

Toitlustusteeninduse eriala põhiõpingute moodulid

Mooduli nr	Mooduli nimetus	Maht Eesti kutsehariduse arvestuspunktides (EKAP)
1	Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused	2 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning orienteerub õppekeskkonnas ja kasutab õppimiseks sobivad õpistrateegiaid.		
Õpiväljundid		Hindamiskriteeriumid
Õpilane 1) mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses 2) toimib kutseõppeasutuse õppekeskkonnas, lähtudes kehtestatud reeglitest, kokkulepetest ja käitumise heast tavast 3) kasutab õppimisel sobivaid õpistrateegiaid, lähtudes õpiväljunditest ja enda õpistiilist 4) kasutab õppe-eesmärkide saavutamiseks sobivaid digipädevusi		Õpilane <ul style="list-style-type: none">• selgitab turismi kui majandusharu sisu ja tähtsust lähtuvalt valdkonna peamistest suundumustest Eestis, kasutades esitluse loomise digivahendeid• kirjeldab juhendi alusel majutus- ja toitlustusettevõtete tähtsust ja kasu turismisihtkoha, turismiettevõtjate, külastajate ja kohalike elanike seisukohast• selgitab õpitava eriala ettevõtte toimimist lähtuvalt ettevõtte äriideest• nimetab õppekava alusel õpitava eriala õppe eesmärgi tervikuna ja moodulite eesmärgid• koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks enda õppe-eesmärgid lähtuvalt enda valmisolekust eriala õpinguteks, kasutades tekstitöötamise digivahendeid• leiab lähteülesande põhjal õppetööga seotud informatsiooni ja kooli erinevad teenindusüksused• nimetab õpilase kohustused ja õigused vastavalt õppetööd reguleerivatele dokumentidele• kirjeldab juhendi alusel enda kui õppija vajadusi ja eripära• kasutab sobivat strateegiat ja meetodeid etteantud õppeülesande lahendamiseks lähtudes enda õpistiilist

2	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuv keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid 2) mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi 3) kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses 4) mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama 	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava erialaga • sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid • koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega • selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid • kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda • selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi • kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkidest • valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli • seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused • analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas • kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid • kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust • valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile • koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks • analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes • kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid • selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist • selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuv keskkonnas 	
3	Toitlustuse alused	8 EKAP

Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab tootlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid, mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, rakendab toiduainete käitlemise põhitõdesid ja tootlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid, mõistab menüüde koostamise põhimõtteid, Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära.

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kirjeldab tootlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel 2) kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust 3) kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid) 4) kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust 5) rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid 6) kirjeldab Eesti ja teiste rahvaste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki 	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • loetleb ja iseloomustab tootlustusettevõtteid äriideest lähtuvalt • kirjeldab oma töökoha korraldamist, tööde järjekorda ja ajastamist valmistatavast toidust lähtuvalt • loetleb isikliku hügieeni nõudeid toiduvalmistamisel, lähtudes enesekontrolliplaanist • selgitab mikroorganismide arengut soodustavaid tegureid ja kirjeldab meetmeid nende arengu takistamiseks lähtuvalt toiduohutusest • loetleb ja kirjeldab kiirestiriknevate toiduainete säilitamise nõudeid ja võimalusi toiduohutusest lähtuvalt • kirjeldab enda tegevusi tulekahju ja elektriõnnetuse korral ja nimetab meetmeid õnnetuste ennetamiseks • koostab töögraafiku vastavalt menüüle köögis ja teenindussaalis • planeerib enda töö vastavalt Eesti õigusaktidest tulenevatele nõuetele • kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja selle põhimõtteid, lähtudes toidupüramiidist • kirjeldab erinevate toitumisvajadustega kliendirühmi ja nimetab neile sobivaid toiduaineid ja toite • loetleb toitained ja nimetab nende energeetilised väärtused ning loetleb toidueineid, mis on valkude, rasvade ja süsivesikute peamiseks allikaks • arvutab etteantud toidu energeetilise väärtuse kilokalorites lähtuvalt selles sisalduvate toiduainete energeetilisest väärtusest • analüüsib juhendi alusel toitainete tarbimise infot protsentides • nimetab toiduseadusest tulenevaid toiduainete käitlemise nõudeid • tõlgendab toiduainete pakendil olevat teavet vastavalt juhendile • kirjeldab erinevate toiduainegruppide nagu teravili ja teraviljatooted, köögi- ja puuviljad, piim ja piimatooted, liha ja lihatooted, kala ja kalatooted, rasvad, magusained) omadusi, kvaliteeti ja kirjeldab nende säilitamise nõudeid • kirjeldab erinevate toiduainete gruppide kasutamist toiduvalmistamisel nimetades toidud, milles kasutatakse antud toiduaineid • selgitab toiduainete/toorainete päritolu, nende kasutamise ajalugu meeskonnatööna juhendi alusel • seostab toiduainete tänapäevast kasutamist ajaloolise traditsiooniga • kirjeldab vastavalt juhendile erinevate roarühmade väärtust ja kohta menüüs

	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab menüü koostamise põhimõtteid, tuues asjakohaseid näiteid • nimetab menüüde liike vastavalt juhendile • nimetab vastavalt juhendile toidukäigud ja soovib etteantud toidukäikudesse sobivad toidud • analüüsib einekorda, lähtudes tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtetest • leiab ja kasutab erialast informatsiooni erinevatest võõrkeelsetest allikatest, kasutades sõnaraamatuid ja teatmeteoseid • kirjeldab põhilisi toiduainete käsitlemise viise ja meetodeid, lähtudes käideldavast toiduainest • valib tehnoloogilisest kaardist, lähtudes toiduainete käsitlemise töövõtte- ja vahendid • kasutab tehnoloogilisel kaardil olevat toiduvalmistamise alast informatsiooni toidu valmistamisel • koostab etteantud toidu valmistamiseks vajalike töövahendite ja serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja • valmistab ja serveerib lihtsamaid toite ja jooke juhendamisel õppeköögis • korraldab oma töökoha, järgides hügieeninõudeid • arvutab etteantud toidu tooraine vajaduse, arvestades tooraine töötlemise kuum- ja külmtöötuskadusid ja juhendit • täidab tehnoloogilise kaardi, kasutades külm- ja kuumtöötlemise kadude tabeleid • kirjeldab Eesti rahvusköögi põhilisi toiduaineid, toite ja rahvusköögi arengut, lähtudes toidupüramiidist • kirjeldab meeskonnatööna Eesti rahvusköögis tuntud tähtpäevatoite lähtuvalt aastaajast • kirjeldab meeskonnatööna kaasaegset Eesti toidukultuuri ja trende, kasutades Eesti rahvuskööki käsitlevaid raamatuid ja internetiallikaid • kirjeldab meeskonnatööna erinevate usunditega seotud toitumiskultuure ja nende põhilisi tunnuseid leides, kasutades eesti- ja võõrkeelseid allikaid • kirjeldab meeskonnatööna tuntumates rahvusköörides kasutatavaid tooraineid, toitide maitsestamist, toite, kasutades raadiost, televisioonist ja muudest allikatest saadud eesti- ja võõrkeelset informatsiooni • leiab toitlustusalasest sidumata tekstist vajaliku info ja vastab suuliselt teksti kohta esitatud küsimustele • kasutab enda loodud tekstides erialast teavet eesmärgipäraselt ja loogiliselt • kirjeldab juhendi alusel meeskonnatööna toidukultuuri arengut ja Eesti ajaloo ja kultuuri tähtsamaid sündmusi • võrdleb meeskonnatööna Eesti toidukultuuri arengut teiste riikide köögikultuuridega 	
4	Toitlustusteeninduse alused	18 EKAP

Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid, katab ja teenindab igapäevaseid selve- ning söögilaudu.	
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid 2) teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades 3) teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes 4) korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid 	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõtteid • kirjeldab juhendi alusel säästliku majandamise olulisust toitlustusteeninduse valdkonnas • kirjeldab tööplaani koostamist, kasutades etteantud teenindusruume, töövahendeid ja -seadmeid • kirjeldab teeninduse liike (iseteenindus, osaline ja täisteenindus), tuues välja sarnasused ja erinevused • kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatuüpe, tuues välja sarnasused ja erinevused • leiab teenindusalasest tekstist vajaliku info ja vastab teksti kohta esitatud küsimustele eesti ja võõrkeeles • kirjeldab juhendi alusel majutus- ja toitlustustöötaja töös vajaminevaid füüsilise vastupidavusega seotud tegevusi • valib kliendi tellimusest lähtuvalt vahendid, lauanõud ja söögiriistad • vormistab ja katab juhendi alusel igapäevaseid selvelaudu • katab söögilaudu lähtuvalt menüüst ja tööjuhiseist • valmistab ette juhendi alusel töökoha ja serveerimisvahendid klientide teenindamiseks • täidab toitlustusteenindaja tööülesandeid, järgides nii isikliku kui ka toiduhügieeni nõudeid ja ergonoomilisi töövõtteid • võtab kliendi vastu kasutades etiketikohaseid viisakusväljendeid, lähtudes teenindusstandardist • teenindab selvelaua kliente, kasutades asjakohaseid serveerimis- ja koristamisvõtteid ning nõustab klienti menüü piires • väljendab ennast erialases eesti keeles korrektselt, arusaadavalt, viisakalt, valides sobiva teenindusalase sõnakasutuse ja kehakeele • serveerib klientidele toite ning jooke nõuetekohaste töövahendite ja -võtetega, õigeaegselt ning ettenähtud temperatuuril • lahendab teenindussituatsioone vastavalt teenindusstandardile, vajadusel väljendades ennast võõrkeeltes (A ja B) arusaadavalt ja korrektselt • koostab juhendamisel kirjalikult arve vastavalt tellimusele ja esitab kliendile • küsib kliendilt tagasisidet teenindusstandardist lähtudes • saadab kliendi ära etiketikohaseid viisakusväljendeid kasutades • edastab kliendi tagasiside oma otsesele juhile, lähtudes teenindusstandardist • valib vastavalt ettevõtte puhastusplaanile õiged töövahendid ja puhastusained • koristab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile oma töökoha, lauad ja teenindusruumid

	<ul style="list-style-type: none"> • arvutab etteantud ülesande põhjal erinevate lahuste kontsentratsiooni ja vastava lahuse või vee lisamise vajaduse 	
5	Toiduvalmistamise alused	12 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane valmistab roogasid ja jooke tehnoloogilise kaardi järgi, kasutades juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise, rakendab toidu-ja tööohutuse ning tervisliku toitumise põhimõtteid ja korraldab oma töökohta.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
Õpilane 1) valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades säästlikult ning hügieeninõudeid järgides 2) kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning, järgides tööohutusnõudeid 3) koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele	Õpilane <ul style="list-style-type: none"> • kasutab juhendi alusel roogade ja jookide põhivalmistamisviise ja -võtteid • valib ja käitleb toiduaineid lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist • kasutab juhendi alusel roogade ja jookide valmistamiseks asjakohaseid töövahendeid • valmistab etteantud juhendi järgi lihtsamaid toite ja jooke • planeerib oma tööd ja korraldab töökohta juhendamisel (ettevõtte enesekontrolliplaani alusel) • käitleb toiduaineid ja toitu, järgides hügieeninõudeid • kasutab juhendi alusel toiduaineid ja ressursse säästlikult • täidab kaubatellimise lehe toitute ja jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades korrektseid toiduainete nimetusi • kirjeldab juhendi alusel toitainete muutumist toiduvalmistamise protsessis • kasutab seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutusjuhendile • puhastab vastavalt juhendile seadmeid ja töövahendeid, järgides tööohutusnõudeid • saab aru inglisekeelsetest kasutamishistest • kasutab puhastusaineid ja vahendeid, järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid • sorteerib ja käitleb toidujäätmeid ning prügi vastavalt juhendile • koostab juhendist lähtuva menüü, järgides menüü koostamise põhimõtteid • põhjendab menüü vastavust tervisliku toitumise, lähtudes põhimõtetele ja menüü koostamise alustele • kirjeldab eritoitumise võimalusi menüü koostamisel • koostab juhendamisel sisuliselt ja keeleliselt korrektseid menüüsid 	
6	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib juhendi alusel vajaminevaid kaubad ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid jooke, vormistab joogitellimuse, valmistab ja serveerib lihtsamaid mittealkohoolseid jooke.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
Õpilane	Õpilane	

