

**VALGAMAA KUTSEÕPPEKESKUSE ÕPPEKAVA**

<b>Õppekavarühm</b>	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus
<b>Õppekava nimetus</b>	Hotelliteenindaja, tase 3
	Hospitality service person
<b>Õppekava kood EHS-es</b>	

ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					

**Õppekava maht:** 60 EKAP

**Õppekava koostamise alus:**

Hotelliteenindaja, tase 3 kutsestandard 04-31102013-6.1/7k

**Õppekava õpiväljundid:**

1. mõistab majutusettevõtte kui organisatsiooni struktuuri, toimemehhanismi ning oma rolli majapidamisosakonna meeskonnas
2. pakub kliendikeskset teenindust
3. hooldab majutusettevõtte ruume, sh numbritube
4. oskab oma kutsetöös iseseisvalt täita mitmekesiseid ülesandeid ning vastutab oma tööülesannete täitmise eest.
5. teab ja tunneb kutse- ja eriala oskussõnavara, põhimõtteid, tehnoloogiaid, protsesse, tehnikaid, materjale, töövahendeid, seadmeid ja terminoloogiat ning oskab neid kasutada ja rakendada oma kutsetöös
6. õpib ja täiendab end iseseisvalt ning juhib oma arengut läbi tööprotsessi
7. tunneb tööohutuse ja tööhügieeni reegleid
8. teab infotehnoloogia peamisi võimalusi ja potentsiaalseid ohte ning kasutab interneti peamisi võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel
9. on võimeline optimaalselt lahendada kutse- ja erialaseid probleeme ning muutma vastavalt vajadusele oma käitumist.
10. seab juhendamisel endale karjäärieesmärke ning seostab erialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega.

**Nõuded õpingute lõpetamiseks:**

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud hotelliteenindaja eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

**Osakvalifikatsioonid:**

Hommikusöögi teenindaja, tase3

Toateenija, tase 3

**Õppekava struktuur**

**Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)**

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	Mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses, mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideeideid. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist. Orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas.
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3 EKAP	Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis. Selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes. Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. Saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas tegutsedes. Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.
Klienditeenindus	3 EKAP	mõistab külastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis rakendab majutus- ja toitlustusettevõtte teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist
Majapidamistööd	10 EKAP	mõistab majapidamistööd tähtsust, sisu ja koostööd majutusettevõtte teiste osakondadega mõistab majapidamistöörde planeerimise ja korralduse põhimõtteid kasutab koristustöös koristusaineid ja koristustarvikuid töötades ergonoomiliselt, ohutult ja säästlikult puhastab ja hooldab hügieeniliselt erinevaid pindasid vastavalt mustuse liigile

ja pinnakattematerjalile  
koristab vastavalt koristusplaanile erinevaid majutusettevõtte ruume  
valib majapidamistöo spetsiifikast lähtuvalt sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks

Toitlustamine	11 EKAP	mõistab toitlustusettevõtte töökorralduse, toiduainete käitlemise, hügieeni ja enesekontrolli põhimõtteid koostab majutusettevõttele hommikusöögimenüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest planeerib vastavalt menüüle oma köögitoimingud ja toitude serveerimise valmistab juhendi järgi lihtsamad toidud ja hommikueine toidud vastavalt standardretseptidele teenindab külastajaid vastavalt menüüle ja külastajate arvule erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides, lähtudes ettevõtte äriideest esitleb külastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid toite ja jooke valib toitlustustöötajale sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordinatsiooni ja vastupidavuse arendamiseks
Praktika I - Majapidamistööd	11 EKAP	teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning majapidamistöo korraldust koristab praktikaettevõttes iseseisvalt majutusruume ja töötajate üldruume ning juhendamisel kliendipiirkonna üldruume tegutseb nõuetekohaselt külastaja poolt majutusettevõtte ruumidesse unustatud esemetega, informeerib tehnilistest riketest ja materiaalsest kahjust planeerib enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte majapidamisosakonnas analüüsib ennast kui praktikanti majutusettevõttes
Praktika II - Toitlustamine	11 EKAP	teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna korraldust planeerib enda tööd ning töötab majutusettevõtte toitlustusosakonnas iseseisvalt ja meeskonnas töötab ergonoomiliselt erinevates toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, täites igapäevaselt tööhügieeni ja tööohutuse nõudeid valmistab ja serveerib hommikusöögilaua toite ja jooke, korrastab teenindussaalis söögilaudu ja peseb nõusid teeb ettevalmistustööd toitude ja jookide serveerimiseks, teenindab ja arveldab külastajatega ning korrastab kliendi lahkudes teenindusala koostab praktika lõppedes praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast majutusettevõtte toitlustajana.
<b>Valikõpingute moodulid (9 EKAP)</b>		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Erialane inglise keel	2 EKAP	saab aru fraasidest ja sageli kasutatavatest sõnadest, mis on vahetult seotud talle oluliste valdkondadega, lühikeste, lihtsate ja selgelt välja-hääldatud ütluste põhisisust saab aru väga lühikestest lihtsatest tekstidest, leiab eeldatavat spetsiifilist informatsiooni lihtsatest igapäevatekstidest ning saab aru lühikestest lihtsatest isiklikest kirjadest saab hakkama igapäevastes suhtlusolukordades, mis nõuavad otsest ja lihtsat infovahetust tuttavatel teemadel oskab kasutada mitmeid fraase ja lauseid, et kirjeldada oma perekonda ja teisi inimesi, elutingimusi, hariduslikku tagapõhja, praegust või eelmist tööd oskab teha märkmeid ja koostada väga lihtsat isiklikku kirja, näiteks kellegi tänamiseks
Joogiõpetus I, mittealkohoolsed joogid	2 EKAP	Kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. Planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid. Tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele. Võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele. Valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. Valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid.
Klienditeenindus sh müügitöö alused	3 EKAP	mõistab külastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis rakendab majutus- ja toitlustusettevõtte teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist

Digijajastu tehnoloogiate kasutamine õppimises ja erialases arengus	2 EKAP	Õpilane kasutab digijajastu tehnoloogilisi vahendeid informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, tööalaseks suhtlemiseks, asjaajamiseks ja enesetäiendamiseks.
Äriplaani koostamine	3 EKAP	Mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas Kavandab ettevõtte tegevuse Koostab turundusplaani Proгноosis ettevõtte finantstegevuse
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	1 EKAP	õpib arvestama laudade katmisel teenindussaali interjööri ja sündmuste eripäraga, omandab algteadmised kasutada ruumi ja lauakaunistamisel aastaajale omaseid värve ja looduslikke vahendeid, teab värvusõpetuse aluseid ja värvuste sobitamise põhimõtteid. saab aru lilleseadete ja lauaseadete kujundamise põhitõdedest kujundab juhendamisel lihtsamaid lauaseadeid

**Valikõpingute valimise võimalused:**

Maht 9 EKAP

Valikõpingu alustamiseks on vajalik vähemalt poolte õpilaste soovi antud valikainet õppida.

Rühma suurus vähemalt 8 õpilast. Vastasel korral määrab kool sobivaima valiku. Õpilasel on õigus lisaks eelnimetatud valikõpingutele või nende asemel omandada veel valikõpinguid nii Valgamaa Kutseõppekeskuse kui ka teiste õppeasutuste poolt pakutavate valikõpingute seast.

**Õppekava kontaktisik:**

Hiie Taniloo

õppedirektor

Telefon 53487072, Hiie.Taniloo@vkok.ee

**Märkused:**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

[https://siseveeb.ee/vkok/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=113](https://siseveeb.ee/vkok/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=113)

[https://siseveeb.ee/vkok/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=113&rakenduskavad=jah](https://siseveeb.ee/vkok/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=113&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

## Hotelliteenindaja, tase 3

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>51</b>	<b>51</b>
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	3
Klienditeenindus	3	3
Majapidamistööd	10	10
Toitlustamine	11	11
Praktika I - Majapidamistööd	11	11
Praktika II - Toitlustamine	11	11
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
Erialane inglise keel	2	2
Joogiõpetus I, mittealkohoolsed joogid	2	2
Klienditeenindus sh müügitöö alused	3	3
Digiajastu tehnoloogiate kasutamine õppimises ja erialases arengus	2	2
Äriplaani koostamine	3	3
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	1	1

## Hotelliteenindaja, tase 3

Seosed kutsestandardi „“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid						
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Klienditeenindus	Majapidamistööd	Toitlustamine	Praktika I - Majapidamistööd	Praktika II - Toitlustamine
Puhastusteenindus ja laomajandus	X	X		X		X	
Toitlustusteenindus			X		X		X
Hotelliteenindaja, EKR tase 3 kutset läbiv kompetents	X	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi

## Valgamaa Kutseõppekeskus

### 3. taseme kutseõppe õppekava „Hotelliteenindaja, tase 3“

### MOODULI RAKENDUSKAVA

<b>Sihtrühm</b>	Haridusnõudeta õppijad		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
1	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
32 t	12 t	8 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses, mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid. Orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 22 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 10 kokku: 40</p>	<p>Kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana.</p> <p>Kirjeldab rühmatööna vähemalt kolme erineva Eestis tegutseva majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende olulisemad sarnasused ja erinevused.</p> <p>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.</p>	<p>Õppegrupiga tutvumine.</p> <p>Mooduli ja isiklike õpieesmärkide seadmine.</p> <p>Õpikeskkonnaga tutvumine.</p> <p>Turism kui majandusharu, seotus koka õppekavaga.</p> <p>Koka õppekava sisu ja ülesehitus.</p> <p>Õppetöö korraldus.</p> <p>Majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused ja liigitus ning nende äriideed. Majutus- ja toitlustusettevõtete tutvumine.</p>	<p>Interneti keskkonnas kutsestandartitega tutvumine.</p> <p>Tööülesanded õpioskuste arendamiseks.</p> <p>Õpiring õppemeetoditest.</p> <p>Loeng sh kooli, eriala ja õppekava tutvustamine.</p> <p>Enesetutvustus küsimuste abil.</p> <p>Tööleht – isiklike eesmärkide ja ülesannete seadmine.</p> <p>Orienteerumismäng õpetaja juhendi alusel.</p> <p>Õppekäik.</p> <p>Rühmatöö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	<p>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 töödes kasutatud allikatele. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse –eetikat. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab k utse taotleja hindamise sisu ja toimumist.</p>			
--	--	--	--	--

<p><b>Hindamisülesanne:</b> Majutus- ja toitlustusettevõtte õpikäik ja õpetaja juhendi alusel kirjaliku raporti koostamine. Rühmatööna juhendi alusel esitlus majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana. Iseseisva tööna vabalt valitud toitlustusettevõtte äriidee esitlus kasutades esitlustarkvara.</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus</p>
---	--

**Lävend**

Kirjeldab rühmatööna turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis. Kirjeldab rühmatööna majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast. Kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust turisti silmis riigi kui turismisihtkoha maine kujundajana. 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 töödes kasutatud allikatele. Kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse –eetikat. Leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab k utse taotleja hindamise sisu ja toimumist.

**Iseseisvad tööd**

Kirjaliku raporti koostamine õpikäigu kohta. Koostamisel on rakendatud arvutikasutamise oskusi.

**Praktilised tööd**

Õppekäik majutus- ja toitlustusettevõttesse.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Orienteerub kutseõppeasutuse	Loetleb rühmatööna elukestva õppimise	Õpimeetodid sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste	Loeng, rühmatöö, test,	Mitteeristav

<p>õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 iseseisev töö: 2 kokku: 12</p>	<p>võimalusi oma valdkonnas. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid. Leiab õppetöös vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist. Kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid. Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</p>	<p>arendamine. Tagasiside õpitule ja õppijatele.</p>	<p>juhtumispõhine õpiülesanne, eneseanalüüs.</p>	
---	--	--	--	--

<p><b>Hindamisülesanne:</b> Koka kutsesstandardi alusel kirjalik enesehinnang elektrooniliselt lähtuvalt koolis kehtivast dokumentide vormistamise korrast. Iseseisva tööna leiab vastavalt juhendile õppetöös vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist.</p>	<p><b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Enesehindamine</p>
--	--

**Lävend**

<p>Loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas. Nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid. Koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid. Hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks. Leiab ja paigutab kaardile lähipiirkonnast eluks ja õpinguteks olulisemad objektid. Leiab õppetöös vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist. Kirjeldab rühmatööna vastavalt juhendile praktikaettevõtteid. Nimetab ja leiab üles oma kooli erinevad teenindusüksused ja algaval perioodil õpetavad õpetajad. Nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele. Kasutab sobivat õppemeetodit etteantud õppeülesande lahendamiseks.</p>
--

**Iseseisvad tööd**

<p>Leiab vastavalt juhendile õppetöös vajaliku informatsiooni kooli infosüsteemist.</p>
---

<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik 3 moodulis olevat õpiülesannet sh iseseisev töö.</p>
<p><b>Mooduli hindamine</b></p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused. Argokirjastus, 2008.</p>



T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused Argokirjastus, 2011.  
Õpetaja konspekt ja töölehed.  
[www.innove.ee](http://www.innove.ee).  
[www.kutsekoda.ee](http://www.kutsekoda.ee).  
[www.ehrl.ee](http://www.ehrl.ee).

