|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Mooduli nr 2/15 | Mooduli nimetus: ettevõttepraktika -toitlustamine | Mooduli maht (EKAP) | 11 | Õpetajad: |
| Teoreetiline/ auditoorne töö (A) |  |
| Iseseisev töö (I) | 40 |
| Praktiline töö (Prt) |  |
| Praktika (Pr) | 246 |
| e-õpe (Eõ) |  |
| Sihtrühm  |   |
| Õppevorm  | Statsionaarne  |
| Nõuded mooduli alustamiseks | *Läbitud Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused; Klienditeenindus; Karjääriplaneerimise ja ettevõtluse alused; Toitlustamine* |
| Mooduli eesmärk | Õpetusega taotletakse, et õppija omandab oskusi, vilumusi ja kogemusi töötades teenindusteadlikult ja tulemuslikult majutusteenust pakkuvas ettevõttes, arvestades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid, lähtudes ettevõtte äriideest, standarditest ja õigusaktidest |
| **Õpiväljund 1** | **Hindamiskriteerium** | Hindamismeetod |
| Õppija teab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna korraldust | Õppija* kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte äriideed, suurust ja organisatsioonistruktuuri
* nimetab praktikaettevõtte toitlustusosakonna ametikohad ja nende peamised tööülesanded praktikaettevõtte töökorraldusest lähtuvalt
* hindab juhendi alusel enda, kui praktikandi kohta toitlustusosakonnas
* kirjeldab juhendi alusel praktikaettevõtte toitlustusosakonna vastutusala ja igapäevast koostööd teiste osakondadetöötajatega

kirjeldab praktikaettevõtte teenindussaali ja köögi ruumide jaotust ning köögi tehnoloogilise liini järjestust | Praktikaaruanne |
| **Teemad/alateemad** | **Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained ja/või võtmepädevused (sh e-õpe) maht** | **Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained ja/või võtmepädevused (sh e-õpe) maht** | Praktilised tunnid **maht** | Ettevõtte-praktika**maht** |
| Tutvumine praktikaettevõttega |  |  |  | 12 |
| Praktikaaruande I osa koostamine |  | 10 |  |  |
| \*Hindamine:EristavMitteeristav + |
| Hindekriteeriumid |
| Hinne 3 | Hinne 4 | Hinne 5 |
| **Praktikaaruande I osa**. Õpilane koostab juhendi alusel praktikaaruande I osa, milles kirjeldab: praktikaettevõtte äriideed, suurust ja struktuuri; nimetab toitlustusosakonna ametid ja tööülesanded ning positsioneerib ennast osakonnas;kirjeldab osakonna vastutusala ja koostööd teiste ettevõtte osakondadega;kirjeldab teenindussaali, köögi ruumide jaotust ja tehnoloogilist liini. |  |  |
| **Õpiväljund 2** | hindamiskriteerium | Hindamismeetod |
| Õppija planeerib enda tööd ning töötab majutusettevõtte toitlustusosakonnas iseseisvalt ja meeskonnas | Õppija:* koostab meeskonnaliikmena tööplaani lähtudes pakutavast menüüst ja toitlustustoimingutest
* valmistab ette oma töökoha, hoiab selle tööajal korras ja korrastab selle pärast töö lõppu vastavalt toitlustusosakonnas kehtestatud nõuetele
* teostab planeeritud igapäeva tööd õigeaegselt ja tehnoloogilises järjekorras
* töötab hügieeniliselt, ergonoomiliselt ning kasutab ettenähtud tööriietust ja isikukaitsevahendeid
* töötab meeskonnaliikmena, arvestades teiste toitlustusosakonna töötajatega
 |  |
| Teemad/alateemad | Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained ja/või võtmepädevused (sh e-õpe) **maht** | Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained ja/või võtmepädevused (sh e-õpe) **maht** | Praktilised tunnid **maht** | Ettevõtte-praktika**maht** |
| Praktikaaruanne II osaTööplaani koostamine |  | 5 |  |  |
| Praktiline töö |  |  |  | 60 |
| \*Hindamine:EristavMitteeristav + |
| Hindekriteeriumid |
| Lävend  | Hinne 4 | Hinne 5 |
| **Praktikaaruande II osa.** Õpilane kostab tööplaani milles kirjeldab oma ühe tööpäeva praktilist tööd praktikaettevõttes**Praktiline töö.** Õpilane valmistab ette oma töökoha ja valmistab meeskonnas hommikusöögimenüüs olevaid toite lähtuvalt tehnoloogiast, hügieeninõuetest, ergonoomiast, ja ajast. Õpilane kasutab tööriietust ja isikukaitsevahendeid, korrastab peale tööd oma töökoha. |  |  |
| **Õpiväljund 3** | hindamiskriteerium | Hindamismeetod |
| Õppija töötab ergonoomiliselt erinevate toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, täites igapäevaselt tööhügieeni ja  tööohutuse nõudeid | Õppija:* kasutab oma igapäevases töös asjakohaseid väikevahendeid ja töö lõppedes paneb need kokkulepitud kohta tagasi
