Viljandi Kutseõppekeskus
Abikelner
KutÕS § 58 lg 5 2013-09-01

Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine					
Õppekava nimetus	Abikelner					
	Waiter assistant					
Õppekava kood EHISes	128677					
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	**EKR 3**	**EKR 4 kutsekeskharidus**	**EKR 4**	**EKR 5**	**EKR 4**	**EKR 5**
	X					
Õppekava maht (EKAP):	30.0					
Õppekava koostamise alus:	Kutsehariduss tandard, 26.08.2013, Vabariigi Valitsuse määrus nr. 130; Kutsestandard "Abikelner", EKR tase 3, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogus, otsus nr. 24, 17.11.2020.					
Õppekava õpiväljundid:	Pärast õppekava läbimist õpilane: 1) valmistab ette oma töökoha, hoiab seda korras kogu tööaja vältel, teeb vajaminevad eelkatted; 2) võtab vastu külastajad ning juhatab lauda; 3) tutvustab ja esitleb toidu- ja joogikaarti, võtab vastu tellimuse; 4) abistab kelnerit teenindusprotsessi jooksul toitude ja jookide serveerimisel ning puhastus- ja koristustöödel; 5) suhtleb klientidega sõbralikult lähtudest heast klienditeeninduse tavast; 6) töötab meeskonnas juhendamisel.					
Õppekava rakendamine mittestatsionaarne õpe, statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe						
Nõuded õpingute alustamiseks Õppima võib asuda põhihariduseta ja/või põhiharidusega isik						
Nõuded õpingute lõpetamiseks Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud abikelneri eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel ja sooritanud riikliku kvalifikatsioonieksami Abikelner, tase 3. Õppe läbimisel väljastatakse kooli lõputunnistus. (Kutsetunnistuse kutsekvalifikatsioonieksami läbimisel väljastab Kutsekoda)						
Õpingute läbimisel omandatav(ad)						
kvalifikatsioon(id):	Abikelner, tase 3					
osakutse(d):	puuduvad					
Õppekava struktuur						

Põhiõpingute maht kokku 30 EKAP

Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused 1 EKAP
• mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutusja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses
• mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid
• orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid
• orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas

Abikelneri praktika 10 EKAP
• tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega
• planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid
• teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile
• koostab praktika lõppedes praktikaaruande

Catering ja peoteenindus 2 EKAP
• kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele
• planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid
• teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides
• planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhistele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid

Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid 2 EKAP
• kirjeldab 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 tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele
• valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks
• valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid

Restoraniteenindus 6 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 põhimõtteid
• planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid

Toitlustuse alused 2 EKAP (toiduvalmistamise viisid)
• kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel
• kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust
• kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise
• kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust
• rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid
• kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki

Toitlustusteeninduse alused 2 EKAP
• mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid

• teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades
• teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes (A ja B)
• korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid

Õpitee ja töö muutuvas keskkonnas 5 EKAP
• seab juhendamisel endale õpieesmärke, arvestades oma võimalusi ning piiranguid
• saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest
• kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses
• mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel

Valikõpingute valimine:
Õppekavas valikõpingud puuduvad

Õppesuunad

Spetsialiseerumised
puuduvad

Õppekava kontaktisik	Lea Kask, e-post lea.kask@vikk.ee, telefon +372 5341 2350

Märkused:
Rakenduskava on leitav https://tahvel.edu.ee/hois_back/public/curriculum/376/689?format=json