**Valgamaa Kutseõppekeskus**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Hotelliteenindaja, tase 3“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Haridusnõudeta õppijad		
<b>Õppevorm</b>	stasionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
2	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3	Marko Začek
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>		
60 t	18 t		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis. Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 2 kokku: 22	Kirjeldab juhendamisel enda isiksust, oma tugevusi ja nõrkusi. Seostab juhendamisel kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega. Leiab juhendamisel informatsiooni, sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta. Leiab juhendamisel informatsiooni, sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta. Koostab juhendamisel elektroonilisi kandideerimisdokumente - CV, motivatsioonikiri, sooviavaldus - lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast. Osaleb juhendamisel näidistööintervjuul. Seab juhendamisel endale karjäärieesmärke, koostab, sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.	KARJÄÄRI PLANEERIMINE. Enesetundmine. Isiksuseomadused. Närvisüsteemi tüüp, temperament, iseloom. Väärtused, vajadused, motivatsioon, hoiak, emotsioonid, positiivne mõtlemine. Võimed, intelligentsus, huvid, oskused. Minapilt, enesehinnang, identiteet, refleksioon, sotsiaalne küpsus. Õppimisvõimalused ja töömaailma tundmine. Muutuv tööturg: valdkonna olukord, kutsestandardid, arengusuunad, prognoosid, tööandjate ootused. Muutuv tööjõuturg: valdkonna tööjõuturu nõudlus ja pakkumine, konkurents, kutseriskid, töömotivatsioon, töötus, tööturuteenused. Elukestev õpe. Planeerimine ja otsustamine. Otsustamine ja seda mõjutavad tegurid. Karjäär, karjääriplaneerimine, karjääriinfo allikad, infootsimine. Töötamine: kandideerimisdokumendid, tööintervjuu, töötamisallikad.  ASJAAJAMISE ALUSED.	Eneseanalüüsitestid, õppekäik, õppekäigu järgne arutelu, teemakohased harjutusülesanded, rollimäng, näidistööintervjuu rühmatööna, rollimängu tulemuste analüüs, iseseisev töö.	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Karjääri planeerimine. Õpimapi koostamine (eneseanalüüsitestid, õppekäigu ja näidistööintervjuu analüüside materjalid, teemakohased harjutusülesanded, individuaalne karjääriplan).

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Õpimapp/portfoolio

**Lävend**

Kirjeldab juhendamisel enda isiksust, oma tugevusi ja nõrkusi.  
 Seostab juhendamisel kutse, eriala ja ametialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega.  
 Leiab juhendamisel informatsiooni, sh elektrooniliselt tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta.  
 Leiab juhendamisel informatsiooni, sh elektrooniliselt praktika- ja töökohtade kohta.  
 Koostab juhendamisel elektroonilisi kandideerimisdokumente - CV, motivatsioonikiri, soovivaldus-, lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast.  
 Osaleb juhendamisel näidistööintervjuul.  
 Seab juhendamisel endale karjäärieesmärke, koostab, sh elektrooniliselt lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.

**Iseseisvad tööd**

Eneseanalüüs seostatud erialal vajalike isikuomadustega.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes.  Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas.  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 22  iseseisev töö: 6  kokku: 28</p>	<p>Teeb juhendi alusel praktilisi valikuid lähtuvalt oma majanduslikest vajadustest ja ressursside piiratusest.  Leiab meeskonnatööna juhendi alusel informatsiooni õpitava valdkonna ettevõtte toote või teenuse hinna kohta turul, kasutades sama toodet või teenust pakkuvate ettevõtete kodulehti.  Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel õpitava valdkonna ühe ettevõtte.  Kirjeldab meeskonnatööna juhendamisel ettevõtluskeskkonda Eestis, lähtudes õpitavast valdkonnast.  Võrdleb juhendamisel oma võimalusi tööturule sisenemisel palgatöötajana ja ettevõtjana.  Kirjeldab õppekäigu järel meeskonnatööna juhendi alusel õpitava valdkonna organisatsiooni kliendirühmi, tooteid ja töökorraldust.  Sõnastab meeskonnatööna juhendi alusel õpitava valdkonna ettevõtte äriidee.</p>	<p>MAJANDUSE JA ETTEVÕTLUSE ALUSED.  Majanduses osalejate majanduslik eesmärk ja ressursside piiratus.  Turumajandus, nõudlus ja pakkumine.  Maksusüsteem.  Tööturg.  Ettevõtluskeskkond.  Vastutustundlik ettevõtlus ja ärietika.</p>	<p>Interaktiivne loeng, individuaalne töö juhendi alusel, test (maksusüsteem), iseseisev töö, mõistekaart näidistuludeklaratsiooni koostamine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b>  Majanduse ja ettevõtluse alused. Planeerib ja viib läbi rühmatööna väikesemahulise turundusuuringu ning analüüsib tulemusi.</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b>  Rühmatöö  Test  Analüüs</p>		

**Lävend**

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 õpitava valdkonna ühe ettevõtte.

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.

Sõnastab meeskonnatöona juhendi alusel õpitava valdkonna ettevõtte äriidee.

### Iseseisvad tööd

Planeerib ja viib läbi rühmatöona väikesemahulise turundusuuringu ning analüüsib tulemusi.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas tegutsedes.</p> <p>Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 18 iseseisev töö: 10 kokku: 28</p>	<p>Loetleb meeskonnatöona töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi.</p> <p>Loetleb juhendi alusel tööandja ja töötajate põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskkonna tagamisel ja kirjeldab juhendi alusel riskianalüüsi olemust.</p> <p>Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel töökeskkonna põhilised ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks.</p> <p>Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatöona seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatöona juhendi alusel tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas.</p> <p>Leiab meeskonnatöona juhendi alusel töötervishoiu- ja tööohutusealast informatsiooni juhtumi näitel.</p> <p>Leiab elektrooniliselt juhendamisel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta.</p> <p>Võrdleb juhendamisel töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja vaatest.</p> <p>Leiab juhendi alusel organisatsioonisisestest dokumentidest oma õigused, kohustused ja vastutuse.</p> <p>Arvestab juhendamisel bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist.</p> <p>Koostab ja vormistab juhendi alusel elektroonilise seletuskirja ja e-kirja.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel isiklike dokumentide</p>	<p>TÖÖSEADUSANDLUS.</p> <p>Töötervishoid ja ohutegurid töökeskkonnas.</p> <p>Tööohutus töökeskkonnas.</p> <p>Tööõnnetusega seotud õigused ja kohustused.</p> <p>Tööleping, töövõtuleping, käsundusleping.</p> <p>Töölepinguseadus.</p> <p>ASJAAJAMISE ALUSED.</p>	<p>Interaktiivne loeng, töö õpikuga vastavalt juhendile, töö töölehtedega, õppefilm, õppefilmi analüüs ja arutelu, ülesannete lahendamine, test, iseseisev töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

säilitamise olulisust.  
 Suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt tavapärastes suhtlemissituatsioonides sobivalt.  
 Kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava.  
 Kirjeldab ja järgib tavapärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid.  
 Lahendab meeskonnatööna juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides.  
 Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tööalast suhtlemist mõjutavaid kultuuriliste erinevuste aspekte.  
 Väljendab selgelt ja arusaadavalt kliendina oma soove teenindussituatsioonis.

**Hindamisülesanne:**

Töökeskonnaohutuse ja tööseadusandluse aluste teema lõppeb arvestusega.

Iseseisva tööna - teoreetiliste asjakohaste materjalide lugemine (näiteks ärietikast) ja esitluse koostamine ning esitlemine.

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
 Arutus  
 Arvestustöö

**Lävend**

Loetleb meeskonnatööna töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi.  
 Loetleb juhendi alusel tööandja ja töötajate põhilised õigused ning kohustused ohutu töökeskonna tagamisel ja kirjeldab juhendi alusel riskianalüüsi olemust.  
 Tunneb ära ja kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel töökeskonna põhilised ohutegurid ja meetmed nende vähendamiseks.  
 Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb meeskonnatööna seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega.  
 Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tulekahju ennetamise võimalusi ja kirjeldab iseseisvalt oma tegevust tulekahju puhkemisel töökeskonnas.  
 Leiab meeskonnatööna juhendi alusel töötervishoiu- ja tööohutusealast informatsiooni juhtumi näitel.  
 Leiab elektrooniliselt juhendamisel töölepinguseadusest informatsiooni töölepingu, tööajakorralduse ja puhkuse kohta.  
 Võrdleb juhendamisel töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja vaatest.  
 Leiab juhendi alusel organisatsioonisisestest dokumentidest 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.  
 Suhtleb nii verbaalselt kui mitteverbaalselt tavapärastes suhtlemissituatsioonides sobivalt.  
 Kasutab tavapärastes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava.  
 Kirjeldab ja järgib tavapärastes suhtlemissituatsioonides üldtunnustatud käitumistavasid.  
 Lahendab meeskonnatööna juhendi alusel tulemuslikult tööalaseid probleeme tavapärastes töösituatsioonides.  
 Kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel tööalast suhtlemist mõjutavaid kultuuriliste erinevuste aspekte.  
 Väljendab selgelt ja arusaadavalt kliendina oma soove teenindussituatsioonis.

**Iseseisvad tööd**

Tööseadusandlus ja töölepinguseadus vastavalt juhendile.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud kõik moodulis olevat hindamisülesanded ja iseseisev töö.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<p>Ettevõtlusarendamise Sihtasutus. <a href="http://www.eas.ee">www.eas.ee</a>.</p> <p>Ettevõtluse ja äriplaani koostamise alused. <a href="http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf">http://www.e-ope.ee/_download/euni_repository/file/2168/Ettev6tlus_2011%20-tekst.pdf</a>.</p> <p>Kulu, L. Majandusõpik gümnaasiumile. Ermecol, 2011.</p> <p>Rahandusministeerium. <a href="http://www.fin.ee">www.fin.ee</a>.</p> <p>Randma, T. Ettevõtluse alused. Infotükk, 2008.</p> <p>Suppi, K. Ettevõtlusõpik-käsiraamat. Altex, 2013.</p> <p>Maksu- ja tolliamet <a href="http://www.emat.ee">www.emat.ee</a>.</p> <p>Äriseadustik. <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063">https://www.riigiteataja.ee/akt/102072013063</a>.</p> <p>Sotsiaalministeerium. Töökeskkonna käsiraamat. <a href="http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf">http://www.ti.ee/ott/raraamat.pdf</a>.</p> <p>Töötervishoiu ja tööohutuse seadus. <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060">https://www.riigiteataja.ee/akt/106072012060</a>.</p> <p>Töölepingu seadus. <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030">https://www.riigiteataja.ee/akt/122122012030</a>.</p> <p>Võlaõigusseadus. <a href="https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009">https://www.riigiteataja.ee/akt/111062013009</a>.</p> <p>Töö- ja teenuste osutamise lepingute koostamine. <a href="http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html">http://e-ope.khk.ee/oo/erne_lepingud/tvtuleping_ja_ksundusleping.html</a>.</p>

**Valgamaa Kutseõppekeskus**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Hotelliteenindaja, tase 3“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	haridusnõudeta õppijad		
<b>Õppevorm</b>	statsioonarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
3	Klienditeenindus	3	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	puuduvad		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Mooduli hindamine on mitteeristav. Mooduli hinde saamiseks on vajalik esitada iseseisvad tööd, koostada teenindusstandard ning lahendada situatsioonülesanne lävendi tasemel.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
34 t	20 t	24 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab külastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 10 iseseisev töö: 20 kokku: 42	selgitab rühmatööna külalislahkuse, teeninduskultuuri, teenindusliku mõttelaadi, teenuse ja teenindamise sisu ja tähtsust majutusettevõtte konkurentsivõimele kirjeldab erineva äriideega majutusettevõtete teenuseid lähtuvalt kliendirühmade vajadustest kirjeldab juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust majutus- ja toitlustusteenuse pakkumisel	Külalislahkuse olemus, teeninduskultuur ja teeninduslik mõttelaad. Klienditeekond. Mõisted teenus, teenindamine, teenindus. Majutusettevõtte äriidee ning pakutavad teenused. Meeskonnatöö tähtsust teenuste pakkumisel Klient. Klientide ootused ja vajadused	Loeng, vestlus Rühmatöö, rühmatööde esitlemine Juhtumianalüüs, arutelu Uurimustöö, uurimustööde esitlemine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Klienditeekonna analüüs vabalt valitud teenusettevõtte põhjal Uurimustöö teemal majutusettevõtete teenused ning sihtrühmad			<b>Hindamismeetod:</b> Uurimustöö Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>				
Õpilane kirjeldab etteantud juhendi põhjal klienditeekonda, analüüsib klienditeekonna läbimisel kuulnud ja nähtut ning toob välja ettevõtte tugevused ning nõrkused. Õpilane kirjeldab kolme majutusettevõtte poolt pakutavaid teenuseid ning toob välja teenuste sihtrühmad vastavalt sihtrühma ootustele ja vajadustele.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				

Klienditeekonna analüüsimine ühe vabalt valitud teenindusettevõtte põhjal. Uurimistöö teemal majutusettevõtete teenused ning sihtrühmad.