* töötab seadmetega ohutult, tundes nende kasutusjuhendeid ja töö lõppedes lülitab välja ja puhastab seadmed
* koostab võimlemisharjutuste kompleksi koos põhjendustega vastavalt etteantud juhendile
* sooritab koostatud võimlemisharjutuste kompleksi
 |  |
| Teemad/alateemad | Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained ja/või võtmepädevused (sh e-õpe) **maht** | Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained ja/või võtmepädevused (sh e-õpe) **maht** | Praktilised tunnid **maht** | Ettevõtte-praktika**maht** |
| Praktikaaruanne III osa |  | 5 |  |  |
| Praktiline töö |  |  |  | 60 |
| \*Hindamine:EristavMitteeristav + |
| Hindekriteeriumid |
| Lävend  | Hinne 4 | Hinne 5 |
|  |  |  |
| **Õpiväljund 4** | hindamiskriteerium | Hindamismeetod |
| Õppija valmistab ja serveerib hommikusöögilaua toite ja jooke, korrastab teenindussaalis söögilaudu ja peseb nõusid | Õppija:* valmistab juhendamisel hommikusöögilaua toite ja jooke kasutades etteantud tehnoloogilisi kaarte
* serveerib juhendamisel hommikusöögilaua toite vastavalt ettevõtte võimalustele
* korrastab juhendi alusel teenindussaalis söögilauad pärast külastaja lahkumist
* peseb iseseisvalt nõud vastavalt ettevõtte võimalustele
* tööde lõppedes korrastab oma töökoha
 |  |
| Teemad/alateemad | Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained ja/või võtmepädevused (sh e-õpe) **maht** | Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained ja/või võtmepädevused (sh e-õpe) **maht** | Praktilised tunnid **maht** | Ettevõtte-praktika**maht** |
| Praktikaaruanne IV osa |  | 5 |  |  |
| Praktiline töö |  |  |  | 60 |
| \*Hindamine:EristavMitteeristav + |
| Hindekriteeriumid |
| Lävend | Hinne 4 | Hinne 5 |
|  |  |  |
| **Õpiväljund 5** | hindamiskriteerium | Hindamismeetod |
| Õppija teeb ettevalmistustööd toitude ja jookide serveerimiseks, teenindab ja arveldab külastajatega ning korrastab kliendi lahkudes teenindusala | Õppija:* teeb meeskonnas ettevalmistustööd ja iseseisvalt laua eelkatte vastavalt etteantud menüüle ja külastajate arvule
* tutvustab juhendi alusel külastajatele etteantud menüüd ja toite, kasutades erialast terminoloogiat
* serveerib toidud ja joogid sobilike serveerimisvahenditega ja asjakohaste töövõtetega
* serveerib juhendamisel ja meeskonnaliikmena vastavalt ettevõtte võimalustele toite ja mittealkohoolseid jooke lähtudes teenindusstandardist
* arveldab juhendamisel sularaha, maksekaardi ja vautšeritega, arvestades nii turvalisuse nõudeid kui ettevõttes kehtestatud reegleid
* teenindab meeskonnaliikmena erineva kultuuritaustaga külastajaid, lähtudes ettevõtte äriideest ja kliendikeskse teeninduse põhimõtetest

külastaja lahkumisjärgses etapis korrastab vastavalt juhendile teenindusala ja töövahendid |  |
| Teemad/alateemad | Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained ja/või võtmepädevused (sh e-õpe) **maht** | Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained ja/või võtmepädevused (sh e-õpe) **maht** | Praktilised tunnid **maht** | Ettevõtte-praktika**maht** |
| Praktikaaruande V osa |  | 5 |  |  |
| Praktiline töö |  |  |  | 60 |
| \*Hindamine:EristavMitteeristav |
| Hindekriteeriumid |
| Lävend | Hinne 4 | Hinne 5 |
|  |  |  |
| **Õpiväljund 6** | hindamiskriteerium | Hindamismeetod |
| Õppija iseloomustab ennast kui praktikanti toitlustusettevõttes | Õppija:* loetleb oma tugevused toitlustustööde teostaja ja klienditeenindaja ning praktikaettevõtte meeskonnaliikmena
* loetleb juhendi alusel tegevusi, mis toitlustustööde teostaja ja klienditeenindajana õnnestusid hästi
* nimetab juhendi alusel, mida toitlustustööde teostaja ja klienditeenindaja ning meeskonnaliikmena on veel vaja arendada
* annab juhendi alusel hinnangu enda füüsilisele töövõimele
* kirjeldab võimalusi aktiivse töövõime säilitamiseks
 |  |
| Teemad/alateemad | Auditoorseid tunde sh lõimitud üldained ja/või võtmepädevused (sh e-õpe) **maht** | Iseseisva töö tunde sh lõimitud üldained ja/või võtmepädevused (sh e-õpe) **maht** | Praktilised tunnid **maht** | Ettevõtte-praktika**maht** |
| Praktikaaruande VI osa |  | 10 |  |  |
|  |  |  |  |  |
| \*Hindamine:EristavMitteeristav |
| Hindekriteeriumid |
| Lävend | Hinne 4 | Hinne 5 |
|  |  |  |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine |  |
| Õppematerjalid |  |