Aruanne</p>				
--	---	--------------------------------------	----------------	--	--	--	--

	<p>dokumentatsiooni haldamist</p> <ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab koostöös meeskonnaga tööaega ning kõõgitööd ratsionaalselt vastavalt ettevõtte täituvusele ja üldisele töökoormusele 						
3) korraldab ja juhib klientide teenindamise protsessi, järgides teenindamise põhitehnikaid ja kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	<ul style="list-style-type: none"> • korraldab klientide teenindamise protsessi vastavalt ettevõtte teenindusstandardile ja ametijuhenditele • korraldab ja juhendab teenindusmeeskonda vastavalt teenindussituatsioonile • analüüsib enda ja meeskonnaga teostatud tegevusi 	Kogemusõpe Praktiline töö	Aruanne				
Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)	Töö eesmärk on arendada õppija informatsiooniedastamise oskust nii kirjalikult kui suuliselt, kasutades infotehnoloogia võimalusi ja analüüsioskust. Õppija koostab praktikaaruande ja esitluse.						

Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	Mooduli hinne kujuneb praktikaaruande, esitluse ja praktikajuhendaja hinnangu tulemusena. Õppija koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile (annab hinnangu praktika eesmärkide saavutamisele, koostab SWOT-analüüsi), esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist, teeb ettepanekuid töökorralduse edasiseks parendamiseks praktikaettevõttes, planeerib enda edasist tööalast arengut.
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Praktikajuhend õppijale - http://www.vkhk.ee/oppijale/praktikabaasid/ Praktikaaruande koostamise juhend - http://www.vkhk.ee/oppijale/praktikabaasid/ Praktikaleping - http://www.vkhk.ee/oppijale/praktikabaasid/ Praktikapäevik - http://www.vkhk.ee/oppijale/praktikabaasid/ Tagasisideleht praktika juhendajalt- http://www.vkhk.ee/oppijale/praktikabaasid/ Tööohutuse ja tervishoiu alased juhendmaterjalid Praktikaettevõtte sisekorra eeskiri, ametijuhend, tööohutuse ja tervishoiu eeskirjad

Hindamiseetod	Hindamisülesanne	Hindamiskriteeriumid
Praktikaaruanne	Koostada lähtudes praktikajuhendist praktikaaruanne, kus õppija hindab püstitatud eesmärkide täitmist, koostab SWOT-analüüsi, esitab omapoolseid parendusettepanekuid praktikaettevõttele. Praktikaaruanne vormistada vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid. 2. Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud. 3. Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse. 4. Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel. 5. Praktikaaruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt. 6. Aruanne vastab dokumendi arvutiga vormistamise nõuetele. 7. Aruande- ja praktikadokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas.
Esitlus	Koostada praktikaaruande alusel MS PowerPoint programmi abil esitlus. Kuulajate ja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus. 2. Enesehinnang.

	kaitsmiskomisjoni küsimustele vastamine.	
Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside	Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.	Praktikajuhendaja hinnang vastavalt tagasisidelehele.

Õppekava „Toitlustuskorraldus“ valikainete rakenduskava - 10 EKAP

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP					
	VALIKAINE - TURUNDUSE ALUSED	2 ÕN/3 EKAP					
Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmised turunduse põhialustest, sihtturu valikust, turundusmeetmetiku olemusest ning selle evitamise seonduvast, turundusuuringute olemusest, liikidest ja vajadustest, müügistrateegiast, -taktikatest, müügitoetusest.							
Nõuded mooduli alustamiseks: Arvestatud moodul „Karjääriplaneerimine ja ettevõtlus“							
Õpetaja: Hillar Punamäe – 3 EKAP							
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad	Maht (T, P, I)		
1) defineerib turunduse rolli väärtuste loomise protsessis klientidele ja omanikele, pakkudes neile sobilikke turundusalaseid võimalusi tagamaks ettevõtte järjepidevuse	<ul style="list-style-type: none"> • Õpilane: • leiab turundust ja müüki käsitletavatele põhimõistetele õige määratluse • selgitab põhimõistete sisu lihtsa näite abil 	Kõitev loeng, Lugemine/ tekstide analüüs Mõttemaadid Rühmatöö Arutelu	Kujundav hindamine-õpetaja järjepidev tagasiside õpilase arengule Kirjalik töö	Sissejuhatus moodulisse: - turunduse olemus ja sisu - turunduse ajalooline areng - turundusfilosoofiad. - turundamine eesmärgiga müüa toodet. Põhimõistete süsteemkäsitlused:	4	4	18

	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab turundusmeetmistiku elementide sisu • määratleb turunduse makro- ja mikrokeskkonna tegurite mõjusid 		<p>Essee "Minu arusaamad turundusest"</p> <p>koostamine</p> <p>Õppeülesanne: PEST (G) analüüs</p>	<ul style="list-style-type: none"> - majandus, äri, ettevõtlus - turundus, müük - ettevõtte, toode, kaup, teenus, kaubamärk, bränd, väärtused, turg, tarbijaturg, organisatsiooniturg, segmenteerimine, positsioneerimine. <p>Marketingmix:</p> <ul style="list-style-type: none"> - toode, hind, jaotus, turunduskommunikatsioon - personal, protsessid, tõendus (physical evidence). Ettevõtte turunduskeskkond. 			
2) oskab määratleda lähtuvalt tarbimisharjumustest ja elustiilist tarbijate sihtrühmi ning viia läbi turuuringut	<ul style="list-style-type: none"> • jaotab mõtestatult koguturu mõttelisteks osadeks • korraldab kogudes ja analüüsid vajalikku infot tarbijatelt, klientidelt ning avalikkuselt turundusuuringu turundusotsuste langetamiseks ning turunõudluse määratlemiseks 	<p>Kõitev loeng, Lugemine/ tekstide analüüs</p> <p>Mõttekaardid</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Arutelu</p>	<p>Kujundav hindamine- õpetaja järjepidev tagasiside õpilase arengule</p> <p>Kõitev loeng, lugemine/ tekstide analüüs, mõttekaartide koostamine, rühmatööd, videomaterjalide vaatlemine, arutelud</p>	<p>Segmenteerimine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - demograafilised näitajad - geograafilised näitajad - sotsiaalpsühholoogilised näitajad. <p>Turundus- ja turuuringute olemus ja sisu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - andmekogumise meetodid 	4	2	20

			Praktiline töö: väikesemahulise turundusuuringu läbiviimine	- andmeanalüüsimise etodid - kirjeldava statistika meetodid.			
--	--	--	--	--	--	--	--

3) oskab planeerida, juhtida ja teostada turundusalast tegevust vastavalt planeeritud turundusstrateegiale	Õpilased: Rühmatööna planeeritakse ja teostatakse ühekordne projektipõhine toitlustusteenuse ja teeninduse osutamine	Interaktiivne lühiloeng Rühmatöö Arutelu	Kujundav hindamine- õpetaja järjepidev tagasiside õpilase arengule Rühmatöö	4. 6 P kasutamine praktikas: - sihtturu suuruse ja nõudluse määratlemine - tootearendus - hinnakujundus - jaotus - turunduskommunikatsioon - protsesside planeerimine, personali koostöö.	2	4	20
--	---	--	---	--	---	---	----

Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)	Projektipõhine toitlustusteenuse ja teeninduse osutamine, enesehindamine, aruande koostamine ja esitlus. Arvestuse saamiseks peab õpilane järgima etteantud töö koostamise juhendeid ja VKHK kirjalike tööde koostamise ja vormistamise juhendit.
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> • Hindamisülesanded • Hindamiskorraldus • Hindamisjuhend • Hindekriteeriumid 	mitteeristav (A, MA) Mooduli hinne kujuneb kõigi teemade juures kirjeldatud hindamiskriteeriumite õpiväljundite saavutamisel. Kõik õpiväljundid on saavutatud lävendi tasemel ja väljendatakse sõnaga „arvestatud“ (A). Kui õpiväljundid saavutatakse lävendi tasemest madalamal tasemel, siis on tulemus ebapiisav ehk „mittearvestatud“
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Õpetaja poolt kogutud ja koostatud õppematerjalid. Turundus (2006). Rekkor, Sirje. Tallinn : Ilo, c2006 ([Tallinn] : Iloprint). 176 lk. : ill. ; 24 cm.

