***Lisa 2***

***KOOSKÕLASTATUD***

***kooli nõukogu poolt 14.12.2020***

***protokoll nr 1-2/29***

***KINNITATUD***

***direktori 14.12.2020***

***käskkirjaga nr 1-9/34***

KURESSAARE AMETIKOOLI

KELNERI ÕPPEKAVA MOODULITE RAKENDUSKAVA

30 EKAP

Sisukord

[1. Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused 3](#_Toc57018741)

[2. Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas 5](#_Toc57018742)

[3. Toitlustuse alused 9](#_Toc57018743)

[4. Toitlustusteeninduse alused 12](#_Toc57018744)

[5. Restoraniteenindus 14](#_Toc57018745)

[6. Joogiõpetus 19](#_Toc57018746)

[7. *Catering* ja peoteenindus 24](#_Toc57018747)

[8. Kelneri praktika 28](#_Toc57018748)

# **Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | | **Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused** | | | | **1 EKAP / 26 tundi** |
| **Õpetajad:** Ülle Tamsalu, Siiri Velve | | | | |  |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. | | | | | | |
| **Nõuded mooduli alustamiseks** | puuduvad | | | | | |
| **Õpiväljundid** | | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 2  kokku: 10 | | **HK 1.1.** sõnastab rühmatööna küsimuste kellele, mida ja kuidas alusel vähemalt kolm majutamise ja toitlustamise valdkonna ettevõtte äriideed ning toob välja nende ettevõtete äriideede olulisemad sarnasused ning erinevused  **HK 1.2.** nimetab ja iseloomustab rühmatööna etteantud ettevõtete kliendirühmi  **HK 1.3.** loetleb etteantud äriidee järgi töötavate ettevõtete tooteid ja teenuseid  **HK 1.4.** kirjeldab valdkonna ettevõtete kodulehekülgi  **HK 1.5.** leiab juhendi alusel informatsiooni majutamise ja toitlustamise kohta asjakohastest teabeallikatest, sh meediast, viitab kirjalikes töödes kasutatud allikatele | **Enesetutvustus** küsimuste abil. Eesmärkide ja ülesannete seadmine.  **Rühmatöö:** koostada juhendi alusel esitlus ja tutvustada seda õppegrupile. | mitteeristav | 1. Õppegrupiga tutvumine 2. Mooduli ja isiklikke õpieesmärkide seadmine 3. Õpikeskkonnaga tutvumine 4. Kelneri õppekava sisu ja ülesehitus 5. Õppetöökorraldus 6. Majutus- ja toitlustusettevõtete olemus, iseärasused ja sarnasused, majutus- ja toitlustusettevõttega tutvumine 7. Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus majutamise- ja toitlustamise valdkonnas | |
| **ÕV 2.** orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning eesmärgistab enda õppimist  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 4  praktiline töö: 4  kokku: 16 | | **HK 2.1.** kirjeldab kutsestandardi põhjal tööandjate ootusi endale kui tulevasele valdkonna töötajale, toob välja tööks vajalikud isikuomadused ja kirjeldab valdkonna kutse-eetikat  **HK 2.2.** leiab kutse omistamisega seonduvat informatsiooni ja kirjeldab kutse taotleja hindamise sisu ja toimumist  **HK 2.3.** loetleb rühmatööna elukestva õppimise võimalusi oma valdkonnas  **HK 2.4.** nimetab rühmatööna eriala õppekava alusel õppekava eesmärgi ja moodulite eesmärgid  **HK 2.5.** koostab juhendamisel isikliku õppeplaani ja sõnastab õppeperioodiks oma õppe-eesmärgid  **HK 2.6.** hindab etteantud hindamiskriteeriumide alusel oma valmisolekut eriala õpinguteks | **Iseseisv töö:** vabalt valitud toitlusettevõtte iseärasused ja sarnasused – esitlus. | mitteeristav | 1. Kelneri kutsestandardiga tutvumine 2. Elukestva õppimise tähtsus ja vajadus majutamise- ja toitlustamise valdkonnas 3. Õppemeetodid, sh informatsiooni hankimine ja nende kasutamise oskuste arendamine 4. Tagasiside õpitule ja õppijatele | |
| **Õppemeetodid** | | Enesetutvustus küsimuste abil, köitev loeng, rühmatöö, esitlus, informatsiooni hankimine, töölehed, harjutused, õpimapp. | | | | |
| **Iseseisev töö** | | ÕV 1. Eneseanalüüsi koostamine. Informatsiooni hankimine õpetaja tööjuhendi alusel.  ÕV 2. Esitlus “Toitlustusettevõtte iseärasused ja sarnasused” (vabalt valitud toitlustusettevõte). | | | | |
| **Praktilised tööd** | |  | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | | **Mitteeristav hindamine.** Õpilane sooritab kõik õpiväljunditega seotud hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele lävendi tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | | **“A” lävend**  Õpilane koostab enesetutvustuse, osaleb rühmatöös, koostab juhendi alusel esitluse ja tutvustab seda rühmakaaslastele ning sooritab tähtajaks iseseisva töö. | | | | |
| **Õppematerjalid** | | Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  [www.innove.ee](http://www.innove.ee)  [www.kutsekoda.ee](http://www.kutsekoda.ee)  [www.ehrl.ee](http://www.ehrl.ee) | | | | |

