

Turismi-, toitlustus ja majutusteenindus -Võrgustiku [liikmete poolt](#) koostatud õpetajate metoodiline tugi

Kutseõppe liik: kolmanda taseme kutseõppe esmaõpe

Õppevaldkond: teenindus

Õppesuund: isikuteenindus

Õppekavarühm: turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus

Õppevorm: statsionaarne - töökohapõhine õpe

Õpingute alustamise tingimus: põhihariduse nõudeta

Õppekava maht: 30 EKAP

Õppe nominaalkestus: kuus kuud


Vastuvõtutingimus: individuaalne vestlus kõikide õpilaskandidaatidega





Õppekava lühitutvustus:


Õppekava koostamise alus on kutsestandard "Abikelner tase 3".

Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks kelneri juhendamisel toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes.

Õpilane kavandab tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest; tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas; mõistab toitlustus- ja klienditeeninduse põhimõtteid; kasutab lauakatmise põhitehnikaid; teenindab kliente erinevates teenindusolukordades; valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke.

Põhiõpingute moodulid:	e-kursus	Nutiseadmete rakendused	Õpiobjekt
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Müügitöö hotellis https://sites.google.com/site/majutustooode/home Toitlustusettevõtte seadmed - ettevalmistusseadmed http://cmsimple.e-ope.ee/ettevalmistusseadmed/	Learn Hotel Housekeeping  https://play.google.com/store/apps/details?id=com.thanhdo.tutorial.HotelHousekeeping&hl=en	Hotelli tuba https://learningapps.org/2440450 Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused

	<p>Turismiinfokeskuste töökorraldus http://cmsimple.e-ope.ee/turismiinfokeskus/?%D5piobjekti_eesm%E4rk</p> <p>Organizational Change in Hospitality (inglise keeles) http://study.com/academy/topic/organizational-change-in-hospitality.html</p> <p>Team Building & Development in Hospitality http://study.com/academy/topic/team-building-development-in-hospitality.html</p>	<p>Hotelli teninduse sõnavara</p> <p>Hotel Plus</p>  <p>Hotel</p> <p>https://play.google.com/store/apps/details?id=com.qooco.qoocotalk1116&hl=en</p> <p>Hotel Management</p>  <p>https://play.google.com/store/apps/details?id=com.bluetoad.hotelmanagement&hl=en</p>	<p>https://learningapps.org/1699114</p>
<p>Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused</p>	<p>Karjääri planeerimine – Ele Hansen Karjääriõpe – https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7xb2#euni_repository_10895</p> <p>Töökeskond ja töötingimused – https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=670d#euni_repository_10895</p> <p>Töö- ja palgakorraldus – https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7k3y#euni_repository_10895</p> <p>Riski- ja ohutusõpetus – https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@</p>	<p>AdVenture Capitalist</p>  <p>https://play.google.com/store/apps/details?id=com.kongregate.mobile.adventurecapitalist.google&hl=en</p> <p>Billionaire</p>  <p>https://play.google.com/store/apps/details?id=com.alegrium.billionaire&hl=en</p> <p>Entrepreneur Game</p>	<p>Mängud arvuti abil kui ka tahvelarvutile abil</p> <p>TITANi kodulehekülg http://titan.ja.org</p> <p>PIZZERIA kodulehekülg http://www.pizzeria.ee</p> <p>Simulatsioon http://seitse.2day.ee</p> <p>Finatskirja oskus</p>

	<p>=6zic#euni_repository_10895 Tööseadusandlus – https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7xkf#euni_repository_10895</p> <p>Suhtlemine ja asjaajamise alused – https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=66y2#euni_repository_10895</p>	 <p>https://play.google.com/store/apps/details?id=com.santander.emprende&hl=en</p> <p>GoVenture Entrepreneur</p>  <p>https://play.google.com/store/apps/details?id=air.com.mediaspark.EntrepreneurAndroidFree&hl=en</p>	<p>https://koolielu.ee/waramu/vi-ew/1-2ee78509-cea0-45c9-ac-c4-34e0ee3981f1</p> <p>Konkurents</p> <p>IP PANORAMA õppevahend - Intellektuaalomandi olulisus väikestele ja keskmise suurusega ettevõtetele http://www.eitk.ee/ip_panorama/</p> <p>Millised tööd mulle sobivad? - http://moodle.ut.ee/opiobjektid/mkursus/karjaar</p>
<p>Toitlustamise alused</p>	<p>Köögiseadmete õpetus http://e-ope.khk.ee/ek/2011/tookorraldus_suur_koogis/koogiseadmete_opetus/index.html</p> <p>Inglise keeles: Equipments and cooking methods https://www.tes.com/teaching-resource/unit-8-equipment-and-cooking-methods-6069486</p> <p>Toitumisõpetus – https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=5xdd#euni_repository_10895</p> <p>Toiduvalmistamise tehnoloogia –</p>	<p>Erialaste teadmiste test</p>  <p>https://play.google.com/store/apps/details?id=appinventor.ai_tauno_palts.ErialasteTeadmisteTest</p>	

https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=8172#euni_repository_10895

Toiduainete säilitamine ja märgistamine –
https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88x5#euni_repository_10895

