

KOOSKÕLASTATUD
kooli nõukogu poolt 06.05.2016
(protokoll nr 1-2/9)

KINNITATUD
direktori 06.05.2016
käskkirjaga nr 1-9/38

KURESSAARE AMETIKOOL
KELNER

KURESSAARE AMETIKOOLI ÕPPEKAVA

Õppekavarühm	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus
Õppekava nimetus	Kelner
	Waiter
	Официант
Õppekava kood EHISes	

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:**

Kutsestandard „Kelner“, EKR tase 4, kinnitatud Teeninduse kutseõukogus otsus nr 1, 03.03.2016. ja kehtib 02.03.2021. aastani.
Kutseharidusstandard, VV määrus 130, 26.08.2013

Õppekava õpiväljundid:

Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks kelnerina toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes.

Õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest ja käitub vastavalt eetilistele, esteetilistele ja muudele sotsiaalselt heaks kiidetud normidele

Õppija on teadlik kuidas valmistada ette, teostada ja lõpetada teenindusprotsessi hoides positiivset kliendikontakti ning vastutades teenindusprotsessi toimimise eest.

Õppija valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke, suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast.

Õppija on teadlik, et vajalik on tahe ja oskus töötada meeskonnas ja juhendamise all.

Õppekava rakendamine:

Sihtgrupiks on keskharidusega isik, kellel on klienditeeninduseks sobivad hoiakud ning suhtumine ja on vähemalt 18-aastane.

Õpe toimub statsionaarses õppe vormis.

Nõuded õpingute alustamiseks:

Õppima võib asuda isik kellel on eelnevalt omandatud põhiharidus.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel kokkuvõtivate komplekshindamistena.

Õpiväljundite saavutatust tõendab õppija kelneri EKR tase 4 kutseksamiga.

Õpingute läbimisel omandatav(ad) :

Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele "Kelner, tase 4" vastavad kompetentsid.

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad osakvalifikatsioonid:

Puuduvad

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1 EKAP	mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideeid orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning ees märgistab enda õppimist
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis. mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas. mõistab meeskonnatöö olulisust ja käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Toitlustuse alused	2 EKAP	teab tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtteid õppija valmistab juhendamisel ohutult, säästlikult ja hügieeninõudeid järgides 1/4 tehnoloogiliste kaartide alusel lihtsamaid roogasid ning jooke, tagades nende kvaliteedi. mõistab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral õppija puhastab ning korrastab töökoha, laud ja ruumid vastavalt etteantud juhiste ja kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid.
Toitlustusteeninduse alused	1 EKAP	õppija tunneb toitlustusteeninduse põhimõtteid. kirjeldab töökoha planeerimist ja korraldamist
Restoraniteenindus	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, arveldades ja andes tagasisidet. planeerib ja teostab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile. restorani teenindusruumide korrastus – ja puhastustöid.
Joogiõpetus	3 EKAP	õpilane teab ja tunneb erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, ajalugu, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi õpilane valmistab ja serveerib erinevaid kuumasid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid õpib tundma lahjade alkohoolsete jookide liigitust, ajalugu, valmistamisviise, toidu ja joogi sobivust ja joogikaardi koostamise põhimõtteid õpib tundma kangete alkohoolsete jookide liigitust, ajalugu, valmistamisviise, toidu ja joogi sobivust ja joogikaardi koostamise põhimõtteid planeerib mittealkohoolsete ja alkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid valib töövahendid ja komponendid alkoholivabade ja alkohoolsete jookide valmistamiseks.
Catering ja peoteenindus	2 EKAP	planeerib ja teeb ettevalmistustööd catering- ja peoteeninduse ürituse ettevalmistamiseks ja teenindamiseks vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmustele teenindab cateringi- ja peoteeninduses kliente vastavalt ürituse sisule, osaleb meeskonnatöös

Kelneri praktika	8 EKAP	<p>planeerib ja teostab kogu ürituse vältel korrastus- ja puhastustöid, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele.</p> <p>mõistab toitlustusteeninduse korraldamist välitingimustel</p> <p>planeerib praktika eesmärged. tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile ja töötab meeskonnas.</p> <p>koostab praktika lõppes praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast ettevõttes teenindajana</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: õppekava rakendusplaan

Kelner

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1.õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	30	30
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1	1
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	6
Toitlustuse alused	2	2
Toitlustusteeninduse alused	1	1
Restoraniteenindus	7	7
Joogiõpetus	3	3
Catering ja peoteenindus	2	2
Kelneri praktika	8	8