# **2. Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2** | **Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas** | | | | **5 EKAP / 130 tundi** |
| **Õpetajad:** Sille Lapp, Ülle Tamsalu, Anne Lember, Anne-Li Tilk, Marve Koppel | | | |  |  |
| **Eesmärk: õpetusega taotletakse, et õpilane kujundab oma tööalast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases muutuvas keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest.** | | | | | |
| **Nõuded mooduli alustamiseks** | puuduvad | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1. kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 10/10**  **iseseisev töö: 3/3**  **kokku: 26** | **HK 1.1. analüüsib juhendamisel oma huvisid, väärtusi, oskusi, teadmisi, kogemusi ja isikuomadusi, sh õpi-, suhtlemis- ja koostööoskusi seoses õpitava eriala**  **HK 1.2. sõnastab juhendamisel eneseanalüüsi tulemustest lähtuvad isiklikud õpieesmärgid ja põhjendab neid**  **HK 1.3. koostab juhendamisel isikliku eesmärgipärase õpitegevuste plaani, arvestades oma huvide, ressursside ja erinevate keskkonnateguritega** | **IT: eneseanalüüs**  **IT: õpitegevuste plaan**  **Praktiline töö: tutvumine õpikeskkonnaga** | mitteeristav  õp Ülle Tamsalu, rühmajuhataja | **ÕPITEE KAVANDAMINE**   1. **Õpilase huvid, väärtused, oskused ja isikuomadused** 2. **Õppe eesmärgistamine lähtudes eneseanalüüsist** 3. **Kooli õppeinfosüsteem** 4. **Õpingutega toimetulek** 5. **Õppimist toetavad õpikeskkonnad** 6. **Õpitee** 7. **Õpikeskkond** | |
| **ÕV 2. mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja**  **organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 20/20**  **iseseisev töö: 6/6**  **kokku: 52** | **HK 2.1. selgitab meeskonnatööna turumajanduse toimimist ja selle osapoolte ülesandeid**  **HK 2.2. kirjeldab meeskonnatööna piirkondlikku ettevõtluskeskkonda**  **HK 2.3. selgitab regulatsioonidest lähtuvaid tööandja ja töövõtja rolle, õigusi ja kohustusi**  **HK 2.4. kirjeldab organisatsioonide vorme ja tegutsemise viise, lähtudes nende eesmärkides**  **HK 2.5. valib enda karjääri eesmärkidega sobiva organisatsiooni ning kirjeldab selles enda võimalikku rolli** | **IT: majanduslike vajaduste analüüs ja eelarve koostamine (võib olla projekt eelarvestamine).**  **Meeskonnatöö arvutiklassis:**  **turuanalüüs (nõudluse ja pakkumise mõjust lähtuvalt).** | mitteeristav  õp Anne Lember, Anne-Li Tilk | **MAJANDUSKESKKOND**   1. **Ressursid majanduses** 2. **Majanduse põhiküsimused** 3. **Piiratud ressursid ja piiramatud vajadused** 4. **Rahaliste eesmärkide seadmine** 5. **Laenamine** 6. **Füüsilise isiku tulud ja kulud, isiklik bilanss** 7. **Nõudmine, pakkumine ja turutasakaal (sh graafiline kirjeldamine), hinnad** 8. **Riigi roll majanduses** 9. **Otsesed ja kaudsed maksud** 10. **Töötasu ja sellega seotud maksud ja maksed (ümbrikupalk, ettevõtja tulu – dividendid)** 11. **Erasektor ja avaliksektor** | |
| **ÕV 3. kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel**  **enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või**  **rahalises tähenduses**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 20**  **iseseisev töö: 6**  **kokku: 26** | **HK 3.1. seostab erinevaid keskkonnategureid enda valitud organisatsiooniga ning toob välja probleemid ja võimalused**  **HK 3.2. analüüsib erinevaid keskkonnategureid ning määratleb meeskonnatööna probleemi ühiskonnas**  **HK 3.3. kavandab meeskonnatööna uuenduslikke lahendusi, kasutades loovustehnikaid**  **HK 3.4. kirjeldab meeskonnatööna erinevate lahenduste kultuurilist, sotsiaalset ja/või rahalist väärtust**  **HK 3.5. valib meeskonnatööna sobiva jätkusuutliku lahenduse probleemile**  **HK 3.6. koostab meeskonnatööna tegevuskava valitud lahenduse elluviimiseks** | **IT: Eesti ettevõtluskeskkonna**  **analüüs. Vastutustundliku ettevõtluse põhimõtete kaardistamine.**  **Meeskonnatööna juhtumianalüüs: kultuuride vaheliste erinevuste mõju ettevõtte majandustegevusele.** | mitteeristav  õp Sille Lapp | **VÄÄRTUSTE LOOMINE**   1. **Ettevõtlus ja areng** 2. **Eesti ja kodumaakonna ettevõtlus** 3. **Ettevõtja ja töövõtja** 4. **Vastutustundlik ettevõtlus** 5. **Jätkusuutlik areng:** 6. **probleemi märkamine** 7. **probleemi analüüs** 8. **probleemi lahendus** 9. **ühiskonda panustamine** | |
| **ÕV 4. mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama**  **Jaotus tundides:**  **teoreetiline töö: 20**  **iseseisev töö: 6**  **kokku: 26** | **HK 4.1. analüüsib oma kutsealast arengut õpingute vältel, seostades seda lähemate ja kaugemate eesmärkidega ning tehes vajadusel muudatusi eesmärkides ja/või tegevustes**  **HK 4.2. kasutab asjakohaseid infoallikaid endale koolitus-, praktika- või töökoha leidmisel ning koostab kandideerimiseks vajalikud materjalid**  **HK 4.3. selgitab tegureid, mis mõjutavad tema karjäärivalikuid ja millega on vaja arvestada otsuste langetamisel, lähtudes eesmärkidest ning lühi- ja pikaajalisest karjääriplaanist**  **HK 4.4. selgitab enda õpitavate oskuste arendamise ja rakendamise võimalusi muutuvas keskkonnas** | **Rühmatöö arvutiklassis: kandideerimisdokumendid, CV ja motivatsioonikiri.**  **IT: SWOT-analüüs oma kutsealasest arengust nii lähemate kui kaugemate eesmärkidega** | mitteeristav  õp Marve Koppel | **KARJÄÄRIÕPE**   1. **Asjakohased infoallikad koolitus-, praktika, töökoha leidmisel** 2. **Kandideerimisdokumendid, CV ja motivatsioonikiri** 3. **Ennastjuhtiv õppija** 4. **Karjäärivalikuid mõjutavad tegurid** 5. **Karjääriplaani koostamine (lühi- ja pikaajaline karjääriplaan)** | |
| **Õppemeetodid** | Rühmatööd, töölehed, interaktiivne loeng, infootsing internetis, eneseanalüüs. | | | | |
| **Iseseisev töö** | **ÕV 1. Eneseanalüüs.**  **ÕV 2. Majanduslike vajaduste analüüs ja eelarve koostamine (võib olla projekt eelarvestamine).**  **ÕV 3. Eesti ettevõtluskeskkonna analüüs. Vastutustundliku ettevõtluse põhimõtete kaardistamine.**  **ÕV 4. SWOT-analüüs oma kutsealasest arengust nii lähemate kui kaugemate eesmärkidega.** | | | | |
| **Praktilised tööd** | Tutvumine õpikeskkonnaga. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. **Mooduli hinde saamise eelduseks on, et õppija on saavutanud kõik õpiväljundid lävendi tasemel ja sooritanud kõik iseseisvad tööd ning hindamisülesanded.** | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“A” lävend**  Õpilane sooritab kõik iseseisvad ja praktilised tööd tähtajaks, osaleb meeskonna- ja rühmatöös. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Randma, T., Raiend, E., Rohelaan, R. jt (2007). *Ettevõtluse alused.* SA Innove <https://www.innove.ee/oppevara-ja-metoodikad/>  SA Innove (2008). *Ideest eduka ettevõtteni.* <https://www.digar.ee/arhiiv/nlib-digar:43426>  *Töötamise tulevikutrendid* <https://oska.kutsekoda.ee/tulevikutrendid/tootamine/>  *Töölepingu seadus* <https://www.riigiteataja.ee/akt/110022012002>  Lään, Kristel. *Mis on karjäär?* <https://dspace.ut.ee/bitstream/handle/10062/15978/mis_on_karjr_ja_karjriplaneerimine.html>,  Eesti Töötukassa. *Minu karjäär*. <https://www.minukarjaar.ee/>  *Eesmärkide sõnastamine* <https://leanway.ee/smart-mudel>  *Keskkonnaharidus* <https://www.keskkonnaharidus.ee/foto-ja-video-pank/keskkonnahariduslikud-oppeklipid/keskkonnaprobleemid/page/2/>  Kallas, E. (2015). *Loovustehnikad.* Tartu: Ecoprint | | | | |

