KEHTNA MAJANDUS- JA TEHNOLOOGIAKOOLI ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus
Õppekava nimetus	Kelner
	Waiter
	Официант
Õppekava kood EHIS-es	136717

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:
1. Kelner EKR tase 4, kinnitatud Teeninduse kutsenõukogus otsusega nr 1, 03.03.2016.a.
2. Vabariigi Valitsuse 26.08.2013. a määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“

Õppekava õpiväljundid:
Õppekava täies mahus läbinud õppija
1) Töötab toitlustusteenust pakkuvates ettevõtetes, lähtudes oma töös klientide vajadustest, soovidest ning tegutseb ja käitubvastavalt eetilistele, esteetilistele ja muudele sotsiaalselt heaks kiidetud normidele.
2) Valmistab ette, teostab ja lõpetab teenindusprotsessi hoides positiivset kliendikontakti ning vastutades teenindusprotsessitoimimise eest.
3) Valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke, suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast.
4) Töötab meeskonnas väärtustades kutseala ning arendades kutsealaseid oskuseid.

Õppekava rakendamine:
Kelneri õppekava sihtgrupiks on isikud, kellel on klienditeeninduseks sobivad hoiakud ning suhtumine. Õpe toimub statsionaarse õppe vormis.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Vähemalt põhihariduse olemasolu.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud neljanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust tõendab õppija kelneri EKR tase 4 kutseeksamiga.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Kelner, EKR tase 4

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

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Toitlustusteeninduse alused	1 EKAP	1) Mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. 2) Kirjeldab töökoha planeerimist ja korraldamist.
Toitlustamise alused	2 EKAP	1) Teab tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtteid. 2) Oskab nimetada toiduvalmistamisel kasutatavaid põhitooraineid ja -termineid. 3) Oskab valmistada tööjuhendi järgi ja juhendamisel lihtsamaid roogasid ja jooke. 4) Kirjeldab Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära. 5) Planeerib ja korraldab oma tööd ning teostab puhastustöid.
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	1) Mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis. 2) Mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist ühiskonnas. 3) Mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas. 4) Mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas. 5) Käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil.

Joogiõpetus	3 EKAP	1) Kirjeldab erinevate külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi,valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. 2) Kirjeldab erinevate kuumade jookide tooraineid, päritolu, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. 3) Õpib tundma lahjade alkohoolsete jookide liigitust, ajalugu, valmistamisviise, serveerimisvõimalusi, toidu ja joogi sobivust ja joogikaardi koostamise põhimõtteid. 4) Õpib tundma kangete alkohoolsete jookide liigitust, päritolu, valmistamisviise, serveerimisvõimalusi, toidu ja joogi sobivust ja joogikaardi koostamise põhimõtteid. 5) Planeerib segujookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid, valmistab ja serveerib tuntumaid segujooke. Õpib tundma erinevaid baaritöös vajalikek vahendeid ja seadmeid.
Catering ja peolaudade teenindus	1 EKAP	1) Planeerib juhendi alusel peoteeninduse ja catering- teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmustele. 2) Planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid. 3) Teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. 4) Planeerib ja teostab kogu ürituse vältel korrastus- ja puhastustöid, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele. 5) Mõistab toitlustusteeninduse korraldamist välitingimustes.
Erialane võõrkeel	2 EKAP	1) Mõistab lihtsat erialast teksti ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat. 2) Vestleb juhendamisel külastajatega spontaanselt ja ladusalt igapäevastes tööalastes teenindussituatsioonides. 3) Mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat.
Restoraniteenindus	7 EKAP	1) kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. 2) Planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. 3) Teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid. 4) Planeerib ja teostab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus – ja puhastustöid.
Praktika	8 EKAP	1) Planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid. 2) Teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile ja töötab meeskonnas. 3) Koostab praktika lõppedes praktikaaruande, esitleb sedaja hindab ennast ettevõttes teenindajana.

Õppekava kontaktisik:
Anne Kersna
valdkonnajuht
Telefon +372 4875854, anne.kersna@kehtna.edu.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://siseveeb.ee/kehtna/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=169
https://siseveeb.ee/kehtna/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=169&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Kelner

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**30**	**30**
Toitlustusteeninduse alused	1	1
Toitlustamise alused	2	2
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	6
Joogiõpetus	3	3
Catering ja peolaudade teenindus	1	1
Erialane võõrkeel	2	2
Restoraniteenindus	7	7
Praktika	8	8

Kelner

Seosed kutsestandardi „Kelner, tase 4 kutsestandard“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							
	Toitlustusteeninduse alused	Toitlustamise alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Joogiõpetus	Catering ja peolaudade teenindus	Erialane võõrkeel	Restoraniteenindus	Praktika
Töö planeerimine ja korraldamine	X	X		X	X		X	X
Kelner, EKR tase 4 läbivad kompetentsid	X	X	X	X	X	X	X	X
Teenindamine ja müügitöö	X	X	X	X	X	X	X	X

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