

HAAPSALU KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Toitlustuskorraldus				
		Master Chef				
		шеф-повар				
Õppekava kood EHS-es		202777				
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: Kutseharidusstandard, Vabariigi Valitsuse määrus nr 130, vastu võetud 26.08.2013, Kutsestandard "Vanemkokk tase 5", vastu võetud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 11/09.11.2017.						
Õppekava õpiväljundid: Pärast õppekava läbimist õpilane: 1) pakub toitlustusteenuseid, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja õigusaktidest; 2) väärtustab erinevate teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega; 3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ning tulemuslikult; 4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonna tööd toitlustusettevõttes; 5) planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; 6) kasutab töötamisel arvutit; 7) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult; 8) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; 9) kasutab oma majandusala ja ettevõtluse alaseid teadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; 10) mõistab rahvusvahelist maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; 11) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 12) kasutab turismimajanduslikke teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.						
Õppekava rakendamine: Mittestatsionaarne ja statsionaarne koolipõhine ja töökohapõhine õpe						
Nõuded õpingute alustamiseks: Eesti Kvalifikatsiooniraamistiku 4. taseme koka kutse või vastavate kompetentside ja keskhariduse olemasolu						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud õpiväljundite saavutamist ja kutseeksami sooritamist						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Vanemkokk, tase 5 kutsele vastavad kompetentsid						
Osakvalifikatsioonid: puuduvad						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Haapsalu Kutsehariduskeskuse lõputunnistus ja hinneteleht						
Õppekava struktuur Põhiõpingute moodulid (50 EKAP)						
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>				
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas tegutsemisel käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil				
Toitlustamise- ja teenindamise korraldus	20 EKAP	selgitab erinevate toiduainete päritolu, toitainelist koostist, nende tähtsust inimese tervisele; kirjeldab toiduainete kvaliteedinõudeid; korraldab toiduainete käitlemist ning vastutab asjakohaste eeltöötlemismeetodite valiku ja toiduainete säästliku kasutamise eest koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte äriideele ning kliendi soovidele ja vajadustele				

korraldab ja juhendab toiduvalmistamist juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist ja kasutades nii tavapäraseid ja uuenduslikke kui keerukaid tehnoloogiaid; jälgib õige ja ajakohase köögitehnika ja tehnoloogia kasutamist; planeerib ja korraldab köögitööd meeskonnas lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest
planeerib, korraldab ja juhib piduliku sündmust vastavalt kliendi soovile järgides etiketi ja protokollireegleid; kasutab pidulike sündmuse toilitustamisel toitute ja jookide serveerimisel eritehnikaid
koostab hinnapakumisi pidulike sündmuste korraldamiseks järgides korrektseid asjaajamisreegleid

Teenuste disain ja turundus	4 EKAP	analüüsib lähtuvalt äriideest ettevõtte ja sihtkoha teenuseid ja potentsiaalseid sihtturgusid korraldab meeskonnatöö ja teenuste disaini protsessi kasutades erinevaid teenuste disaini meetodeid korraldab tellimuste teeninduse, haldamise, organiseerimise, aruandluse ja analüüsi koostab süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähtudes küllastajate huvidest korraldab ettevõttes erinevate sündmuste võimaluste tutvustamise lähtudes küllastajate ootustest rakendab turundus- ja müügi tegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse-eeetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest
Toitlustusettevõtte juhtimine	1,5 EKAP	vastutab juhendmaterjalide koostamise, analüüsi ja uuendamise eest ettevõttes kaasates töötajad arendustegevustesse juhendab meeskonda, tagades standardite täitmise, töö kvaliteedi ja efektiivse majandamise korraldab oma vastutusvaldkonnas personalitööd jälgides ettevõtte toimimist ja ettevõttes korraldatavaid üritusi;
Praktika(toitlustusteenindus)	10 EKAP	planeerib isiklike praktika eesmäärke planeerib, korraldab ja juhendab kokkade ja abikokkade tööd köögis lähtuvalt toiduhügieeni, säästlikkuse, tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest korraldab ja juhib klientide teenindusprotsessi, järgides teenindamise põhitehnikaid ja kliendikeskse teenindamise põhimõtteid koostab praktika lõppedes praktikaaruande ja esitleb selle
Praktika(toitlustusettevõtte juhtimine)	10 EKAP	mõistab praktikaettevõtet kui organisatsiooni mõistab toitlustusosakonna töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena sooritab igapäevatoiminguid toitlustusettevõtte erinevates osakondades; tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni broneerib ja müüb toitlustusettevõtte teenuseid, arvestades küllastajate soove iseloomustab ennast kui praktikanti
Valikõpingute moodulid (10 EKAP)		
<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Toiduõpetus ja toidukultuurid	2 EKAP	kirjeldab juhendi alusel toidukultuuride eripärasid selgitab enamlevinud rahvuskööride eripärasid valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvuskööride roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil
Joogiõpetus	1 EKAP	analüüsib veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid iseloomustab viinamarja sorte sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos sinna juurde sobivate jookidega
Totlustusettevõtlus	4 EKAP	korraldab äritegevuseks vajalikud ressursid, järgides õigusakte ja ettevõtte eesmäärke korraldab klienditeeninduse ja kliendisuhted, lähtudes ettevõtte eesmärkidest ja järgides õigusakte koordineerib ettevõtte äritegevust, järgides ettevõtte eesmäärke, õigusakte ning töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtteid hindab ettevõtte äritegevust, vastavalt ettevõtte eesmärkidele, innovaatsusele ja õigusaktidele
Personalitöö ja planeerimine	3 EKAP	mõistab personalitöö ja organisatsioonikultuuri vahelisi seoseid analüüsib inimeste juhtimist mõjutavaid organisatsiooni sise- ja väliskeskonna tegureid ja mõistab nende seost organisatsiooni strateegia ja juhtimisega

Valikõpingute valimise võimalused:

Õpilasel on võimalik valida valikmooduleid teistest kooli õppekavadest või teiste koolide õppekavadest moodulite raames, mis toetavad eriala õpinguid. Valikõpingute valimine toimub Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekorralduseeskirjas sätestatud tingimustel.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 20.00 EKAPit.

Spetsialiseerumise võimalused:

Restoranitöö, Suurköögitöö

Õppekava kontaktisik:

Enna Kallasvee

Turismi, toitlustuste ja majutusteeninduse osakonna juhataja

Telefon , enna.kallasvee@hkhk.edu.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=130

https://hkhk.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=130&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Toitlustuskorraldus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	50	50
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5	4,5
Toitlustamise- ja teenindamise korraldus	20	20
Teenuste disain ja turundus	4	4
Toitlustusettevõtte juhtimine	1,5	1,5
Praktika(toitlustusteenindus)	10	10
Praktika(toitlustusettevõtte juhtimine)	10	10
Valikõpingute moodulid	10	10
Toiduõpetus ja toidukultuurid	2	2
Joogiõpetus	1	1
Toitlustusettevõtlus	4	4
Personalitöö ja planeerimine	3	3

Toitlustuskorraldus

Seosed kutsestandardi „Meisterkokk tase 5“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid						Valikõpingute moodulid			
	Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	Toitlustamise- ja teenindamise korraldus	Teenuste disain ja turundus	Toitlustusettevõtte juhtimine	Praktika(toitlustusteenindus)	Praktika(toitlustusettevõtte juhtimine)	Toiduõpetus ja toidukultuurid	Jooõpetus	Toitlustusettevõtlus	Personalitöö ja planeerimine
koostab enesekontrolliplaani ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist;		X			X	X			X	X
valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; planeerib meeskonna töökohad, lähtudes tehnoloogilisest skeemist;		X	X	X	X	X			X	X
planeerib köögimeeskonna tööjaotuse lähtuvalt ettevõtte eripärast; planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögi- ja teenindustööd ratsionaalselt, vastavalt ettevõtte töökoormusele	X	X		X	X	X			X	X
koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist; korraldab köögiseadmete ja töövahendite igapäevast puhastamist vastavalt kasutusjuhendile;	X	X		X	X	X	X		X	X
korraldab seadmete hooldamise vastavalt hooldusgraafikutele;	X	X		X	X	X			X	
korraldab nõuetekohase prügi käitlemist;	X	X		X	X	X			X	
korraldab nõude pesemist;	X	X		X	X	X			X	
korraldab köögi, saali ja muude ruumide puhastamist, lähtudes puhastusplaanist	X	X		X	X	X			X	
koostab erinevat tüüpi menüüd (sh erinevate rahvuskööride menüüd) ja pakkumised vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, õigusaktidele, ettevõtte eripärale, arvestades tooraine hooajalisust ja päritolu ning kliendi soove ja vajadusi;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
koostab ja kohandab menüüd lasteaiastele, koolilastele, vanuritele, arvestades kliendi ealisi iseärasusi; koostab ja kohandab menüüd, arvestades enimlevinud toidutalumatusi (sh laktoosi- ja gluteenitalumatus) ja toiduallergiaid; koostab taimetoidumenüü, sh veganmenüü;		X	X	X	X	X	X		X	X

arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaase ja sellele hinnangu andmine, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;		X		X	X	X	X	X	X	X
koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, kasutades vastavat tarkvara; arvutab tooraine vajaduse; arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet;		X	X	X	X	X	X	X	X	X
töötab välja tehnoloogilisi kaarte ja kontrollib nende järgimist.		X		X	X	X	X		X	X
korraldab kauba vastuvõtu ja ladustamise vastavalt toiduhügieeni nõuetele; kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile, sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise; sisestab kauba dokumentatsiooni andmebaasi; korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist; tagab igapäevase tööks vajaliku kauba koguse olemasolu vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetses ettevõttes; vormistab väljamineva ja tagasisaadetava kauba või taara saatedokumendid;	X	X		X	X	X	X	X	X	X
korraldab ja kontrollib pakendite ja taara käitlemist vastavalt õigusaktidele;	X	X	X	X	X	X		X	X	X
. korraldab laoseisu inventeerimist vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorrale; analüüsib inventuuri tulemusi;	X	X	X	X	X	X		X	X	X
haldab infot ja valib tarnijaid, arvestades ettevõtte kehtestatud nõudeid.	X	X	X	X	X	X		X	X	X
eeltötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid kooğitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; kasutab toiduainete eeltöötlemisel asjakohaseid tehnoloogilisi võtteid; korraldab toiduainete eeltöötlemist ning vastutab asjakohaste eeltöötlemismetodite valiku, toitainete säilimise ja toiduainete säästliku kasutamise eest;		X		X	X	X	X	X	X	X
valmistab eel- pea- ja järeelroogi ning küpsetisi vastavalt tehnoloogilisele kaardile, kasutades muuhulgas keerukamat töötlemist nõudvaid toiduaineid ja erilisi tehnoloogiaid; valmistab roogi ja küpsetisi, kasutades erinevate rahvusköökide retsepte; korraldab toitude valmistamist ning vastutab asjakohaste tehnoloogiate valiku, toitainete säilimise ja toiduainete säästliku kasutamise eest;		X	X	X	X	X	X	X	X	X
korraldab toitude vormistamist vastavalt tehnoloogilisele kaardile.		X	X	X	X	X	X	X	X	X
loob kliendiga positiivse kontakti; selgitab välja kliendi toidu ja teenindusega seotud soovid ja vajadused ning nõustab klienti; lahendab kliendi teenusega seotud probleeme; kogub tagasisidet toidu ja teeninduse kohta, analüüsib ja edastab tagasisidet meeskonnale; lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt; koostab menüü- ja hinnapakumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadustele;	X	X	X	X	X	X		X	X	X
koostab meeskonnaga saali laudade eelkatteskeemi koos kujunduse ja teenindusplaaniga, arvestades kliendi soove ja ettevõtte eripära; korraldab roogade serveerimist vastavalt tehnoloogilisel kaardil ettenähtud temperatuurile, kogusele ja välimusele;	X	X	X	X	X	X		X	X	X
planeerib ja korraldab catering-teenust, arvestades sündmuse eripära ja järgides toiduohutuse nõudeid.		X	X	X	X	X	X	X	X	X
kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovidest, valdkonna suundumustest, uutest toodetest, tehnoloogiatest ja hooajalisusest; disainib toitlustusteenuse, kaasates meeskonda ja lähtudes ettevõttes eripärast ning sihtrühmast;		X	X	X	X	X	X	X	X	X
arendab toidutooteid, kasutades erinevaid tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad).		X	X		X	X	X	X	X	X
määratleb köögipersonali vajaduse ja värbab köögipersonali, lähtudes tootmise vajadustest; kontrollib köögipersonali tööd, lähtudes ametijuhenditest; planeerib köögipersonali arendustegevused, lähtudes töötulemustest ja	X	X		X	X	X	X	X	X	X

