TALLINNA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Õppekava nimetus	Abikelner, Tase 3
	Waiter, level 3
	Помощник официанта
Õppekava kood EHIS-es	194778

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:
Kutsestandard
Abikelner, tase 3
https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10414528/pdf/abikelner-tase-3.1.et.pdf

"Kutseharidusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013

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 juhendamisel lihtsamaid toite ja alkoholivabasid jooke lähtuvalt toitlustusettevõtte eripärast ja tervisliku toitumise põhimõtetest ning toiduvalmistamise põhitehnoloogiatest. Õppija kasutab juhendile vastavaid toiduaineid ning rakendab toidu- ja tööohutuse põhimõtteid oma töökoha korraldamisel.
• Õppija mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab lauakatmise põhitehnikaid, teenindab kliente juhendamisel erinevates teenindusolukordades.
• Õppija serveerib juhendamisel meeskonna liikmena menüüs olevaid toite ja jooke.
Moodulitesse on integreeritud järgmised võtmepädevusi arendavad teemad: erialane eesti keel, erialane matemaatika, arvutiõpetus ja kehaline kasvatus.

Õppekava rakendamine:
Õppekava rakendatakse statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) ja/või mittestatsionaarses õppes.
Põhiharidusega õppijale (vastavalt kutsestandardile Abikelner, Tase 3)

Nõuded õpingute alustamiseks:
Puuduvad

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
Õpingud kolmanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist.

Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseeksami sooritamine võimalik, lõpetatakse õpingud lõpueksamiga. Erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Abikelner, tase 3" vastavad kompetentsid.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Kooli lõputunnistus.

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	3 EKAP	mõistab oma vastutust teadlike otsuste langetamisel elukestvas

alused		karjääriplaneerimise protsessis selgitab enda ja ettevõtte toimimist turumajanduse tingimustes mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas saab aru oma õigustest ja kohustustest töökeskkonnas tegutsedes käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Toitlustamise alused	4 EKAP	koostab juhendamisel kliendi vajadustest ja soovidest lähtuva tervisliku menüü. valmistab juhendamisel ohutult, säästlikult ja hügieeninõudeid järgides tehnoloogiliste kaartide alusel roogasid ning jooke, tagades nende kvaliteedi. puhastab ning korrastab töökoha, lauad ja ruumid vastavalt etteantud juhistele ja kasutades selleks ettenähtud puhastus- ja töövahendeid.
Toitlustusteeninduse alused	6 EKAP	Mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid Teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks. Teenindab kliente osalise- ja täisteenindusega laudades korrektses eesti keeles Korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	2 EKAP	kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid ning valib sobivad töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke võtab joogitellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid
Catering ja peoteenindus	2 EKAP	kirjeldab catering teeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt kliendi tellimusele ja etteantud juhendile planeerib vastavalt tellimusele teeninduseks ettenähtud nõud, söögiriistad ja serveerimisnõud, pakendab toidud, joogid ja nõud transportimiseks ja valmistab ette teenindusruumid kasutades ergonoomilisi töövõtteid teenindab kliente teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikese teeninduse põhimõtteid järgides planeerib ja teostab puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid vastavalt etteantud juhistele
Abikelneri praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel abistab kelnerit teenindusprotsessis korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid koostab praktika lõppedes praktikaaruande

Praktika:
Põhiõpingutest moodustab praktika 12.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:
Kaimar Palm
Kutseõpetaja
Telefon +372 605 3111, kaimar.palm@teeninduskool.ee

Märkused:
Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:
https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=138
https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=138&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Abikelner, Tase 3

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

Abikelner, Tase 3

Seosed kutsestandardi „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
B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine	X	X	X	X	X	X	X
1) planeerib tööaja vastavalt töögraafikule	X	X	X	X	X	X	X
2) valmistab ette oma töökoha, varustab selle vajalike töövahenditega ja hoiab oma töökoha korras vastavalt etteantud juhistele			X	X	X	X	X
täpsustab menüüd ja päevapakkumisi	X	X	X	X	X	X	X
4) puhastab ning korrastab ruume vastavalt puhastusplaanile			X	X	X	X	X
5) peseb vajadusel nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele			X	X	X	X	X
6) valmistab ette lauakatmisvahendid ja teeb eelkatte vastavalt etteantud juhistele			X	X	X	X	X
B.2.2 Teenindamine ja müügitöö	X	X	X	X	X	X	X
1) on teenindusvalmis ja suhtleb kliendiga oma vastutusala piires, suunab kliendid söögisaali ja juhatab lauda	X	X	X	X	X	X	X
2) kohandab eelkatet vastavalt juhistele			X	X	X	X	X
3) serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke			X	X	X	X	X
4) abistab kelnerit serveerimisel			X	X	X	X	X

5) saadab kliendi ära positiivset kliendikontakti hoides, vajadusel abistab klienti			X	X	X	X	X
6) teeb juhendamisel abitöid teenindusruumide ja vahendite ettevalmistamisel			X	X	X	X	X
7) peab meeles vajaliku info ürituse sisust, toitudest ja jookidest oma tööülesannete piires			X	X	X	X	X
8) abistab kelnerit toitude ja jookide serveerimisel ning laudade korrastamisel			X	X	X	X	X
9) abistab kelnerit üritusel kasutatavate vahendite kokkupanemisel ja teenidusruumide korrastamisel			X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse