|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:  Eristav  Mitteeristav + | | | | | | | | | | | |
| 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 osa  Tööplaani koostamine | | | | |  | | | 5 | |  |  |
| Praktiline töö | | | | |  | | |  | |  | 60 |
| \*Hindamine:  Eristav  Mitteeristav + | | | | | | | | | | | |
| 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:  Eristav  Mitteeristav + | | | | | | | | | | | |
| 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:  Eristav  Mitteeristav + | | | | | | | | | | | |
| 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:  Eristav  Mitteeristav | | | | | | | | | | | |
| 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:  Eristav  Mitteeristav | | | | | | | | | | | |
| Hindekriteeriumid | | | | | | | | | | | |
| Lävend | | Hinne 4 | | | | | Hinne 5 | | | | |
|  | |  | | | | |  | | | | |
| Mooduli kokkuvõtva hinde kujunemine |  | | | | | | | | | | |
| Õppematerjalid |  | | | | | | | | | | |