arenguvajadustest;										
koostab hinnapakumise ja arve, lähtudes kliendi tellimusest; koostab aruanded, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; jälgib toorainete hinnamuutusi ja teeb ettepanekuid müügihinna kujundamiseks; analüüsib ettevõtte kulutõhusust;		X	X	X	X	X			X	
juhib köögimeeskonna tööd ja koordineerib erinevate struktuuriüksuste koostööd, lähtudes ettevõtte töökorraldusest; annab köögimeeskonnale tagasisidet, lähtudes töötulemustest; jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest; annab köögimeeskonnale tagasisidet, lähtudes töötulemustest; jälgib ja kontrollib töö kvaliteeti ning planeerib parendustegevused, lähtudes ettevõtte kvaliteedinõuetest;		X	X	X	X	X			X	X
juhendab köögimeeskonna igapäevatööd, lähtudes tehnoloogilisest protsessist; jagab köögimeeskonnale tööülesannete täitmiseks vajalikku informatsiooni;		X	X	X	X	X			X	X
määratleb köögiseadmete, töövahendite ja materjalide vajaduse ja teeb ettepanekuid köögiseadmete uuendamiseks, lähtudes ettevõtte tootmisprotsessist; korraldab köögiseadmete ja töövahendite hooldamist, vastavalt kasutusjuhendile või hoolduslepingule.		X	X	X	X	X	X	X	X	X
lähtub oma töös eetilistest tõekspidamistest, järgides koka kutseala head tava;	X	X		X	X	X	X	X	X	X
peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest ning tuleb toime ohuolukordades;	X	X		X	X	X	X		X	X
arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;	X	X		X	X	X	X	X	X	X
juhib ja osaleb meeskonnatöös, vastutab võetud kohustuste täitmise eest;	X	X		X	X	X			X	X
suhtleb klientidega lähtuvalt klienditeeninduse heast tavast;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid;	X	X	X	X	X	X			X	X
keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B2 ja ühte võõrkeelt tasemel B1 (vt lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused);	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused);	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
mõistab kultuuride mitmekesisust ja on kultuuriliselt salliv;	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
juhendab köögiabiliste, abikokkade ja praktikantide tööd enda töövaldkonnas.	X	X		X	X	X	X		X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Haapsalu Kutsehariduskeskus

5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskharidusega õppijad		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
1	Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5	Eneli Uibo
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis	Analüüsib iseseisvalt enda isiksust ning kirjeldab oma tugevusi ja nõrkusi. Annab hinnangu oma kutse, erialasele ja ametialasele ettevalmistusele ning enda rakendamise võimaluste kohta tööturul. Analüüsib iseseisvalt informatsiooni tööturu, erialade ja õppimisvõimaluste kohta. Analüüsib iseseisvalt informatsiooni praktika- ja töökohtade kohta. Koostab iseseisvalt kandideerimisdokumente - CV, motivatsioonikiri, lähtudes dokumentide vormistamise heast tavast. Valmistab iseseisvalt ette ja osaleb näidistööintervjuul. Koostab iseseisvalt endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani.	KARJÄÄRI PLANEERIMINE 0,5 Enesetundmine. Isiksuseomadused- temperament, närvisüsteemi tüüp, iseloom, väärtused, hoiakud, vajadused, motivatsioon, emotsioonid. Positiivne mõtlemine, võimed, intelligentsus, huvid. Oskused. Mina-pildi kujunemine, enesehinnang, identiteet, sotsiaalne küpsus. Kutsesuunitlus: sotsiaalne pädevus, refleksiooni- ja interaktsioonipädevus, tehnoloogiapädevus.	Suhtluspõhine loeng ja töölehe täitmine. Iseseisev töö õppematerjali ja arvutiga. Juhendiga tutvumine. Rühmatöö. Õppevideo. Rollimäng. Analüüs.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: SWOT analüüsi koostamine. Kirjalik struktureeritud töö. CV, motivatsioonikirja, avalduse, kaaskirja koostamine ja näidistööintervjuul osalemine. Karjääriplaani koostamine		Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö Arvestustöö Ülesanne/harjutus		
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist	<p>Analüüsib iseseisvalt oma majanduslike vajadusi, lähtudes ressursside piiratusest.</p> <p>Analüüsib iseseisvalt turumajanduse toimimist, arvestades nõudlust, pakkumist ja turutasakaalu õpitavas valdkonnas.</p> <p>Analüüsib juhendi alusel nõudluse ja pakkumise mõju ühe ettevõtte toodete müügi tulemustele.</p> <p>Analüüsib meeskonnatööna Eestis kehtivaid otseseid ja kaudseid makse ning nende mõju ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas.</p> <p>Täidab etteantud andmete alusel, FIE näidistuludeklaratsiooni.</p> <p>Kasutab iseseisvalt majanduskeskkonnas orienteerumiseks riiklikku infosüsteemi e-riik.</p>	<p>MAJANDUSE – JA ETTEVÕTLUSE ALUSED 2EKAP</p> <p>Ettevõtte mõiste, tegevuse eesmärgid. Majanduse põhiküsimused ja riigi osa majanduses. Erinevad majandussüsteemid. Ettevõtete liigid, õiguslikud vormid. Ettevõtlusprotsess Ettevõtte loomine ja tugisüsteemid. Vajadused ja ressursside piiratus. Alternatiivkulu.</p> <p>Tulude -kulude ringkäik majanduses. Turumehhanism. Konkurents. Raha ja pangandus.</p>	<p>Interaktiivne loeng.</p> <p>Individuaalne ja rühmatöö. Juhend.</p> <p>Esitluseks ettevalmistamine.</p> <p>Arutlev analüüs.</p> <p>Iseseisev töö õpiku ja internetiga</p>	Mitteeristav
<p>Hindamisülesanne:</p> <p>Pere eelarve koostamine ühe kuu kohta, selle analüüs.</p> <p>Hinnavõrdluse läbiviimine, ostukorvi maksumuse leidmine kaupluses ja tulemuste analüüs.</p> <p>Sisukokkuvõtte koostamine interneti abil Eestis kehtivate maksude mõjust ettevõtluskeskkonnale õpitavas valdkonnas.</p> <p>FIE tuludeklaratsiooni täitmine internetis ja iseseisev e-riigis liikumine</p>			<p>Hindamismeetod:</p> <p>Rühmatöö</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Analüüs</p>	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas	<p>Analüüsib meeskonnatööna juhendi alusel ettevõtluskeskkonda Eestis, lähtudes õpitavast valdkonnast.</p> <p>Võrdleb iseseisvalt lähtuvalt ettevõtluskeskkonnast oma võimalusi palgatöötajana ja ettevõtjana tööturule sisenemisel.</p> <p>Kirjeldab juhendi alusel vastutustundliku ettevõtluse põhimõtteid.</p> <p>Analüüsib meeskonnatööna ühe ettevõtte majandustegevust ja seda mõjutavat ettevõtluskeskkonda.</p> <p>Analüüsib meeskonnatööna juhendi alusel kultuuridevaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele.</p>	<p>Ettevõtlusprotsess. Ettevõtluskeskkond. Ettevõtte loomise ja ettevõtjaks saamise viisid.</p> <p>Ettevõtlusvormid. Ettevõtte asutamine. Äriidee olemus, omadused, leidmine, hindamine</p> <p>Äriplaani koostamine. Äririskid. Ettevõtte tegevuse lõpetamine.</p>	<p>Arutlev loeng Juhend</p> <p>Paaristöö</p> <p>Töölehed</p> <p>Iseseisev töö</p> <p>Analüüsi koostamine</p>	Mitteeristav

	Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte äriideed õpitava valdkonna näitel ja koostab elektrooniliselt juhendi alusel äriplaani.			
Hindamisülesanne: Rühmatööna uurimustöö koostamine ja esitlemine, kus on välja toodud ühe vabalt valitud ettevõtte majandustegevuse näitajad ettevõtluskeskkonnas. Rühmatööna EL riikide majanduslike näitajate erinevuste võrdlemine ja analüüs. Grupitööna lihtsustatud elektroonse äriplaani koostamine ja rühmale esitlemine.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Analüüs Tööleht		
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas tegutsemisel	<p>Loetleb ja selgitab iseseisvalt töötervishoiu ja tööohutuse põhilisi suundumisi, lähtudes riiklikust strateegiast.</p> <p>Loetleb ja selgitab iseseisvalt tööandja ja töötajate põhilisi õigusi ning kohustusi ohutu töökeskkonna tagamisel ja selgitab riskianalüüsi olemust.</p> <p>Eristab ja kirjeldab meeskonnatööna töökeskkonna üldist füüsilisi, keemilisi, bioloogilisi, psühhosotsiaalseid ja füsioloogilisi ohutegureid ja meetmeid nende vähendamiseks.</p> <p>Tunneb ära tööõnnetuse ja loetleb iseseisvalt seadustes sätestatud töötaja õigusi ja kohustusi seoses tööõnnetusega.</p> <p>Kirjeldab meeskonnatööna tulekahju ennetamise võimalusi ja enda tegevust tulekahju puhkemisel töökeskkonnas.</p> <p>Analüüsib meeskonnatööna erinevatest allikatest töötervishoiu ja tööohutusealast informatsiooni juhtumi näitel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • kasutab iseseisvalt elektroonilist töölepinguseadust töölepingu sõlmimisel, tööaja ja puhkuse korraldamisel • analüüsib iseseisvalt töölepingu, töövõtulepingu ja käsunduslepingu põhilisi erinevusi töötaja ja ettevõtja vaatest • analüüsib meeskonnatööna töötaja õigusi, kohustusi ja vastutust käsitlevaid organisatsioonisiseseid dokumente • arvestab iseseisvalt ajatöö, tükitöö ja 	<p>TÖÖKESKKONNAOHUTUS 0,5EKAP</p> <p>Tööohutuse ja töötervishoiu seadus, töökorraldus riigi- ja ettevõtte tasandil.</p> <p>Töökeskkond: töökoht; töövahend. Tööolme. Ergonoomia. Tööandja ja töövõtja kohustused ja õigused. Töötervishoiu ja tööohutuse korraldus ettevõttes.</p> <p>Töökeskkonnaspetsialist. Tööõnnetus. Riskianalüüs. Tööõnnetus. Esmaabi vahendid töökohal. Põhilised esmaabivõtted. Kutsehaigestumine; töövõimlemine.</p> <p>Töökeskkonna ohutegurid ja ohutusjuhendid</p> <p>TÖÖSEADUSANDLUS 1 EKAP</p> <p>E-õiguse allikad: riigiteataja.ee kasutamine; RIK.ee toimik.ee. Töölepingu seadusest tulenevad üldised nõuded. Töölepingu sõlmimise miinimum nõuded.</p> <p>Tähtajaline või tähtajatu tööleping. Ülesütlemise erisused. Töölepingu sisu.</p> <p>Töölepingu järgsed ülesanded ja kohustused. Otsustamisvabadus. Käsundandja juhised. Vastutus. Erinevus maksustamisel.</p> <p>Töötaja õigused ja kohustused, töösuhete seaduslikud tagatised. Tööandja õigused ja kohustused. Töötaja vastutus. Tööandja vastutus</p>	Loeng, õppefilmid, individuaalne töö, analüüs arutelud	Mitteeristav

	majandustulemustelt makstava tasu bruto- ja netopalka ning ajutise töövõimetuse hüvitist <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab iseseisvalt asjaajamise ja dokumendihalduse tähtsust organisatsioonis • koostab ja vormistab iseseisvalt elektroonilise algatus- ja vastuskirja ning e-kirja, sh allkirjastab digitaalselt • kirjeldab iseseisvalt mitmeeristav hindamisedokumentide säilitamise vajadust organisatsioonis ja seostab seda isiklike dokumentide säilitamisega 			
--	--	--	--	--

Hindamisülesanne: Meeskonnatööna töökeskkonna riskianalüüsi koostamine. Situatsioonülesande lahendamine elektroonilisi kanaleid kasutades. Rühmatööna esitluse ettevalmistamine ja koostamine töötajate õiguste, kohustuste ning vastutust käsitlevate dokumentide kohta. Digitaalne elektrooniliste dokumentide koostamine ja allkirjastamine.	Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö
---	---

Lävend

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil	Suhtleb nii verbaalselt kui ka mitteverbaalselt keerukates ja muutuvates suhtlemissituatsioonides sobival. Kasutab keerukates ja ootamatutes suhtlemissituatsioonides erinevaid suhtlemisvahendeid, sh. järgib telefoni- ja internetisuhtluse head tava. Analüüsib enda ja grupiliikmete käitumist, järgides üldtunnustatud käitumistavasid. Juhib juhendi alusel eesmärgipäraselt väikesearvulist meeskonda tööalaste probleemide looval lahendamisel. Analüüsib juhendi alusel kultuurilisi erinevusi suhtlemisel. Analüüsib juhendi alusel enda ja teiste teeninduskultuuri, teenindushoiakuid ja –oskusi. Lahendab iseseisvalt erinevaid, sh. muutuvaid teenindussituatsioone, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest.	KARJÄÄRI PLANEERIMINE Verbaalne ja mitteverbaalne suhtlemine. Ametlik ja mitteametlik suhtlus. Netikett ja ärietikett. Meeskonnatöö olemus ja tähtsus. Roll ja rollikonfliktid nii tavaelus kui meeskonnas töötades. Erinevad rahvused ja erinevad kultuurid. Toimetulek erinevate käitumisstiilidega inimestega.	Suhtluspõhine loeng. Situatsiooniülesanded. Arutelu. Rühmatöö Juhend. Analüüs. Esitlemiseks harjutamine.	Mitmeeristav

Hindamisülesanne: Situatsioonülesannetes osalemine ja analüüsi tegemine. Viib läbi meeskonnatöö (ülesanne loosi alusel), olles ise eestvedajaks. Paaristööna ettekande koostamine ja esitlemine rühmale	Hindamismeetod: Rühmatöö Suuline esitus
---	--

Lävend

Hindamismeetod	Rühmatöö Praktiline töö Analüüs
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1,2 3,4 ja 5 õpiväljundite saavutamiseks sooritatud õpiülesanded. Koostab individuaalse lühi- ja pikaajalise karjääriplaani. Koostab rühmatööna äriplaani	
Iseseisev töö	Iseseisva töö koostamise tulemusena planeerib õpilane oma karjäärialaseid tegevusi ja tunneb äriplaani koostamise põhimõtteid, omab meeskonnatöö kogemust ning oskab selle tulemusena koostada äriplaani. Koostab individuaalse lühi- ja pikaajalise karjääriplaani. Koostab rühmatööna äriplaani
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtte hindamine: mitteeristav hindamine hindamisjuhendi alusel Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1,2 3,4 ja 5 õpiväljundite saavutamiseks sooritatud õpiülesanded. Esitleb individuaalse lühi- ja pikaajalise karjääriplaani. Esitleb rühmatööna koostatud äriplaani.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Allen, R.E., Allen, S.D. Puhh lahendab probleeme. Olympia 2000 Baker, A. Ajurünnakuks valmistumine. TEA 1993. Bolton, R., Igapäevaasokused: kuidas ennast kehtestada, teisi kuulata ja konflikte lahendada. Väike Vanker, 2007 Brown, William S. Makroökoonoomika baasteooria. Tallinn: Külim, 1997. Carnegie, D. Kuidas võita sõpru ja mõjutada inimesi? Perioodika 1991 Davis, M., Robbins, E., McKay, M. Lõõgastumise ja stressi maandamise käsiraamat. K-Kirjastus 1995 Janda, L. Karjäärtestid. Elmatar 2000 Kidron, A., Suhtlemine: inimsuhted ja suhtlemispsühholoogia. Tallinn: Monde, 2004 Kerem, K., Raju, O., Randveer, M. Mikroökoonoomika. Tallinn: Tea, 2001; Lehtsaar, T., Suhtlemiskonflikti psühholoogia. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus, 2008 Patterson, K., Grenny, J., McMillon, R., Spitzler AI, Kuidas suhelda, kui panused on kõrged? Tallinn: Äripäeva Kirjastus, 2008 Pease, A. Kehakeel. Ersen 2001 Pilli, T., Palamets, H., Lehtsaar, T., Tšatšua, T., Vooglaid, Ü., Bachmann, T., Raudsaar, M. Avatult avalikust kõnest. AS Atleks 2008 Sally B., Small Talk. Seltskondliku vestluse kunst. Tallinn: Kirjastus Kunst, 2008 Samel, E., Suhtlemine, keskastmejuhi proovikivi. Tallinn: Äripäeva kirjastus, 2005 Suur, Ü. (koostaja). Testid ja küsimustikud kutse- ja personalivalikuks. Kentaur 2007 Topf, C. Kehakeel ja edukas karjäär. Odamees 2000 Vihma, Ü., Inimene konfliktide keskel. Tallinn: Äripäeva kirjastus, 2006 Wolf, I. Head ärikombed. Odamees 2000 Töölepingu seadus – riigiteataja.ee

Võlaõigusseadus – riigiteataja.ee
Tsiviilseadustiku üldosa seadus – riigiteataja.ee
Võlaõigusseadus. Kommenteeritud väljaanne III.Kirjastus Juura, 2010. Tallinn Töölepinguseaduse selgitused. Seletuskiri, sm.ee
Tööelu.ee - Tööinspektsiooni koduleheküljel. Suppi. K. Ettevõtlus õpik-käsiraamat 2013. "Finantsaabits" V. Zirnask 2011,
"Ideest eduka ettevõtteeni" Innove 2008,
Kvaliteetjuhtimine igapähele" H. Levald TEA Kirjastus 2014,
Majanduse ABC. Avatar 2002;
Mis toimub ettevõttes? Ettevõtte hindamine ja arendamine. M. Varendi, J.Teder, SA Innove 2008
internetiallikad: www.avatar.ee/majanduseabc; www.eas.ee; www.eesti.ee; www.eestipank.info; www.emta.ee; www.fin.ee; www.ki.ee; www.minuraha.ee;
www.meieraha.ee; www.mkm.ee; www.riigikontroll.ee; www.riigiteataja.ee; www.sm.ee; www.stat.ee; www.swedbank.ee; www.tootukassa.ee ; www.vkhk.ee

Haapsalu Kutsehariduskeskus

5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
2	Toitlustamise- ja teenindamise korraldus	20	Tiina Sootalu, Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija koostab ja korraldab köögi dokumentatsiooni haldamist arvestades õigusaktides ettenähtud nõudeid ja kasutades peamisi arvutirakendus; korraldab köögitööd kasutades tehnoloogilisi vahendeid vastavalt ettevõtte äriideele; planeerib, korraldab ja juhib piduliku sündmuse toitlustamist arvestades etiketi ja protokollireegleid; toimides teadliku ja vastutustundliku kodanikuna; vastutab toitumise valmistamise ja serveerimise eest vastavalt kliendi vajadusele; mõtleb süsteemselt ja loovalt, arendab ja rakendab ideid, juhendab meeskonnaliikmeid tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab erinevate toiduainete päritolu, toitainelist koostist, nende tähtsust inimese tervisele; kirjeldab toiduainete kvaliteedinõudeid; korraldab toiduainete käitlemist ning vastutab asjakohaste eeltöötlemismeetodite valiku ja toiduainete säästliku kasutamise eest	<p>Kirjeldab erinevate toiduainete päritolu ja nende tähtsust toidusedelis.</p> <p>Kirjeldab erinevaid biotehnoloogilisi võtteid toiduainete tootmisel ja valmistamisel, lähtudes nende mõjust inimese organismile.</p> <p>Kirjeldab toiduainete külma- ja kuumtöötlemismeetodeid, kasutades korrektset ja õiget erialast terminoloogiat.</p> <p>Valib toitumise valmistamiseks säästlikumad külma- ja kuumtöötlemismeetodid.</p> <p>Korraldab kauba ladustamise vastavalt toiduhügieeni nõuetele.</p> <p>Korraldab ja kontrollib kauba kvaliteedi ja realiseerimisaegade igapäevast jälgimist.</p> <p>Tagab igapäevaseks tööks vajaliku kauba koguse vastavalt kaubavoogude liikumiskiirusele konkreetsetes ettevõttes.</p> <p>Kontrollib kauba koguse ja kvaliteedi vastavust dokumentatsioonile.</p> <p>Kontrollib sertifikaatide olemasolu ja tagab dokumentide süsteemse säilitamise vastavalt õigusaktidele ning ettevõtte sisekorrale.</p> <p>Selgitab juhtumil näitel toitainete vajadust ja</p>	<p>Toitumis- ja toiduaine õpetus 1 EKAP</p> <p>Eksootiliste toiduainete (puu- ja köögiviljad, mereannid, erinevad lihaliigid, teraviljasaadused). Toiduainete ladustamine, kvaliteedinõuded ja realiseerimisajad. Laomajanduse korraldus ja dokumentatsioon, arvutiprogrammid. Toiduainete töötlusvõtted ja säästlik kasutamine. Toiduainete tootmine, mõju inimese tervisele. Eritoitumine. Toidu toitainelise koostise arvutamine.</p>	<p>Loeng, diskussioon, arutelu, probleemülesanded, rühmatöö õpetaja töölehel alusel, näidisülesande lahendamine</p>	Mitteeristav

	mõju inimese tervisele. Arvutab etteantud toitude põhiliste toitainete ja energia sisalduse, kasutades informatsiooni hankimiseks erinevaid kommunikatsioonivahendeid ja arvutit.		
Hindamisülesanne: Kirjeldatud on erinevate toiduainete päritolu, omadused ja tähtsus; Kirjeldatud on erinevaid biotehnilisi võtteid toidutootmises; Kirjeldatud ja valitud on toiduainete külm- ja kuumtöötlemismeetodeid; Korraldatud on kauba ladustamine, kaubavoogude liikumine ja kontroll vastavalt toiduhügieeni nõuetele, ettevõtte eripärale ja dokumentatsioonile; Selgitatud ja arvutatud on inimese toitainete ja energiavajadus kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid ja allikaid.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Ülesanne/harjutus	
Lävend			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab menüüsid ja jälgib nende vastavust menüü koostamise põhimõtetele ja toitlustusettevõtte äriideele ning kliendi soovidele ja vajadustele	Planeerib tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte äriideele. Koostab ja kontrollib tehnoloogilisi kaarte vastavalt ettevõttes kasutatavale tarkvarale. Koostab sisuliselt ja keeleliselt korrektses) menüü nii eesti ja ühes võõrkeeles (vene, inglise, soome) erinevate Eesti rahvakalendri tähtpäevade toidutraditsioonide taaselustamiseks. Koostab menüü arvestades klientide eritoitumisvajadusi. Loob uut menüüd meeskonda kaasates.	Kalkulatsioon, menüü koostamine 2 EKAP Tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamise põhimõtted. Menüüde koostamise põhimõtted. Müügihinna kujundamine koostatud menüüle.	Loeng, ideekaart, praktilised ülesanded õpetaja töölehe alusel.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Planeeritud on tooraine vajadus ja maksumus ning toidu müügihind vastavalt toitlustusettevõtte äriideele; Koostatud on tehnoloogilised kaardid; Meeskonnatööna on koostatud sisuliselt ja keeleliselt korrektsed menüüd Eesti köögist ja kliendi erivajadusi arvestades; Koostab menüü arvestades klientide eritoitumisvajadusi.		Hindamismeetod: Rühmatöö Suuline esitus Ülesanne/harjutus Tööleht		
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab ja juhendab	Nimetab toiduainete külm- ja kuumtöötlustel	Toiduvalmistamine 8 EKAP.	Loeng, rühmatöö,	Mitteeristav

