KEHTNA MAJANDUS- JA TEHNOLOOGIAKOOLI ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus
Õppekava nimetus	Vanemkelner
	Waiter, level 5
Õppekava kood EHIS-es	140757

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

Õppekava maht: 60 EKAP

Õppekava koostamise alus:
1. Kutsestandard Vanemkelner, tase 5 Teeninduse kutsenõukogu otsus 7/03.03.2016
2. Vabariigi Valitsuse 26.08.2013. a määrus nr 130 „Kutsehariduss tandard“

Õppekava õpiväljundid:
1. Korraldab toitlustusettevõtte teenindusprotsessi ettevalmistamist, lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja seadusandlusest
2. Korraldab enda ja teenindusmeekonna tööd ratsionaalselt, ohutult ja ressursisäästlikult ning tulemuslikult.
3. Korraldab teenindusprotsessi, klientide vastuvõtmist ja nõustamist, vajadusel valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke.
4. Väärtustab erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega. Suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast.
5. Analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd toitlustusteeninduse ettevõttes. Korraldab teenindusmeeskonna koolitamise.
6. Analüüsib, hindab ja esitleb ennast toitlustusvaldkonna tööturul konkurentsivõimelise töötajana

Õppekava rakendamine:
Keskhariduse ja töökogemusega õppija.
Õpe toimub mittestatsionaarses õppevormis, õppeperioodidena. Igasse õppeperioodi on planeeritud 26 kontakttundi. Praktika toimub jooksvalt õppetöö ajal.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Keskharidus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu), eesti keelt tasemel B1. Töökogemuse olemasolu (2.a.)

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on tõendanud eriala õppekavas toodud õpiväljundite saavutamise.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Vanemkelner, tase 5

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Vanemkelner kutsehariduse õppekaval kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas karjääriplaneerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas kasutab oma õigusi ja täidab oma kohustusi töökeskkonnas toimimisel käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Toitlustusteeninduse korraldus	8 EKAP	valmistab ette teenindusürituse vastavalt etteantud tööjuhisele alustab teenindussituatsiooni vastavalt tööjuhisele võtab vastu ja edastab tellimused vastavalt tööjuhisele serveerib toite ja jooke ning juhendab teenindajaid vastavalt tööjuhisele lõpetab teenindussituatsiooni vastavalt tööjuhisele
Catering ja peolaudade teenindus	3 EKAP	mõistab peoteeninduse üldist korraldust ja ürituse ettevalmistamist vastavalt etteantud juhisele planeerib catering- ja peoteeninduse teenust, lähtudes juhendist juhib teenindusmeeskonna tööd ning vastutab klientide vastuvõtmise ning meeskonna teenindusvalmiduse eest planeerib ja juhendab puhastus-korrastustöid vastavalt etteantud juhistele vastutab ürituse lõpetamise eest vastavalt etteantud juhistele

Koristus- ja puhastustööd	3,5 EKAP	korraldab teenindusmeeskonna koristus- puhastustöid lähtudes enesekontrolliplaanist koostab ettevõtte enesekontrolliplaani lähtudes asutuse eripärast
Teeninduse juhtimine	4 EKAP	koostab menüüsid koostöös otsese juhi ja peakokaga mõistab teenindusmeeskonna planeerimist ja töökorraldust osaleb degustatsioonidel ja koolitustel, hoides end kursis turul toimuvaga vastutab seadmete heaperemeheliku kasutamise ja korrashoiu eest vastutab kaupade inventuuri eest
Veiniõpetus	4 EKAP	mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid serveerib veini ja vahuveini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid mõistab veini ja toidu sobitamise põhialuseid juhendi alusel On kursis uute suundadega toidumaailmas kasutatades selleks erinevaid vahendeid sh IKT
Baaritöö korraldus	4 EKAP	valmistab segujooke vastavalt tööjuhisele valmistab kohvi- ja teejooke vastavalt tööjuhisele juhendab segujookide ja kuumade jookide valmistamist vastavalt tööjuhisele
Vanemkelneri praktika	20 EKAP	planeerib isiklikke praktika eesmärke vastavalt õppekava eesmärkidele kirjeldab ja analüüsib praktikaettevõtet arvestades õppekava nõudeid teeb teenindustoiminguid vastavalt ettevõtte teenindusstandardile

Valikõpingute moodulid (9 EKAP)

Nimetus	*Maht*
Arvuti kasutamine toitlustusettevõttes	3 EKAP
Erialane soome keel	3 EKAP
Erialane vene keel	3 EKAP
Erialane inglise keel	3 EKAP
Erialane prantsuse keel	3 EKAP
Sigariõpetus	1 EKAP
Organistasiooni juhtimine	3 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:
Õppija valib valikõpinguid 9 EKAPi ulatuses. Valikõpingu moodul avatakse juhul, kui selle on valinud vähemalt 50% õppegrupis olevatest õpilastest või kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis otsustatakse valikõpingu mooduli avamine liht-häälteenamusega. Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

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=184
https://siseveeb.ee/kehtna/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=184&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Vanemkelner

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**51**	**51**
Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	4,5	4,5
Toitlustusteeninduse korraldus	8	8
Catering ja peolaudade teenindus	3	3
Koristus- ja puhastustööd	3,5	3,5
Teeninduse juhtimine	4	4
Veiniõpetus	4	4
Baaritöö korraldus	4	4
Vanemkelneri praktika	20	20
Valikõpingute moodulid	**9**	**9**
Arvuti kasutamine toitlustusettevõttes	3	3
Erialane soome keel	3	3
Erialane vene keel	3	3
Erialane inglise keel	3	3
Erialane prantsuse keel	3	3
Sigariõpetus	1	1
Organistasiooni juhtimine	3	3

Vanemkelner

Seosed kutsestandardi „Vanemkelner, tase 5“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							
	Karjääri planeerimine ja ettevõtlus	Toitlustusteeninduse korraldus	Catering ja peolaudade teenindus	Koristus- ja puhastustööd	Teeninduse juhtimine	Veiniõpetus	Baaritöö korraldus	Vanemkelneri praktika
Töö planeerimine ja korraldamine	X	X	X	X	X	X	X	X
Teenindamine ja müügitöö	X	X	X	X	X	X	X	X
Juhtimine ja juhendamine	X	X	X	X	X	X	X	X
Vanemkelner, tase 5 kutset läbiv kompetents	X	X	X	X	X	X	X	X

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