<ol style="list-style-type: none"> 1) kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi 2) planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid 3) tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele 4) võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele 5) valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks 6) valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid 	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel alkoholivabade jookide sortimenti • nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad, tuues välja peamised tooted • nimetab maailma tuntumaid tee, kohvi- ja kakaoubade tootmise piirkondi, riike, tuues välja peamised tooted/kaubamärgid • kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel karastusjookide ja kuumade jookide koostist (tee, kohv, mineraalveed, mahlad, siirupid) • kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel mittealkohoolseid jooke • kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivaid klaasid • selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid • koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja • täidab kauba tellimislehe jookide koostiskomponentide tellimiseks, kasutades jookide nimetusi • kontrollib juhendi alusel mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajalike kaupade ja vahendite seisuga ja olemasolu • kontrollib juhendi alusel kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure • tutvustab juhendi alusel klientidele joogikaardis olevaid jooke • soovitab kliendile toitlustussündmusega koosõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest • selgitab tellimust, suheldes kliendiga eesti ja võõrkeeles • võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest • vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele • nimetab juhendi alusel inglise keeles levinumaid jooke • valib juhendi alusel töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks • valib komponendid lihtsamate mittealkohoolsete segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks, lähtudes klienditellimusest ja juhendist • saab aru mitmesugustest inglisekeelsetest joogivalmistamisjuhistest • valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid • valmistab erinevaid jooke, arvestades värvide omavahelist sobivust • serveerib juhendi alusel valmistatud jooke • täidab juhendi alusel tööohutus- ja hügieeninõudeid • puhastab juhendi alusel seadmeid ja töökoha 	
7	Restoraniteenindus	26 EKAP

Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab restorani töökorraldust, teenindab kliente, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ja töövõtteid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides ja teeb restoranis teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid
<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust 2) planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks 3) teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides 4) rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid 5) planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid 	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused • kirjeldab juhendi alusel restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid • kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamisvajadust • kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi • kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid • teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki • koostab tööde tegemise plaani vastavalt menüüle ja juhendile • planeerib juhendi alusel oma tööd toitude serveerimisel ja koostab tööplaani • loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid • arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse, lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suuruselt • valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid • teeb eelkatte juhendi alusel, järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust • valmistab toitlustuskoha söögilaudadele ja majutusettevõtte ruumidesse sobivaid lihtsamaid lilleseadeid • loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda, lähtudes teenindusstandardist • selgitab juhendi alusel kliendi vajadused, järgides klienditeeninduse põhimõtteid • nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja inglise keeles vastavalt teenindussituatsioonile, pakub lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks • tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu- ning joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks • kasutab korrektset erialast terminoloogiat toidlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ja müügiprotsessis • võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse, vormistab selle ja edastab kööki • serveerib karastus-, segu ja alkohoolseid jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides vastavalt juhendile • serveerib toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega

	<ul style="list-style-type: none"> • korrastab ja koristab asjakohaste tövõtetega laua, järgides ettevõtte standardeid • vastab sisuliselt õigesti kliendi poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele • kasutab vastavalt juhendile ingliskeelse kultuuriruumi suhtlusetiketti • teenindab kliente, järgides info vahendamise, kliendi andmete, ettevõtte andmete turvalisust ja ohutust • küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete, teenuste ja teenindamise kohta, lähtudes klienditeeninduse põhimõtetest • vastab kliendi kiitustele või kaebustele lähtuvalt klienditeeninduspõhimõtetest • kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab kliendiga vastavalt tööjuhisele • koostab arveid, kirjutab maksetšekke, arvutades müügihinnast käibemaksu • arveldab vastavalt juhendile kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid • lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt eesmärgiga jätkata kliendisuhet • kirjeldab vastavalt juhisele aruandlusprotsessi • valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile • kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks • arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile • lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile • peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel, kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja -lahuseid • põhjendab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust • sorteerib ja käsitleb juhendi alusel prügi • arvutab etteantud ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni 	
8	Catering ja peoteenindus	5 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid, toimetab peoteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
Õpilane 1) kirjeldab peoteeninduse üldist	Õpilane <ul style="list-style-type: none"> • kasutab juhendi alusel peoteenindusealast eesti- ja võõrkeelset sõnavara 	