<p>toiduvalmistamist juhindudes ettevõttes kehtestatud kvaliteedistandardist ja kasutades nii tavapäraseid ja uuenduslikke kui keerukaid tehnoloogiaid; jälgib õige ja ajakohase köögitehnika ja tehnoloogia kasutamist; planeerib ja korraldab köögitööd meeskonnas lähtudes tööohutuse ja ergonoomika põhimõtetest</p>	<p>toitainetega aseteidvaid muutusi. Kasutab toiduainete kulinaarse töötlemise abi- ja põhivõtteid. Valmistab kõikide roarühmade põhiroogasad. Juhendab abikokki ja kokki, varustab juhendatavaid õigeaegselt tööülesannete täitmiseks vajaliku asjakohase informatsiooniga, annab tööülesanded edasi selgelt ja arusaadavalt. Kogub tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajaliku informatsiooni, klientide tagasisidet ning analüüsib, täpsustab ja tõlgendab seda. Organiseerib, jälgib ja kontrollib oma ja teiste töö kvaliteeti, vastutab töötulemuslikkuse eest. Kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, hooajalisusest ja klientide soovidest. Arendab uusi tooteid lähtudes ettevõtte spetsiifikast, klientide vajadustest ja soovidest. Kasutab köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile. Kirjeldab rõhu kasutamise võimalusi erialases töös. Kirjeldab erialase töös ettetulevaid ülekandenähtusi. Selgitab vee kareduse seost erialaga. Koostab enesekontrolliplaani ja jälgib selle täitmist ning korraldab vastava dokumentatsiooni haldamist. Planeerib köögi töökorralduse, arvestades õigusaktides ettenähtud nõudeid. Koostab köögi tööplaani ja vastutab selle täitmise eest; Planeerib meeskonna tööaega, korraldab köögitööd ratsionaalselt vastavalt ettevõtte täituvusele ja üldisele töökoormusele. Korraldab köögiseadmete ja töövahendite hooldust. Koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist.</p>	<p>Toidu- ja toiduainete muutumine kulinaarsel töötlemisel. Roogade maitsestamine. Puljongid, supid. Kastmed. Köögiviljaroad. Kohupiimarojad, munaroad. Road tangainetest. Liharoad, road linnulihast ja subproduktidest. Kalaroad. Külmad suupisted, salatid, võileivad. Magusroad. Pagaritooted. Roogade serveerimine, jookide valik erinevate roogade juurde. Kohaliku toidupärandi tootearendus. Hooaja menüüde arendamine ja tootepakkumiste koostamine. Praktiline töö Seadmete õpetus 0,5 EKAP Toitlustuses kasutatavad materjalid ja töövahendid. Eeltötlusseadmed, kasutamise võimalused, ohutustehnika nõuded ja puhastamine. Kuumtötlusseadmed, väljastus- ja nõudepesuseadmed kasutamise võimalused, ohutustehnilised nõuded ja puhastamine. Uued tehnoloogiad toitlustuses. Toitlustusettevõtte hügieen, töö planeerimine ja korraldamine 1,5 EKAP Hügieen. Nakkuste sagenemise põhjused. Vastuvõtlik organism. HACCAP süsteemi 7 põhimõtet. Peamised kriitilised punktid toitlustuses. Toidu saaste allikad. Toidumürgistused Toidunakkused. Isikliku hügieeni nõuded. Toiduohutus. Õigusaktid, mille alusel toimub toitlustusettevõtte töökorraldamine. Tegevused toitlustusettevõttes lähtuvalt EL ja EV õigusaktidele ja Veterinaaria- ja Toiduameti juhenditele. Eeltingimuste programm toidukäitlemisel. Enesekontrolliplaan. Töö planeerimine ja korraldamine. Õigusaktid, mille alusel toimub toitlustusettevõtte töökorraldamine. Tegevused toitlustusettevõttes lähtuvalt Veterinaaria- ja Toiduameti põhimäärusele. Enesekontrolliplaan. Ergonoomika köögis. Meeskonna töö planeerimine. Korrastus- ja puhastustööd toitlustusettevõtte tootmisruumides.</p>	<p>analüüs, õpimapp, praktiline töö, esitlus, presentatsioon, demonstratsioon</p>
--	--	--	---

Hindamisülesanne:
 Nimetatud on toiduainete külm- ja kuumtötlusel toitainetega aseteidvaid muutused. Valmistatud on kõikide roarühmade põhiroogasad kasutades kulinaarse töötlemise abi- ja põhivõtteid. Selgelt on juhendatud abikokki ja kokki. Kogutud on tööülesannete täitmiseks vajalikku informatsiooni. Organiseeritud ja kontrollitud on oma ja teiste töö kvaliteeti.

Hindamismeetod:
 Rühmatöö
 Praktiline töö
 Õpimapp/portfoolio
 Ettekanne/esitlus

Koostatud on ettevõtte tootepakkumisi.
 Arendatud on uusi tooteid.
 Eesmärgipäraselt on kasutatud on köögiseadmeid ja töövahendeid.
 Kirjeldatud on rõhu kasutamise võimalusi ja ülekandenähtusi erialases töös.
 Selgitatud on vee kareduse seost erialaga.
 Koostatud on enesekontrolliplaan ja korraldatud vastava dokumentatsiooni haldamist.
 Ratsionaalselt on planeeritud köögi töökorraldus.
 Koostatud on köögitööplaan.
 Planeeritud on meeskonna tööaeg.
 Korraldatud on köögiseadmete ja töövahendite hooldus.
 Koostatud on puhastusplaan ja jälgitud selle täitmist.

Lävend

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib, korraldab ja juhib piduliku sündmust vastavalt kliendi soovile järgides etiketi ja protokollireegleid; kasutab pidulike sündmuse tootlustamisel toitute ja jookide serveerimisel eritehnikaid	Planeerib ja korraldab piduliku sündmuse järgides etiketi- ja protokollireegleid. Planeerib tellimuse alusel sündmuse eelarve. Planeerib töömeeskonna, jaotab tööülesanded meeskonnas ja koordineerib tootlustamise ja teeninduse protsessi. Analüüsib ja hindab toimunud sündmuse tulemuslikkust ja adekvaatset tagasisidet meeskonnale. Analüüsib meeskonnalt saadud tagasisidet ja teeb ettepanekuid töötulemuste parendamiseks. Planeerib ja korraldab toitute ja jookide serveerimisel erinevaid serveerimise võimalusi.	Pidulike sündmuste korraldamine 1,5 EKAP Vastuvõtude liigid: Ametlikud, mitteametlikud ja kombineeritud vastuvõtud ja sündmused. Vastuvõtu planeerimine. Kutsete ja laua-ruumiplaanide koostamine. Pidulike sündmuste etikett ja protokoll. Meeskonnatöö planeerimine. Tootlustamise eritehnikad 0,5 EKAP Gueridon, Flambeerimine, Dekanteerimine (veinid). Teeninduse eritehnikad, teeninduskultuur 4 EKAP Abilauteenindus. Vaagenteenindus. Kuumade ja külmade jookide serveerimine Teeninduskultuur ametlikel vastuvõttudel.	Loeng, esitlus, demonstratsioon, rühmatöö	Mitteeristav

Hindamisülesanne:

- Planeeritud ja korraldatud on pidulik sündmus.
- Planeeritud on tellimuse alusel sündmuse eelarve.
- Planeeritud on töömeeskond ja koordineeritud on tootlustamise ja teeninduse protsess.
- Analüüsitud ja hinnatud on toimunud sündmuse tulemuslikkust ja adekvaatset tagasisidet meeskonnale.
- Analüüsitud on meeskonnalt saadud tagasisidet ja tehtud on ettepanekuid töötulemuste parendamiseks.
- Planeeritud ja korraldatud on toitute ja jookide serveerimisel erinevaid serveerimise võimalusi.

Hindamismeetod:
 Rühmatöö
 Suuline esitus

Lävend

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab hinnapakkumisi pidulike sündmuste korraldamiseks järgides korrektseid asjaajamisreegleid	Koostab kliendi soove arvestava korrektses kirjakeeles piduliku sündmuse hinnapakkumise. Ametialasel kirjalikul suhtlemisel kliendiga järgib netietiketti ja asjaajamise reegleid.	Hinnapakkumiste koostamine 0,5 EKAP Eelarve koostamine. Hinnapakkumiste koostamine. Ametialane suuline ja kirjalik suhtlemine 0,5 EKAP Ametikirjade koostamine, netietikett. Asjaajamise kord. Kirjavahetus.	Loeng, praktiline töö, demonstratsioon, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Koostatud on korrektses kirjakeeles piduliku sündmuse hinnapakkumine. Ametialasel kirjalikul suhtlemisel kliendiga on järgitud netiketti ja asjaajamise reegleid			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö	
Lävend				

Hindamisülesanne	<p>Aruanne - Eesti kööki tutvustava vastuvõtu planeerimine kohaliku tooraine baasil, erinevate juhendite kavandamine praktiliseks teostuseks nii toiduvalmistamiseks, serveerimiseks, kui teenindamiseks.</p> <p>Praktiline ülesanne (meeskonnatöö) – enda valitud teenindustüübile vastav ja enda planeeritud menüüs olevate roogade valmistamise, serveerimise ja teenindamise juhendamine.</p> <p>Koostada (analüüsida) toitlustusettevõttele (töökohapõhine) enesekontrolliplaan.</p> <p>Praktilised tööd – tehnoloogiliste ja kalkulasioonikaartide koostamine juhendite alusel.</p> <p>Tööleht – juhendi alusel koostada Eesti rahvakalendri tähtpäeva tutvustamiseks kolmekäiguline eine.</p> <p>Probleemülesanne – etteantud menüü kohandamine eritoitumisvajadustele.</p> <p>Aruanne – Eesti köök.</p> <p>A´ la carte vastuvõtt – sisaldab vähemalt nelja erinevat toidukorda koos sobivate jookidega või buffee laud – sisaldab vähemalt seitset eelrooga, kahte pearooga ja kahte eelrooga ning sobivaid jooke või furšett laud – sisaldab vähemalt seitset külma suupistet, kahte kuuma ja kahte magusat suupistet ning sobivaid jooke.</p> <p>Õpimapp, mis sisaldab:</p> <ul style="list-style-type: none"> ideekaarti teemal - toiduainetega toimuvad muutused kulinaarsel töötlemisel; töölehte – puljongite ja suppide keetmine; ideekaarti – põhikastmed ja nende valmistamise tehnoloogia ja analüüsi teostatud praktiliste tööde kohta (supp, köögivilja-, kohupiima-, muna-, liha-, kalaroog, pasta- või riisiroog, magustoit, külmade suupistete valik). <p>Esitlus – nimistust valitud rahvusköögi kohta.</p> <p>Ettevõttele hooajalise menüü koostamine ka.utades vähemalt 50% ulatuses kohalikku toorainet.</p> <p>Hooajalise menüü tootepakkumise koostamine.</p> <p>Õppija valib vastavalt vastuvõtu liigile sobivad road etteantud toidukorvi põhjal, põhjendab roogade ja tooraine valikut, koostab ja vormistab menüü, koostab roogadele kalkulasioonikaardid, toiduainete tellimiskirja, laua ettevalmistuse kirjelduse, teeninduskäigu kirjelduse.</p>
Hindamismeetod	Rühmatöö Iseseisev töö Õpimapp/portfoolio Praktiline töö Suuline esitus Ülesanne/harjutus Analüüs
Hindamine	Mitteeristav