# **3. Toitlustuse alused**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3** | **Toitlustuse alused** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad:** Mare Kirr, Lemmi Heero, Irina Arhipova | | | |  |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija mõistab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid, mõistab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust, rakendab toiduainete käitlemise põhitõdesid ja toitlustusettevõtte töökorralduse põhimõtteid, mõistab menüüde koostamise põhimõtteid. | | | | | |
| **Nõuded mooduli alustamiseks** | Läbitud moodul “Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused”. | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** teab tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  iseseisev töö: 2  kokku: 8 | **HK 1.1.** selgitab juhendi alusel olulisi toitaineid  **HK 1.2.** selgitab juhendi alusel toitainete vajadust ja mõju inimese tervisele  **HK 1.3.** selgitab paaristööna tervisliku toitumise põhimõtteid  **HK 1.4.** koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü (ka erivajadusega kliendile) | **Iseseisev töö:** koostab juhendi alusel hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüü (ka erivajadusega kliendile).  **Ülesanne:** paigutab juhendi alusel eine toidupüramiidile ja annab hinnangu eine toiteväärtusele.  **Tööleht** |  | **TERVISLIKU TOITUMISE JA MENÜÜ KOOSTAMISE PÕHIMÕTTED**   1. Tervislik toitumine, toidupüramiid, toitained ja nende põhilised allikad 2. Menüü koostamise põhialused 3. Erinevate toitumisvajadustega kliendid - laktoositalumatus, tsöliaakia, diabeet, taimetoitlus 4. Levinumad allergiad | |
| **ÕV 2.** valmistab juhendamisel ohutult, säästlikult ja hügieeninõudeid järgides 1/4 tehnoloogiliste kaartide alusel lihtsamaid roogasid ning jooke, tagades nende kvaliteedi  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  praktiline töö: 8  iseseisev töö: 6  kokku: 22 | **HK 2.1.** valmistab õppeköögis juhendi alusel lihtsamaid toite ja jooke  **HK 2.2.** serveerib õppeköögis tehtud toite taldrikule ja vaagnale, järgides serveerimise reegleid  **HK 2.3.** asendab toiduaineid kliendi eritoitumise vajadusest lähtuvalt  **HK 2.4.** käitleb toitu vastavalt hügieeninõuetele | **Praktiline töö:** juhendi ja tehnoloogiliste kaartide alusel roogade ja jookide valmistamine. | mitteeristav | **ROOGADE JA JOOKIDE VALMISTAMINE TEHNOLOOGILISTE KAARTIDE ALUSEL**   1. Tehnoloogiline kaart (mõiste ja sisu) 2. Eritoitumist vajavad kliendid 3. Hügieen toidu valmistamisel 4. Roogade serveerimine | |
| **ÕV 3.** mõistab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  praktiline töö: 2  iseseisev töö: 2  kokku: 10 | **HK 3.1.** selgitab juhendi alusel esmaabi põhimõtteid toitlustusettevõttes  **HK 3.2.** annab esmaabi kergemate vigastuste (põletus-, lõikehaavade) korral, toimib õnnetusjuhtumi korral enda ja kaastöötajate tervist säästvalt | **Ettekanne/esitlus:** näitlikustab etteantud teemade järgi esmaabi korraldust. | mitteeristav | **ESMAABI TOITLUSTUSETTEVÕTTES**   1. Esmaabi korraldus ettevõttes 2. Hädaabinumbrid 3. Esmaabi kergemate vigastuste korral | |
| **ÕV 4.** puhastab ning korrastab töökoha, lauad ja ruumid vastavalt juhendile, kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 2  kokku: 12 | **HK 4.1.** planeerib juhendi abil meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorra köögis või saalis  **HK 4.2.** planeerib juhendi alusel tööülesannete sooritamiseks piisava ajavaru  **HK 4.3.** peseb vajadusel nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele  **HK 4.4.** puhastab ning korrastab ruume vastavalt etteantud juhendile, kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid | **Praktiline töö köögis/saalis:** vastavalt etteantud juhistele puhastus- ja korrastustööd. | mitteeristav | **TÖÖKOHA PUHASTUS- JA KORRASTUSTÖÖD**   1. Tööde järjekord köögis ja saalis 2. Puhastusvahendid 3. Pesemisvahendid ja -seadmed | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, praktiline töö, video | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV 1. Toiduenergia ja toitainete vajaduse arvutamine töölehe järgi. Juhendi alusel eritoitumise kohta töölehe täitmine.  ÕV 3. Näitlikustab etteantud teemade järgi esmaabi korraldust.  ÕV 4. Teemade käsitlemiseks vajalike materjalide tunnieelne läbitöötamine. | | | | |
| **Praktilised tööd** | ÕV 1. Harjutusülesanded.  ÕV 2. Õppeköögis juhendi alusel ja juhendamisel roogade valmistamine. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | **Mitteeristav hindamine.** Õpilane sooritab kõik õpiväljunditega seotud hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele lävendi tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“A” lävend**  ÕV 1. Teab olulisi tervislikke toitaineid ja nende vajadust ning mõju. On teadlik esmaabi võimalustest ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid. Selgitab tervisliku toitumise põhimõtteid. Teab hommiku- ja argipäeva lõunasöögimenüüde koostamise põhimõtteid (ka erivajadusega kliendile).  ÕV 2. Valmistab õppeköögis lihtsamaid ning klassikalisi toite ja jooke. Serveerib õppeköögis tehtud toite taldrikule ja vaagnale, järgides serveerimise ja hügieenireegleid.  Kliendi eritoitumise vajadusest lähtuvalt teab toiduainete ja toite asendamise põhimõtteid.  ÕV 3. On teadlik esmaabi võimalustest, oskab käituda tulekahju korral ja täidab tööohutuse ning hügieeninõudeid.  ÕV 4. Teab meeskonna tööjaotusest lähtuvalt oma tööde järjekorda köögis või saalis. Planeerib töötegemiseks oma aega. Peseb vajadusel nõusid ja vajalikke tarvikuid. Teostab puhastus- ja korrastustöid, kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor Sirje jt (2008). *Toitlustuse alused*. Tallinn: Argo  Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). *Restoraniteenindus.* Tallinn: Argo  Rekkor, S. jt (2011). *Kulinaaria.* Tallinn: Argo  Rekkor, S. jt (2013). *Praktiline kulinaaria.* Tallinn: Argo  [www.ampser.ee](http://www.ampser.ee)  [www.nutridata.ee](http://www.nutridata.ee)  praktiliste tundide tööjuhendid | | | | |

# **4. Toitlustusteeninduse alused**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4** | **Toitlustusteeninduse alused** | | | | **1 EKAP / 26 tundi** |
| **Õpetajad:** Siiri Velve | | | |  |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õppija teab ja mõistab toitlustusteeninduse ja töökorralduse põhimõtteid. | | | | | |
| **Nõuded mooduli alustamiseks** | Läbitud moodulid “Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused” ja “Toitlustuse alused”. | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** tunneb toitlustusteeninduse põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  praktiline töö: 2  iseseisev töö: 2  kokku: 10 | **HK 1.1**. kirjeldab juhendi alusel toitlustusteeninduse põhimõisteid  **HK 1.2.** loetleb juhendi alusel erinevaid teenindusruume, töövahendeid ja -seadmeid ning teab nende kasutamist  **HK 1.3.** kirjeldab teeninduse (iseteenindus, osaline ja täisteenindus) ja serveerimise liike, tuues välja sarnasused ja erinevused  **HK 1.4.** kirjeldab erinevaid toitlustusteeninduses kasutatavaid lauatüüpe, tuues välja sarnasused ja erinevused  **HK 1.5.** loetleb ja kirjeldab vastavalt juhendile teenindusprotsessi  **HK 1.6.** planeerib ja joonistab juhendi alusel laua eelkatte skeeme vastavalt etteantud lihtsamale menüüle | **Praktiline rühmatöö:** planeerida üritus ja teha ettevalmistustööd laua katmiseks, laudade linutamiseks.  **Iseseisev töö:** situatsioonülesande lahendamine etteantud juhendi alusel.  **Teadmiste kontroll:** teeninduse põhimõisted. | mitteeristav | **TOITLUSTUSTEENINDUSE PÕHIMÕTTED**   1. Toitlustusteeninduse põhimõisted 2. Teenindaja kuvand 3. Teenindusruumid, töövahendid ja -seadmed 4. Lauakatmise vahendid 5. Teeninduse ja serveerimise liigid 6. Erinevad lauatüübid 7. Teenindusprotsess 8. Laua eelkatted | |
| **ÕV 2.** kirjeldab töökoha planeerimist ja korraldamist  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  praktiline töö: 4  iseseisev töö: 4  kokku: 18 | **HK 2.1.** kirjeldab tööplaani koostamist  **HK 2.2.** koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile  **HK 2.3.** arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest  **HK 2.4.** planeerib juhendi alusel eelkatteid, järgides lauakatmise põhimõtteid ning arvestades ka värvide omavahelist sobivust  **HK 2.5.** mõistab ja kirjeldab juhendi alusel vajalike töövahendite ja varude vajalikkust ning liikumist | **Iseseisev töö:** koostada juhendi alusel laua eelkatte plaan ja teha joonis. | mitteeristav | **TÖÖKOHA PLANEERIMINE JA KORRALDAMINE**   1. Tööplaani koostamine 2. Laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajadus igapäeva teenindusel (eelkatted) | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, harjutusülesanded, praktiline rühmatöö, iseseisev töö | | | | |
| **Iseseisev töö** | Teemade käsitlemiseks vajalike materjalide tunnieelne läbitöötamine. | | | | |
| **Praktilised tööd** |  | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt.** Õpilane sooritab kõik õpiväljunditega seotud hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele lävendi tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“A” lävend**  ÕV 1.Kirjeldab toitlustusteeninduse põhimõisteid. Teab ettevõtte teenindusruume, töövahendeid ja -seadmeid ning oskab neid kasutada. Teab erinevaid teeninduse liike. Oksab nimetada erinevaid lauatüüpe. Kirjeldab teenindusprotsessi. Planeerib ja joonistab laua eelkatte skeemi lihtsamale kuni kolmekäigulisele menüüle.  ÕV 2. Koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle. Teab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajadusearvutamist. Planeerib eelkatteid. Kirjeldab vajalike töövahendite ja varude vajalikkust. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Kersna, A., Roosipõld, A., Merits, M. (2008). *Toitlustuse alused.* Tallinn: Argo  Rekkor, S., Eerik, R., Vainu, A., Parm, T. (2013). *Teenindamise kunst.* Tallinn: Argo  Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). *Restoraniteenindus.* Tallinn: Argo | | | | |

# **5. Restoraniteenindus**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5** | **Restoraniteenindus** | | | | **7 EKAP / 182 tundi** |
| **Õpetajad:** Siiri Velve, Ülle Tamsalu, Elle Mäe, Reena Smidt | | | |  |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab restorani töökorraldust, teenindab kliente, kasutades müügi- ja teenindamise põhitehnikaid, töövõtteid järgides kliendikesksuse põhimõtteid ning teeb restoranis teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid. | | | | | |
| **Nõuded mooduli alustamiseks** | Läbitud moodulid “Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused”, “Toitlustuse alused” ja “Toitlustusteeninduse alused”. | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 12  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 14  kokku: 32 | **HK 1.1.** loetleb juhendi alusel tööpäeva ettevalmistustegevused  **HK 1.2.** kirjeldab juhendi alusel restoraniteeninduseks vajaminevaid, kaupu ja töövahendeid  **HK 1.3.** kirjeldab juhendi alusel kaupade varude jälgimist ja vajaminevate kaupade ning töövahendite uuendamisvajadust  **HK 1.4.** kirjeldab juhendi alusel kaupade vastuvõtmisprotsessi  **HK 1.5.** kirjeldab juhendi alusel söögisaali korrastustöid  **HK 1.6.** teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki | **Praktiline töö:** teostab juhendi alusel inventuuri ja arvutab toorainete või vahendite puudujääki või ülejääki  **Iseseisev töö:** kirjeldab restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid, kauoade varude jälgimist ja kaupade vastuvõtmisprotsessi | mitteeristav | **RESTORANITEENINDAJA TÖÖÜLESANDED**   1. Restoraniteenindaja kuvand, teenindusstandard, vajaminevad kaubad ja töövahendid, inventuur, oma tööaja ja töökoha planeerimine 2. Töögraafikud ettevõtetes | |
| **ÕV 2.** planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ning teenindamiseks  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 2  praktiline töö: 24  iseseisev töö: 12  kokku: 38 | **HK 2.1.** koostab tööde teostamise plaani vastavalt menüüle ja juhendile  **HK 2.2.** planeerib juhendi alusel oma tööd toitude serveerimisel ja koostab tööplaani  **HK 2.3.** loetleb ja kasutab vastavalt juhendile oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid  **HK 2.4.** arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest  **HK 2.5.** valmistab ette juhendi alusel lauakatmisvahendid  **HK 2.6.** teeb eelkatte juhendi alusel, järgides lauakatmise põhimõtteid ning värvide omavahelist sobivust  **HK 2.7.** valmistab lauale lihtsamaid sobivaid lilleseadeid | **Iseseisev töö:** projektitöö I etapp juhendi alusel.  **Iseseisev töö:** arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest. Valmistab ette lauakatmise vahendid ning teeb eelkatteid.  **Praktiline töö:** kandiku, taldrikute, vaagnate, klaaside, joogikannude ja pudelite kandmine; kelneriräti e käeräti kasutamine ja kandmine; serveerimisvahendite kasutamine. Erinevad võtted: koristusvõtted, tuhatooside vahetamine, salvrättide voltimine, laua katmine linaga; serveerimise stiilid, lihtsama lilleseade valmistamine. | mitteeristav | **TEENINDUSE PÕHITEHNIKAD**   1. Kandiku, taldrikute, vaagnate, klaaside, joogikannude ja pudelite kandmine 2. Kelneriräti ehk käeräti kasutamine ja kandmine 3. Serveerimisvahendite kasutamine 4. Erinevad võtted: koristusvõtted, tuhatooside vahetamine, salvrättide voltimine, laua katmine linaga 5. Serveerimise stiilid | |
| **ÕV 3.** teenindab kliente eesti ja võõrkeeles, rakendades töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  praktiline töö: 50  iseseisev töö: 4  kokku: 64 | **HK 3.1.** loob positiivse kliendikontakti, suunab kliendi söögisaali ja juhatab lauda lähtudes  teenindusstandardist  **HK 3.2.** selgitab juhendi alusel  kliendi vajadused järgides klienditeeninduse  põhimõtteid  **HK 3.3.** nõustab juhendi alusel klienti korrektses eesti ja võõrkeeles vastavalt  teenindussituatsioonile, pakub  lahendusi kliendi soovide ja vajaduste rahuldamiseks  **HK 3.4.** tutvustab juhendist lähtudes kliendile toidu  joogikaarti ja annab soovitusi toitude ja jookide sobitamiseks  **HK 3.5.** kasutab juhendamisel erialast terminoloogiat  toitlustustoodete ja teeninduse tutvustamisel ning müügiprotsessis  **HK 3.6.** võtab juhendi alusel kliendilt tellimuse,  vormistab selle ja edastab kööki  **HK 3.7.** serveerib karastus-,  segu ja alkohoolseid  jooke, kuumi jooke hügieenireegleid järgides  vastavalt juhendile  **HK 3.8.** serveerib juhendamisel toite portsjonitena ja vaagnalt asjakohaste töövõtetega  **HK 3.9.** korrastab ja koristab asjakohaste töövõtetega laua, järgides ettevõtte standardeid  **HK 3.10** vastab juhendamisel sisuliselt õigesti kliendi  poolt esitatud ingliskeelsetele küsimustele  **HK 3.11.** kirjeldab kassatoiminguid ning arveldab  kliendiga vastavalt tööjuhisele  **HK 3.12.** koostab arveid, kirjutab välja maksetšekke ja arvutab müügihinnast käibemaksu  **HK 3.13.** arveldab vastavalt juhendile kliendiga ja käsitleb sularaha ning teisi maksevahendeid  **HK 3.14.** lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt  eesmärgiga jätkata kliendisuhet  **HK 3.15.** küsib ja edastab kliendi tagasisidet toodete,  teenuste ja teenindamise kohta lähtudes klienditeeninduse põhimõtetest | **Praktiline töö:** teenindus õpperestoranis  **Iseseisev töö:** projektitöö II etapp juhendi alusel.  **Suuline esitus:** menüü presenteerimine eesti ja võõrkeeles.  **Probleemsituatsiooni lahendamine** etteantud juhendi põhjal.  **Arvestustöö** | mitteeristav | **KLIENDITEENINDUSE ALUSED**   1. Klienditeeninduse põhimõtted 2. Kliendi tüübid 3. Suhtlemistehnikad   **TEENINDUSPROTSESS TOITLUSTUSES**   1. Teeninduskett, laua reserveerimine, klientide tervitamine ja vastuvõtt, klientide suunamine istuma, menüü presenteerimine eesti ja võõrkeeles, soovitamine ja müük, tellimuse võtmine, serveerimine ja klientide teenindamine eesti ja võõrkeeles, maksetoimingud ja klientide ärasaatmine.   **TEENINDUSE ERITEHNIKAD**   1. Vaagnateenindus 2. *Guéridon*-teenindus ehk teenindus abilaualt või spetsiaalselt kärult   **TEENINDUSKULTUUR MAAILMA ERINEVATES PAIKADES**   1. Ülevaade erinevate regioonide teeninduskultuurist: Suurbritannia, Ameerika Ühendriigid, Prantsusmaa, Skandinaavia, Hispaania, Türgi, Kreeka | |
| **ÕV 4.** planeerib ja teostab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 14  iseseisev töö: 12  praktiline töö: 22  kokku: 48 | **HK 4.1.** valib sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud vastavalt puhastusplaanile  **HK 4.2.** kasutab juhendi alusel puhastusseadmeid korrastus- ja puhastustöödeks  **HK 4.3.** arvutab puhastusainete õiged kontsentratsioonid vastavalt kasutusjuhendile  **HK 4.4.** lahjendab pesulahuseid vastavalt etteantud puhastusvahendi kasutusjuhendile  **HK 4.5.** peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid puhastusplaani alusel, kasutades asjakohaseid pesemisvahendeid ja -lahuseid  **HK 4.6.** põhjendab vastavalt juhendile puhastustööde eest vastutamise olulisust  **HK 4.7.** sorteerib ja käitleb  juhendi alusel prügi  **HK 4.8.** arvutab etteantud  ülesande põhjal juhendi alusel erinevate lahuste kontsentratsiooni | **Iseseisev töö:** projektitöö kolmas etapp: valitud ürituse läbiviimine, aruande koostamine, esitamine, kaitsmine, analüüs ja tagasiside ning hinnang.  **Praktiline töö:** puhastustööd, õiged töövõtted ja vahendid. | mitteeristav | **PUHASTUSTÖÖD**   1. Puhastustööde tähtsus restoranitöös 2. Söögi- ja abiruumide puhastamine 3. Tööriietuse hooldus   **JÄÄTMEKÄITLUS RESTORANITÖÖS**   1. Jäätmekäitlus ja enesekontrolliplaani järgimine restoranitöös | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, ülesannete lahendamine, praktiline töö, iseseisev töö, projektitöö | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV 2. Juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimise esimene etapp.  ÕV 3. Juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimise teine etapp.  ÕV 4. Projektitöö kolmas etapp: valitud ürituse läbiviimine, aruande koostamine, esitamine, kaitsmine, analüüs ja tagasiside ning hinnang. | | | | |
| **Praktilised tööd** | ÕV 1. Harjutusülesanded inventuuri läbiviimiseks.  ÕV 2. Kandiku, taldrikute, vaagnate, klaaside, joogikannude ja pudelite kandmine; kelneriräti e käeräti kasutamine ja kandmine; serveerimisvahendite kasutamine. Erinevad võtted: koristusvõtted, tuhatooside vahetamine, salvrättide voltimine, laua katmine linaga; serveerimise stiilid, lihtsama lilleseade valmistamine.  ÕV 3. Klienditeenindus, teenindus õpperestoranis. Suhtlemine, teenindussituatsioonid. Teenindusprotsess. Teeninduse eritehnikad.  ÕV 4. Puhastustööd juhendamisel, õiged töövõtted ja vahendid. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt.** Õpilane sooritab kõik õpiväljunditega seotud hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele lävendi tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“A” lävend**  ÕV 1.Loetleb tööpäeva ettevalmistustegevused. Kirjeldab restoraniteeninduseks vajaminevaid jooke, kaupu ja töövahendeid, kaupade varude jälgimist, kaupade vastuvõtmisprotsessi. Teab inventuuri teostamise põhimõtteid ja vajadust. Mõistab töögraafikute koostamiste põhimõtteid.  ÕV 2. Koostab tööde teostamise plaani. Planeerib oma tööd toitude serveerimisel ja loetleb oma tegevuseks vajalikke töövahendeid ja seadmeid. Arvutab laudade, lauapesu, -nõude, söögiriistade, töövahendite vajaduse lähtudes sündmusest, inimeste arvust ja söögisaali suurusest. Valmistab ette lauakatmise vahendid ning teeb eelkatteid.  ÕV 3. Suhtleb kliendiga, alustades ja lõpetades kliendikontakti positiivselt. Nõustab klienti oma vastutusala piires. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., Eerik, R., Vainu, A., Parm, T. (2013). *Teenindamise kunst.* Tallinna: Argo  Kotkas, M., Roosipõld, A. (2002). *Restoraniteenindus.* Tallinn: Mainori Kirjastus  Rekkor, S. (2001). *Selvelauad.* Tallinn: Avita  Lukas, M., Tšatšua, T. *Protokoll ja etikett.* Tallinn: Ambassador  Meyer, S., Schmid, E., Spühler, C. (1991). *Professional Table Service.*  Gartlgruber, K. H. jt (2005). *Service - A Guide for Prfessionals.* Austria: Trauner Verlag | | | | |

# **6. Joogiõpetus**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **6** | **Joogiõpetus** | | | | **4 EKAP / 104 tundi** |
| **Õpetajad:** Ülle Tamsalu, Anna-Liisa Vaga | | | |  |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilasel on ülevaade mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide sortimendist ning jookide hoiutingimustest, planeerib juhendit järgides vajaminevaid kaupu ja vahendeid, tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid mittealkohoolseid ja alkohoolseid jooke, vormistab tellimuse, valmistab ja serveerib neid. | | | | | |
| **Nõuded mooduli alustamiseks** | Läbitud moodulid “Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused”, “Toitlustuse alused”, “Toitlustusteeninduse alused” ja “Restoraniteenindus”. | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** teab ja tunneb erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, ajalugu, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 4  kokku: 18 | **HK 1.1.** kirjeldab juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi  **HK 1.2.** nimetab ja leiab kaardilt maailma tuntumaid mineraalvee tootmise piirkonnad, tuues välja peamised tooted  **HK 1.3.** kirjeldab meeskonnatööna juhendi alusel külmade mittealkohoolsete jookide koostist  **HK 1.4.** kirjeldab juhendi alusel mittealkohoolsete jookide serveerimisvõimalusi ja valib etteantud joogile sobivad töövahendid ja klaasid  **HK 1.5.** selgitab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid | **Iseseisev töö:** etteantud juhendi alusel alkoholivabade jookide kohta töölehe täitmine, joogikaardi koostamine arvutiga nii eesti kui ka inglise keeles.  **Praktiline töö:** erinevate alkoholivabade jookide ja kokteilide valmistamine ning serveerimine; vee esitlemine ja valamine; erinevate töövahendite, klaaside ja pokaalide valimine vastavalt joogile; jookide kaunistamise võimalused. | mitteeristav | **ALKOHOLIVABADE JOOKIDE SORTIMENT,**  **SERVEERIMISVÕIMALUSED**   1. Looduslikud mineraalveed, joogiveed, lauaveed 2. Mahlad, karastusjoogid 3. Energia- ja spordijoogid 4. Siirupid, morsid 5. Toonikud 6. Piima, hapupiima,- ja jogurtijoogi 7. Smuutid 8. Sortiment, hoiutingimused 9. Serveerimisvõimalused, -temperatuurid 10. Tootmise piirkonnad 11. Alkoholivabad kokteilid ja boolid 12. Joogikaart 13. Töövahendid ja klaasid | |
| **ÕV 2.** valmistab ja serveerib erinevaid kuumasid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 4  kokku: 16 | **HK 2.1.** valib juhendi alusel töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks  **HK 2.2.** valib komponendid lihtsamate segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks  **HK 2.3.** valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid  **HK 2.4.** serveerib valmistatud jooke, järgides etteantud nõudmisi (töövahendid, klaasid, tassid, lusikad, temperatuurid) | **Iseseisev töö:** etteantud juhendi alusel kuumade jookide kohta töölehe täitmine.  **Praktiline töö:** erinevate kuumade jookide valmistamine, serveerimine ja kaunistamine, sobivate lisandite valimine. | mitteeristav | **KUUMADE JOOKIDE VALMISTAMINE JA SERVEERIMINE**   1. Kohv. Tee. Kakao 2. Päritolu, tooraine töötlemismeetodid, erinevad brändid 3. Töökoha ettevalmistamine, töövahendid, serveerimisvahendid 4. Jookide valmistamine ja serveerimine (ka jäätee ja -kohv) 5. Jookide lisandid | |
| **ÕV 3.** õpib tundma lahjade alkohoolsete  jookide liigitust, ajalugu,  valmistamisviise, toidu ja joogi sobivust ja joogikaardi koostamise põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 4  kokku: 26 | **HK 3.1.** liigitab juhendi alusel alkohoolseid jooke  **HK 3.2.** teab lahjade alkohoolsete jookide ajalugu  **HK 3.3.** kirjeldab juhendi alusel alkohoolsete jookide valmistamisviise  **HK 3.4.** kirjeldab juhendi alusel lahjade alkohoolsete jookide hoiustamisetingimusi, kasutamis- ja serveerimisvõimalusi ning valib joogile sobivad klaasid  **HK 3.5.** kirjeldab juhendi alusel jookide sobivust erinevate toitudega  **HK 3.6.** kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid | **Iseseisev töö:** koostab juhendi alusel etteantud teemal esitluse.  **Praktiline töö:** veini tutvustamine etteantud juhendi alusel; veinipudeli käsitsemine ja veini serveerimine; veini täpsusvalamine. | mitteeristav | **LAHJADE ALKOHOOLSETE JOOKIDE LIIGITUS, KASUTAMIS- JA SERVEERIMISVÕIMALUSED**   1. VEINID    1. Punased    2. Valged    3. Roosad    4. Vahuveinid    5. Kangestatud veinid. 2. SIIDRID 3. ÕLLED 4. Tootmise erinevad piirkonnad 5. Sortiment 6. Serveerimine 7. Sobivus toitudega | |
| **ÕV 4.** õpib tundma kangete alkohoolsete jookide liigitust, päritolu, valmistamisviise, serveerimisvõimalusi, toidu ja joogi sobivust ning joogikaardi koostamise põhimõtteid  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  praktiline töö: 6  iseseisev töö: 4  kokku: 20 | **HK 4.1.** liigitab juhendi alusel kangeid alkohoolseid jooke  **HK 4.2.** teab kangete alkohoolsete jookide  päritolu  **HK 4.3.** kirjeldab juhendi alusel kangete alkohoolsete jookide valmistamise protsessi  **HK 4.4.** kirjeldab juhendi alusel kangete alkohoolsete jookide kasutamis- ja serveerimisvõimalusi ning valib joogile sobivad klaasid  **HK 4.5.** kirjeldab juhendi alusel joogikaardi koostamise põhimõtteid ja kange alkoholi kohta menüüs | **Töö interneti või erialase kirjanduse abil** – õppija tutvub iseseisvalt alkohoolsete jookide sortimendi, päritolu ja hoiutingimustega.  **Iseseisev töö:** töölehe täitmine juhendi alusel.  **Praktiline töö:** etteantud juhendi alusel vastavatele jookidele klaaside valimine. | mitteeristav | **KANGETE ALKOHOOLSETE JOOKIDE LIIGITUS, KASUTAMIS- JA SERVEERIMISVÕIMALUSED**   1. Viinad 2. Viskid 3. Rummid 4. Brändid 5. Konjakid 6. Džinnid 7. Bitterid 8. Vermutid 9. Liköörid 10. Päritolu, sortiment, liigitus 11. Serveerimine, klaaside valimine, serveerimistemperatuurid 12. Joogikaart 13. Kange alkoholi koht menüüs | |
| **ÕV 5.** planeerib alkoholivabade ja alkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, valib töövahendid ja komponendid erinevate jookide valmistamiseks  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 14  iseseisev töö: 6  kokku: 24 | **HK 5.1.** koostab juhendi alusel vajaminevate kaupade ja vahendite nimekirja  **HK 5.2.** koostab serveerimiseks vajaminevate vahendite nimekirja  **HK 5.3.** kontrollib juhendi alusel oma tööks vajalike kaupade ja vahendite seisukorda  **HK 5.4.** kontrollib kaupade realiseerimisaegu, ladustamist ja serveerimistemperatuure  **HK 5.5.** valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile  **HK 5.6.** kasutab baaritöö vahendeid ja seadmeid  **HK 5.7**. valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid jooke järgides hügieeninõudeid | **Iseseisev töö:** juhendi alusel etteantud joogi valmistamine, serveerimisvõimalused, kaunistamine ja lisandid esitlusena.  **Praktiline töö:** õppija tutvustab ja soovitab jooke kliendile arusaadavalt ja korrektselt, lähtudes toidu ja joogivaliku sobivuse põhimõtetest, vormistab tellimuse, valib õiged klaasid, valmistab ette töökoha, valib komponendid, kasutades asjakohaseid töövõtteid valmistab ja serveerib kliendile õigel serveerimistemperatuuril kangeid või lahjasid alkohoolseid jooke ning segujooke lähtudes etteantud ülesandest. | mitteeristav | **ERINEVATE JOOKIDE VALMISTAMINE JA SERVEERIMINE**   1. Ennelõunajoogid 2. Pärastlõunajoogid 3. Kogupäevajoogid 4. Alkoholi baasil kuumad joogid 5. Erijoogid 6. Jookide valmistamise erinevad tehnikad 7. Töövahendid ja klaasid 8. Baaritöö vahendid, külmutusseadmed, jäämasinad 9. Serveerimisvõimalused 10. Kaunistamine ja erinevad lisandid 11. Serveerimistemperatuurid | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, ideekaart, esitlus, praktiline töö, iseseisev töö, videod, harjutusülesanded, tööleht. | | | | |
| **Iseseisev töö** | Teemade käsitlemiseks vajalike materjalide tunnieelne läbitöötamine. | | | | |
| **Praktilised tööd** | ÕV 1. Erinevate alkoholivabade jookide ja kokteilide valmistamine ning serveerimine; vee esitlemine ja valamine; erinevate töövahendite, klaaside ja pokaalide valimine vastavalt joogile; jookide kaunistamise võimalused.  ÕV 2. Erinevate kuumade jookide valmistamine, serveerimine ja kaunistamine, sobivate lisandite valimine.  ÕV 3. Veini tutvustamine etteantud juhendi alusel; veinipudeli käsitsemine ja veini serveerimine; veini täpsusvalamine.  ÕV 4. Etteantud juhendi alusel vastavatele jookidele klaaside valimine.  ÕV 5. Segujookide valmistamine. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt.** Õpilane sooritab kõik õpiväljunditega seotud hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele lävendi tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“A” lävend**  ÕV 1. Kirjeldab külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti ja hoiutingimusi, jookide koostist, serveerimisvõimalusi, valib joogile sobivad töövahendid ja klaasid. Selgitab joogikaardi koostamise põhimõtteid.  ÕV 2. Valib juhendi alusel töövahendid ja seadmed jookide valmistamiseks; valib komponendid lihtsamate segujookide, kohvi- ja tee valmistamiseks; valmistab kohvi- ja teejooke, karastus- ja segujooke kasutades asjakohaseid töövõtteid; serveerib valmistatud jooke.  ÕV 3. Liigitab erinevaid alkohoolseid jooke; kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide valmistamisviise; erinevate jookide hoiustamistingimusi, kasutamis- ja serveerimisvõimalusi.  ÕV 4. Serveerib alkohoolseid jooke, veine, kasutades õigeid töövõtteid. Teab kange alkoholi kohta menüüs.  ÕV 5. Teab kaupade realiseerimisaegade, ladustamise ja serveerimistemperatuuride olulisust. Valmistab ette töökoha vastavalt serveeritavale joogile, kasutades erinevaid töövahendeid ning seadmeid. Valmistab ja serveerib jooke järgides hügieeninõudeid. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Otspere, U. (2003). *Joogiraamat – särav kuld klaasis.* Tallinn: Kentaur <http://www.kirjastuskentaur.ee/raamatud/joogiraamat.pdf>  Kang, A., Kroon, K. (2007). *Teeraamat.* Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Rekkor, S., Eerik, R., Vainu, A., Parm, T. (2013). *Teenindamise kunst.* Tallinna: Argo  Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). *Restoraniteenindus.* Tallinn: Argo  Cracknell, H. L. (2008). *Toidud, joogid, serveerimine.* Tallinn: TEA  Kroon, K., Ugandi, U., Laaniste, A. (2006). *Vein ja toit.* Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Karu, V., Soomre, S. (2010). *Peolauad, katmine, serveerimine, etikett.* Tartu: Virve Karu  Beiser, R. (2011). *Teeraamat.* Tallinn: Sinisukk  Kang, A., Virkus, L., Suitsu, M. (2006). *Kohviraamat.* Tallinn: Ajakirjade Kirjastus  Steer, G. (1999). *Väike kohviraamat*. Tallinn: Koolibri  [www.varskavesi.ee](http://www.varskavesi.ee)  [www.sakulate.ee](http://www.sakulate.ee)  [www.evian.com](http://www.evian.com)  [www.karastusjoogid.ee](http://www.karastusjoogid.ee) | | | | |

