

## KURESSAARE AMETIKOOLI ÕPPEKAVA

Õppekavarühm	Turismi-, tootlustus- ja majutusteenindus
Õppekava nimetus	Abikelner
	Waiter assistant
	Помощник официант
Õppekava kood EHISes	127357

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:** „Kutseharidusstandard“ ja kutsestandard „Abikelner“, EKR tase 3, kinnitatud Teeninduse kutseõukogus otsus nr 1, 03.03.2016. a.

### Õppekava õpiväljundid:

- Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks kelneri juhendamisel tootlustusteenust pakkuvas ettevõttes.
- Õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja tootlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.
- Õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.
- Õppija mõistab tootlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, abistab kelnerit teenindusprotsessi jooksul toitute ja jookide serveerimisel ning puhastus- ja koristustöödel.
- Õppija abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel, seades valmis serveerimiseks vajalikud vahendid ja suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast.
- Õppija on teadlik, et vajalik on tahe ja oskus töötada meeskonnas ja juhendamise all.

### Õppekava rakendamine

Põhiharidusega või põhiharidusnõudeta statsionaarses ja mittestatsionaarses (koolipõhine, töökohapõhine) õppes õppivatele õpilastele.

### Nõuded õpingute alustamiseks

Õppima võib asuda põhihariduse nõudeta ja/või põhiharidusega isik kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada valitud erialal.

### Nõuded õpingute lõpetamiseks

Õpilane sooritab lõpueksami. Õpingute lõpetamisel õppija planeerib lähteülesande järgi temaatilise laua ning koostab planeerimise kohta kirjaliku aruande, esitleb aruannet ja vastab küsimustele, demonstreerib lauakatmise ja teenindussituatsiooni lahendamise oskusi. Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel kokkuvõtivate komplekshindamisena (sooritanud kooli eksami).

Õppijal on võimalik saada Abikelner EKR tase 3 kutse, kui tõestab kutseeksamil kõik vajaminevad kompetentsid.

<p><b>Õpingute läbimisel omandatav(ad)</b>          Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele "Abikelner, tase 3" vastavad kompetentsid.</p>		
<p><b>Õpingute osalisel läbimisel omandatavad osakvalifikatsioonid:</b>          Puuduvad</p>		
<p><b>Õppekava struktuur</b>          Põhiõpingute moodulid</p>		
Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1 EKAP	mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning ees märgistab enda õppimist orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	3 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis. mõistab meeskonnatöö olulisust ja käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ning oma rolli selles lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas.
Toitlustluste alused	4 EKAP	õppija valmistab juhendamisel ohutult, säästlikult ja hügieeninõudeid järgides 1/4 tehnoloogiliste kaartide alusel roogasid ning jooke, tagades nende kvaliteedi. õppija puhastab ning korrastab töökoha, laudad ja ruumid vastavalt etteantud juhiste ja kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid.
Toitlustusteeninduse alused	6 EKAP	õppija tunneb toitlustusteeninduse põhimõtteid. õppija kasutab juhendamisel teeninduses vajalikku inventari, töövahendeid ja seadmeid. õppija tunneb lauakatmise põhimõtteid, teeb eelkatteid selve- ja istumisega laudadele. õppija serveerib klientidele juhendamisel roogasid, arvestades toiduohutuse nõudeid. õppija puhastab ning korrastab töökohad, laudad, seadmed ning ruumid vastavalt etteantud juhiste kasutades selleks ettenähtud puhastusvahendeid.
Joogiõpetus	2 EKAP	õpilane teab ja tunneb erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi planeerib koos juhendajaga mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid

Catering ja peoteenindus	2 EKAP	<p>valib koos juhendajaga töövahendid ja komponendid lihtsamate alkoholivabade jookide valmistamiseks valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid</p> <p>planeerib ja teeb juhendamisel ette -valmistustööd <i>catering</i>- ja peoteeninduse ürituse ettevalmistamiseks ja teenindamiseks</p> <p>teenindab koos juhendajaga <i>cateringi</i>- ja peoteeninduse kliente vastavalt ürituse sisule, osaleb meeskonnatöös komplekteerib, koristab ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid, vastavalt juhendaja poolt etteantud juhistele korrastab teenindusruumid vastavalt etteantud juhistele.</p>
Abikelneri praktika	12 EKAP	<p>planeerib isikliku praktika eesmärged</p> <p>tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega</p> <p>abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel</p> <p>abistab kelnerit teenindusprotsessis</p> <p>teostab juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus – ja puhastustöid</p>

**Spetsialiseerumised** (moodulite nimetus ja maht)  
Puuduvad.

**Õppekava kontaktisik**

ees- ja perenimi:	Ülle Tamsalu
ametikoht:	juhtõpetaja
telefon:	+372 5256299
e-post:	Ulle.tamsalu@ametikool.ee

1. Märkused Mooduli rakenduskava aadress kooli kodulehel:  
<http://www.ametikool.ee/oppeinfo/mooduli-rakenduskavad>

Lisa 1:

Seosed, kui üks kompetents on mitmes moodulis või vastupidi

<b>Kompetents/Moodul</b>	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtlike alused	Toitlustuste alused	Toitlustusteeninduse alused	Joogiõpetus	Catering ja peoteenindus	Abikelneri praktika
Töö planeerimine ja korraldamine			x	x	x	x	x
Teenindamine ja müügitöö				x	x	x	x
Abikelner, tase 3 kutset läbiv kompetents	x	x	x	x	x	x	x