Lävend	
mooduli hinne on arvestatud kui on saavutatud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja tehtud kõik õpiülesanded	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Moodul loetakse läbituks kui kõik moodulis ette nähtud õppeülesanded on sooritatud lävendi tasemel
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	S.Rekkor, A. Kersna, A. Roosipõld, M. Merits Toitlustuse alused 2008 Argokirjastus T. Viin, R. Villig Hotellimajanduse alused 2011 Argokirjastus www.innove.ee www.kutsekoda.ee www.ehrl.ee

Haapsalu Kutsehariduskeskus

5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
3	Teenuste disain ja turundus	4	Enna Kallasvee, Ingrid Kera
Nõuded mooduli alustamiseks	nõuded puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab majutusettevõttes teenuste disaini protsessi kasutades erinevaid teenuste disaini meetodeid ja süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähtudes külastajate huvidest ning rakendab turundus- ja müügi tegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse-eeetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib lähtuvalt äriideest ettevõtte ja sihtkoha teenuseid ja potentsiaalseid sihtturgusid	Tõlgendab informatsiooni lähtuvalt trendidest, nõudlusest, pakkumisest, konkurentsi situatsioonist. Analüüsib sihtkoha ja ettevõtte makro- ja mikrokeskkonda, sealhulgas analüüsib konkurente ja arvestab tootearendust mõjutavate teguritega; analüüsib sihtturgude spetsiifilisi regulatiivseid ja kultuurilisi eripärasid ja kohandab tooted ja teenused sihtturgudele.	Teenuste disain 2 EKAP Elamusmajandus ja elamustoode. Turismitoote keskkond. Riiklik Turismiarenduskava. Turismistatistika. Sihtkohatoode	Videoloeng. Arutelu. Iseseisev töö Sihtkoha, ettevõtte ja toote analüüs juhendi alusel.	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Juhtumi analüüs				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab meeskonnatöö ja teenuste disaini protsessi kasutades erinevaid	Töötab välja toote või teenuse prototüübi ja analüüsib teostatavust ning tasuvust,	Sihtrühmapõhine teenuste disain. Strateegiline disain. Teenuste disaini protsess. Koostöö väestamine. Pakettimine ja programmimine.	Loeng, mõistekaart, diskussioon väikeses	Mitteeristav

teenuste disaini meetodeid	<p>lähitudes valitud kliendiprofillist.</p> <p>Koostab teenuste disaini protsessi meeskonnatöö mudeli.</p> <p>Töötab välja koostöölepingu potentsiaalsete partneritega.</p> <p>Arvestab paketi seotud kulusid ja arvutab müügihinna, lähitudes koostöölepingu tingimustest.</p>		rühmas. Arutlev analüüs	
Hindamisülesanne: Teenuse või toote prototüüp ja selle analüüs. Teenuste disaini protsessi mudel. Koostööleping, Kalkulatsioon			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab tellimuste teeninduse, haldamise, organiseerimise, aruandluse ja analüüsi	<p>Koostab teenuste klienditeekonna mudeli; vormistab ja arhiveerib nõuetekohaselt pakutava toote ja teenusega seotud tellimuste-, müügi- ja arveldusdokumendid.</p> <p>Kogub ja analüüsib turismitoote ja/või -teenuse kohta tagasisidet, vastavalt tulemustele teeb ettepanekuid müügi edendamiseks ja tootearenduseks.</p> <p>Koostab operatiivaruandeid lähtuvalt organisatsioonis kehtestatud nõuetest.</p>	<p>Kliendi teekond analüüsimeetodina. Kvaliteedijuhtimise alused. Küllastaja ja töötaja tagasiside kogumise ja analüüsimise meetodid. Teenuste korraldamise plaan.</p>	<p>Juhtumianalüüs, Arutlev loeng, Iseseisev ja rühmatöö, Mõttetalgud, Tellimuste haldus tellimusprogrammis</p>	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Juhtumianalüüs, Stimulatsioon, ettevõtte dokumentatsioon. Tagasiside analüüs.			Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Juhtumi analüüs	
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab süsteemse turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks lähitudes küllastajate huvidest	<p>Hindab olemasolevaid tooteid ja teenuseid lähtuvalt sihtrühmade soovidest ja vajadusest.</p> <p>Sõnastab väärtuspakkumised lähtuvalt küllastaja segmentide huvidest.</p>	<p>Toitlustusettevõtte turundus 2 Ekap</p> <p>Turunduse olemus. Väärtuspakkumise keskne turundus. Turunduskeskkond.</p> <p>Turg, turu segmentimine. Siseturundus. Turundusmeetmestik</p>	<p>Grupi ettekanne, Ideekaart. Arutlev analüüs Iseseisev turundustegevuste kava koostamine juhendi</p>	Mitteeristav

	Koostab turundustegevuste kava ettevõtte eesmärkide saavutamiseks.		alusel.	
Hindamisülesanne: Võrdlusanalüüs. Turundustegevuste kava.		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Analüüs		
Lävend				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab ettevõttes erinevate sündmuste võimaluste tutvustamise lähtudes küllastajate ootustest	Selgitab välja sihtrühmade ootused, soovid ja vajadused, kasutades sobivaid uurimismeetodeid. Koostab turismitoote ja teenuse pakkumise lähtuvalt kliendi vajadusest, arvestades organisatsiooni. Hinnakujunduse põhimõtteid ja õigusaktidest tulenevaid nõudeid ning tuues välja unikaalse müügiargumendi. Esitleb turismitoodet ja teenust kliendile, lähtudes toote ja teenuse eripäradest, omadustest, ettevõtte teenindusstandardist ja sihtrühmast. Nõustab kliente, kasutades sobivaid nõustamistehnikaid ja lähtudes läbirääkimiste heast tavast ja kutse-eeetika nõuetest.	Tarbijate ostukäitumine. Sihtkohapõhise turundamise mudelid näidete varal. Turismitoodete turundamise näidete analüüs	Interaktiivne loeng. Mõttetalgud. Arutlev analüüs. Juhendatud uurimus. Rollimäng.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Pakkumine, Rollimäng.		Hindamismeetod: Uurimustöö Analüüs Juhtumi analüüs		
Lävend				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
rakendab turundus- ja müügi tegevuses sobilikke meetodeid, lähtudes äri- ja kutse-eeetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest	Võrdleb ettevõtte küllastajate reisimotive kasutades turismistatistika andmeid. Analüüsib erinevate ettevõtete äriideede põhjal küllastajate ootusi ja vajadusi.	Turundusuuringud. Turustus. Turunduskommunikatsioon. Isiklik müük. Interneti turundus. Võrgustikupõhine koostöö turundamisel.	Loeng, õppefilmid individuaalne töö, analüüs arutelu. Individuaalne ja	Mitteeristav

	Kirjeldab kliendi rahulolu ja tagasisidesüsteemi olulisust ja kasu ettevõttele ja külastajale.		rühmatöö analüüs arutelu.	
Hindamisülesanne: Internetiturunduse materjalid . Turundusplaan		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutlus		
Lävend				

Hindamisülesanne	lähtudes äri- ja kutse-eeetika nõuetest ning kehtivatest õigusaktidest, analüüsib enda ja kaasõppijate eesti-ja võõrkeelseid proovitöö sooritusi. Iseseisvate tööde teemad: Juhtumianalüüs: sihtkoha analüüs, ettevõtte analüüs, tooteanalüüs; Teenuse või toote prototüüp ja selle analüüs; Teenuste disaini protsessi mudel; Koostööleping; Kalkulatsioon; Tagasiside analüüs; Turundustegevuste kava; Pakkumine; Internetiturunduse materjalid; Turundusplaan.
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on õpiväljundite saavutamiseks sooritatud hindamisülesanded: 1. Teenuse või toote prototüübi analüüsi esitus 2. Stimulatsioon tellimusdokumentatsioon programmis 3. Rollimängud 4. Turundusplaani kaitsmine	
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1, 2, 3, 4, 5 ja 6 õpiväljundite saavutamiseks sooritatud hindamisülesanded: Teenuse või toote prototüübi analüüsi esitus; Stimulatsioon tellimusdokumentatsioon programmis; Rollimängud ; Turundusplaani kaitsmine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Tooman, H. Kuidas kasvab turismipuu? Turismimajanduse alused. Kirjastus Argo. Tallinn 2010 Tooman.H. Turismiturundus. Talinn 2002. Rekkor, S. Turundus. Majutus ja toitlustus. Tallinn: Ilo, 2006; Tooman, H., Müristaja, H. Turismisihtkoha arendus ja turundus. Tallinn: Argo, 2008. Davies, E., Davies B.J. Edukas turundus. Tallinn: Ilo, 1998; Jalak, K. Müügiprotsessi seitse astet. Tallinn: Elmatar, 1998; Kotler, P. Kotleri turundus. Tallinn: Best, 2002;

Kotler, P. Muutuv turundus. Tallinn: Pegasus, 2003;
Kotler, P. Turunduse vaatenurgad A-st Z-ni. Tallinn: Eesti Ekspressi kirjastus AS, 2003;
Miljan M. Hinnakujundus turunduses Tartu; TÜ Kirjastus, 1996;
Perens, A. Teenuste marketing. Tallinn: Külim, 1998;
Tondorf, H.G. Turunduse tulevikutegurid. Tallinn: Külim, 2004;
Vihalem, A. Marketing I. Tallinn: EMI, 1993;
Vihalem, A. Marketing II. Tallinn: EMI, 1993;
Vihalem A. Marketing. Hind, müük ja reklaam. Tallinn: Külim, 1996;
Vihalem, A. Turunduse alused. Tallinn: Külim, 2003;
Internetiallikad: www.eas.ee; www.eesti.ee; www.mkm.ee; www.riigiteataja.ee; www.stat.ee; www.ehrl.ee; www.etfl.ee; www.maaturism.ee; www.visitestonia.com;
www.puhkaeestis.ee; www.vkhk.ee