	3. Teadlik turundus / [Andres Kuusik, Kristina Virk, Kaire Aarna. jt. ; toimetaja Andres Kuusik ; kaanekujundaja Kalle Paalits ; Tartu ülikooli majandusteaduskond]Tartu : Tartu ülikooli Kirjastus, c2010 (Tartu : Tartu ülikooli Kirjastuse trükikoda)
--	--

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS			Maht õppenädalates /EKAP			
	VALIKAINED – KULTUURIDEVAHELISED ERINEVUSED			3 ÕN/3 EKAP			
Eesmärk: õppija omandab teadmised erinevatest maailmakultuuridest ja maailmareligioonidest; nende mõjust toidutraditsioonide kujunemisele, tunneb olulisemaid rahvusköoke ja usunditega seotud toitumiskombeid, mõistab usundite ja kultuuri olulisust hoiakute ja väärtushinnangute kujundajana.							
Nõuded mooduli alustamiseks: puuduvad							
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Mooduli teemad ja alateemad	Maht (tundides)			Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded
			T	P	I		
1) teab kultuuri mõistet ja kultuuride erinevuste tundmaõppimise tähtsust, mõistab kultuuride rolli hoiakute kujunemisel	<ul style="list-style-type: none"> defineerib kultuuri ja kultuurimõjud nimetab kultuuride liigitamise võimalusi, toob näiteid selgitab kultuurišoki olemust ja selle seost toiduga kirjeldab kultuurilisi ja etnilisi erinevusi ning on tolerantne kultuuriliste erinevuste suhtes selgitab globaliseerumise mõju tänapäeva toidukultuuri arengule 	<p>Kultuuri mõiste. Kultuurimõjud. Kultuuriväärtushoiakute kujundajana.</p> <p>Kultuurierinevused Kultuuride liigitamine. Kultuurišokk. Globaliseerumine. Põhjused ja mõju tänapäeva toidukultuurile.</p>	8		18	Ideekaart Loeng Arutelu Film Rühmatöö	Õpimapp Kirjalik töö loengus käsitletu kohta. Rühmatöö: Posteri koostamine ja tutvustamine.
2) kirjeldab tähtsamate maailmareligioonide (judaism, kristlus, hinduism, islam, budism) mõju toidutraditsioonide kujunemisele, teab paastumise olemust ning toitumistabusid	<ul style="list-style-type: none"> selgitab maailma suurimatest usunditest ja nende mõjust toidutraditsioonide kujunemisele kirjeldab usundite olulisust hoiakute ja väärtushinnangute kujundajana 	Maailmareligioonid: judaism, kristlus, hinduism, islam, budism ja nende mõju toidutraditsioonide kujunemisele.	8		18	Rühmatöö/ paaristöö Informatsiooni otsimine (juhendi abil) internetist, raamatukogust jne. Videod Arutelu	Rühmatöö – koostada esitlus ettenatud juhendi alusel. Kirjalik töö Video – analüüs