# **7. *Catering* ja peoteenindus**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7** | ***Catering* ja peoteenindus** | | | | **2 EKAP / 52 tundi** |
| **Õpetajad:** Siiri Velve, Halliki Väli, Ülle Tamsalu | | | |  |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab peoteeninduse üldist korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid. | | | | | |
| **Nõuded mooduli alustamiseks** | Läbitud moodulid “Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused”, “Toitlustuse alused”, “Toitlustusteeninduse alused”, “Restoraniteenindus” ja “Joogiõpetus”. | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** planeerib ja teeb ettevalmistustööd *catering* ja peoteeninduse ürituse ettevalmistamiseks ja teenindamiseks vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmustele  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 10  iseseisev töö: 4  kokku: 16 | **HK 1.1.** kirjeldab etteantud juhendi alusel ürituse sisu, toite ja jooke lähtudes kliendi tellimusest  **HK 1.2.** planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule ürituse korraldamiseks vajaliku ruumi suuruse  **HK 1.3.** planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid  **HK 1.4.** kirjeldab mööbli paigutuse võimalusi juhendi alusel  **HK 1.5.** kirjeldab juhendi alusel eelkatte teostamist, järgides laua katmise põhimõtteid  **HK 1.6.** kirjeldab juhendi alusel abikelnerite juhendamist teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel | **Iseseisev töö:** planeerib ja arvutab juhendi alusel vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid. | mitteeristav | **CATERING TEENINDUSE OLEMUS JA TEENINDUSE PLANEERIMINE**   1. Kliendid 2. Klientidega suhtlemine 3. Teenindusruumid 4. Sobivad toidud ja joogid, nende pakendamine ning transport 5. Toiduohutusnõuded 6. Teenindamiseks ja transportimiseks vajalikud vahendid ja seadmed 7. Sobiv lauapesu | |
| **ÕV 2.** teenindab *cateringi* ja peoteeninduses kliente vastavalt ürituse sisule, osaleb meeskonnatöös  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  praktiline töö: 8  iseseisev töö: 2  kokku: 16 | **HK 2.1.** võtab juhendamisel vastu kliente, kasuatades asjakohaseid viisakusväljendeid  **HK 2.2.** kasutab toitude ja jookide serveerimisel asjakohaseid töövõtteid vastavalt tööjuhisele  **HK 2.3.** tutvustab vastavalt tööjuhisele kliendile menüüd ja annab soovitusi toitude ja jookide sobivuse kohta  **HK 2.4.** demonstreerib teenindamiseks vajalikke  töövõtteid vastavalt teeninduse alustele  **HK 2.5.** nõustab vajadusel üritusel olevaid võõrkeelseid kliente  **HK 2.6.** järgib kliente teenindades info vahendamisel kliendi ja ettevõtte andmete ohutust ning kliendi turvalisust  **HK 2.7.** kasutab situatsioonile sobivat verbaalset ja mitteverbaalset suhtlemist  **HK 2.8.** kasutab tulemusliku meeskonnatöö põhimõtteid | **Rühmatöö:** etteantud juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimine ja teostamine. | mitteeristav | **KLIENDITEENINDUS PIDUDE JA ÜRITUSTE KORRALDAMISEL**   1. Erinevad selvelauad 2. Kohvipausid 3. Lõunasöögid 4. Istumisega ja seismisega vastuvõtud 5. Teeninduse planeerimine ja teeninduse korraldus *gaerting-*üritusel 6. Erinevad teenindusviisid, sh serveerimine kandikult 7. Meeskonnatöö põhimõtted | |
| **ÕV 3.** planeerib ja teostab kogu ürituse vältel korrastus- ja puhastustöid, komplekteerib ja ladustab üritusel  kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhendile  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 6  praktiline töö: 8  iseseisev töö: 2  kokku: 16 | **HK 3.1.** valib üritusel vastavalt puhastusplaanile  sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud  **HK 3.2.** peseb juhendi alusel nõusid ja vajalikke tarvikuid  **HK 3.3.** puhastab ja korrastab ruume, kasutades puhastus- ja töövahendeid juhendi alusel  **HK 3.4.** põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust  **HK 3.5.** komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid | **Praktiline töö:** teostab kogu ürituse vältel korrastus- ja puhastustöid, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhendile. | mitteeristav | **KORRASTUS- JA PUHASTUSTÖÖD**   1. Puhastusvahendid 2. Koristustarvikud 3. Nõude ja vahendite komplekteerimine ning ladustamine 4. Toitude ja jookide komplekteerimine ning ladustamine 5. Meeskonnatöö 6. Aja planeerimine | |
| **ÕV 4.** mõistab toitlustusteeninduse korraldamist väljas/õues  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 8  iseseisev töö: 4  kokku: 16 | **HK 4.1.** valib vastavalt juhendile väljas/õues toimuvale üritusele sobilikud vahendid | **Iseseisev töö:** valib vastavalt juhendile väljas/õues toimuvale üritusele sobilikud vahendid. | mitteeristav | **TOITLUSTUSE KORRALDAMINE VÄLJAS/ÕUES**   1. Seadmed jatöövahendid 2. Sobilikud toidud ja joogid 3. Ilmastikuoludega arvestamine *catering*-ürituse korraldamisel | |
| **Õppemeetodid** | Loeng, rühmatöö, rollimängud, esitlus | | | | |
| **Iseseisev töö** |  | | | | |
| **Praktilised tööd** | ÕV 2. Etteantud juhendi alusel temaatilise ürituse planeerimine ja teostamine rühmatööna.  ÕV 3. Komplekteerib ja ladustab juhendi alusel üritusel kasutatavad vajalikud vahendid vastavalt juhendile. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt.** Mooduli hinde saamise eelduseks on *catering*-ürituse läbiviimine etappide kaupa meeskonnatööna (projektitöö) õpetaja poolt antud juhendi alusel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“A” lävend**  ÕV 1.Kirjeldab kliendile ürituse sisu, toite ja jooke. Planeerib ja arvutab vastavalt inimeste arvule vajaliku laua suuruse ja selle katmiseks ning teenindamiseks vajalikud vahendid.  ÕV 2. Võtab vastu kliente. Kasutab toitude ja jookide serveerimisel õigeid töövõtteid. Tutvustab kliendile menüüd ja vajadusel annab soovitusi toitude ja jookide sobivuse kohta. Teenindab kliente.  ÕV 3. Valib vastavalt puhastusplaanile sobivad puhastusvahendid ja koristustarvikud. Peseb nõusid ja vajalikke tarvikuid. Puhastab ja korrastab ruume, kasutades puhastus- ja töövahendeid. Põhjendab puhastustööde eest vastutamise olulisust. Komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid, toidud ja joogid.  ÕV 4. Valib vastavalt väljas/õues toimuvale üritusele sobilikud vahendid, oskab arvestada ilmastikuoludega. Seostab tehtud iseseisva töö õpitud teoreetiliste teadmistega. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Rekkor, S., (2000). *Selvelauad.* Tallnn: Avita  Rekkor, S. jt (2018). *Toitlustuse alused.* Tallinn: Argo  Rekkor, S. jt (2013). *Teenindamise kunst.* Tallinn: Argo  Roosipõld, A., Kotkas, M. (2010). Restoraniteenindus. Tallinn: Argo  Kitsnik, M. (2009). Koka ja kelneri erialane eesti keel. Tallinn: Argo  *catring*-ettevõtete koduleheküljed | | | | |