Haapsalu Kutsehariduskeskus

5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“

MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskkoolijärgne		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
4	Toitlustusettevõtte juhtimine	1,5	Enna Kallasvee
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud on õppekava moodul 2		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija korraldab majanduslikust keskkonnast lähtuvalt toitlustusettevõtte personali-ja meeskonnatööd, tootarenduse-, turunduse protsesse ja mõistab majandusarvestuse printsiipe		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
vastutab juhendmaterjalide koostamise, analüüsi ja uuendamise eest ettevõttes kaasates töötajad arendustegevustesse	Koostab oma vastutusalas juhendmaterjalid uuendades neid perioodiliselt. Juhendab töötajat selgelt ja arusaadavalt, pakkudes töötajale abi, motiveerides töötajat läbi positiivsete sõnumite, arvestades töötaja teadmisi, kogemust ja isikuomadusi. Seab ühised eesmärgid kaasates arendustegevustesse töötajai.	Toitlustusettevõtte juhtimine 1,5 EKAP Toitlustusettevõtete tööplaneerimine, korraldamine, majanduslik analüüs ja konkurentsi võime analüüs. Toitlustusettevõtte tegevuseesmärgid ja huvipooled.	Interaktiivne loeng Õppekäik Analüüsiv arutelu väikestes gruppides Juhtumianalüüs: iseseisev töö juhendi alusel Juhendmaterjalide koostamine Rollimäng, Ajurünnak	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Juhend, Rollmäng töötaja juhendamine Ajurünnaku analüüs tulemusel sünteesitud eesmärkide esitlemine Ajurünnaku analüüs tulemusel sünteesitud eesmärkide esitlemine		Hindamismeetod: Iseseisev töö Arutlus Juhtumi analüüs		
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
juhendab meeskonda, tagades standardite täitmise, töö kvaliteedi ja efektiivse majandamise	Korraldab meeskonna tööd kohaneses kiiresti muutuvate olukordadega, organiseerides vajadusel ümber enda ja	Toitlustusettevõtete kvaliteedi standardid ja-kontroll. Toitlustusettevõtte majandustulemused, statistilised põhinäitajad ja suhtarvud. Käibejuhtimine.	Juhtumianalüüs: Rühmatööna kvaliteedi standardite	Mitteeristav

	töötajate töö. Kogub tööülesannete kvaliteetseks ja õigeaegseks täitmiseks vajalikku informatsiooni. Analüüsib ja kasutab seda töösoorituse kvaliteedi ja efektiivsuse parendamiseks.		kehtestamine. Praktiline juhendatud iseseisev töö programmides Fidelio ja Hotis juhendi alusel. Meeskonnatöö stimulatsioon: meeskonnamängud
Hindamisülesanne: Kvaliteedistandardite kontrolli mõõdikute analüüsi esitlus		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Juhtumi analüüs	
Lävend			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab oma vastutusvaldkonnas personalitööd jälgides ettevõtte toimimist ja ettevõttes korraldatavaid üritusi;	Koostab töögraafikud, jälgides ettevõtte külastatavust, hooaega ja ettevõttes toimuvaid sündmusi. Organiseerib, jälgib ja kontrollib iga töötaja töö kvaliteeti ja standardite täitmist tehes ettepanekuid töö efektiivsemaks korraldamiseks ning viib eelnevalt kooskõlastatud ettepanekud ellu. Selgitab arenguvestluse käigu välja töötaja koolitusvajadused.	Personalijuhtimise uued väljakutsed ja suhete juhtimine toitlustusettevõttes	Interaktiivne loeng. Juhtumianalüüs: Tööjõuvajaduse prognoos, töögraafiku koostamine. Vaatlusele tuginev parendustegevuste väljatöötamine. Koolituskava koostamine.	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Töögraafiku analüüs Demingi tsükkel parendustegevustele Koolituskava		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Juhtumi analüüs		
Lävend				

Hindamisülesanne	Mooduli kokkuvõttev hindamine: mitteeristav hindamine hindamisjuhendite alusel Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1, 2, 3 ja 4 õpiväljundite saavutamiseks sooritatud hindamisülesanded: Juhend; Rollmäng töötaja juhendamine; Ajurünnaku analüüs tulemusel sünteesitud eesmärkide esitlemine; Kvaliteedistandardite kontrolli mõõdikute analüüsi rühmatöö esitlus; Demingi tsükkel parendustegevustele;
-------------------------	---

	Koolituskava:
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1, 2, 3 ja 4 öpiväljundite saavutamiseks sooritatud hindamisülesanded	
Iseseisev töö	Iseseisva töö eesmärk: õppija korraldab majanduslikust keskkonnast lähtuvalt toitlustusettevõtte personali-ja meeskonnatööd, tootearenduse-, turunduse protsesse ning majandusarvestust oma vastutusvaldkonnas; Iseseisvate tööde teemad: Juhend; Ajurünnaku analüüs tulemusel sünteesitud eesmärgid; Kvaliteedistandardite kontrolli mõõdikud; Töögraafik; Demingi tsükkel parendustegevustele; Koolituskava; Finantsanalüüs.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hindamine: mitteeristav hindamine hindamisjuhendite alusel Mooduli kokkuvõtva hindamise eelduseks on 1, 2, 3 ja 4 öpiväljundite saavutamiseks sooritatud hindamisülesanded: Juhend; Rollmäng töötaja juhendamine; Ajurünnaku analüüs tulemusel sünteesitud eesmärkide esitlemine; Kvaliteedistandardite kontrolli mõõdikute analüüsi rühmatöö esitus; Demingi tsükkel parendustegevustele; Koolituskava;
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Rekkor, S. Turundus. Majutus ja toitlustus. 2006 Alas, R. Juhtimise alused. Külim. 2001 Vadi, M. Organisatsiooikäitumine. Tartu 2001 Horner, S. International Cases in Tourism Management Elsevier, 2004 Medlik, S. The Business of Hotels, 2005 Internetiallikad: www.emta.ee; www.riigiteataja.ee; www.rmp.ee www.eas.ee; www.eesti.ee; www.mkm.ee; www.stat.ee; www.ehrl.ee; www.etfl.ee; www.maaturism.ee; www.visitestonia.com; www.puhkaeestis.ee; www.aktiva.ee;

Haapsalu Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskharidusega õppija		
Õppevorm	statsioonaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
5	Praktika(toitlustusteenindus)	10	Tiina Sootalu, Kersti Õim
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud osa toitlustamise ja teenindamise korralduse moodul		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija planeerib, korraldab, juhendab ja juhib toite ja jooke valmistamist, lähtuvalt toiduvalmistamise tehnoloogiast, ettevõtte tootmistöö iseärasusest ja klientide vajadustest ning ootustest		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
planeerib isiklikke praktika eesmärged	Koostab materjali praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, lepingu sõlmimine, oskuste nimistu koostamine, ametiik tutvustuskiri tööandjale), arvestades praktikajuhendit. Koostab keeleliselt ja vormiliselt õigesti erinevaid ametikirju (e-kirju) juhendi alusel. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit. Teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse arvestades praktikajuhendit.	Sissejuhatus moodulisse. Praktika dokumentatsioon.Ettevõttepraktika planeerimine. Praktika päeviku koostamine ja täitmine	Analüüs, arutelu, iseseisev töö juhendi alusel	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Iseseisev töö juhendi alusel		Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Arutus Analüüs		
Lävend				

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

planeerib, korraldab ja juhendab kokkade ja abikokkade tööd köögis lähtuvalt toiduhügieeni, säästlikkuse, tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest	Juhendab enesekontrollitegevusi. Kasutab restoraniköögitöös vajalikku dokumentatsiooni. Planeerib kokkade ja abikokkade tööaega vastavalt menüüle. Juhendab toitude valmistamist vastavalt menüüle lähtudes tehnoloogilistest kaartidest. Jälgib toitude valmistamise ajastamist vastavalt teenindussituatsioonile. Planeerib ja kontrollib köögiseadmete ning töövahendite kasutamist ning hooldamist vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile igapäevaselt. Koostab puhastusplaani ja jälgib selle täitmist. Jälgib kõiki hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõuete täitmist.	Tutvumine ettevõttega. Töö- ja ohutuse, sissekorraeeskirja instruktiaž. Meeskonna igapäevatöö organiseerimine, tootearendus ettevõttes.	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
korraldab ja juhib klientide teenindusprotsessi, järgides teenindamise põhitehnikaid ja kliendikeskse teenindamise põhimõtteid	Korraldab klientide teenindusprotsessi vastavalt ettevõtte teenindusstandardile ja ametijuhenditele. Korraldab ja juhendab teenindusmeeskonda vastavalt teenindussituatsioonile. Koostab menüü- ja hinnapakumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadusele.	Klientide praktilise teeninduse korraldamine. Menüü- ja hinnapakumiste koostamine	Praktiline töö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Praktiline töö juhendi alusel			Hindamismeetod: Praktiline töö	
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
koostab praktika lõppedes	Koostab kirjalikult korrektses eesti keeles	Praktikaaruande koostamine ja esitlemine. Tagasiside moodulile. Mooduli	Iseseisev töö. Esitlus.	Mitteeristav

praktikaaruande ja esitleb selle	praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutatusele. Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist ning edasisi plaane tööalaseks arenguks suuliselt.	hindamine	Enesehindamine
Hindamisülesanne: Praktika aruande koostamine juhendi alusel ja esitlus. Eneseanalüüs.		Hindamismeetod: Suuline esitus Juhtumi analüüs	
Lävend			

Hindamisülesanne	Piisavas mahus sooritatud praktilised ülesanded. Praktikamapp (aruanne, hinnanguleht, leping, praktikapäevik) Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: sooritab praktilised tööd; koostab enesehinnangu; saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside; koostab iseseisva tööna ja esitab praktikaaruande; esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist. Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt Aruande hindamine. Esitluse hindamine koos eneseanalüüsiga.
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Saavutatud on kõik õpiväljundid läveni tasemel	

Hindamisülesanded

Hindamisülesanded ja hindamismeetodid	Hindekriteeriumid
Iseseisvalt on koostatud praktikale minemiseks vajalikud dokumendid. Praktikapäevikus on iga päeva tegevuste kohta tehtud sissekanded. Juhendatud on enesekontrollitegevusi ja toitude valmistamist vastavalt menüüle lähtudes tehnoloogilistest kaartidest, jälgib toitude valmistamise ajastamist vastavalt teenindussituatsioonile. Kasutatud on restoraniköögitöös vajalikku dokumentatsiooni. Planeeritud on kokkade ja abikokkade tööaega vastavalt menüüle. Juhendatud, planeeritud on köögiseadmete ning töövahendite kasutamist	Mitteeristav hindamine Lävend:

ning hooldamist. Koostatud on puhastusplaan ja jälgitud selle täitmist. Jälgitud on kõigi hügieeni-, tööohutus- ja tuleohutusnõuete täitmist. Korraldatud on klientide teenindusprotsessi. Korraldatud ja juhendatud on teenindusmeeskonda vastavalt teenindussituatsioonile. Koostab menüü- ja hinnapakkumisi vastavalt kliendi soovile ja vajadusele. On saadud ettevõttest oma tegevuste kohta kirjalik tagasiside. Iseseisvalt on koostatud praktikaaruanne. Suuliselt on esitletud praktikal saadud kogemusi ja eemärkide saavutamist.

Iseseisev töö	Praktika dokumentatsiooni koostamine (CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimekiri). Praktikapäeviku igapäevane täitmine, oma töö analüüs. Praktikaaruande ja slaidiesitluse koostamine ja esitlemine.
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Mooduli kokkuvõttev hinne kujuneb, kui õppija: sooritab praktilised tööd; koostab enesehinnangu; saab praktikaettevõtte juhendajalt positiivse tagasiside; koostab iseseisva tööna ja esitab praktikaaruande; esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide täitmist. Jooksev hindamine, praktiliste tegevuste vaatlemise teel ettevõtte praktikajuhendajalt Aruande hindamine . Esitluse hindamine koos eneseanalüüsiga.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Praktikajuhend õppijale; Praktikaaruande koostamise juhend; Tööohutuse ja töötervishoiu alased juhendmaterjalid; Praktikaleping; Praktikapäevik; Tagasisideleht praktika juhendajalt.