<p>korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele</p> <p>2) planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid</p> <p>3) teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p> <p>4) planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhiste puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke, lähtudes klienditellimusest • planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse • planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid • kirjeldab eelkatte tegemist, järgides laua katmise põhimõtteid • kirjeldab juhendi alusel abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel • koostab juhendi alusel tööde tegemise plaani, arvestades ürituse sisu ja menüüid • paigutab teenindusruumide mööblit vastavalt etteantud plaanile • loetleb ja kasutab juhendi alusel teenindamiseks sobivaid töövahendeid • linutab laudu ja teeb eelkatteid juhendi alusel • valmistab ette juhendi alusel lauakatmise vahendeid • kasutab oma tegevustes ergonoomilisi töövõtteid • võtab kliente vastu asjakohaseid viisakusväljendeid kasutades • kasutab vastavalt tööjuhisele toitute ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid • tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüid ja annab soovitusi toitute ja jookide sobitamiseks • demonstreerib teenindamiseks vajalikke töövõtteid vastavalt teeninduse alustele • teenindab kliente vähemalt ühes võõrkeeles • teenindab kliente, järgides info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust • korraldab vastavalt tööjuhisele ürituselt klientide lahkumist • valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud • peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid • puhastab ja korrastab ruume, kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel • põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust • komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid 	
9	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5 EKAP
<p>Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilasel on ülevaade alkohoolsete jookide sortimendist ja jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib alkohoolseid jooke.</p>		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
<p>Õpilane</p> <p>1) kirjeldab erinevate alkohoolsete</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide sortimenti 	

<p>jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase)</p> <p>2) planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid</p> <p>3) tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke</p> <p>4) võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele</p> <p>5) valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks</p> <p>6) valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel alkoholse ja äädikhappelise käärimise protsesse • kirjeldab vastavalt juhendile lahjade ja kangete alkoholsete jookide koostist • kirjeldab juhendi alusel alkoholsete jookide päritolu, valmistamisviise, maitseomadusi, hoiutingimusi, kasutamisevõimalusi, serveerimistemperatuure, kasutades vajadusel võõrkeelset kirjandust • kirjeldab juhendi alusel serveerimisvõimalusi ja valib joogile sobivaid klaasid • kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid • koostab ja vormistab joogikaardi kliendi vajadustest lähtuvalt • koostab ja vormistab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja • koostab kliendi tellimuse täitmiseks serveerimiseks vajaminevate toidunõude, söögiriistade, klaaside nimekirja • kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda ja olemasolu • kontrollib vastavalt enesekontrolliplaanile kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure • tutvustab juhendi alusel kliendile joogikaardis olevaid jooke • soovitab kliendile toitudega kooskõlas olevaid jooke, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest • suhtleb kliendiga, väljendades ennast eesti ja võõrkeeles arusaadavalt ja korrektselt • selgitab vestlusel kliendi valikut • võtab vastu tellimuse lähtuvalt kliendi otsusest • vormistab tellimuse vastavalt ettevõtte töökorraldusele • valmistab ette töökoha vastavalt valmistatava joogi koostisele • valib juhendi alusel töövahendid segujookide valmistamiseks • valib lähtudes tellimusest komponendid segujookide valmistamiseks • valmistab segujooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid • serveerib juhendi alusel valmistatud jooke • täidab juhendi alusel tööohutuse- ja hügieeninõudeid 	
10.1	Toitlustusteeninduse praktika	12 EKAP
Eesmärk: õpilane saab ettevõttes kogemusi, omandab oskusi, vilumusi tööks toitlustusteenindajana.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
<p>Õpilane</p> <p>1) planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke</p>	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks 	