	<ul style="list-style-type: none"> • rakendab usunditega seotud roogi, söömistavasid, paastumise olemust ja toitumistabusid igapäevases töös vastavalt teenindussituatsioonile • nimetab usulistel põhjustel keelatud/lubatud toite ja jooke 	Paastu olemus erinevates usundites. Paast tänapäeval. Usunditega seotud toidud, söömistavad, keelatud toidud ja joogid, lauakombed.					
3) kirjeldab maailma erinevate piirkondade (Euroopa, Aasia, Ameerika) toitumiskultuuride eripära ning tähtsamaid toitumiskombeid, rakendab omandatud teadmisi erialases töös, väärtustab toidupärandit	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab maailma erinevate piirkondade toidukultuuri traditsioone ja väärtustab toidupärandit • kirjeldab erinevate maade kultuurilist eripära ning on tolerantne toidukultuuriliste erinevuste suhte • arvestab toidukultuuride eripäradega võõramaiste klientide toitlustamisel/teenindamisel. 	Toit maailma erinevates piirkondades. Toidupärandi mõiste ja väärtustamine. Toidupärandi kujunemine ja tähtsus hoiakute ja väärtushinnangute tekkimisel. Toidukultuurilised erinevused. Piirkondadele iseloomulikud road, söömistavad ja lauakombed.	4		11	Töölehed Internetiotsing Toit maailma eri piirkondades Iseseisev töö: Erinevate piirkondade toitumiskultuuride võrdlustabeli koostamine	Tööleht – koostada erinevate piirkondade toitumiskultuuride võrdlustabel
4) Kirjeldab rahvuskööke (prantsuse, hiina, itaalia, mehhiko, vene, skandinaavia köögi) peamisi toiduaineid, toitude ja jookide valmistamise ja maitsestamise viise, tuntumaid rahvustoite ja erinevatel söögikordadel serveeritavaid toite	<ul style="list-style-type: none"> • oskab nimetada rahvusköörides kasutatavaid tähtsamaid tooraineid. • tunneb rahvusköörides kasutatavaid maitseaineid ja maitsestamise viise. 	Rahvusköögi mõiste, peamised toidu- ja maitseained, toitude valmistamise ja maitsestamise viisid. Tuntumad rahvusköögid ja rahvustoidud	4		7	Iseseisev töö	Iseseisva töö ettekanne: ühe tuntud rahvusköögi tutvustamine

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab tähtsamaid toiduvalmistamise viise. • oskab nimetada rahvusköökide tuntumaid roogasid ja jooke. • teab söögikordadel serveeritavaid toite. 	(prantsuse, hiina, itaalia, mehhiko, vene, skandinaavia köök) Söögikorrad ja serveeritavad road. Eesti toidupärand.					
Iseseisev töö moodulis: <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	Erinevate piirkondade toitumiskultuuride võrdlustabeli koostamine; informatsiooni otsimine ja ettekande/esitluse/ posterit koostamine ühe rahvusköögi kohta; töölehtede täitmine, valmistumine kontrolltöödeks. Õpimapi koostamine.						
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	Mitmeeristav kokkuvõttev hindamine (arvestatud/ mittearvestatud) Mooduli hinne kujuneb – õpimapp kõigi nõutud materjalidega, rühma-, paaris- või individuaalsete tööde esitlused, osavõtt aruteludest. Õpimapp: hinnatakse vormistust, materjalide olemasolu, iseseisvaid töid, mapi süsteemset koostamist. Lävend: õpimapp ja selle osad (tiitelleht, sisukord, sissejuhatus, iseseisvad tööd, kokkuvõte/ eneseanalüüs) on korrektsed ja arusaadavad (võib esineda üksikuid keelelisi vigu ja ebakorrektsusi). Kohustuslikud materjalid (testid, töölehed, tunnimaterjalid, iseseisvad tööd ja enesehinnang) on koondatud õpimappi. Kõik iseseisvad tööd on olemas, kuid vormistus ei vasta juhendile. Õpimapp on süsteemselt koostatud.						
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal	Pajupuu, H. Kuidas kohaneda võõras kultuuris. Tallinn, 2001 Lewis, R.D., Kultuuridevahelised erinevused. TEA, 2003 Morrison, T., Maailma äri ja kultuuri käsiraamat. TEA, 2002 Hattstein, M., Maailmareligioonid. Koolibri, 2007 Soll, K., Ränduri teejuht. Greif, 2007 Maailma toiduained. Tea, 2009 Eesti rahvusköök. Maalehe raamat, 2004 Euroopa menüüd. TEA, 2006 Rekkor, S., Toitlustuse alused. Argo, 2008 Maailma maitsed. Sinisukk, 2009 http://cmsimple.eope.ee/toitlustuse_alused/?13 . Erinevate rahvuste toidukultuur: Usundid ja toitumiskultuur http://www.hkhk.edu.ee/usundid/index.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/index.html jt.						

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS				Maht õppenädalates /EKAP		
	VALIKAINED – CATERING-TEENINDUS				4		
Eesmärk:							
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul toitlustamine ja toitlustusteenuste korraldus							
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Mooduli teemad ja alateemad	Maht (tundides)			Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded
			T	P	I		
1) kasutab catering-teeninduse korraldamiseks sobivaid menüüsid, toite ja jooke, köögi- ja saalitööseadmeid ning töövahendeid	<ul style="list-style-type: none"> koostab menüü vastavalt kliendi sihtrühmale varustab ja järgib teenuse korraldamiseks vajalike lauakatmis-ja serveerimisvahendite, seadmete olemasolu 	Lauakatmis-ja serveerimisvahendid. Menüüde ja hinnapakumiste koostamine.	6	8	38	Loeng Praktilised harjutused	Õpimapp: - catering-teeninduse planeerimine vastavalt vabalt valitud teemale Menüü ja hinnapakumise koostamine Köögi-ja saalitööseadmete planeerimine Töövahendite planeerimine
2) kavandab töötegevuskava catering-teeninduses järgides toiduohutusnõudeid	<ul style="list-style-type: none"> koostab kirjalikult meeskonnale tegevuskava catering-teenuse korraldamisel järgides järgib tööde planeerimisel toiduohutusnõudeid 	Catering-teeninduse planeerimine. Eel-ja järeltööd. Toiduohutus.	4	4	18	Loeng Praktilised ülesanded	Õpimapp jätk: Töötegevuskava ja tööjõu vajaduse vastavalt lähteülesandele järgides toiduohutusnõudeid

<p>3) planeerib ja korraldab catering-teeninduse vastavalt vabalt valitud sihtrühmale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ruumide ja mööbli paigutuse • planeerib ja juhib meeskonnatööd cateringteenuse osutamisel vastavalt valitud sihtrühmale • analüüsib ja annab tagasisidet meeskonnatööle 	<p>Catering-teenuse korraldamine. Ruumide planeerimine. Köögi- ja saali töökorraldus.</p>	<p>4</p>	<p>4</p>	<p>18</p>		<p>Õpimapp jätk: Ruumide vajaduse planeerimine Köögi- ja saalitöö tegevuskava Meeskonnatöö analüüs</p>
<p>Iseseisev töö moodulis: (eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</p>	<p>Iseseisvatöö tulemusena planeerib ja korraldab õpilane meeskonnatööna catering-teeninduse vabalt valitud sihtrühmale.</p>						
<p>Mooduli hinde kujunemine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hindamisülesanded • Hindamiskorraldus • Hindamisjuhend • Hindekriteeriumid 	<p>Hindamine - mitteristav hindamine</p> <p>Mooduli hinde kujunemise eelduseks on kirjalik aruanne.</p> <p>Kirjalik aruanne koosneb järgmistest osadest:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koostab menüü ja põhjendab roogade valikut; - koostab menüü kahes keeles; - kujundab menüükaardi vastavalt serveerimisviisile; - põhjendab valitud serveerimisviisi ja ürituse toimumise kohta; - koostab serveerimiseks ja teenindamiseks vajalike vahendite loetelu; - koostab tööplaani eeltööde, teeninduse ja järeltööde teostamiseks; - koostab lauakatteplaani vastavalt valitud serveerimisviisile; - koostab meeskonnatöö analüüsi vormi. 						
<p>Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal</p>	<p>E-kursus Moodle keskkonnas Aken, A. Firmapidu., Äripäeva Raamat, 2006 Wiley. J., Catering Management., 2000</p>						

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP					
	FRUKTODISAIN	1,5 ÕN/2EKAP					
Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija omandab läbi käelise tegevuse eneseväljendamise oskused erinevatest toiduainetest kaunistuste valmistamisel.							
Nõuded mooduli alustamiseks: Läbitud moodul toitlustamine.							
Õpetaja:							
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad	Maht (T, P, I)		
1) teab ja kasutab sobivaid köögi-, juur- ja puuvilju ja valib sobivad töövahendeid fruktodisaini teostamiseks	<ul style="list-style-type: none"> kirjeldab fruktodisainis kasutatavaid töövahendeid, nende kasutamise ohutustehnikat 	Loeng Demonstratsioon	Õpimapp, mis sisaldab ideekaart – fruktodisainis kasutatavad vahendid; jäädvustatud harjutusülesanded (fotod, eskiisid, kavandid)	Sissejuhatus teemasse. Töövahendid. Töötehnikad. Fruktodisainis kasutatavad puu ja köögiviljad.	2	6	
2) valmistab puu- ja juurviljadest kaunistusi ja kasutab neid toitude serveerimisel ning lauakaunistuste tegemisel	<ul style="list-style-type: none"> planeerib töö käigu ja materjalid vastavalt etteantud juhendile. sisustab töökoha vajalike vahendite ja materjalidega teostab ja esitleb teostatud töö (kompositsiooni) 	Praktiline töö	Praktiline töö	Kaunistused puuviljadest Kaunistused köögiviljadest	6	18	20

	<ul style="list-style-type: none"> • jälgib töö teostamisel toiduhügieeni ja tööhügieeni nõudeid. 						
Iseseisev töö moodulis: <i>(eesmärk, teema, vajadusel hindamine)</i>	Õppija koostab õpimapi ja kompositsiooni.						
Mooduli hinde kujunemine: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Hindamisülesanded</i> • <i>Hindamiskorraldus</i> • <i>Hindamisjuhend</i> • <i>Hindekriteeriumid</i> 	Mitteristav hindamine Õppija koostab teostatud töödest, kavanditest ja eskiisidest õpimapi, esitab kirjelduse, kuidas kasutab oma töid erialases tegevuses. Praktiline töö – kompositsioon, mille teostamisel on rakendatud kompositsioonireegleid.						
Kasutatav õppekirjandus /õppematerjal							

Mooduli nr	MOODULI NIMETUS	Maht õppenädalates /EKAP					
	RUUMIKUJUNDUS	2 ÕN/2EKAP					
Eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija omandab teadmisi ja praktilisi oskusi järgmistest teemadest: ruumikujunduse alused, värvusõpetusest, ruum ja valgus, ruumi muutumine, lilleseadete valmistamise põhimõtteid.							
Nõuded mooduli alustamiseks:							
Õpetaja: Kai Lauri							
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamismeetodid ja hindamisülesanded	Mooduli teemad ja alateemad	Maht (T, P, I)		
1) tunneb olulisemaid ruumikujunduse mõisteid	<ul style="list-style-type: none"> omandab teadmised kolmemõõtmelisest kompositsioonist kirjeldab ruumikujunduse lähtekohti hindab ruumide kompositsioonilist struktuuri 	Loeng Õpimapp Iseseisev tööjuhendi alusel	Uurimustöö vabalt valitud sisekujundusstiilist Suuline ettekanne	Sissejuhatus teemasse. Ruumikujunduse lähtekohad, stiilid ja mõisted. Tulevikutrendid. Algteadmised kunsti- ja arhitektuuriteooriast.	4	4	18
2) tunneb värviõpetuse terminoloogiat	<ul style="list-style-type: none"> segab värve ja moodustab värvitoonidest ning 	Loeng Probleemülesanded netelahendamine	Värviringide loomine - iga värviring sisaldab kolme põhivärvi,	Värviaisting. Värv ja värvus. Värvide	6	2	18

	<p>varjunditest sujuvaid üleminekuid</p> <ul style="list-style-type: none"> • oskab tähele panna värvide omavahelisi suhteid • saab kogemuse värvikujunduse protsessist 	<p>Praktilised tööd Õpimappi koostamine</p>	<p>kolme sekundaarset ja kuut tertsiaalset värvi</p> <p>Värvide heletumedusastmestikud</p> <p>Värvikontrast – värviliste paberitega</p>	<p>psühholoogiline mõju. Värviringi loomine.</p> <p>Värvikontrastid.</p> <p>Värviharmonia.</p> <p>Värvide koosmõju ruumis.</p>			
--	---	---	---	--	--	--	--