### Praktilised tööd

Rühmatöö teemal külalislahkuse, teenindusliku mõttelaadi ning teeninduskultuuri tähtsusest majutusettevõtte konkurentsivõimele. Rühmatööde esitlemine Juhtumianalüüs etteantud juhtumi põhjal. Paaristöö, paaristöö tulemuste arutelu. Iseseisvalt koostatud uurimustöö tulemuste arutelu

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 6 kokku: 18	nimetab külastaja peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis nimetab tööandja peamised ootused teenindajale lähtudes kliendikesksest teenindamisest ja kutse-etikast selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest vastavalt etteantud majutusettevõtte teenindusstandardile lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	Teenindaja töö olemus, teenindaja rollid ning ootused rollikäitumisele. Teenindaja roll ettevõtte maine kujundajana. Tööandja ootused teenindaja ametikohale. Teeninduse kvaliteet. Teenindusstandard. Teenindaja vastutus teenindusprotsessi toimimise eest.	Vestlus Rühmatöö, rühmatööde esitlemine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Teenindusstandardi koostamine			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Analüüs Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>				
Õpilane koostab rühmatööna teenindusstandardi majutusettevõtte töötajatele, analüüsib teenindusstandardit ning selle vajalikkust kliendikeskse teeninduse pakkumisel ning esitleb rühmatööd				
<b>Praktilised tööd</b>				
Teenindusstandardi koostamine majutusettevõtte töötajatele lähtudes kliendi ja tööandja ootustest.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab majutus- ja toitlustusettevõtte teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist Jaotus tundides: teoreetiline töö: 10 praktiline töö: 8 kokku: 18	alustab ja lõpetab teenindusolukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna käitub kehtestavalt erinevates teenindusolukordades kasutades sobivaid sõnalisi ja mitesõnalisi suhtlusvahendeid teenindab külastajat lähtudes tema vajadustest, soovidest ja ootustest kasutab korrektset ja erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel	Teenindussuhtlus. Teenindussuhtlusvahendid. Positiivsed ja negatiivsed väljendid teeninduses. Klientide vajadused, soovid ja ootused. Kehtestav käitumine.	Loeng, praktiline tegevus Rollimäng arutelu töö töölehtedega juhtumi lahendamine	Mitteeristav



<b>Hindamisülesanne:</b> Õpilane kasutab probleemsituatsiooni lahendamisel positiivset sõnastust ja kehtestavat käitumist.	<b>Hindamismeetod:</b> Probleemsituatsiooni lahendamine
<b>Lävend</b>	
Õpilane käitub erinevates teenindussituatsioonides kehtestavalt ning kasutab kliendiga suhtlemisel positiivset sõnastust.	
<b>Praktilised tööd</b>	
Negatiivsete väljendite muutmise positiivseks ning keeleliselt korrektseks Rollimäng kehtestava käitumise harjutamiseks	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamine on mitteeristav. Mooduli hinde saamiseks on vajalik esitada iseseisvad tööd, koostada teenindusstandard ning lahendada situatsioonülesanne lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Tooman, H. Kuidas kasvab turismipuu. Kirjastus Argo, 2010 Õpetaja poolt koostatud õppematerjal Tooman, H. Inimeselt inimesele. Avita, 1999

**Valgamaa Kutseõppekeskus**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Hotelliteenindaja, tase 3“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Haridusnõudeta õppijad		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
4	Majapidamistööd	10	
<b>Mooduli eesmärk</b>	õppija mõistab majapidamistöö sisu ja korraldust, koristab kõiki majutusettevõtte ruume töötades säästlikult ja hügieeniliselt lähtudes ettevõtte standa		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
92 t	68 t	100 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majapidamistöö tähtsust, sisu ja koostööd majutusettevõtte teiste osakondadega Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 16 kokku: 44	Selgitab juhendi alusel majapidamistöö tähtsust, külastaja rahulolu, majutusettevõtte maine, müügitöö ja füüsilise keskkonna puhtuse seisukohast. Nimetab majapidamistöö eesmärgid ja vastutusala sõltuvalt majutusettevõtte suurusest kirjeldab rühmatööna juhendi alusel majapidamistööga seotud ametikohtade tööülesandeid väikeses, keskmise suurusega ja suures majutusettevõttes. Kirjeldab rühmatööna majapidamisosakonna igapäevast koostööd majutusettevõtte teiste osakondade töötajatega. Selgitab rühmatööna toateenija rolli kvaliteetse külastuselamuse pakkujana ja nimetab peamised tööandja ootused antud ametikohal töötajale.	Majapidamistöö tähtsus. Majutusettevõtte maine, müügitöö ja külastaja rahulolu füüsilise keskkonna puhtuse seisukohast. Majapidamistöö eesmärgid ning vastutusvaldkonnad sõltuvalt majutusettevõtte suurusest. Majapidamistööga seotud ametikohtade tööülesanded erineva suurusega majutusettevõttes. Majapidamisosakonna koostöö teiste majutusettevõtte osakondadega. Toateenija rollid kvaliteetse külastuselamuse pakkujana. Tööandja ootused toateenija ametikohale kvaliteetse külastuselamuse pakkumiseks.	Kirjanduse lugemine ning kokkuvõtte tegemine Juhtumianalüüs Küsimuste esitamine ja vastamine	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Infovoldiku koostamine etteantud juhendi põhjal.  
Kontrolltöö teoreetiliste teadmiste omandamise kohta

**Hindamismeetod:**

Iseseisev töö  
Kontrolltöö

**Lävend**

Infovoldik on koostatud juhendi põhjal, töös on välja toodud majapidamistöö tähtsus ja osakondade vaheline koostöö. Töö on illustreeritud jooniste ja piltidega.

Iseseisvad tööd

### Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine etteantud juhendi põhjal: Eesmärkide püstitamine 1. Infovoldiku koostamine õpiku põhjal - selgitada majapidamistöö tähtsust ja osakondade vahelist koostööd majutusettevõtte maine, müügitöö ja füüsilise keskkonna puhtuse seisukohast. 2. Raporti koostamine õppekäigu kohta etteantud juhendi põhjal. 3. Majapidamisosakonna laod, ladustamise põhimõtted. Ladude plaani koostamine, kaupade ladustamine. 4. Majapidamisteenuste loetelu koostamine ning kirjeldamine

### Praktilised tööd

Rühmatöö 1. Juhtumianalüüs - Majutusettevõtte ametikohtade tööülesanded ning osakondade vaheline koostöö erineva suurusega ettevõtetes. Rühmatöö 2. Küsimuste esitamine ja vastamine - Toateenija rollid ning rolliootused.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majapidamistööde planeerimise ja korralduse põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 12 kokku: 40	selgitab rühmatööna juhendi alusel majapidamistöö planeerimisega seotud tegevusi kirjeldab majutusettevõttes majapidamistööga seotud erinevaid ladusid ja ladustamise põhimõtteid kirjeldab rühmatööna voodipesu ja rätikute, restoranipesu, ametiriietuse ning külastaja pesupesemisteenusega seotud tööetapid ühe majutusettevõtte näitel leiab juhendamisel Eesti õigusaktidest nõuded majutusettevõtte majapidamistöö korraldusele kirjeldab juhendi alusel külastaja poolt majutusettevõttesse maha unustatud esemete leidmisega, tehniliste rikete leidmisega, varguse või materiaalse kahjustuse leidmisega seotud tegevusi	Majapidamistöö planeerimine. Majapidamisosakonna laod. Majapidamistöödega seotud laod ning kaupade ladustamise põhimõtted Majapidamisteenused. Pesupesemise teenuse pakkumisega seotud tegevused. Eesti Vabariigi seadusandlusest tulenevad nõuded majapidamistöö korraldamisele. Veaolukordade lahendamine. Kliendi poolt majutusettevõttesse maha unustatud esemetega seotud toimingud, tehniliste rikete leidmine, varguste või materiaalse kahju leidmisega seotud tegevused.	Raport Rühmatöö Õppekäik Õpimapp	Eristav

### Hindamisülesanne:

Individuaalse tööna juhendi põhjal raporti koostamine õppekäigu kohta. Majapidamisplaani ja tegevusplaani koostamine rühmatööna.

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Individuaalse tööna koostatud raport, laoplaan ning majapidamisteenuste loetelu on esitatud, töös on kirjeldatud tööjuhendi põhjal õppekäigul nähtut ja kuuldu. Majapidamisplaani ja tegevusplaani on koostatud juhendi põhjal, töös on üles loetletud tegevused.	Individuaalse tööna koostatud raport, laoplaan ning majapidamisteenuste loetelu kirjeldused on esitatud, töös on kirjeldatud tööjuhendi põhjal õppekäigul nähtut ja kuuldu ning on antud õpilase poolne hinnang ettevõtte töökorraldusele. Majapidamisplaani ja tegevusplaani on koostatud juhendi põhjal, töös on üles loetletud tegevused ning tegevusi on kirjeldatud.	Individuaalse tööna koostatud raport, laoplaan ning majapidamisteenuste loetelu on esitatud, töös on kirjeldatud tööjuhendi põhjal õppekäigul nähtut ja kuuldu ning on antud õpilase poolne hinnang ettevõtte töökorraldusele ning on lisatud soovitusi töö paremaks korraldamiseks. Majapidamisplaani ja tegevusplaani on koostatud juhendi põhjal, töös on üles loetletud tegevused ning tegevusi on kirjeldatud ning põhjendatud

### Iseseisvad tööd

Õpimapi koostamine: 2. Raporti koostamine õppekäigu kohta etteantud juhendi põhjal. 3. Majapidamisosakonna laod, ladustamise põhimõtted. Ladude plaani koostamine, kaupade ladustamine. 4. Majapidamisteenuste loetelu koostamine ning kirjeldamine

**Praktilised tööd**

Rühmatööna majapidamistöde plaani ning tegevusplaani koostamine vealukordade lahendamiseks ette antud juhendi põhjal. Õppekäik majutustevõtte pesumajja ning ladudesse, juhendi põhjal kaubarude hindamine ning inventuuri osavõtt. Õppekäigu analüüsimine. Inventuuri teostamine

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>kasutab koristustöös koristusaineid ja koristustarvikuid töötades ergonomiliselt, ohutult ja säästlikult</p> <p>Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 12 kokku: 44</p>	<p>märkab ja liigitab mustust pinnale kinnitumise järgi</p> <p>valib juhendi alusel konkreetse mustuse eemaldamiseks sobiva koristusaine, doseerib ja kasutab ainet säästlikult ja eesmärgipäraselt</p> <p>valib juhendi alusel sobivad isikukaitsevahendid vastavalt koristustöö iseloomule</p> <p>valib juhendi alusel sobiva koristustarviku/koristusmasina ning kasutab neid sihipäraselt ja ergonomiliselt töötades puhastab ja hooldab juhendi alusel koristustarvikuid</p> <p>sooritab juhendi alusel koristustöö järgselt sobivaid taastusharjutusi aktiivse töövõime säilitamiseks</p> <p>kirjeldab esmaabi koristusaine söövituse, silma sattumise, allaneelamise ja mürgiste aurude sissehingamise korral</p>	<p>Mustus. Mustuse leidmine ning liigitamine.</p> <p>Koristusaine. Koristusaine valimine ja doseerimine vastavalt mustuse liigile.</p> <p>Koristusainete säästlik ja eesmärgipärane kasutamine.</p> <p>Koristustarvikud. Koristustarvikute valimine vastavalt tööjuhendile.</p> <p>Koristustarvikute sihipärane ja ergonomiline kasutamine. Töövahendite hooldamine.</p> <p>Taastumine. Taastusharjutused aktiivse töövõime säilitamiseks.</p> <p>Esmaabi. Esmaabi koristusaine söövituse, silma sattumise, allaneelamise ja mürgiste aurude sissehingamise korral.</p>	<p>Rühmatöö</p> <p>Praktiline töö</p> <p>õppekeskkonnas.</p>	<p>Eristav</p>
<p><b>Hindamisülesanne:</b></p> <p>Individuaalse praktilise tööna puhastusainete ja töövahendite valimine vastavalt mustuse liigile. Koristusainete säästliku ja eesmärgipärasuse ning koristustarvikute sihipärase ning ergonomilise kasutamise demonstreerimine praktilise ülesande põhjal.</p>		<p><b>Hindamismeetod:</b></p> <p>Ülesanne/harjutus</p> <p>Probleemsituatsiooni lahendamine</p>		
<p><b>Hinne 3</b></p>	<p><b>Hinne 4</b></p>	<p><b>Hinne 5</b></p>		
<p>Õpilane valib individuaalse praktilise tööna vastavalt mustuse liigile õige puhastusaine ja töövahendid. Kasutab koristusaineid eesmärgipäraselt ning koristustarvikuid sihipäraselt.</p>	<p>Õpilane valib individuaalse praktilise tööna vastavalt mustuse liigile õige puhastusaine ja töövahendid. Kasutab koristusaineid säästlikult ja eesmärgipäraselt ning koristustarvikuid sihipäraselt ja eesmärgipäraselt.</p>	<p>Õpilane valib individuaalse praktilise tööna vastavalt mustuse liigile õige puhastusaine ja töövahendid. Kasutab koristusaineid säästlikult ja eesmärgipäraselt ning koristustarvikuid sihipäraselt ja ergonomiliselt. Sooritab koristustöö järgselt sobivaid taastusharjutusi aktiivse töövõime säilitamiseks.</p>		
<p><b>Iseseisvad tööd</b></p>				
<p>Õpimapi koostamine etteantud juhendi põhjal 5. Etteantud mustuse põhjal koristustarvikute ja koristusainete valimine ning valiku põhjenda</p>				
<p><b>Praktilised tööd</b></p>				

Individaalse praktilise tööna puhastusainete ja töövahendite valimine vastavalt mustuse liigile. Koristusainete säästliku ja eesmärgipärasuse ning koristustarvikute sihipärase ning ergonoomilise kasutamise demonstreerimine praktilise ülesande põhjal.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
puhastab ja hooldab hügieeniliselt erinevaid pindasid vastavalt mustuse liigile ja pinnakattematerjalile Jaotus tundides: teoreetiline töö: 24 praktiline töö: 30 iseseisev töö: 16 kokku: 70	kirjeldab põranda ja muude pindade kattematerjalide peamisi omadusi valib juhendi alusel vastavalt mustusele ja pinnale sobiva koristus-, kaitse- või hooldusmeetodi puhastab, kaitseb ja hooldab juhendamisel levinumaid põranda ja muude pindade kattematerjale töötades asjak	Kirjeldab põranda ja muude pindade kattematerjalide peamisi omadusi. Koristus-, kaitse- või hooldusmeetodite valimine vastavalt mustusele ja pinnakattematerjalile. Põranda ja muude pindade kattematerjalide puhastamine, kaitsmine ja hooldamine.	Loeng Praktiline töö õppekeskkonnas	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Ühe pinnakattematerjali puhastamine, kaitsmine või hooldamine.		<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Praktiline töö Õpimapp/portfoolio Ülesanne/harjutus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
Õpilane valib koristus-, kaitse- või hooldusmeetodi vastavalt mustusele ja pinnakattematerjalile. Puhastab, kaitseb või hooldab pinnakattematerjali sobiliku koristus-, kaitse- või hooldusaine, töövahendi ning meetodiga.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Õpimapi koostamine etteantud juhendi põhjal: 6. Põranda ja muude pindade kattematerjalide peamiste omaduste kirjeldamine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Põranda ja muude pindade kattematerjalide puhastamine, kaitsmine ja hooldamine.				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koristab vastavalt koristusplaanile erinevaid majutusettevõtte ruume Jaotus tundides: teoreetiline töö: 14 praktiline töö: 26 iseseisev töö: 8 kokku: 48	koristab paaristööna majutusruumi vastavalt etteantud koristusjuhendile kirjeldab tehtud koristustöid ja vastab asjakohastele küsimustele koristab paaristööna majutusettevõtte üldruumi vastavalt koristusplaanile ja koristusjuhendile käitub külalistest mahajäänud esemetega nõuetekohaselt järgides ettevõtte	Majutusruumi koristamine. Üldruumide koristamine. Toimingud külalistest mahajäänud esemetega. Koristustööde kvaliteedi hindamine.	Köitev loeng praktiline töö õppekeskkonnas	Eristav

	töökorraldust hindab enda koristustöö kvaliteeti vastavalt etteantud koristustöö kvaliteedikriteeriumitele		
--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**  
Majutusruumi koristamine  
Üldruumi koristamine  
Koristustööde kvaliteedi hindamine

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Õpilane korstab paaristööna majutusruumi ja üldruumi vastavalt etteantud juhendile ning käitub külalisest mahajäänud esemetega nõuetekohaselt järgides ettevõtte töökorraldust ning hindab enda töö kvaliteeti.	Õpilane korstab paaristööna majutusruumi ja üldruumi ergonoomiliste töövõtetega vastavalt etteantud juhendile ning käitub külalisest mahajäänud esemetega nõuetekohaselt järgides ettevõtte töökorraldust ning hindab enda koristustöö kvaliteeti.	Õpilane korstab paaristööna majutusruumi ja üldruumi ergonoomiliste ja sobivate töövõtetega vastavalt etteantud juhendile ning käitub külalisest mahajäänud esemetega nõuetekohaselt järgides ettevõtte töökorraldust ning hindab enda koristustöö kvaliteeti ning juhendab kaasõpilasi koristustöö kvaliteedi hindamisel

**Iseseisvad tööd**

Õpilane korstab paaristööna majutusruumi ja üldruumi ergonoomiliste ja sobivate töövõtetega vastavalt etteantud juhendile ning käitub külalisest mahajäänud esemetega nõuetekohaselt järgides ettevõtte töökorraldust ning hindab enda koristustöö kvaliteeti ning juhendab kaasõpilasi koristustöö kvaliteedi hindamisel

**Praktilised tööd**

Majutusruumi koristamine paaristööna. Üldruumide koristamine Numbritoa koristustööde kvaliteedi hindamine

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib majapidamistöö spetsiifikast lähtuvalt sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordineerimise ja vastupidavuse arendamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 4 iseseisev töö: 4 kokku: 14	selgitab erinevate võimlemisharjutuste mõju erinevatele lihasgruppidele ja töövõimele koostab harjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile sooritab koostatud harjutuste kompleksi	Taastumisharjutused. Erinevate taastumisharjutuste mõju lihasgruppidele ja töövõime säilitamisele.	Paaristöö Praktiline ülesanne	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**  
Paaristööna harjutuste kompleksi koostamine ja individuaalne harjutuste kompleksi sooritamine

**Hindamismeetod:**  
Õpimapp/portfoolio  
Ülesanne/harjutus

**Lävend**

Õpilane koostab harjutuste kompleksi, selgitab harjutuste vajalikkust ning sooritab koostatud harjutuste kompleksi.

**Iseseisvad tööd**

Õpimapi koostamine etteantud juhendi põhjal: 8. Taastumiseks harjutuste kompleksi koostamine. Kokkuvõtte koostamine

**Praktilised tööd**

Paaristöona harjutuste kompleksi koostamine vastavalt etteantud juhendile Harjutuste kompleksi sooritamine

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamine on eristav. Mooduli hinde saamiseks on vajalik koostada individuaalse tööna õpimapp etteantud juhendi põhjal ning demonstreerida praktiliste ülesannete sooritamist lävendi tasemel, rühmatööna koostada majapidamisplaan
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	T. Tamm, E. Kuura, S. Lapp. Majapidamistööd majutusettevõttes. Kirjastus Argo, 2012. T. Tamm. Majapidamistöö juhtimine e-õpik.

**Valgamaa Kutseõppekeskus**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Hotelliteenindaja, tase 3“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Haridusnõudeta õpilased		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
5	Toitlustamine	11	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud on moodul majutamise ja toitlustamise valdkonna alused		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, valmistab ja serveerib einet lähtudes ressursisäästlikkusest, toiduhügieeni nõuetest ja toitlustusettevõtte töökorraldusest		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
90 t	72 t	124 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
mõistab toitlustusettevõtte töökorralduse, toiduainete käitlemise, hügieeni ja enesekontrolli põhimõtteid Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 iseseisev töö: 10 kokku: 30	loetleb rühmatööna erinevat tüüpi toitlustusettevõtteid ja kirjeldab neid vastavalt äriideele kirjeldab toitlustusettevõtte ruumide jaotust ja tehnoloogilise liini loogilist järjestust nimetab juhendi alusel toiduhügieeni meetmed ja ülesanded, mida toidukäitleja rakendab toitlustusettevõtte kõigis toidu käitlemise etappides loetleb isikliku hügieeni nõuded toidukäitlejale nimetab mikroorganismide arengut soodustavad tegurid ja nimetab meetmed, kuidas takistada mikroorganismide paljunemist kirjeldab rühmatööna toiduohutuse tagamist toitlustusettevõttes kirjeldab rühmatööna enesekontrolliplaani järgimise põhimõtteid	<b>TÖÖKORRALDUS</b> majutus- ja toitlustusettevõtete tüübid, töökorralduse põhimõtted neis, ruumide jaotus toitlustusettevõttes ja üldnõuded neile, töökoha korraldamine, tööde järjekord ning ajastamine, töö planeerimise põhimõtted, meeskonna töö <b>HÜGIEEN</b> toiduhügieeni põhimõtted, toidukäitleja kohustused ja vastutus, mikroobid ja nende vältimine, hügieennõuded toidukäitlejale ja toitlustusettevõttele, nõuded toiduainete käitlemisel ja säilitamisel, enesekontrolliplaan	kõitev loeng, arutelu, õppekäik, õppevideod, harjutusülesanded	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> planeerida töökoht, mis järgib lähteülesandes kirjeldatud tingimusi, vastab töökoha planeerimise põhireeglitele, võimaldab ergonoomilist			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö	



**Lävend**

iseseisva tööna planeeritud töökoht järgib lähteülesandes kirjeldatud tingimusi, vastab töökohta planeerimise põhireeglitele, võimaldab ergonoomilist töötamist ning toiduhügieeni tingimuste tagamist. Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab majutusettevõttele hommikusöögimenüüsid, lähtudes ettevõtte äriideest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 16 iseseisev töö: 16 kokku: 48	kirjeldab majutusettevõtte toitlustuses kasutatavaid menüüsid erialaselt korrektsete väljenditega koostab rühmatööna juhendi alusel majutusettevõtte hommikusöögi menüüsid lähtudes äriideest, kliendi vajadustest ja ootustest ning menüü koostamise põhimõtetest järgib menüü koostamisel tervisliku toitumise põhimõtteid soovitab rühmatööna menüüsse Eesti köögi toite ja jooke	MENÜÜ KOOSTAMINE söögikorra planeerimine, menüüde koostamise üldised alused, Eesti rahvusköögi toitud ja joogid TOITUMISÕPETUS tervisliku toitumise põhimõtted, toitained, toidu energeetiline väärtus, seede protsess, toitumissoovitused	kõitev loeng, arutelud, esitlused, rühmatööd, harjutusülesanded, analüüs	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> iseseisva tööna koostatav lähteülesandele vastav hommikusöögimenüü			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Test	
<b>Lävend</b>				
Teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös ette tulevatele olukordadele sobilikke lahendusi. koostatud hommikusöögi menüü vastab majutusettevõtte hommikusöögistandardile, on tervislikke valikuid võimaldav ja selles on kasutatud Eesti rahvusköögist pärit elemente				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
eesmärgiks on koostada nõuetele vastav majutusettevõtte hommikusöögi standardile vastav tervislikke valikuid võimaldav Eesti rahvusköögi tooraineid kasutav hommikusöögimenüü				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib vastavalt menüüle oma köögitoimingud ja toitude serveerimise Jaotus tundides: teoreetiline töö: 20 praktiline töö: 20 kokku: 40	koostab juhendi alusel paaristööna toitude valmistamiseks tööplaani ja planeerib oma töökohta köögis arvutab tooraine vajaduse vastavalt menüüle ja küllastajate arvule ja koostab tellimuse kirjeldab planeeritavate toitude valmistamiseks köögitoitude järjekorda ja planeerib selleks kuluva aja teeb ettevalmistused köögis vastavalt tehnoloogilistele kaartidele või	TÖÖPLANEERIMINE tööde ajastamise põhimõtted, köögitoitude järjestamine ja ajastamine KALKULATSIOONI ALUSED hinnakujunduse alused majutusettevõtte toitlustusosakonnas, toiduainete kadude ja juurdetuleku arvutamine, kaalu- ja mahuühikude, nende teisendamine, kaonormid, nende kasutamine töös, tellimusnõudelehe koostamine	miniloeng, harjutusülesanded, arutelu, praktiline töö, kogemusõpe	Mitteeristav

standardretseptidele planeerib valmistatavate toitude serveerimise vastavalt ettevõtte äriideele ja klienditellimusele			
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Praktiline töö Test			
<b>Lävend</b>			
<b>Iseseisvad tööd</b>			
tööplaani koostamine menüü teostamiseks toorainete koondtellimuse koostamine			
<b>Praktilised tööd</b>			
ettevalmistustööd köögis menüü teostamiseks			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab juhendi järgi lihtsamad toidud ja hommikueine toidud vastavalt standardretseptidele Jaotus tundides: praktiline töö: 42 iseseisev töö: 16 kokku: 58	kirjeldab toitude valmistamiseks sobilikke kül- ja kuumtöötlemise meetodeid valmistab toitu ressursisäästlikult, erivajadusega küllastajaid arvestades, kasutab sobivaid ja asjakohaseid köögitooteid tehnikaid, kül- ja kuumtöötlemisvõtteid ning pidades kinni toiduhügieeni reeglite loeb ja kasutab toidu valmistamisel olemasolevaid tehnoloogilisi kaarte ja standardretsepte ja järgib retseptis olevaid tooraine koguseid ajastab toitude valmistamise vastavalt ajaressursile ja teenindussituatsioonile paneb toidud välja vastavalt tehnoloogilisel kaardil nõutud kogustes ja ettenähtud temperatuuril pane toidud välja sobivatele nõudele arvestades küllastajate arvu ja serveerimisega peseb nõud, töövahendid ja korrastab töökoha juhendi alusel	erinevad hommikusöögimenüüdes kasutatavad roagrupid, tööohutus, toiduhügieen, puhastustööd köögis, seadmed ja töövahendid köögis	praktiline töö, kogemusõpe	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> õppija valmistab tehnoloogilise kaardi järgi ja serveerib õigel serveerimistingimustel hommikusöögimenüü roagrupid roogasid			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	

<b>Lävend</b>
valmistatud road on roagrupile omaste tunnustega, valmistatud õigete tehnoloogiatega ning hügieenilisi töövõtteid kasutades. Valmistatud road on serveeritud õigel temperatuuril, õiges koguses ning esteetilise väljapanekuga
<b>Iseseisvad tööd</b>
iseseisva tööna pakub õpilane välja hommikusöögimenüüde roogade väljapanekuid ja lisandeid erinevate teenindusliikide puhul
<b>Praktilised tööd</b>
hommikusöögimenüüdes kasutatavate roagruppide roogade valmistamine

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teenindab küllastajaid vastavalt menüüle ja küllastajate arvule erinevates toitlustamise teenindussituatsioonides, lähtudes ettevõtte äriideest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 16 praktiline töö: 26 iseseisev töö: 18 kokku: 60	valmistab rühmatööna ette vastavalt menüüle toitute ja jookide serveerimiseks sööginõud, klaasid, söögiriistad koostab serveerimiseks vajalike vahendite nimekirja erialaselt ja keeleliselt korrektsete väljenditega teeb laua eelkatte vastavalt menüüle, küllastajate arvule ja teenindusstandardile teenindab küllastajaid vastavalt teenindusstandardile ja kasutades asjakohaseid töövõtteid ja sõnastab arusaadavalt oma mõtteid küllastajaga suhtlemisel kuulab küllastajate soovid ja probleemid ning pakub neile lahendusi kasutades korrektset eneseväljendust põhjustab pakutud lahendust või käitumist lähtuvalt teenindusstandardist korrastab vastavalt teenindusstandardile peale küllastaja lahkumist teenindusala ja töövahendid	TEENINDUS teenindusstandard, teeninduse liigid, lauakatmisvahendid, serveerimise põhitehnikad KLIENDITEENINDUSE ALUSED ENESEVÄLJENDUS JA KUTSEALANE EESTI KEEL	loeng, demonstratsioon, arutelu, iseseisev töö, rühmatööd, kogemusõpe, harjutusülesanded, rollimäng	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Planeerib ja teostab majutusettevõtte toitlustusosakonnale iseloomuliku teenindussituatsiooni			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Test	

<b>Lävend</b>
praktiliste oskuste demonstreerimis käigus soovib õppija menüüga sobivaid jooke, väljendab end kliendiga suheldes arusaadavalt ja keeleliselt õigesti teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.
<b>Iseseisvad tööd</b>

teeninduseks vajalike ettevalmistustööde planeerimine, vahendite vajaduse välja selgitamine

### Praktilised tööd

teeninduseks vajalikud ettevalmistustööd, eelkatete tegemine vastavalt lähteülesannetele, klientide teenindamine

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
esitleb külastajale toitlustusettevõtte menüüs pakutavaid toite ja jooke Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 8 iseseisev töö: 8 kokku: 28	kirjeldab arusaadavalt külastajatele menüüs pakutavaid toite nimetades nende koostise ja valmistamismeetodeid kirjeldab korrektsete väljenditega mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide sortimenti ja valmistamise põhimõtteid lähtuvalt valmistamise tehnoloogiast nimetab erinevate alkohoolsete ja mittealkohoolsete jookide serveerimistemperatuurid soovib juhendamisel kliendile menüüga kooskõlas olevaid jooke	ENESEVÄLJENDUS JA KUTSEALANE EESTI KEEL JOOGIÕPETUSE ALUSED jookide liigitus ja valmistamise põhitehnoloogiad, jookide serveerimine	loeng, demonstratsioon, arutelu, iseseisev töö, ettekande, kogemusõpe, harjutusülesanded, rollimäng	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Planeerib ja teostab majutusettevõtte toitlustusosakonnale iseloomuliku teenindussituatsiooni			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Test	
<b>Lävend</b>				
praktiliste oskuste demonstreerimis käigus soovib õppija menüüga sobivaid jooke, väljendab end kliendiga suheldes arusaadavalt ja keeleliselt õigesti teoreetiliste teadmiste kontrollis antud vastustest ilmneb, et õppija teab ja tunneb käsitletud teemasid ning pakub erinevatele õppetöös eettulevatele olukordadele sobilikke lahendusi.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
esitlus joogi liigile omasest valmistamise põhitehnoloogiast				
<b>Praktilised tööd</b>				
jookide serveerimine				

Õpiväljund 7	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valib toitlustustöötajale sobilikke võimlemisharjutusi rühi, koordineerimise ja vastupidavuse arendamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 12 iseseisev töö: 4	kkoostab rühmatööna põhjendustega harjutuste kompleksi vastavalt etteantud juhendile sooritab koostatud harjutuste kompleksi harjutusi	REKREATIIVSED TEGEVUSED töövoime taastamiseks sobivad taastusvõimlemise harjutused	miniloeng, näitlikustamine, praktiline töö	Mitteeristav

kokku: 22
<b>Hindamisülesanne:</b> erialastele tööülesannetele vastava taastusvõimlemise kava koostamine
<b>Lävend</b>
koostatud võimlemisharjutuste kava tagab enamkoormatud lihasgruppide lödvestumise ja taastumise
<b>Iseseisvad tööd</b>
töö iseloomust tuleneva taastusvõimlemise kava koostamine
<b>Praktilised tööd</b>
rekreatiivsed tegevused

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodul hinnatakse mitte-eristavalt. Mooduli hinde kujundamise aluseks on mooduli jooksul sooritatud hindamisülesanded
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	I.Kalbri Toitumisõpetus U.Kokassaar Normaalne söömine S.Rekkor. Toitlustuse alused. Argo 2008 H.Touvinen. Kõõgitoimingute alused. Savonia 1995 S.Rekkor. Selvelauad. Avita 2000 S.Rekkor, A.Kersna, M.Merits. Toiduvalmistamine suursöögis. Argo 2010 Juta Laatsit "Kalkulatsiooni töövihik" Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" töövihik Õile Aavik " Kalkulatsiooniõpetus" M.Roasto; T.Tamme; K.Juhkam. Toiduhügieen ja toiduohutus. Halo kirjastus 2004 Toidukäitluse hügieeninõuded (Elmatar) Toiduhügieen Euroopa Liidus (Agitaator 2006) Toiduseadus <a href="http://www.agri.ee">www.agri.ee</a> <a href="http://www.vet.agri.ee">www.vet.agri.ee</a> <a href="http://www.tarbijakaitseamet.ee">www.tarbijakaitseamet.ee</a>

**Valgamaa Kutseõppekeskus**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Hotelliteenindaja, tase 3“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Haridusnõudeta õppijad		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
6	Praktika I - Majapidamistööd	11	
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskusi, vilumusi ja kogemusi töötades teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktika</b>	
12 t	22 t	252 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning majapidamistöö korraldust Jaotus tundides: praktika: 60 kokku: 60	Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri. Nimetab majapidamistööga seotud ametikohad ja nende peamised tööülesanded praktikaettevõtte töökorraldusest lähtuvalt. Kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõttes majapidamisosakonna vastutusala ja igapäevast koostööd vastuvõtu ja teiste osakondade töötajatega. Hindab juhendi alusel enda, kui praktikandi kohta majutusosakonnas.	1.Praktikaettevõttega tutvumine, organisatsiooni äriidee, suurus ja struktuur. 2.Praktikaettevõtte töökorraldus. 3.Majapidamisosakonna vastutusala ja koostöö teiste osakondadega. 4.Praktikandi tegevused majutusosakonnas.	Praktiline töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Koostab juhendi alusel aruande, kus tutvustab praktikaettevõtet, kui organisatsiooni ning selle majapidamistöö korraldust			<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö	
<b>Lävend</b>				
Tutvustab praktikaettevõtet, struktuuri. majapidamistöö korraldust				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Hindab juhendi alusel enda, kui praktikandi kohta majutusosakonnas. 7				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>koristab praktikaettevõttes iseseisvalt majutusruume ja töötajate üldruume ning juhendamisel kliendipiirkonna üldruume</p> <p>Jaotus tundides:  praktika: 60  kokku: 60</p>	<p>Registreerib ja hoiustab küllastaja poolt majutusettevõttesse unustatud esemed järgides ettevõtte töökorraldust</p> <p>Edastab info majutusettevõtte ruumidest leitud tehnilistest rikestest järgides ettevõtte töökorraldust</p> <p>Tegutseb tehniliste rikete korral ohutult ja vastavalt ettevõtte standardile</p> <p>Edastab info materiaalse kahjustuse kohta järgides ettevõtte töökorraldust</p>	<p>1. Toimingud külalise tuppa unustatud asjadega vastavalt ettevõtte standardile</p> <p>2. Suhtlus tehniliste rikete ja toainvetaari rikkumise korral vastavalt ettevõtte standardile</p>	Praktiline töö	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Tegutseb nõuetekohaselt küllastaja poolt majutusettevõtte ruumidesse unustatud esemetega, informeerib tehnilistest rikestest ja materiaalsest kahjust

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Tegutseb juhendaja juhendamisel	Tegutseb iseseisvalt, vajadusel juhendamisel	Tegutseb iseseisvalt

**Praktilised tööd**

Registreerib ja hoiustab küllastaja poolt majutusettevõttesse unustatud esemed järgides ettevõtte töökorraldust Edastab info majutusettevõtte ruumidest leitud tehnilistest rikestest järgides ettevõtte töökorraldust Tegutseb tehniliste rikete korral ohutult ja vastavalt ettevõtte standardile Edastab info materiaalse kahjustuse kohta järgides ettevõtte töökorraldust

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>tegutseb nõuetekohaselt küllastaja poolt majutusettevõtte ruumidesse unustatud esemetega, informeerib tehnilistest rikestest ja materiaalsest kahjust</p> <p>Jaotus tundides:  praktika: 60  kokku: 60</p>	<p>Registreerib ja hoiustab küllastaja poolt majutusettevõttesse unustatud esemed järgides ettevõtte töökorraldust</p> <p>Edastab info majutusettevõtte ruumidest leitud tehnilistest rikestest järgides ettevõtte töökorraldust</p> <p>Tegutseb tehniliste rikete korral ohutult ja vastavalt ettevõtte standardile</p> <p>Edastab info materiaalse kahjustuse kohta järgides ettevõtte töökorraldust</p>	<p>1. Toimingud külalise tuppa unustatud asjadega vastavalt ettevõtte standardile</p> <p>2. Suhtlus tehniliste rikete ja toainvetaari rikkumise korral vastavalt ettevõtte standardile</p>	Praktiline töö	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Tegutseb nõuetekohaselt küllastaja poolt majutusettevõtte ruumidesse unustatud esemetega, informeerib tehnilistest rikestest ja materiaalsest kahjust

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Tegutseb juhendaja juhendamisel	Tegutseb iseseisvalt, vajadusel juhendamisel	Tegutseb iseseisvalt

**Praktilised tööd**

Registreerib ja hoiustab külastaja poolt majutusettevõttesse unustatud esemed järgides ettevõtte töökorraldust Edastab info majutusettevõtte ruumidest leitud tehnilistest riketest järgides ettevõtte töökorraldust Tegutseb tehniliste rikete korral ohutult ja vastavalt ettevõtte standardile Edastab info materiaalse kahjustuse kohta järgides ettevõtte töökorraldust

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte majapidamisosakonnas Jaotus tundides: prakтика: 32 kokku: 32	Valmistab ette oma töökoha või tööruumi, hoiab selle tööajal korras ja korrastab selle pärast töö lõppu vastavalt majapidamisosakonnas kehtestatud nõuetele Koostab juhendamisel tööplaani lähtudes etteantud koristuslehe infost ja küllastajate liikumisest Töötab hügieeniliselt, ergonoomiliselt kasutades ettenähtud tööriietust ja isikukaitsevahendeid töötab meeskonnaliikmena arvestades teiste majapidamisosakonna töötajatega	1. Töökoha või tööruumi ettevalmistamine ja korrashoid vastavalt majapidamisosakonnas kehtestatud nõuetele. 2. Tööplaani koostamine. 3. Töörietus ja isikukaitsevahendid, ergonoomilised töövõtted ja isiklik hügieen.	Praktiline töö	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Planeerib enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte majapidamisosakonnas

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

Valmistab ette töökoha või tööruumi, koostab juhendamisel tööplaani, kasutab ettenähtud tööriietust ja isikukaitsevahendeid.

**Praktilised tööd**

1. Valmistab ette oma töökoha või tööruumi, hoiab selle tööajal korras ja korrastab selle pärast töö lõppu vastavalt majapidamisosakonnas kehtestatud nõuetele. 2. Koostab juhendamisel tööplaani lähtudes etteantud koristuslehe infost ja küllastajate liikumisest 3. Töötab hügieeniliselt, ergonoomiliselt kasutades ettenähtud tööriietust ja isikukaitsevahendeid

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib ennast kui praktikanti majutusettevõttes Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 prakтика: 40 iseseisev töö: 22 kokku: 74	Loetleb oma tugevused majapidamistöõde teostajana ja klienditeenindajana ning majutusettevõtte meeskonnaliikmena. Loetleb tegevusi, mis majapidamistöõde teostajana ja klienditeenindajana õnnestusid hästi Nimetab, mida majapidamistöõde teostajana ja klienditeenindajana ning meeskonnaliikmena on vaja arendada kirjeldab võimalusi aktiivse töövoime säilitamiseks	Analüüs	Eristav

**Hindamisülesanne:**

Vormistab kirjaliku aruande, kus loetleb oma tugevused majapidamistöõde teostajana ja klienditeenindajana ning majutusettevõtte meeskonnaliikmena.

