IDA- VIRUMAA KUTSEHARIDUSKESKUS

KELNER

Esmaõppe 4.taseme õppekava

„KINNITATUD“ kooli direktori 19.11.2015 käskkirjaga nr 1-2/74

„KOOSKÕLASTATUD“ kooli nõukogu koosoleku 18.11.2015 protokoll nr 1-17/10

Otsus „Kooskõlastatud“

<table>
<tr><td colspan="7">IDA-VIRUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA</td></tr>
<tr><td colspan="2">Õppekavarühm</td><td colspan="5">Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="3">Õppekava nimetus</td><td colspan="5">Kelner</td></tr>
<tr><td colspan="5">Waiter</td></tr>
<tr><td colspan="5">Официант</td></tr>
<tr><td colspan="2">Õppekava kood EHIS-es</td><td colspan="5">144387</td></tr>
<tr><td colspan="5">ESMAÕPPE ÕPPEKAVA</td><td colspan="2">JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA</td></tr>
<tr><td>EKR 2</td><td>EKR 3</td><td>EKR 4 kutsekesk-haridus</td><td>EKR 4</td><td>EKR 5</td><td>EKR 4</td><td>EKR 5</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="7">Õppekava maht: 30 EKAP</td></tr>
<tr><td colspan="7">Õppekava koostamise alus:
Kelner, tase 4 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu poolt 03.03.2016 kehtib kuni 02.03.2021</td></tr>
<tr><td colspan="7">Õppekava õpiväljundid:
Õppekava täies mahus läbinud õppija:
1. töötab toitlustusteenust pakkuvates ettevõtetes, lähtudes oma töös klientide vajadustest, soovidest ning tegutseb ja käitub vastavalt eetilistele, esteetilistele ja muudele sotsiaalselt heaks kiidetud normidele.
2. valmistab ette, teostab ja lõpetab teenindusprotsessi hoides positiivset kliendikontakti ning vastutades teenindusprotsessi toimimise 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.</td></tr>
<tr><td colspan="7">Õppekava rakendamine:
Kelneri õppekava sihtgrupiks on keskharidusega isikud. Õpe toimub statsionaarse õppe vormis.</td></tr>
<tr><td colspan="7">Nõuded õpingute alustamiseks:
põhiharidus</td></tr>
</table>

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

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

Praktika	8 EKAP	Õppija planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid. teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile ja töötab meeskonnas. Koostab praktika lõppedes praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast ettevõttes teenindajana.
Spetsialiseerumise võimalused: Puuduvad		
Õppekava kontaktisik: Ene Valgemäe, teenindusõppe osakonna juhataja, tel 58553230, ene.valgemae@ivkhk.ee		
Rakenduskava link http://www.ivkhk.ee/fileadmin/pics/erialad/Rakenduskavad_2014/IVKHK_Kelner_30_ekap_oppekava.pdf		

Lisa 1: õppekava rakendusplaan

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

Lisa 2 Seosed kutsestandardi „Kelner, tase 4, kehtiv kuni 30.11.2016“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kelner

	Eriala õppekava moodulid							
Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Toitlustusteenduse 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	X
Teenindamine ja müügitöö	X	X	X	X	X	X	X	X
Kelner, EKR tase 4 läbivad kompetentsid	X	X	X	X	X	X	X	X
X – tähistatakse, millises õppekava moodulis arendatakse ja hinnatakse nimetatud kompetentsi								