<p>2) kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toimingid</p> <p>3) töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust</p> <p>4) töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid</p> <p>5) eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus- ja korrastustöid</p> <p>6) katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid</p> <p>7) koostab juhendi alusel praktikaaruande</p>	<ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendi alusel praktikapäevikusse eesmärkide loetelu • täidab juhendi alusel igapäevaselt praktikapäevikut • kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed • kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte ruumide paigutust • kirjeldab juhendi alusel toitlustusettevõtte toiminguid ja töökorraldust • abistab kokka ja töötab juhendamisel • teeb planeeritud tööd toitlustusettevõttes ettenähtud järjekorras ja tähtajaks • töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste töötajatega • kasutab juhendamisel tööprotsessis sobilikke väikevahendeid, töö lõppedes paneb need õigesse kohta tagasi • töötab juhendi alusel, järgides tööhügieeninõudeid ja kasutab vajadusel isikukaitsevahendeid • töötab juhendamisel vastavalt kasutusjuhenditele seadmetega ohutult • puhastab juhendi alusel töö lõppedes väikevahendid, seadmed ja töökoha • eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid • külmtöötleb juhendi alusel köögivilju • valmistab juhendamisel köögivilja, teravilja ja pastalisandeid ja lihtsamaid toite • peseb nõud vastavalt ettevõtte töökorraldusele • korrastab juhendi alusel oma töökoha • teeb puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile • täidab juhendamisel enesekontrolli plaanist tulenevaid enesekontrollitoiminguid • katab juhendamisel laudu vastavalt etteantud menüüle • tutvustab klientidele toite, kasutades õiget terminoloogiat • korrastab juhendamisel selvelaudu • serveerib juhendamisel toite ja jooke väljastusliinis • teenindab kliente meeskonnaliikmena • teeb teenindussaalides puhastus- ja korrastustöid vastavalt puhastusplaanile • koostab juhendi alusel praktikaaruande • analüüsib juhendi alusel saavutatud praktikaeesmärke • esitleb suuliselt juhendi alusel praktika kogemusi ja eesmärkide saavutatust • seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks 	
10.2	Abikelneri praktika	12 EKAP
Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane abistab kelnerit teenindusprotsessis ja teeb juhendamisel koristus- ja puhastustöid.		

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke 2) tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega 3) abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel 4) abistab kelnerit teenindusprotsessis 5) korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid 6) koostab praktika lõppedes praktikaaruande 	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab juhendi alusel keeleliselt ja vormiliselt korrektseid materjale (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks • koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit • teeb juhendi alusel igapäevaselt sissekanded praktikapäevikusse • kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed • kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust • kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust • planeerib oma tööaja vastavalt tööjuhendile • küsib infot päevapakkumiste ja muutuste kohta menüüs • seab valmis juhendamisel serverimiseks vajaminevad vahendid • teeb juhendamisel nõuetekohase eelkatte • töötab meeskonnas kelneri juhendamisel • alustab ja lõpetab kliendikontakti positiivselt, järgides teenindusstandardit • juhatab kliendid lauda, järgides teenindusstandardit • ulatab toidu- ja joogikaardid kliendile, järgides teeninduspõhimõtteid • kohandab eelkatet vastavalt tellimusele • serverib juhendamisel (abistab kelnerit) toite ja jooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid • suhtleb klientidega sõbralikult, lähtudes hea tava reeglitest ja teenindusstandardist • küsib juhendamisel kliendilt tagasisidet • teeb juhendamisel puhastus- ja koristustöid • peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele • kasutab erinevaid puhastusaineid ja vahendeid, järgides looduskeskkonna ja säästlikkuse põhimõtteid • sorteerib ja käitleb juhendi alusel prügi • koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile • analüüsib oma tegevust, eesmärkide täitumist vastavalt juhendile • esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust • seab isiklikud eesmärgid järgmiseks praktikaks 	
10.3	Restoraniteeninduse praktika	12 EKAP
Eesmärk: õpilane tutvub praktikaettevõttega, teeb teenindustoiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile.		
Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	

<p>Õpilane</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid 2) tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega 3) teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile 4) koostab praktika lõppedes praktikaaruande 	<p>Õpilane</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale) praktikale asumiseks • koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit • teeb igapäevased sissekanded praktikapäevikusse • kirjeldab praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustusi ning vastutusvaldkondi • kirjeldab juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutust • kirjeldab juhendi alusel teenindustoiminguid ja töökorraldust • järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid • teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile • võtab kliendid vastu ja saadab ära, hoides positiivset kliendikontakti • esitleb kliendile tooteid ja teenuseid, lähtudes teenindusstandardist • nõustab kliente lähtuvalt teenindusstandardist sobivad tooteid ja teenuseid soovitades • võtab vastu klientitellimusi, lähtudes teenindusstandardist • valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke õigete tövõtete ning -vahenditega, lähtudes teenindusstandardist • teeb maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis • küsib juhendi alusel kliendilt tagasisidet • töötab meeskonnas ja juhendab abikelnerit • koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile • analüüsib saavutatud praktikaeesmärke • esitleb suuliselt praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust • teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks
--	---