Loetleb tegevusi, mis majapidamistöõde teostajana ja klienditeenindajana õnnestusid hästi

**Hindamismeetod:**

Suuline esitus  
Enesehindamine



Hinne 3	Hinne 4	Hinne 5
Vormistab ja koostab praktika aruande juhendajate juhendamisel	Vormistab ja koostab praktika aruande iseseisvalt, vajadusel juhendamisel	Vormistab ja koostab praktika aruande iseseisvalt
<b>Iseseisvad tööd</b>		
Analüüsib ennast kui praktikanti majutusettevõttes		
<b>Praktilised tööd</b>		
Praktika aruanne		

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Teab praktikaettevõtet, kui organisatsiooni ning selle majapidamistöö korraldust Planeerib enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte majapidamisosakonnas Koristab praktikaettevõttes iseseisvalt majutusruume ja töötajate üldruume ning juhendamisel kliendipiirkonna üldruume Koostab ja esitab praktika aruande.
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	T.Tamm, E.Kuura, S.Lapp. Majapidamistöö majutusettevõttes 2012

**Valgamaa Kutseõppekeskus**  
**3. taseme kutseõppe õpekava „Hotelliteenindaja, tase 3“**  
**MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Haridusnõudeta õppijad		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
7	Praktika II - Toitlustamine	11	
<b>Nõuded mooduli alustamiseks</b>	Läbitud moodulid Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused ja toitlustamine		
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskusi, vilumusi ja kogemusi töötades teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktika</b>	
14 t	22 t	250 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna korraldust	Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu arvestades praktika juhendit, tutvub vajaliku dokumentatsiooniga.	Ettevõttepraktika planeerimine, vajalik dokumentatsioon. Praktikaettevõttega tutvumine. Praktikaettevõtte töökorraldus. Praktikandi tegevused majutusettevõtte toitlustusosakonnas.	Aktiivne loeng	Mitteeristav
<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö				
<b>Lävend</b>				
Saab aru praktika vajalikkusest õpingute ajal, seostab teooriaõpinguid eesootava praktikaga. Saab aru praktika dokumentatsioonist.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Praktikaettevõttega tutvumine, kokkulepped ettevõttepoolse juhendajaga.				

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
planeerib enda tööd ning töötab	Tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte	Praktikaettevõtte kui organisatsioon.	Praktiline töö.	Mitteeristav

majutusettevõtte toitlustusosakonnas iseseisvalt ja meeskonnas	struktuuri ja töötajate kohustustega. Tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega. Tutvub juhendi alusel ettevõtte toitlustustoimingutega ja töökorraldusega. Järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid. Valmistab ette oma töökoha, hoiab selle tööajal korras ja korrastab selle pärast töö lõppu vastavalt toitlustusosakonnas kehtestatud nõuetele.	Toitlustusosakonna toimingud. Ettevõtte töökorraldus. Kasutatavad seadmed ja töövahendid. Tööhügieeni - ja tööohutusnõuded.		
--	---	---	--	--

**Hindamisülesanne:**

Planeerib enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte toitlustusosakonnas.

**Lävend**

Valmistab ette töökoha või tööruumi, koostab juhendamisel oma tööplaani, kasutab ettenähtud tööriietust ja järgib hügieeninõudeid.

Õpiväljund

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
töötab ergonoomiliselt erinevate toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, täites igapäevaselt tööhügieeni ja tööohutuse nõudeid	Kasutab oma igapäevases töös asjakohaseid väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need kokkulepitud kohta tagasi. Valmistab juhendamisel hommikusöögilaua toite ja jooke kasutades etteantud tehnoloogilisi kaarte. Töötab juhendi alusel seadmetega ohutult tundes nende kasutusjuhendeid, töö lõppedes lülitab välja ja puhastab seadmed. Järgib tööhügieeni ja isikliku hügieeni nõudeid.	Seadmed ja töövahendid. Hommikusöögilaua toidud ja joogid. Tööhügieen, tööohutus. Isiklik hügieen.	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Valmistab praktikaetevõttes iseseisvalt hommikusöögilaua toite ja jooke, kasutab ohutult seadmeid ja töövahendeid, järgib hügieenireegleid.

**Lävend**

Valmistab praktikaetevõttes iseseisvalt hommikusöögilaua toite ja jooke, kasutab ohutult seadmeid ja töövahendeid, järgib hügieenireegleid.

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
valmistab ja serveerib hommikusöögilaua toite ja jooke, korrastab teenindussaalisisi söögilaudu ja peseb nõusid	Valmistab juhendamisel hommikusöögilaua toite ja jooke kasutades etteantud tehnoloogilisi kaarte. Serveerib juhendamisel hommikusöögilaua toite ja jooke vastavalt ettevõtte tüübile.	Hommikusöögi menüüd. Hommikusöögilaua toitute ja jookide valmistamine. Lauakatmisvahendid. Laua eelkatted.	Mitteeristav

	<p>Valmistab ette juhendamisel vajalikud laua eelkatte vahendid.  Teeb juhendamisel eelkatted vastavalt menüüle ja ettevõtte tüübile.  Korrastab juhendi alusel teenindussaalil söögilauad pärast küllastaja lahkumist  Peseb iseseisvalt nõud vastavalt vajadusele.  Tööde lõppedes korrastab oma töökoha.</p>	<p>Toitude ja jookide serveerimine.  Puhastus- ja korrastustööd.</p>	
--	---	--	--

**Hindamisülesanne:**

Valmistab praktikaettevõttes iseseisvalt hommikusöögilaua toite ja jooke, valmistab ette lauakatmisvahendeid, teeb eelkatteid, vajadusel serveerib toite ja jooke, järgib hügieenireegleid.

**Lävend**

Valmistab praktikaettevõttes iseseisvalt hommikusöögilaua toite ja jooke, valmistab ette lauakatmisvahendeid, teeb eelkatteid, vajadusel serveerib toite ja jooke, järgib hügieenireegleid.

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
<p>teeb ettevalmistustööd toitade ja jookide serveerimiseks, teenindab ja arveldab küllastajatega ning korrastab kliendi lahkudes teenindusala</p>	<p>Teeb meeskonnas ettevalmistustöid ja laua eelkatteid vastavalt menüüle ja küllastajate arvule.  Tutvustab juhendi alusel küllastajatele menüüd ja toite kasutades erialast terminoloogiat.  Serveerib toidud ja joogid sobilike serveerimisvahenditega ja asjakohaste töövõtete.  Serveerib juhendamisel ja meeskonnaliikmena toite ja jooke lähtudes teenindusstandardist.  Teenindab meeskonnaliikmena erineva toitumisvajaduseja kultuuritaustaga küllastajaid lähtudes ettevõtte äriideest ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.  Arveldab juhendamisel sularaha, maksekaardi ja vautšeritega arvestades nii turvalisuse nõudeid kui ettevõttes kehtestatud reegleid.  Küllastaja lahkudes korrastab vastavalt juhendile teenindusala ja töövahendid.</p>	<p>Ettevalmistustööd.  Lauakatmisvahendid.  Laua eelkatted.  Majutusettevõtete toidu- ja joogimenüüd.  Toitude ja jookide serveerimine.  Teenindusprotsess.  Rühmatoitlustamine.  Eritoitumisvajadusega kliendid.  Erineva kultuuritaustaga kliendid.  Puhastus- ja korrastustööd.  Töö- ja isiklik hügieen.</p>	<p>Mitteeristav</p>

**Hindamisülesanne:**

Teeb iseseisvalt ettevalmistustööd toitade ja jookide serveerimiseks, teenindab ja arveldab küllastajatega ning korrastab kliendi lahkudes teenindusala.

**Lävend**

Teeb juhendaja abistamisel ettevalmistustööd toitade ja jookide serveerimiseks, teenindab ja arveldab küllastajatega ning korrastab kliendi lahkudes teenindusala.

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	-----------

koostab praktika lõppedes praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast majutusettevõtte toitlustajana.	Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Analüüsib saavutatud praktikaeesmärke. Esitleb praktilal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust.	Praktikaaruande koostamine. Praktikaaruande kaitsmine. Enesehinnang. Dokumendid.	Mitteeristav
--	--	--	--------------

**Hindamisülesanne:**

Koostab praktika lõppedes juhendi alusel etteantud tähtjaks praktikaaruande, esitleb seda, esitab nõutud dokumendid ja hindab ennast majutusettevõtte toitlustajana.

**Lävend**

Koostab praktika lõppedes juhendi alusel praktikaaruande, esitleb seda, esitab nõutud dokumendid ja hindab ennast majutusettevõtte toitlustajana juhendaja abiga.

**Iseseisvad tööd**

Juhendi alusel aruande koostamine.

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Teab praktikaettevõtet, kui organisatsiooni ning selle toitlustusosa korraldust. Planeerib enda tööd ning töötab meeskonnaliikmena majutusettevõtte toitlustusosakonnas. Valmistab juhendamisel hommikusöögilaua toite ja jooke, teeb laua eelkateid, teenindab kliente. Järgib iseseisvalt tööohutus- ja hügieenireegleid. Koostab ja esitab praktika lõppedes nõuetekohase aruande ning esitluse.
<b>Õppematerjalid</b>	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus Ülle Kruuda Eritoitumine konspekt S. Rekkor, R. Eerik, A. Vainu, T. Parm "Teenindamise kunst". Tallinn 2013, Argo M. Kotkas, A. Roosipõld „Restoraniteenindus“. Tallinn 2010, Argo

**Valgamaa Kutseõppekeskus**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Hotelliteenindaja, tase 3“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Haridusnõudeta õppijad		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
8	Erialane inglise keel	2	
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse et õppija mõistab lihtsamaid fraase, saab aru lihtsatest tekstidest, saab hakkama igapäevastes suhtlusolukordades, mis nõuavad otsest ja lihtsat infovahetust tuttavatel teemadel, oskab teha märkmeid ja koostada väga lihtsat isiklikku kirja, näiteks kellegi tänamiseks		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
24 t	18 t	10 t	

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
saab aru fraasidest ja sageli kasutatavatest sõnadest, mis on vahetult seotud talle oluliste valdkondadega, lühikeste, lihtsate ja selgelt välja-hääldatud ütluste põhisusust Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 praktiline töö: 6 kokku: 12	mõistab lihtsamaid hotellindusega seotud fraase kirjeldab numbrituba ja selle sisustust kasutades erialast inglise keelt	hotelli tutvustamine sh. numbritoa tutvustamine kliendile tee juhatamine informatsiooni jagamine	loeng esitlus praktiline töö harjutus/ülesanne	Eristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisev töö - valmistada ette numbritoa tutvustus kliendile. Esitada suuliselt õppehotellis numbritoa tutvustus		<b>Hindamismeetod:</b> Praktiline töö Ülesanne/harjutus		
<b>Hinne 3</b>	<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>		
õpilane tutvustab õppehotellis numbrituba. Õpilane kasutab tutvustamisel abimaterjale	õpilane tutvustab õppehotellis numbrituba. Õpilase tutvustus on mõistetav ja korrektne	õpilane tutvustab õppehotellis numbrituba. Õpilase tutvustus on mõistetav ja korrektne. Õpilane kasutab oma tutvustuses erinevaid fraase ja lisab omalt poolt juurde lisainfot		
<b>Iseseisvad tööd</b>				

valmistada ette numbritoa tutvustus kliendile. Esitada suuliselt õppehottellis numbritoa tutvustus

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
saab aru väga lühikestest lihtsatest tekstidest, leiab eeldatavat spetsiifilist informatsiooni lihtsatest igapäevatekstidest ning saab aru lühikestest lihtsatest isiklikest kirjadest Jaotus tundides: teoreetiline töö: 6 iseseisev töö: 6 kokku: 12	mõistab lühikesi, lihtsaid tekste oskab leida spetsiifilist informatsiooni lihtsatest igapäevatekstidest	hotellinduses kasutatavad tekstid ja informatsioon klientide igapäevased probleemid ja nende lahendamine vastavalt volitustele Informatsiooni leidmine kliendile, enam levinumad päringud klientidelt	loeng esitlus	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> õpetaja poolt ette antud teksti tõlkimine ja jutustamine			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Suuline esitus Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>				
õpetaja poolt ette antud teksti tõlkimine ja jutustamine				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
õpetaja poolt ette antud teksti tõlkimine ja jutustamine				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
saab hakkama igapäevastes suhtlusolukordades, mis nõuavad otsest ja lihtsat infovahetust tuttavatel teemadel Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	oskab suhelda igapäevases suhtlusolukorras vahendab lihtsamat informatsiooni ja vastab lihtsamatele kliendi küsimustele	klientidega suhtlemise reeglistik ja tavad	loeng esitlus arutlus	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> juhtumi lahendamine õpetaja poolt etteantud algandmete põhjal			<b>Hindamismeetod:</b> Ülesanne/harjutus Probleemsituatsiooni lahendamine	
<b>Lävend</b>				
probleemsituatsiooni lahendamine õpetaja poolt etteantud algandmete põhjal. Õpilane vajab õpetaja poolset juhendamist, kasutab erialase inglise keele kasutamisel abimaterjale				
<b>Iseseisvad tööd</b>				

juhtumi lahendamine õpetaja poolt etteantud algandmete põhjal

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab kasutada mitmeid fraase ja lauseid, et kirjeldada oma perekonda ja teisi inimesi, elutingimusi, hariduslikku tagapõhja, praegust või eelmist tööd Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 iseseisev töö: 6 kokku: 10	kirjeldab oma perekonda, elutingimusi, hariduslikku tagapõhja, praegust või eelmist tööd kasutades erialast inglise keelt ja fraase	perekond, elutingimused, hariduslik tagapõhi praeguse töökoha tutvustamine, tööülesannete tutvustamine	loeng harjutused töö tekstiga rollimängud	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Individuaalne töö - essee teemal "Minu elulugu"			<b>Hindamismeetod:</b> Essee	
<b>Lävend</b>				
õpilane koostab essee teemal "Minu elulugu"				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Individuaalne töö - essee teemal "Minu elulugu"				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
oskab teha märkmeid ja koostada väga lihtsat isiklikku kirja, näiteks kellegi tänamiseks Jaotus tundides: teoreetiline töö: 4 praktiline töö: 4 kokku: 8	teeb märkmeid koostab lihtsamaid kirju inglise keeles	viisakussõnumid hotellinduses kirjade kirjutamise põhimõtted ja etikett	loeng arutelu rollimängud harjutus	Eristav
<b>Hinne 3</b>		<b>Hinne 4</b>	<b>Hinne 5</b>	
õpilane kirjutab toateenija poolt kliendile väikese tänukirja		õpilane kirjutab toateenija poolt kliendile väikese tänukirja kasutades erinevaid fraase ja viisakusväljendeid	õpilane kirjutab toateenija poolt kliendile väikese tänukirja kasutades erinevaid fraase ja viisakusväljendeid, järgides hea tava põhimõtteid ja etiketti	
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Individuaalne töö - kirjutada kliendile toateenija poolt väike tänukiri				
<b>Praktilised tööd</b>				



