

VILJANDI KUTSEÕPPEKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		Kelner				
		Waiter				
		Официант				
Õppekava kood EHS-es		127217				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
Õppekava maht: 30 EKAP						
Õppekava koostamise alus: Õppekava koostamise aluseks on Vabariigi Valitsuse 26.08.2013. a määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“ ja kutsestandard „Kelner“, EKR tase 4, kinnitatud Teeninduse kutseõukogus otsus nr 1, 03.03.2016.a.						
Õppekava õpiväljundid: Kelner: 1. Pakub toitlustusteenuseid lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja seadusandlusest; 2. väärtustab erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega; 3. korraldab enda tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ja tulemuslikult; 4. analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd toitlustusteeninduse ettevõttes; 5. planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;6. analüüsib, hindab ja esitleb ennast toitlustusvaldkonna tööturul konkurentsivõimelise töötajana.						
Õppekava rakendamine: Statsionaarne koolipõhine õpe. Mittestatsionaarne õpe. Statsionaarne koolipõhine õpe.						
Nõuded õpingute alustamiseks: Õppima võib asuda isik, kes on omandanud põhihariduse.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekava täitmist täies mahus ning selles kirjeldatud õpiväljundite saavutamist lävenditasemel. Õpilane sooritab kutse-või erialase lõpueksami. Õpingute lõpetamisel demonstreerib õppija omandatud oskusi: koostab kirjalikult arvutil temaatilise laua planeeringu, valmistab ette oma töökoha, teeb vastava eelkatte, lahendab teenindussituatsiooni.						
Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid: Kelner, EKR tase 4						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid: Lõputunnistus koos hinnetelehega.						

Õppekava struktuur**Põhiõpingute moodulid (30 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1 EKAP	orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas. tunneb valdkonna töötajale esitatavaid nõudeid ja kutse omistamise protsessi, teab õpingute ülesehituse eri etappe ja planeerib eriala õppekava alusel oma isiklikud õppe-eesmärgid. mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid. mõistab majutus- ja toitlustusettevõtete kohta Eesti majanduses ja turismisektoris.
Toitlustuse alused	2 EKAP	teab tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtteid. nimetab toiduvalmistamisel kasutatavaid põhitermineid. valmistab tööjuhendi järgi ja juhendamisel lihtsamaid roogasid ja jooke. kirjeldab Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära. planeerib ja korraldab oma tööd ning teostab vajaminevaid puhastustöid.
Toitlustusteeninduse alused	1 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. kirjeldab töökoha planeerimist ja korraldamist.
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsete joogid	1 EKAP	tunneb erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid. tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele. võtab kliendilt tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele. valib töövahendid ja komponendid mittealkohoolsete jookide valmistamiseks. valmistab ja serveerib mittealkohoolseid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid.
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed hoiutingimusi, joogid	2 EKAP	kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, päritolu ja leides informatsiooni erialasest kirjandusest sh võõrkeelsest planeerib tööks vajaminevad kaubad, töövahendid ja kauba ladustamise vastavalt etteantud tellimusele. kasutab erialasest kirjandusest kogutud informatsiooni alkohoolsete jookide tutvustamisel, soovitamisel, valmistamisel ja serveerimisel vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele. võtab ja vormistab tellimuse vastavalt nõuetele. valib õiged töövahendid ja komponendid alkohoolsete jookide valmistamiseks. valmistab ja serveerib erinevaid alkohoolseid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning täites tööohutus- ja hügieeninõudeid.
Restoraniteenindus+lõpueksam	7 EKAP	kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside andmise põhimõtteid. planeerib ja teostab vajaminevaid korrastus- ja puhastustöid. planeerib kolmekäigulise toidukorra koos teenindamisega etteantud ülesande alusel.

Catering ja peolaudade teenindus	2 EKAP	planeerib ürituse vastavalt tellimusele. planeerib, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud plaanile ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonomilisi töövõtteid. teenindab kliente müügi ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides. planeerib ja teostab puhastustööd.
Restoraniteeninduse praktika		8 EKAP planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid. tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega. teenindab praktikal olles kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile. koostab praktika lõppedes praktikaaruande.
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse elukestva alusedkarjääriplaneerimise protsessis.	6 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist. mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas ning teab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel. käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.

Õppekava kontaktisik:

Lea Kask
Kutseõpetaja
Telefon 4351048, lea.kask@vikk.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

https://siseveeb.ee/vikk/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=219

https://siseveeb.ee/vikk/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=219&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kelner

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	30	30
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1	1
Toitlustuse alused	2	2
Toitlustusteeninduse alused	1	1
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	1	1
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	2	2
Restoraniteenindus+lõpueksam	7	7
Catering ja peolaudade teenindus	2	2
Restoraniteeninduse praktika	8	8
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	6

Kelner

Seosed kutsestandardi „ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid								
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Toitlustuse alused	Toitlustusteeninduse aluse	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogi	Restoranteenindus+lõpueksai	Catering ja peolaudade teenindit	Restoranteeninduse praktik	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused
Töö planeerimine ja korraldamine		X	X	X	X	X	X	X	
Teenindamine ja müügitöö		X	X	X	X	X	X	X	
Kelner, tase 4 kutset läbiv kompetents	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tellimuste vastuvõtmine ja edastamine		X	X	X	X	X	X	X	
Jookide valmistamine				X	X			X	

Teenindussituatsiooni lõpetamine		X	X			X		X	
catering ja peolaudade teenindus			X			X		X	
Koristus ja puhastustööd			X			X		X	

X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsid