PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus
Õppekava nimetus	Abikelner
	Waiter, 3
	ПОМОЩНИК ОФИЦИАНТ
Õppekava kood EHIS-es	128737

ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk-haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
	X					

Õppekava maht: 30 EKAP

Õppekava koostamise alus:
Abikelner, tase 3 kutsestandard
http://kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10586742/pdf/abikelner-tase-3.2.et.pdf

Õppekava õpiväljundid:
Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamaks kelneri juhendamisel toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes.
• Õppija planeerib enda tööalast arengut majutamise ja toitlustamise valdkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.
• Õppija tuleb toime oma karjääri planeerimisega kaasaegses majandus-, ettevõtlus- ja töökeskkonnas lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest.
• Õppija valmistab toite ja jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest, kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ja nende käitlemisviise ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel.
• Õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente erinevates teenindusolukordades.
• Õppija valmistab ja serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüsolevaid toite ja jooke.
• Õppija planeerib oma tööd toitlustusettevõttes, käitleb toidutooret, abistab kokka toitude valmistamisel ja serveerimisel ning töötab juhendamisel meeskonnaliikmena.
Moodulitesse on integreeritud järgmised võtmepädevusi arendavad teemad: erialane eesti keel, erialane matemaatika, arvutiõpetus ja kehaline kasvatus.

Õppekava rakendamine:
Põhiharidusega või põhiharidusnõudeta statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) ja mittestatsionaarses õppes õppivatele õpilastele.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Õppekaval võib õppima asuda põhihariduseta isik.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on tõendanud eriala õppekavas toodud õpiväljundite saavutamise. Hindamine viiakse läbi kokkuvõtvate komplekshindamistena.

Hindamist teostab hindamiskomisjon. Hindamiskomisjonis on esindatud töömaailma ja koolitaja esindajad. Hindamiskomisjon on vähemalt kolmeliikmeline.

Hindamine viiakse läbi neljas etapis.

Hinnatakse läbivaid kompetentse:
on teadlik esmaabi võimalustest, oskab käituda tulekahju korral ja täidab tööohutuse ja hügieeninõudeid;
suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast;
väljendab ennast eesti keeles kõnes selgelt;
kohandub meeskonnaga.

Eksam toimub neljas etapis:
Esimese etapi hindamismeetodiks on kirjaliku aruande koostamine temaatilise laua planeerimise kohta. Taotleja koostab kirjaliku aruande vastavalt aruande osadele.

Teises etapis on hindamismeetodiks kirjaliku teooriateadmiste test. Test on osaliselt valikvastustega, osaliset kirjeldavate vastustega ning koosneb 15 küsimusest, mis võimaldavad taotlejal tõendada teadmisi abikelneri kompetentside kohta.

Kolmandas etapis on hindamismeetodiks intervjuu. Intervjuu küsimused on aruande kohta.

Neljanda etapi hindamismeetodiks on oskuste ettenäitamine (demonstreerimine). Taotleja demonstreerib praktilisi lauakatmise ja teenindussituatsiooni lahendmaise oskusi lähtuvalt enda planeeritust ning etteantud ülesandest, hoiakuid ja isikuomadusi kutsealal töötamiseks.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Abikelner, EKR tase 3 õppija tõendab teadmiste, oskuste, hoiakute ja sotsiaalse valmidusega töötamaks kelneri juhendamisel erinevates toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes nagu (restoran, kohvik, pubi, ööklubi, klubi jm). Oma töös lähtub ta klientide vajadustest ja soovidest ning tegutseb ja käitub vastavalt eetilistele, esteetilistele ja muudele sotsiaalselt heaks kiidetud normidele.

3. taseme abikelner abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel, seades valmis serveerimiseks vajalikud vahendid. Abistab kelnerit teenindusprotsessi jooksul toitude ja jookide serveerimisel ning puhastus- ja koristustöödel. Abikelner suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast. Vajalik on tahe ja oskus töötada meeskonnas ja juhendamise all.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Kolmanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (30 EKAP)

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 eesmärgistab enda õppimist orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	3 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestva karjääriplaneerimise protsessis. mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ning oma rolli selles lähtuvalt elukestva õppe põhimõtetest saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas toimimisel mõistab meeskonnatöö olulisust ja käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Toitlustamise alused	4 EKAP	valmistab juhendamisel toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab juhendamisel ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid planeerib ja teostab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus – ja puhastustöid kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest koostab juhendamisel juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest mõistab esmaabi korraldust toitlustusettevõttes ning annab esmaabi kergemate vigastuste korral
Toitlustusteeninduse alused	6 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudadest ja istumisega laudadest teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes (Aja B) korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid
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 ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Catering ja peoteenindus	2 EKAP	mõistab catering- teeninduse planeerimise olulisust lähtudes kliendi vajadustest, soovidest ja sündmusest teostab ettevalmistustöid catering-teenindusekс teostab catering-teenindust teostab catering-teeninduse järeltööd, korrastab ruumid vastavalt etteantud juhistele
Abikelneri praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid; tutvub

praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega
abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel
abistab kelnerit teenindusprotsessis
teostab juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus– ja puhastustöid

Lõputööd ja -eksamid

Lõpueksam

Õppekava kontaktisik:
Taisi Talviste
kutseõpetaja
Telefon 445 1953, taisi.talviste@hariduskeskus.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://siseveeb.ee/hariduskeskus/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=208
https://siseveeb.ee/hariduskeskus/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=208&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Abikelner

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**30**	**30**
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	1	1
Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	3	3
Toitlustamise alused	4	4
Toitlustusteeninduse alused	6	6
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	2	2
Catering ja peoteenindus	2	2
Abikelneri praktika	12	12
Lõputööd ja -eksamid		
Lõpueksam		

Abikelner

Seosed kutsestandardi „Kutsestandard, abikelner tase 3“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid						
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Karjääriplaneerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustamise alused	Toitlustusteeninduse alused	JoogiÕpetus I ehk mittealkoholsed joogid	Catering ja peoteenindus	Abikelneri praktika
Väärtustab oma kutseala ja arendab kutseoskusi	X	X					X
Töö planeerimine ja korraldamine			X	X		X	X
Teenindussituatsiooni alustamine		X	X	X	X	X	X
Tellimuste vastuvõtmine ja edastamine			X	X	X	X	X
Toitude ja jookide serveerimine			X	X	X	X	X
Teenindussituatsiooni lõpetamine			X	X	X	X	X
Catering- ja peoteenindus			X	X	X	X	X
Koristus- ja puhastustööd			X	X	X	X	X
Õppija on teadlik esmaabi võimalustest	X	X	X	X	X	X	X
oskab käituda tulekahju korral ja täidab tööohutuse ja hügieeninõudeid	X	X	X	X	X	X	X
Suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast	X	X		X	X	X	X
Väljendab ennast eesti keeles kõnes selgelt	X	X	X	X	X	X	X
Kohandub meeskonnaga	X	X	X	X	X	X	X

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