<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	A2 tase Mooduli hindamine on eristav. Mooduli hinde saamiseks on vajalik esitada iseseisevad tööd, esitada essee, osaleda rühmatöodes, esitada hindamiseks täidetud kujul numbritoa tutvustus ning sooritada juhtumi ülesanne
<b>Mooduli hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Be My Guest, English for the Hotel Industry, Student's Book by Francis O'Hara, Cambridge University Press. Internet, õpetaja koostatud materjalid. „Highly Recommended 2 Student's Book“. Intermediate. English for the hotel and catering industry. Trish Stott and Alison Pohl, Oxford University Press 2010. „Highly Recommended 2 Workbook“. Intermediate. English for the hotel and catering industry. Trish Stott and Alison Pohl, Oxford University Press 2010. „Highly Recommended 2 Class CD“. Intermediate. English for the hotel and catering industry. Trish Stott and Alison Pohl, Oxford University Press 2010 39

**Valgamaa Kutseõppekeskus**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Hotelliteenindaja, tase 3“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Haridusnõudeta õppijad		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
9	Joogiõpetus I, mittealkohoolsed joogid	2	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	<b>Praktika</b>
4 t	10 t	8 t	30 t

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
<p>Kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. Planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid.</p> <p>Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktika: 10  iseseisev töö: 5  kokku: 19</p>	<p>Kirjeldab alkoholivabade jookide sortimenti juhendi alusel.</p> <p>Nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad tuues välja peamised tooted.</p> <p>Nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) juhendi alusel.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna mittealkohoolseid jooke juhendi alusel.</p> <p>Kirjeldab mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid juhendi alusel.</p> <p>Selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid juhendi alusel.</p> <p>Koostab ja vormistab vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja juhendi alusel. Täidab kaubatellimise lehe jookide koostiscomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi.</p>	<p>Alkoholivabade jookide sortiment, valmistuspiirkonnad.</p> <p>Kuumad joogid.</p> <p>Alkoholivabade jookide serveerimine.</p> <p>Joogikaardi koostamise põhimõtted.</p> <p>Kaubatellimuse vormistamine.</p>	<p>Näitlikustav loeng, e - õpe, õppefilmid ja -videod, iseseisev töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>

	Kontrollib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisu/olemasolu juhendi alusel. Kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure juhendi alusel.			
--	--	--	--	--

**Hindamisülesanne:**

Iseseisva tööna. Tutvustab meeskonnaliikmena vastavalt juhendile maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaobade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid.

**Hindamismeetod:**

Rühmatöö  
Suuline esitus

**Lävend**
**Iseseisvad tööd**

Tutvustab meeskonnaliikmena vastavalt juhendile maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaobade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid.

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Tutvustab ja soovib joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele. Võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele. Jaotus tundides: praktiline töö: 4 prakтика: 15 kokku: 19	Tutvustab klientidele joogikaardis olevaid jooke juhendi alusel. Soovib kliendile toitlustussündmusega kooskõlas olevaid jooke lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest. Selgitab kliendiga suheldes eesti ja võõrkeeles tellimuse. Võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest. Vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele. Nimetab inglise keeles levinumaid jooke juhendi alusel.	Klienditellimuse vormistamine. Töövahendite ja joogikomponentide tundmine. Seadmete tundmine. Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine.	Probleemõpe, praktiline töö.	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Praktiline ülesanne vastavalt juhendile tellimuslehe täitmine ja kaubatellimuse vormistamine.

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**
**Praktilised tööd**

Praktiline ülesanne vastavalt juhendile tellimuslehe täitmine ja kaubatellimuse vormistamine.

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

<p>Valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks.</p> <p>Valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid.</p> <p>Jaotus tundides:  praktiline töö: 4  praktika: 5  iseseisev töö: 5  kokku: 14</p>	<p>Valib töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks juhendi alusel. Valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks lähtudes klienditellimusest ja juhendist saab aru mitmesugustest inglise või soomekeelsetest joogi valmistamisjuhistest.</p> <p>Valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid.</p> <p>Valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelise sobivusega.</p> <p>Serveerib valmistatud jooke juhendi alusel.</p> <p>Täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid juhendi alusel.</p> <p>Puhastab seadmeid ja töökoha juhendi alusel.</p>	<p>Töövahendid ja seadmed.</p> <p>Tooraine valimine vastavalt tellimusele.</p> <p>Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine.</p> <p>Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine.</p> <p>Seadmete ja töökoha puhastamine.</p>	<p>Praktiline töö, iseseisev töö.</p>	<p>Mitteeristav</p>
---	---	---	---------------------------------------	---------------------

**Hindamisülesanne:**

Valmistab ja serveerib klienditellimuse alusel, juhendamisel lihtsamaid mittealkohoolseid jooke, valides juhendi alusel õiged joogikomponendid, töövõtted, töö- ja serveerimisvahendid ja seadmed, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid, korrastab ja puhastab töökoha ning seadmed.

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö  
Ülesanne/harjutus

**Lävend**

**Iseseisvad tööd**

Lihtsamate jookide valmistamisjuhiste tõlkimine.

**Praktilised tööd**

Tooraine valimine vastavalt tellimusele. Lihtsamate mittealkohoolsete jookide valmistamine ja serveerimine. Kuumade jookide valmistamine ja serveerimine. Seadmete ja töökoha puhastamine.

<p><b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b></p>	<p>Mitteeristav kokkuvõttev hindamine.</p> <p>Mooduli hindamisel arvestatuks peab olema sooritatud moodulis olevad õpiülesanded ja iseseisvad tööd.</p>
<p><b>Mooduli hindamine</b></p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p><b>Õppematerjalid</b></p>	<p>Õpiobjekt Mittealkohoolsed joogid. <a href="http://web.zone.ee/tammeniit/mittealko/">http://web.zone.ee/tammeniit/mittealko/</a>.</p> <p>Õpiobjekt Kylmät ja kuumat juomat. <a href="http://eope.ehte.ee/best/soomekeel1/?AVALEHT">http://eope.ehte.ee/best/soomekeel1/?AVALEHT</a>. Õpiobjekt Toitlustuse alused. <a href="http://eope.ehte.ee/toitlustus/?9_Laua_katmine%2C_toitute_ja_jookide_serveerimine">http://eope.ehte.ee/toitlustus/?9_Laua_katmine%2C_toitute_ja_jookide_serveerimine</a>:Toitute_ja_jookide_serveerimine:Jookide_serveerimine. Kersna, A., Merits, M., Rekkor, S., Roosipõld, A. Toitlustuse alused. Argo, 2008.</p>

**Valgamaa Kutseõppekeskus**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Hotelliteenindaja, tase 3“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Haridusnõudeta õppijad		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
10	Klienditeenindus sh müügitöö alused	3	
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õppija rakendab teenindusprotsessis kliendikeskse teenindamise põhimõtteid		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
46 t	20 t	30 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab külastaja vajadustele ja soovidele orienteeritud teenuse ja teenindamise olemust majutus- ja toitlustusettevõtluses Jaotus tundides: teoreetiline töö: 34 praktiline töö: 24 iseseisev töö: 20 kokku: 78	selgitab rühmatööna külalishukuse, teeninduskultuuri, teenindusliku mõttelaadi, teenuse ja teenindamise sisu ja tähtsust majutusettevõtte konkurentsivõimele kirjeldab erineva äriideega majutusettevõtete teenuseid lähtuvalt kliendirühmade vajadustest kirjeldab juhtumi näitel meeskonnatöö tähtsust majutus- ja toitlustusteenuse pakkumisel	Külalishukuse olemus, teeninduskultuur ja teeninduslik mõttelaad. Klienditeekond. Mõisted teenus, teenindamine, teenindus. Majutusettevõtte äriidee ning pakutavad teenused. Meeskonnatöö tähtsus teenuste pakkumisel Klient. Klientide ootused ja vajadused	Loeng, vestlus Rühmatöö, rühmatööde esitlemine Juhtumianalüüs, arutelu Uurimustöö, uurimustööde esitlemine	Mitteeristav

**Hindamisülesanne:**

Klienditeekonna analüüs vabalt valitud teenusettevõtte põhjal  
Uurimustöö teemal majutusettevõtete teenused ning sihtrühmad

**Hindamismeetod:**

Uurimustöö  
Ettekanne/esitlus

**Lävend**

Õpilane kirjeldab etteantud juhendi põhjal klienditeekonda, analüüsib klienditeekonna läbimisel kuulnud ja nähtut ning toob välja ettevõtte tugevused ning nõrkused. Õpilane kirjeldab kolme majutusettevõtte poolt pakutavaid teenuseid ning toob välja teenuste sihtrühmad vastavalt sihtrühma ootustele ja vajadustele.

**Iseseisvad tööd**

Klienditeekonna analüüsimine ühe vabalt valitud teenusettevõtte põhjal. Uurimustöö teemal majutusettevõtete teenused ning sihtrühmad.

**Praktilised tööd**

Rühmatöö teemal külalislahkuse, teenindusliku mõttelaadi ning teeninduskultuuri tähtsusest majutusettevõtte konkurentsivõimele. Rühmatööde esitlemine Juhtumianalüüs etteantud juhtumi põhjal. Paaristöö, paaristöö tulemuste arutelu. Iseseisvalt koostatud uurimustöö tulemuste arutelu

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab teenindaja erinevaid rolle teenindusprotsessis Jaotus tundides: teoreetiline töö: 12 praktiline töö: 6 kokku: 18	nimetab külastaja peamised ootused teenindajale teenindusprotsessis nimetab tööandja peamised ootused teenindajale lähtudes kliendikesksest teenindamisest ja kutse-eesetikast selgitab rühmatööna teenindaja rolli ettevõtte maine kujundamisel selgitab teenindaja vastutust teenindusprotsessi toimimise eest vastavalt etteantud majutusettevõtte teenindusstandardile lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest	Teenindaja töö olemus, teenindaja rollid ning ootused rollikäitumisele. Teenindaja roll ettevõtte maine kujundajana. Tööandja ootused teenindaja ametikohale. Teeninduse kvaliteet. Teenindusstandard. Teenindaja vastutus teenindusprotsessi toimimise eest.	Vestlus Rühmatöö, rühmatööde esitlemine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Teenindusstandardi koostamine			<b>Hindamismeetod:</b> Rühmatöö Analüüs Ettekanne/esitlus	
<b>Lävend</b>				
Õpilane koostab rühmatööna teenindusstandardi majutusettevõtte töötajatele, analüüsib teenindusstandardit ning selle vajalikkust kliendikeskse teeninduse pakkumisel ning esitleb rühmatööd				
<b>Praktilised tööd</b>				
Teenindusstandardi koostamine majutusettevõtte töötajatele lähtudes kliendi ja tööandja ootustest.				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab majutus- ja toitlustusettevõtte teenindusprotsessis sobivat suhtlemistehnikat ja käitumist	alustab ja lõpetab teenindusolukorra kasutades sobivaid viisakusväljendeid luues positiivse õhkkonna käitub kehtestavalt erinevates teenindusolukordades kasutades sobivaid sõnalisi ja mitesõnalisi suhtlusvahendeid teenindab külastajat lähtudes tema vajadustest, soovidest ja ootustest kasutab korrektset ja erialast terminoloogiat majutus- ja toitlustusvaldkonna toodete ja teenuste tutvustamisel	Teenindussuhtlus. Teenindussuhtlusvahendid. Positiivsed ja negatiivsed väljendid teeninduses. Klientide vajadused, soovid ja ootused. Kehtestav käitumine.	Loeng, praktiline tegevus Rollimäng arutelu töö töölehtedega juhtumi lahendamine	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b>			<b>Hindamismeetod:</b>	

Õpilane kasutab probleemsituatsiooni lahendamisel positiivset sõnastust ja kehtestavat käitumist.	Probleemsituatsiooni lahendamine
<b>Lävend</b>	
Õpilane käitub erinevates teenindussituatsioonides kehtestavalt ning kasutab kliendiga suhtlemisel positiivset sõnastust.	
<b>Praktilised tööd</b>	
Negatiivsete väljendite muutmine positiivseks ning keeleliselt korrektseks Rollimäng kehtestava käitumise harjutamiseks	

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Mooduli hindamine on mitteeristav. Mooduli hinde saamiseks on vajalik esitada iseseisvad tööd, koostada teenindusstandard ning lahendada situatsioonülesanne lävendi tasemel.
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Tooman, H. Kuidas kasvab turismipuu. Kirjastus Argo, 2010 Õpetaja poolt koostatud õppematerjal Tooman, H. Inimeselt inimesele. Avita, 1999