Healthy nutrition –
https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77li#euni_repository_10895

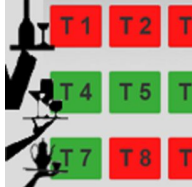


Toiduainete üldtehnoloogia –
https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7una#euni_repository_10895

Aine-ja energiavahetus –
https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7saa#euni_repository_10895

Toiduohutus –
https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=80bg#euni_repository_10895

Toiduhügieeni algkursus –
https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6u5i#euni_repository_10895

Toidupatogeenide ja toidumikrobioloogia
algkursus –
https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7zfp#euni_repository_10895

	<p>Toidulisandid ja lisaained toidus - https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77lj#euni_repository_10895</p>		
<p>Toitlustusteeninduse alused</p>		<p>Catering Manager</p>  <p>Demo tasuta, muidu tasuline https://play.google.com/store/apps/details?id=gastronomy.orderer&hl=en</p> <p>IPT Point Of Sale Help - POS</p>  <p>https://play.google.com/store/apps/details?id=com.iptpos.iptpohelpapp&hl=en</p>	
<p>Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid</p>	<p>Maarika Tikk kursus: mittealkohoolsedjoogid.weebly.com/ Haapsalu Vanker materjallid Alkohoolsed ja mittealkohoolsed joogid – https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88aj#euni_repository_10895 Mittealkohoolsed joogid –</p>	 <p>Smoothie Recipes https://play.google.com/store/apps/details?id=smoothie.recipes.ia&hl=en</p>	

https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7et9#euni_repository_10895 Joogivee puhastamise tehnoloogiline skeem –
https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7bir#euni_repository_10895

Õlle tehnoloogia -

https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7unc#euni_repository_10895

Õlu ja selle valmistamine –

https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=898a#euni_repository_10895 Alkohoolsed ja mittealkohoolsed joogid –

https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88ak#euni_repository_1089 Toiduhügieeni algkursus –

https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6u5i#euni_repository_10895 Joogivee puhastamise tehnoloogiline skeem –
https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7bir#euni_repository_10895

Vee kareduse määramine –

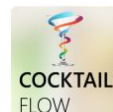
https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=85yv#euni_repository_10895 Pakendiseadus ja toiduainete märgistus –

https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=89kh#euni_repository_10895 Pakendid ja taara –




50+ Most Popular Mocktail Lite




<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.martview.mocktail.lite&hl=en>

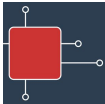


Cocktail Flow – Drink Recipes

<https://play.google.com/store/apps/details?id=hu.distinction.cflow&hl=en>

	<p>https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=6g5n#euni_repository_10895 Toiduainete keemia –</p> <p>https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=88bu#euni_repository_10895 Toidupatogeenide ja toidumikrobioloogia algkursus –</p> <p>https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7zfp#euni_repository_10895 Toidulisandid ja lisaained toidus –</p> <p>https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=77lj#euni_repository_10895 Alkoholi aktsiis - http://stud.sisekaitse.ee/elling/alkohol/</p> <p>Veinietikett –</p> <p>https://www.e-ope.ee/repositoorium/otsing?@=7b3h#euni_repository_10895</p>		
<p>Catering ja peoteenindus</p>		<p>Salvratikute voltimine https://play.google.com/store/apps/details?id=com.andromo.dev378700.app493476&hl=en  Napkins Folding Tips Salvratikute voltimine https://play.google.com/store/apps/details?id=com.andromo.dev378700.app493476 ?</p> <hr/>	<p>Mis klaasid on pildil? Leidke iga klaasi juurde õige nimetus.</p> <p>https://learningapps.org/1387883</p> <p>Lauanõud/söömisriistad</p> <p>https://learningapps.org/2429534</p> <p>Lauanõud/klaasid</p>

		<p>Laudade katmine ja kaunistamine</p>  <p>Table Setting Ideas https://play.google.com/store/apps/details?id=com.zalebox.table.setting.ideas.g1&hl=en</p>  <p>Table Decorations https://play.google.com/store/apps/details?id=com.tabdeco.app1&hl=en</p>	<p>https://learningapps.org/2429184</p> <p>Lauanõud</p> <p>https://learningapps.org/2429940</p> <p>Kelneri töövahendid</p> <p>https://learningapps.org/1390225</p> <p>Hotelli tuba</p> <p>https://learningapps.org/2440450</p>
<p>Abikelneri praktika</p>		<p>Kaitsmiseks kasutada</p> <p>http://learning-layers.eu/</p>  <p>Ach so!</p> <p>https://play.google.com/store/apps/details?id=fi.aalto.legroup.achso&hl=en</p>	

		<p>Learning Toolbox</p>  <p>https://play.google.com/store/apps/details?id=com.raycom.ltb&hl=en</p>	
<p>Teenindamine</p>			<p>Klient</p> <p>https://learningapps.org/1551703</p> <p>Küsimustik valikvastustega klienditeenindusest</p> <p>https://learningapps.org/1503470</p> <p>Teenindus</p> <p>https://learningapps.org/1999296</p> <p>kliendi teenindus</p> <p>https://learningapps.org/2498443</p> <p>Teenindaja praktilised oskused</p> <p>https://learningapps.org/1491812</p>