Haapsalu Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“
MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
6	Praktika(toitlustusettevõtte juhtimine)	10	Enna Kallasvee
Nõuded mooduli alustamiseks	Läbitud moodulid 1, 2, 3, 4		
Mooduli eesmärk	Arendab juhendamisel oma erialaseid teadmisi ja oskusi ning võtmepädevusi töösituatsioonis ning analüüsib oma erialaste ülesannete iseseisvat ja turvalist täitmist, erinevates meeskondades töötamist, õpi- ja suhtluspädevust ning edasisi karjäärivõimalusi		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab praktikaettevõtet kui organisatsiooni	Analüüsib praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri. Teeb ettepanekuid ettevõtte arendustegevusteks.	Praktika aruande koostamine. Hea suhtlemistava praktikandi, praktikaettevõtte ja kooli vahel.	Praktika töökeskkonnas toimuva analüüs. Aruanne. Ajourünnak	Mitteeristav
Hindamismeetod: Iseseisev töö Praktiline töö Ülesanne/harjutus Analüüs				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab toitlustusosakonna töökorraldust ning töötab meeskonnaliikmena	Kirjeldab toitlustusettevõtte teenuste disaini,-turundus ja juhtimistoimingute korraldust ja osaleb selles meeskonnaliikmena.	Praktika aruande koostamine. Hea suhtlemistava praktikandi, praktikaettevõtte ja kooli vahel.	Praktika analüüs. Aruanne	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
sooritab igapäevatoiminguid tootlustusettevõtte erinevates osakondades;	Analüüsib praktikaettevõttes oma vastutusala ja igapäevast koostööd kõigi tootlustusettevõtte osakondade ja töötajatega	Praktika aruande koostamine Hea suhtlemistava praktikandi, praktikaettevõtte ja kooli vahel	Praktika analüüs. Aruanne	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
tunneb asjakohaseid tehnilisi seadmeid, edastab ettevõttesisest informatsiooni	Analüüsib oma isiklikku arengut tehniliste seadmete kasutamisel. Koostab ettevõtte informatsiooni liikumise skeemi ja analüüsib oma isiklikku arengut informatsiooni edastamisel.	Praktika aruande koostamine Hea suhtlemistava praktikandi, praktikaettevõtte ja kooli vahel	Praktika analüüs. Aruanne	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 5	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
broneerib ja müüb tootlustusettevõtte teenuseid, arvestades küllastajate soove	Kirjeldab ja analüüsib ettevõtte peamisi küllastajasegmente ning turundustegevusi. Osaleb ettevõtte teenuste disainija turundustoimingutes meeskonna liikmena.	Praktika aruande koostamine. Hea suhtlemistava praktikandi, praktikaettevõtte ja kooli vahel	Praktika analüüs. Aruanne	Mitteeristav
Lävend				

Õpiväljund 6	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
iseloomustab ennast kui praktikanti	Koostab koostöös ettevõttega individuaalse praktikakava. Reflekteerib ja analüüsib oma tegevust ettevõttes ja võrdluses oma isiklike arengu- ja karjäärieesmärkidega. Analüüsib oma suhtlemispädevusi ja	Praktika aruande koostamine Hea suhtlemistava praktikandi, praktikaettevõtte ja kooli vahel	Eneseanalüüs. Praktika aruande koostamine	Mitteeristav

keelekasutust eesti-ja võõrkeeles. Analüüsib oma eestvedavat rolli meeskonnatöös.			
---	--	--	--

Hindamismeetod:

Iseseisev töö
Juhtumi analüüs

Lävend**Hindamiskriteeriumid**

Praktikaaruanne:
Koostatud aruanne sisaldab kõiki juhendis toodud õpiväljundeid.
Kõikide õpiväljundite saavutamise kohta on antud asjakohased hinnangud.
Enesehinnang eesmärkide saavutamise ja õpitu kohta ning panusest töösse.
Enesehinnang praktika tagasisidelehe alusel.
Praktika aruande koostamisel on kasutatud korrektset eesti keelt.
Aruanne vastab arvutiga vormistamise nõuetele.
Aruande ja praktika dokumentatsiooni tähtaegne esitamine etteantud keskkonnas.
Esitlus:
Aruande kaitsmise ja sealhulgas küsimustele vastamise oskus;
Enesehinnang;
Praktikajuhendaja tagasisidelehe keskmine hinnang.

Hindamisülesanne

Praktikaaruanne-Koostada lähtudes praktikajuhendist praktikaaruanne , kus õppija hindab püstitatud eesmärkide täitmist, koostab SWOT-analüüsi, esitab omapoolseid parendusettepanekuid praktikaettevõttele. Praktikaaruanne vormistada vastavalt kirjalike tööde vormistamise juhendile.
Esitlus- Koostada praktika aruande alusel MS PowerPoint programmi abil esitlus. Kuulajate ja kaitsmiskomisjoni küsimustele vastamine.
Praktikaettevõtte juhendaja tagasiside -Praktikajuhendaja annab hinnangu praktikandile kirjaliku tagasisidelehe abil.

Hindamine

Mitteeristav

Lävend

Kõik õppeülesanded on sooritatud lävendi tasemel

Iseseisev töö

Õppija koostab praktikaaruande ja esitluse.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Hinne kujuneb praktika aruande, esitluse ja praktika juhendaja hinnangu tulemusena.
Õppija koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile (annab hinnangu praktikaeesmärkide saavutamisele, koostab SWOT-analüüsi), esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutamist, teeb ettepanekuid praktikaettevõtte edasiseks parendamiseks ning enda plaane tööalaseks arenguks.

Mooduli hindamine

mitteeristav hindamine

Õppematerjalid

Praktikajuhend õppijale.
Praktikaaruande koostamise juhend.
Praktikaleping.
Praktikapäevik.
Tagasisideleht praktika juhendajalt.

Haapsalu Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	Keskkaridusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
7	Toiduõpetus ja toidukultuurid	2	Tiina Sootalu, Aili Tervonen
Nõuded mooduli alustamiseks	Puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppijal on teadmised toitlusteenuste korraldamisest multikultuurse külastajaskonnaga turismiisikohas ja ülevaade toiduainete tähendusest ja rollist erinevates kultuurides		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
kirjeldab juhendi alusel toidukultuuride eripärasid	Loetleb ja süstematiseerib roarühmade kaupa erinevate rahvusköökkide roogasid; Kirjeldab juhendi alusel nende valmistamiseks kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist; Tunneb ära erinevate rahvaste toidukultuuride mõjutajad.	Erinevad toidukultuurid. Toiduained erikultuuride toidulaual. Toiduvalmistamise viisid, töö ja serveerimisvahendid.	Loeng, õppekäik restoranidesse, praktiline töö, õppekäigu analüüs, iseseisev töö, rühmatöö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Ettekanne/esitlus				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
selgitab enamlevinud rahvusköökkide eripärasid	Loetleb erinevate rahvusköökkide rahvustoite ja kirjeldab nende valmistamisel kasutatavaid toiduaineid, tehnoloogiaid ja nende serveerimist juhendi alusel;	Erinevate rahvaste toidukultuur, põhilised toorained, roogade valmistamise tehnoloogiad, klassikalised road ja serveerimine. Põhjamaade toidukultuur ja selle seosed Eesti Põhjala toidukultuuri kontseptsiooniga.	Loeng, iseseisev töö, rühmatöö, õppekäik rahvusrestorani	Mitteeristav

	Kirjeldab religioonist tingitud tootumistavade eripärasid juhendi alusel.	Prantsuse toidukultuur ja selle toidukultuuri mõju maailma gastronoomia arengule. Itaalia toidukultuur ja selle populaarsuse põhjused. Vene toidukultuur ja selle jälg tänapäeva Eesti toidukultuuris. Hiina toidukultuur, kui märksõna kvaliteedist ja lihtsusest. Mehhiko toidukultuur ja selle mõju Euroopa toidukultuurile.		
Hindamismeetod: Iseseisev töö Suuline esitus Analüüs				
Lävend				

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
valmistab ja serveerib Eesti ja erinevate rahvusköökide roogasid ja jooke rahvusköögile omasel viisil	Valib ja käitleb toiduaineid vastavalt etteantud juhendile; Kasutab Eesti toitute ja jookide valmistamisel asjakohaseid töövahendeid; Valmistab etteantud juhendi järgi Eesti köögi roogasid ja jooke meeskonnatööna; Serveerib Eesti köögi ja erinevate rahvusköökide toite ja jooke rahvusköögile omasel viisil; Planeerib oma tööd meeskonnas ja korraldab juhendamisel oma töökoha; Käitleb toitu lähtuvalt hügieeninõuetest ja säästlikkuse põhimõtetest.	Eesti rahvusköögi tuntumate roogade valmistamine ja serveerimine. Maailma rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine ja serveerimine.	Praktiline töö Rühmatöö	Mitteeristav
Hindamisülesanne: Rühmatööna valminud komplektmenüü praktiline teostus, selle esitus ja analüüs			Hindamismeetod: Rühmatöö Praktiline töö	
Lävend				

Hindamisülesanne	Planeerib ja teostab meeskonnatööna (kolmeliikmelised meeskonnad) kolmekäigulise ühe rahvusköögi toidukorra koos ettekandega (visuaalne mõistekaart). Rahvuskök loositakse, sh Eesti köök. 2 + 5 tundi projekti läbiviimiseks + 2 tundi tagasiside jaoks
Hindamismeetod	Rühmatöö Arutus Analüüs Ettekanne/esitus

Hindamine	Mitteeristav
Lävend	
Arvestatud, kui on saavutatud kõik õpiväljundid läveni tasemel	
Iseseisev töö	Stendiesitluse ettevalmistus Eesti ja teiste rahvaste toidukultuurist
Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine	Planeerib ja teostab meeskonnatööna (kolmeliikmelised meeskonnad) kolmekäigulise menüü vastavalt etteantud sihtrühmale
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	http://www.hkhk.edu.ee/vanker/eestitoit/ http://www.hkhk.edu.ee/venetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/prantsusetoit/ http://www.hkhk.edu.ee/usundid/ http://www.hkhk.edu.ee/vanker/vahemeremaad/itaalia_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/aasiatoit/hiina_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/vanker/ameerikatoit/mehhiko_toidukultuur.html http://www.hkhk.edu.ee/pohjamaad/ Rekkor, S. Toitlustuse alused

Haapsalu Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskharidusega õppija		
Õppevorm	statsionaarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
8	Joogiõpetus	1	Enna Kallasvee
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õppija mõistab veinidega seotud põhimõisteid ja viinamarja sortidest tulenevaid veinide iseloomumadusi ning sobivust toitudega		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
analüüsib veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid	Kirjeldab veini kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid (viinamarja kasvatuskeskkond, kliima, kogemused, pinnas, geograafiline asukoht); Kirjeldab valge ja punase veini valmistamise protsessi; Loeb ja eristab veinipudeli sildilt olulist informatsiooni ebaolulisest.	Veini kasvatamise keskkond, veini valmistamine, veini sildi lugemine, veini degusteerimine.	loeng, praktiline töö, rollimäng, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö				
Lävend				

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
iseloomustab viinamarja sorte	Nimetab tuntumaid viinamarjasorte; Iseloomustab ja eristab maitse tuntumaid viinamarja sorte; Oskab menüüs järjestada veine viinamarja sortide järgi.	Viinamarja sordid. veini menüü koostamine. Veinide iseloomustamine.	loeng, praktiline töö, rollimäng, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö

Lävend

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
sobitab veini ja toitu ning oskab koostada menüüd koos sinna juurde sobivate jookidega	Soovitab etteantud menüü juurde veinikaardilt sobiva veini ja põhjendab valikut; Koostab toidumenüü alusel mitmekäigulise veinimenüü, valides juurde veinikaardilt veine õiges järjekorras.	Toidu ja veini sobitamine, söögikorra õhtusöögi toidumenüü sobitamine veinidega.	Praktiline töö, rollimäng, meeskonnatöö, iseseisev töö	Mitteeristav

Hindamismeetod:

Rühmatöö
Iseseisev töö

Lävend

Hindamisülesanne	Iseseisva tööna koostatud õppematerjal (viinamarjasordid ja nende iseloomustus). Rühmatöö (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine). Praktiline töö (degustatsioonid koos viinamarja sortide iseloomustustega).
Hindamismeetod	Test Iseseisev töö Rühmatöö
Hindamine	Mitteeristav

Lävend

Moodul on arvestatud kui on saavutatud kõik õpiväljundid läveni tasemel

Iseseisev töö

Kogutud materjal viinamarja sortide ja veinide iseloomustusega.
Mitmekäigulise õhtusöögimenüü koostamine koos sobivate veinidega.

Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine

Kogutud materjal- viinamarja sortide ja veinide iseloomustus.
Mitmekäigulise õhtusöögimenüü koostamine koos sobivate veinidega.
Iseseisva tööna koostatud õppematerjal (viinamarjasordid ja nende iseloomustus) .
Rühmatöö (menüüde koostamine ja viinamarja sortidest olenevalt veinide iseloomustamine) .

	Praktiline töö (degustatsioonid koos viinamarja sortide iseloomustustega.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	Keskküla K , Uus veinijuht. Eesti Ekspress Kirjastus, 2008; Andrew Jefford, Veinikursus, Varrak, 2009; K. Kroon, A. Laaniste, U Ugandi, Vein ja toit. AS Ajakirjade kirjastus 2006

Haapsalu Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
9	Totlustusettevõtlus	4	
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane tuleb toime toitlustusettevõtte äritegevuse korraldamise ja arendamisega, lähtudes tegevusvaldkonnast ja eesmärkidest		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
korraldab äritegevuseks vajalikud ressursid, järgides õigusakte ja ettevõtte eesmärke	Kavandab äriprotsesside elluviimiseks vajalikud ressursid, arvestades ettevõtte tööprotsesse ja kokkuleppeid. Viib läbi personali värbamise, valiku, arendamise ja administreerimisega seotud tegevusi, lähtudes õigusaktidest ja ettevõtte vajadustest.	Äriprotsesside (põhi-ja tugiprotsesside) kujundamise. Ressursid. Valdkonna õigusaktid: võlaõigusseadus, tarbijakaitseseadus, töölepinguseadus. Lepingute koostamise põhimõtted. Ajajuhtimise alused. Tarnijate kaardistamine. Hinnapäringute koostamine. Pakkumiste koostamine.oostamine.	Mitteeristav
Lävend			

Õpiväljund 2	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
korraldab klienditeeninduse ja kliendisuhted, lähtudes ettevõtte eesmärkidest ja järgides õigusakte	Teenindab kliente lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest, tagasiside analüüsi tulemustest ja õigusaktidest. Teeb ettepanekuid klientide tagasiside kogumiseks ja analüüsiks, lähtudes ettevõtte eesmärkidest.	Klienditeeninduse korraldamine. Teeninduskultuur. Teenindusprotsessi korraldamine. Klientidelt tagasiside kogumine ja analüüs. Kaebuste lahendamine. Parendustegevused.	Mitteeristav
Lävend			

Õpiväljund 3	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
koordineerib ettevõtte äritegevust, järgides ettevõtte eesmäärke, õigusakte ning töötervishoiu ja tööohutuse põhimõtteid	Analüüsib meeskonnatööna äriprotsesside efektiivsust ja kvaliteeti, rakendades otstarbekalt uuenduslikke tehnoloogiaid või meetodeid. Kavandab meeskonnatööna ettevõtte töötervishoiu ja tööohutuse alase tegevuse, lähtudes kehtivatest õigusaktidest ja tegevusvaldkonnast. Teeb ettevalmistusi, informatsiooni ja dokumentide kogumiseks ja säilitamiseks, lähtudes ettevõtte tegevusvaldkonnast ning dokumendisüsteemi eripärast.	Äriprotsesside efektiivsus ja analüüs. Äristrateegia analüüs. Kontrollisüsteem ettevõttes Ettevõtte töötervishoiu ja tööohutuse alase tegevuse korraldamine. Töötervishoid ja tööohutus ettevõttes. Ettevõtte infosüsteem. Ettevõtte dokumendiringlus. Arvuti kasutamine: info-, suhtlus- ja äritarkvarade kasutamise põhimõtted.	Mitteeristav
Lävend			

Õpiväljund 4	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Hindamine
hindab ettevõtte äritegevust, vastavalt ettevõtte eesmärkidele, innovaatsilisusele ja õigusaktidele	Analüüsib meeskonnatööna, ettevõtte äritegevusega seotud võimalusi ja riske kasutades neid ettevõtte arendamiseks ja äriplaani uuendamiseks. Hindab meeskonnatööna uuenduslike lahenduste mõju äritegevusele.	Äritegevuse analüüsimine. Võimalused ja riskid. Kvaliteedijuhtimise alused. Ettevõtte sise-hindamine/eneseanalüüs. Koostöö tegemine erinevate partneritega. Ettevõtte sidusgrupid. Juhtimiseetika. Uuenduste elluviimine. Tehnoloogia ja innovatsiooni alused. Muudatused ja muutmisprotsess. Organisatsioonilised muudatused. Muudatuste ja innovatsiooni juhtimine Uuenduste tulemuslikkuse hindamine. Uuenduste mõju äritegevusel.	Mitteeristav
Lävend			

Õppemeetod	Praktiline töö, iseiseisev töö, loeng, esitlus, enesehindamine, rühmatöö.
Hindamisülesanne	Praktiline töö - ettevõtte infosüsteemi ja dokumendiringluse kavandamine. Rühmatöö - uuenduslike lahenduste välja arendamine. Erinevatele sihtrühmadele erinevate toodete ja hinnapakumiste tegemine.
Hindamismeetod	Rühmatöö Iseseisev töö Praktiline töö Suuline esitus Enesehindamine
Hindamine	Mitteeristav
Lävend	

Mooduli väljundid on saavutatud, kui hindamisülesanded on teostatud lävendi tasemel	
Iseseisev töö	Praktiline töö - ettevõtte infosüsteemi ja dokumendiringluse kavandamine.
Praktilised tööd	Rühmatöö - uuenduslike lahenduste välja arendamine. Erinevatele sihtrühmadele erinevate toodete ja hinnapakumiste tegemine.
Mooduli hindamine	mitteeristav hindamine
Õppematerjalid	<p>Alas, R. (2005). Personalijuhtimine. Tallinn: Külim.</p> <p>2. Arvola, R. (2002). Turunduskommunikatsioon. Tallinn: Külim.</p> <p>3. Kotler, P. (2007). Kotleri turundus. Tallinn: Pegasus.</p> <p>4. Muring, T. (1997). Isiklik müük. Tart. TÜ Kirjastus.</p> <p>5. Oakland, J. (2006). Terviklik kvaliteedijuhtimine. Tallinn: Külim.</p> <p>6. Salu, M. (2014). Ettevõtluse alused. Tallinn: Kirjastus Argo.</p> <p>7. Töökeskkonna käsiraamat (2009). http:// www.ti.ee</p> <p>8. Töötervishoiu ja tööohutuse käsiraamat kutsekoolidele. (2012). Tallinn. Sotsiaalministeerium.</p> <p>9. Varendi, M., Teder, J. (2008). Mis toimub ettevõttes? Ettevõtte hindamine ja arendamine. Tallinn. SA Innove.</p> <p>10. Vihalem, A. (2008). Turunduse alused. Tallinn: Külim.</p> <p>11. Vihalem, A. (2001). Turundusuuringu alused. Tallinn: Külim.</p>

Haapsalu Kutsehariduskeskus
5. taseme kutseõppe õppekava „Toitlustuskorraldus“
VALIKÕPINGUTE MOODULI RAKENDUSKAVA

Sihtrühm	keskharidusega õppija		
Õppevorm	stационаarne - töökohapõhine õpe		
Mooduli nr	Mooduli nimetus	Mooduli maht (EKAP)	Õpetajad
10	Personalitöö ja planeerimine	3	Enna Kallasvee, Ülle Moks
Nõuded mooduli alustamiseks	puuduvad		
Mooduli eesmärk	Õpetusega taotletakse, et õpilane orienteerub personalijuhtimise valdkonnades, rakendab organisatsioonikäitumise ja juhtimisalaseid teadmisi ning oskusi personalitöö elluviimisel		

Õpiväljund 1	Hindamiskriteeriumid	Teemad/alateemad	Õppemeetodid	Hindamine
mõistab personalitöö ja organisatsioonikultuuri vahelisi seoseid	Kirjeldab organisatsioonikultuuri ja personalitöö vahelisi seoseid ning teeb asjakohased ettepanekud organisatsioonikultuuri kujundamiseks. Selgitab iseseisvalt väärtuste ja hoiakute kujunemist organisatsioonis ning nende seost muutuste elluviimisega. Valmistab arvutis meeskonnatööna ette organisatsioonisisese ühisürituse projekti: püstitab eesmärgid, planeerib ressursid, tegevused ja vastutuse.	Organisatsioonikäitumine. Organisatsioonistruktuur. Organisatsioonikultuur. Organisatsioon ja üksikisik. Rühm ja meeskond. Motivatsioon.	Loeng, diskussioon, analüüs, meeskonnatöö	Mitteeristav
Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Ülesanne/harjutus				
Lävend				

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

<p>analüüsib inimeste juhtimist mõjutavaid organisatsiooni sise- ja väliskeskonna tegureid ja mõistab nende seost organisatsiooni strateegia ja juhtimisega</p>	<p>Analüüsib organisatsiooni sise- ja väliskeskonna tegureid sobivate analüüsimeetodite abil. Kirjeldab meeskonnatööna sise ja väliskeskonna (sh kehtivast seadusandlusest tulenevate) tegurite seotust organisatsiooni strateegiaga tõlgendab organisatsiooni juhtimise üldpõhimõtteid organisatsiooni tegevusalast ja eesmärkidest lähtuvalt, sõnastades personalitöö eesmärgid. Analüüsib organisatsiooni struktuuri kujundamise põhimõtteid.</p>	<p>Juhtimise olemus, seos organisatsiooni, organisatsioonikultuuri ja personalijuhtimisega. Välis- ja sisekeskkonna mõju organisatsiooni juhtimisele. Planeerimine. Organiseerimine, töökorralduse ja struktuuri kujundamine. Eestvedamine ja motiveerimine, juhtimisstiilid. Kontroll ja kontrollsüsteemid.</p>	<p>Loeng, arutelud rühmatööna ühe teenindus organisatsiooni struktuuri kujundamine.</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Hindamismeetod: Rühmatöö Iseseisev töö Suuline esitus Analüüs</p>				
<p>Lävend</p>				
<p>Iseseisvad tööd</p>				
<p>Eneseanalüüs juhtimisstiilide küsimustiku abil.</p>				

<p>Hindamisülesanne</p>	<p>Teemakohase erialajuhtimi analüüs ja arutelu grupitöö. Grupitööde tulemuste ettekandmine ja arutelu toimub loengutes. Küsimustele vastamine ülesannetekogust (loengukonspekti osa). Töögraafiku koostamine. Grupitöö töösuhete teemal 4-5 liikmeliste meeskondadena ja presentatsioonide ettevalmistamine Eesti vastavatele seadustele toetudes.</p>
<p>Hindamismeetod</p>	<p>Rühmatöö Arutlus Ülesanne/harjutus</p>
<p>Hindamine</p>	<p>Mitteeristav</p>
<p>Lävend</p>	
<p>Mooduli väljundid on saavutatud, kui hindamisülesanded on teostatud lävendi tasemel</p>	
<p>Mooduli hindamine</p>	<p>mitteeristav hindamine</p>
<p>Õppematerjalid</p>	<p>Ruth Alas. Juhtimise Alused. Külim, 2008 Stuart Crainer. 75 kõigi aegade edukamat juhtimisotsust ... ja 21 kõige kehvemat. Koolibri, 2003</p>

Ajakiri Direktor (www.director.ee)
Äri- ja avaliku sektori organisatsioonide kodulehed
Juhtimisteemalised ajalehed ja veebilehed (näiteks <http://majandus24.postimees.ee/>, <http://www.aripaev.ee/>, www.mindsweeper.ee)
Personalijuhtimise käsiraamat. PARE. 2012