**Valgamaa Kutseõppekeskus**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Hotelliteenindaja, tase 3“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	Haridusnõudeta õppijad		
<b>Õppevorm</b>	stационаarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
11	Digijastu tehnoloogiate kasutamine õppimises ja erialases arengus	2	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised ja oskused digijastu tehnoloogiliste vahendite kasutamiseks informatsiooni hankimisel, töötlemisel, tööalasel suhtlemisel, asjaajamisel ja enesetäiendamisel eetika ja turvalisuse nõudeid arvestades.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>E-õpe</b>	<b>Praktiline töö</b>	
6 t	26 t	20 t	

<b>Õpiväljundid</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Hindamine</b>
Õpilane kasutab digijastu tehnoloogilisi vahendeid informatsiooni hankimiseks, töötlemiseks, tööalaseks suhtlemiseks, asjaajamiseks ja enesetäiendamiseks.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• teab infojastu tehnoloogiate kasutamise põhitõdesid, võimalusi ja sellega kaasnevaid ohtusid;</li> <li>• vormistab arvutil nõuetekohaseid kirjalikke töid ja esitab või jagab neid vajadusel veebipõhiselt;</li> <li>• teab, mis on e-õpe ja kasutab e-õppe keskkonna Moodle traditsioonilisi tegevusi ja vahendeid;</li> <li>• loob originaaltöid (pilt, video, audio vm) rakendades informatsiooni kogumiseks, hindamiseks ja kasutamiseks digitaalseid vahendeid;</li> <li>• kasutab teadlikult veebimaterjale kättesaadavalt ja eetilisel;</li> <li>• kasutab digitaalseid vahendeid (s.h digitaalne arengumapp) oma loomingu edastamiseks ja erialase arengu reflekteerimiseks;</li> <li>• kasutab digitaalset meediat ja keskkondi suhtlemiseks ning koostööks;</li> <li>• leiab ja rakendab digitaalseid vahendeid praktiliste oskuste arendamiseks;</li> <li>• on teadlik erinevatest õppimist toetavatest ja reguleerivatest dokumentidest Valgamaa Kutseõppekeskuse</li> <li>• kasutab sihipäraselt Valgamaa Kutseõppekeskuse kodulehte, siseveebi, ÕIS'i ja leiab üles vajaliku</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Digitaalne arengumapp ja refleksioon.</li> <li>2. Infojastu võimaluste teadlik kasutamine.</li> <li>3. Õppimist toetavad dokumendid, vajamineva info otsimine ja kasutamine.</li> <li>4. E-õppe keskkonna Moodle tegevused.</li> <li>5. Meediad ja koostöö digijastul.</li> <li>6. Originaaltöö loomise võimalused digivahenditega.</li> <li>7. Veebimaterjali seaduslik ja eetiline kasutamine</li> </ol>	Mitteeristav



informatsiooni.

**Hindamisülesanne:**

Hindamismeetodid: praktiliste õppeülesannete täitmine Moodle keskkonnas ja enesearengu reflekteerimine digitaalses arengumapis

Hindamisülesanded:

1. Digitaalne arengumapp ja refleksioon.
2. Infoajastu võimaluste teadlik kasutamine.
3. E-õppe keskkonna Moodle tegevustes osalemine.
4. Töö- ja harjutuslehed.
5. Originaaltöö loomine digivahenditega.
6. Veebimaterjali seaduslik ja eetiline kasutamine.

**Hindamismeetod:**

Praktiline töö

**Lävend**

Õpilane:

- 1) teab infoajastu tehnoloogiate kasutamise põhitõdesid, võimalusi ja sellega kaasnevaid ohtusid;
- 2) vormistab arvutil nõuetekohaseid kirjalikke töid ja esitab või jagab neid vajadusel veebipõhiselt;
- 3) teab, mis on e-õpe ja kasutab e-õppe keskkonna Moodle traditsioonilisi tegevusi ja vahendeid;
- 4) loob originaaltöid (pilt, video, audio vm) rakendades informatsiooni kogumiseks, hindamiseks ja kasutamiseks digitaalseid vahendeid;
- 5) kasutab teadlikult veebimaterjale käitudes seaduslikult ja eetilisel;
- 6) kasutab digitaalseid vahendeid (s.h digitaalne arengumapp) oma loomingu edastamiseks ja erialase arengu reflekteerimiseks;
- 7) kasutab digitaalset meediat ja keskkondi suhtlemiseks ning koostööks;
- 8) leiab ja rakendab digitaalseid vahendeid praktiliste oskuste arendamiseks;
- 9) on teadlik erinevatest õppimist toetavatest ja reguleerivatest dokumentidest Valgamaa Kutseõppekeskuses;
- 10) kasutab sihipäraselt Valgamaa Kutseõppekeskuse kodulehte, siseveebi, ÖIS'i ja leiab ning kasutab vajalikku informatsiooni.

**Mooduli hindamine**

mitteeristav hindamine

**Valgamaa Kutseõppekeskus**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Hotelliteenindaja, tase 3“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	haridusnõudeta õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsionaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
12	Äriplaani koostamine	3	
<b>Mooduli eesmärk</b>	õpetusega taotletakse, et õpilane omandab baasteadmised ettevõtlusega alustamiseks koostades Töötukassa või EASI nõuetele vastava äriplaani		

<b>Õpiväljund 1</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
Mõistab ettevõtluse olemust ja riske reaalses ärikeskkonnas	teab ootusi, probleeme ja riske ettevõtluses; genereerib ja hindab äriideed; teostab ettevõtte ärikeskkonna analüüsi;	Ettevõtluse olemus, tähtsus Äriplaani olemus ja struktuur Äriidee leidmine, analüüs ja hindamine Ettevõtte rajamiseks vajalikud sammud (sh litsentsid ja tegevusload) Ettevõtjale olulised infokanalid ja tugistruktuurid Ärikeskkonna analüüs: mikro- ja makrokeskkond, SWOT-analüüs, riskianalüüs, andmete hankimine analüüsiks	Interaktiivne loeng Rühmatöö, ajurünnak Töölehed (äriplaani vorm)	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisev töö: ärikeskkonna analüüsi koostamine reaalse äriidee põhjal				
<b>Lävend</b>				
Teostab ettevõtte ärikeskkonna analüüsi				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Ärikeskkonna analüüsi koostamine reaalse äriidee põhjal				

<b>Õpiväljund 2</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>	<b>Teemad/alateemad</b>	<b>Õppemeetodid</b>	<b>Hindamine</b>
Kavandab ettevõtte tegevuse	määratleb ettevõtte missiooni, visiooni, eesmärgid; kavandab ettevõtte tootmis-/teenindusprotsessi;	Ettevõtte missioon, visioon, eesmärgid Toote/teenuse arendamine, tootmis-/teenindusprotsess Tegevuskava koostamine Ettevõtte juhtimine sh personali planeerimine	Interaktiivne loeng Rühmatöö Töölehed (äriplaani vorm)	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b>				

Äriplaani koostamine  
Iseseisev töö:  
loodava ettevõtte tegevuskava koostamine

#### Lävend

Esitab ettevõtte missiooni, visiooni, eesmärgid.  
Kavandab ettevõtte tootmis-/teenindusprotsessi juhendi alusel

#### Iseseisvad tööd

Iseseisev töö: tootmis- või teenindusprotsessi kirjeldus; ettevõtte juhtimine Loodava ettevõtte tegevuskava koostamine eelnevalt püstitatud realistliku äriidee põhjal

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Koostab turundusplaani	hindab turupotentsiaali ja kavandab ettevõtte turundustegevuse;	Turu analüüs: turupotentsiaali hinnang, sihtturud ja sihtrühmad, konkurents Turundusplaani koostamine	Interaktiivne loeng Rühmatöö Töölehed (äriplaani vorm)	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> turundusplaani osa koostamine äriplaanis				
<b>Lävend</b>				
Hindab turupotentsiaali ja kavandab ettevõtte turundustegevuse juhendi alusel				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
turundusplaani osa koostamine äriplaanis				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
Prognosib ettevõtte finantstegevuse	koostab reaalsest äriideest lähtuvad finantsprognosid; mõistab raamatupidamisarvestuse tähtsust ja korraldab ettevõtte raamatupidamise;	Stardikapitali vajadus ja allikad Finantsprognosid: bilanss, kasumiaruanne ja kassavoogude prognoos Omahinna kujunemine Tasuvuspunkti arvutus Raamatupidamise korraldus ettevõttes	Interaktiivne loeng Iseseisev töö	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Finantsprognoside ja hinnakujunduse osa koostamine äriplaanis			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö	
<b>Lävend</b>				
Koostab reaalsest äriideest lähtuvad finantsprognosid. Korraldab ettevõtte raamatupidamise juhendi alusel				
<b>Iseseisvad tööd</b>				

äriplaani vormi finantsprognoside osad

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Õpilane on täitnud kõik hindamisülesanded - valminud ja kaitstud on äriplaani Äriplaani võib koostada rühmatööna
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	<a href="http://www.eesti.ee">www.eesti.ee</a> <a href="http://www.eas.ee">www.eas.ee</a> <a href="http://www.tootukassa.ee">www.tootukassa.ee</a> <a href="http://www.looveesti.ee">www.looveesti.ee</a> <a href="http://palk.crew.ee">http://palk.crew.ee</a> , <a href="http://www.kalkulaator.ee">www.kalkulaator.ee</a> <a href="http://www.tartu.ee/arinouandla/">http://www.tartu.ee/arinouandla/</a> <a href="http://www.rmp.ee">www.rmp.ee</a> <a href="http://www.stat.ee">www.stat.ee</a>

**Valgamaa Kutseõppekeskus**  
**3. taseme kutseõppe õppekava „Hotelliteenindaja, tase 3“**  
**VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA**

<b>Sihtrühm</b>	haridusnõudeta õppija		
<b>Õppevorm</b>	statsioonaarne - koolipõhine õpe		
<b>Mooduli nr</b>	<b>Mooduli nimetus</b>	<b>Mooduli maht (EKAP)</b>	<b>Õpetajad</b>
13	Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	1	
<b>Mooduli eesmärk</b>	Omandab algteadmised värvusõpetusest, õpib tundma värvide omavahelise sobitamise põhimõtteid ruumis ja erinevate laudade kujundamisel. Saab aru lille- ja lauaseadete tegemise põhitõdedest.		
<b>Auditoorseid tunde</b>	<b>Iseseisva töö tunde</b>	<b>Praktiline töö</b>	
10 t	6 t	10 t	

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
õpib arvestama laudade katmisel teenindussaali interjööri ja sündmuste eripäraga, omandab algteadmised kasutada ruumi ja lauakaunistamisel aastaajale omaseid värve ja looduslikke vahendeid, teab värvusõpetuse aluseid ja värvuste sobitamise põhimõtteid.	Teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid. Kasutab juhendamisel aastaajale, sündmusele ning lauakattele omaseid värve ja vahendeid.	RUUMIKUJUNDUSE PÕHIALUSED Ruumikujundusmaterjalid Valgustus ruumis, selle mõju Mööbli paigutus VÄRVUSÕPETUSE PÕHIALUSED Värvilahendused Värv ja toiduaine Värv kui sümbol Värvide mõju ruumis Värvid interjööris Värvide kasutamine erinevatel tähtpäevadel ja aastaaegadel	Loeng Esitlus Harjutusülesanne	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> praktiline ülesanne			<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
<b>Lävend</b>				
Teab ruumi- ja lauakaunistuste valiku ja sobivuse põhimõtteid ning värvusõpetuse põhialuseid.				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
--------------	----------------------	------------------	--------------	-----------

saab aru lilleseadete ja lauaseadete kujundamise põhitõdedest kujundab juhendamisel lihtsamaid lauaseadeid	Oskab valida juhendamisel sündmusele, ajale ja kohale sobivat lauakaunistust.	LILLESEADE PÕHIALUSED Lilleseade valmistamiseks vajalikud vahendid, töömaterjalid. Lilleseade stiilid, värvid. Lillede hooldus. Lilleetiket	Loeng. Harjutusülesanne. Praktiline harjutamine.	Mitteeristav
<b>Hindamisülesanne:</b> Iseseisev töö. Praktiline ülesanne.		<b>Hindamismeetod:</b> Iseseisev töö Ülesanne/harjutus		
<b>Lävend</b>				
Valib sobiva lilleseade, arvestades sündmust, aega ja kohta.				
<b>Iseseisvad tööd</b>				
Temaatilisele üritusele juhendi alusel lauapaigutuse, ruumi- ja lauaseade kujundamine				
<b>Praktilised tööd</b>				
Juhendamisel temaatikaga sobivate lauaseadete kujundamine etteantud materjalidest.				

<b>Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine</b>	Moodulit hinnatakse mitteeristavalt. Moodul kokkuvõtva hindamiseks peavad olema mooduli kõik hindamisülesanded sooritatud lävendi tasemel
<b>Mooduli hindamine</b>	mitteeristav hindamine
<b>Õppematerjalid</b>	Ü. Linnuste, "Värvid kodus", Kodukiri 2005, M. Tammert, „Värviõpetus teoorias“, Tallinn, 2006, A.Chinn, "Värvide ja mustrite piibel", Sinisukk 2008, A. Starmen, "Värviskeemide piibel", Sinisukk 2006.