# **8. Kelneri praktika**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8** | **Kelneri praktika** | | | | **8 EKAP / 208 tundi** |
| **Õpetajad:** Siiri Velve, Ülle Tamsalu | | | |  |  |
| **Eesmärk:** õpetusega taotletakse, et õpilane planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest. | | | | | |
| **Nõuded mooduli alustamiseks** | Läbitud kõik moodulid: “Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused”, “Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas”, “Toitlustuse alused”, “Toitlustusteeninduse alused”, “Restoraniteenindus”, “Joogiõpetus” ja “*Catering* ja peoteenindus”. | | | | |
| **Õpiväljundid** | **Hindamiskriteeriumid** | **Hindamisülesanded** | **Kokkuvõttev**  **hindamine** | **Teemad** | |
| **ÕV 1.** planeerib praktika eesmärke, tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 2  iseseisev töö: 6  kokku: 8 | **HK 1.1.** koostab juhendamisel keeleliselt ja vormiliselt korrektsed materjalid praktikale asumiseks (CV, avaldus, motivatsioonikiri, praktikaleping, oskuste nimistu, ametlik tutvustuskiri tööandjale)  **HK 1.2.** koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, arvestades praktika juhendit, teeb  iga päev sissekanded praktikapäevikusse | **Iseseisev töö:** koostab juhendamisel materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, teeb praktika ajal praktikapäevikusse iga päev sissekandeid. | mitteeristav | 1. Ettevõttepraktika planeerimine 2. Praktika dokumentatsioon: CV ja avalduse koostamine, praktikajuhendiga tutvumine ja praktika eesmärkide seadmine, oskuste nimistu, praktikapäeviku täitmise nõuded | |
| **ÕV 2.** töötab meeskonnas ja teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile  Jaotus tundides:  praktika: 190 | **HK 2.1.** tutvub juhendi alusel praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega  **HK 2.2.** tutvub juhendi alusel ettevõtte ruumide paigutusega  **HK 2.3.** tutvub juhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega ja töökorraldusega  **HK 2.4.** järgib juhendi alusel ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid  **HK 2.5.** teeb ettevalmistustöid vastavalt juhendile  **HK 2.6.** võtab juhendamisel kliendid vastu ja saadab ära positiivset kliendikontakti hoides  **HK 2.7.** võtab juhendamisel vastu klienditellimusi lähtudes teenindusstandardist  **HK 2.8.** valmistab juhendamisel jooke ning serveerib juhendamisel toite ja jooke õigete töövõtete ning vahenditega  **HK 2.9.** teeb juhendamisel maksetoiminguid ettevõtte arveldussüsteemis  **HK 2.10.** küsib juhendi alusel kliendilt tagasisidet  **HK 2.11.** töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega  **HK 2.12.** seostab teooriat praktikaga | **Praktiline töö praktikaettevõttes.** | mitteeristav | 1. Tutvub juhendamisel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega 2. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust 3. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides hügieeni- ja tööohutusnõudeid | |
| ÕV 3. koostab praktika lõppedes praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast ettevõttes teenindajana  Jaotus tundides:  teoreetiline töö: 4  iseseisev töö: 6  kokku: 10 | HK 3.1. koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile  HK 3.2. analüüsib saavutatud praktikaeesmärke  HK 3.3. esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust  HK 3.4. teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks, elukestvaks õppeks | **Iseseisev töö:** koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. | mitteeristav | 1. Praktikaaruande koostamine 2. Praktikaaruande kaitsmine 3. Dokumendid 4. Enesehinnang 5. Hindamine | |
| **Õppemeetodid** | Aktiivne loeng, iseseisev töö, praktiline töö, aruande koostamine. | | | | |
| **Iseseisev töö** | ÕV 1. CV koostamine, oskuste nimistu koostamine, motivatsioonikirja kirjutamine.  ÕV 3. Juhendi alusel praktikaaruande koostamine. | | | | |
| **Praktilised tööd / Praktika** | Tutvub juhendamisel praktikaettevõtte kui organisatsiooniga ning toitlustusosakonna toimingutega. Töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust. Töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides hügieeni- ja tööohutusnõudeid. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõttev hindamine** | Moodulit hinnatakse **mitteeristavalt**. Õpilane sooritab täies mahus praktika ja kõik õpiväljunditega seotud hindamisülesanded vastavalt hindamiskriteeriumitele lävendi tasemel. | | | | |
| **Mooduli kokkuvõtva hinde kriteeriumid** | **“A” lävend**  ÕV 1.Koostab juhendamisel materjalid praktikale asumiseks: CV, avaldus, motivatsioonikiri, oskuste nimistu. Koostab praktikapäevikusse eesmärkide loetelu, teeb praktika jooksul iga päev sissekanded praktikapäevikusse.  ÕV 2. Tutvub praktikaettevõtte struktuuri ja töötajate kohustustega, ettevõtte ruumide paigutusega, ettevõtte teenindustoimingutega ja töökorraldusega. Järgib ettevõtte hügieeni- ja tööohutusnõudeid. Teeb ettevalmistustöid. Võtab kliendid vastu ja saadab ära positiivset kliendikontakti hoides. Võtab vastu klienditellimusi, lähtudes teenindusstandardist. Valmistab jooke ning serveerib juhendamisel toite ja jooke õigete töövõtete ning vahenditega. Teeb kassatoiminguid oma vastutusala piires, esitab kliendile arve ja arveldab kliendiga. Küsib kliendilt tagasisidet. Töötab meeskonnas, arvestab ettevõtte mainega. Seostab teooriat praktikaga.  ÕV 3. Koostab praktikaaruande vastavalt etteantud juhendile. Esitab vajalikud dokumendid. Analüüsib saavutatud praktikaeesmärke.  Esitleb praktikal saadud kogemusi ja eesmärkide saavutatust. Teeb edasisi plaane tööalaseks arenguks. | | | | |
| **Õppematerjalid** | Kotkas, M., Roosipõld, A. (2010). *Restoraniteenindus.* Tallinn: Argo  Kooli poolt ettenähtud dokumentatsioon.  Praktikaettevõtte kodulehekülg ja vajalik dokumentatsioon.  Praktikaaruande koostamise juhend  Tööohutuse- ja töötervishoiualased juhendmaterjalid  Praktikaleping  Praktikapäevik | | | | |