TALLINNA TEENINDUSKOOLI ÕPPEKAVA	
Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Õppekava nimetus	Vanemkelner, Tase 5
	Waiter, level 5
	Старший официант
Õppekava kood EHIS-es	195717

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:
Kutsestandard
Vanemkelner, Tase 5
https://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10586797/pdf/vanemkelner-tase-5.5.et.pdf
"Kutsehariduusstandard" Vabariigi Valitsuse 26.08.2013.a määrus nr 130. https://www.riigiteataja.ee/akt/128082013013

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 ja personali valiku.
6. Analüüsib, hindab ja esitleb ennast toitlustusvaldkonna tööturul konkurentsivõimelise töötajana

Õppekava rakendamine:
Õppekava rakendatakse statsionaarses (koolipõhine ja töökohapõhine) ja/või mittestatsionaarses õppes.
Õppekava sihtrühmaks on keskharidusega isik, kellel on keskharidus ning vähemalt 4.taseme Kelneri kutse või omandatud vastavad kompetentsid.

Nõuded õpingute alustamiseks:
Keskharidus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu). Aastane töökogemus.

Nõuded õpingute lõpetamiseks:
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.
Keskharidus ja Kelner, tase 4 (või vastavate kompetentside olemasolu). Töökogemuse olemasolu (2.a.)

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Vanemkelner, Tase 5

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:
Puuduvad

Osakvalifikatsioonid:
Puuduvad

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:
Vanemkelner kutsehariduse õppekaval kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega ja kutseeksami sooritamisel kutsetunnistuse Kelner, Tase 5

Õppekava struktuur
Põhiõpingute moodulid (51 EKAP)

Nimetus	*Maht*	*Õpiväljundid*
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	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	14 EKAP	valmistab ette teenindusürituse vastavalt tellimusele alustab teenindussituatsiooni võtab vastu ja edastab tellimused serveerib toite ja jooke ning juhendab teenindajaid lõpetab teenindussituatsiooni
Catering ja peolaudade teenindus	7 EKAP	mõistab peoteeninduse üldist korraldust ja ürituse ettevalmistamist planeerib catering- ja peoteeninduse teenust juhib teenindus-meeskonna tööd ning vastutab klientide vastuvõtmise ning meeskonna teenindus-valmiduse eest planeerib ja juhendab puhastus-korrastustöid vastutab ürituse lõpetamise eest
Koristus- ja puhastustööd	4,5 EKAP	korraldab teenindusmeeskonna koristus- puhastustöid lähtudes enesekontrolliplaanist koostab ettevõtte enesekontrolliplaani lähtudes asutuse eripärast
Teeninduse juhtimine	9 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	6 EKAP	mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid serveerib veini ja vahuveini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid mõistab veini ja toidu sobitamise põhialuseid on kursis uute suundadega toidumaailmas kasutatades selleks erinevaid vahendeid sh IKT
Baaritöö korraldus	6 EKAP	valmistab segujooke valmistab kohvi- ja teejooke juhendab segujookide ja kuumade jookide valmistamist

Praktika 20 EKAP sisaldub põhiõpingute moodulites.

Valikõpingute moodulid (9 EKAP)

Nimetus	*Maht*
Organisatsiooni juhtimine	3 EKAP
Erialane inglise keel	3 EKAP
Arvuti kasutamine toitlustusettevõttes	3 EKAP
Erialane soome keel	3 EKAP
Erialane vene keel	3 EKAP
Joogiõpetus ehk alkohoolsed joogid	3 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:
Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Valikõpingute loetelu määrab kool. Vastavalt olukorrale ja rühmale koostatakse igaks õppeaastaks vajadusel uute valikmoodulite rakenduskavad. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Praktika:
Põhiõpingutest moodustab praktika 20.00 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=144
https://teko.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=144&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)

Vanemkelner, Tase 5

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	**51**	**51**
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	4,5	4,5
Toitlustusteeninduse korraldus	14	14
Catering ja peolaudade teenindus	7	7
Koristus- ja puhastustööd	4,5	4,5
Teeninduse juhtimine	9	9
Veiniõpetus	6	6
Baaritöö korraldus	6	6
Valikõpingute moodulid	**9**	**9**
Organisatsiooni juhtimine	3	3
Erialane inglise keel	3	3
Arvuti kasutamine toitlustusettevõttes	3	3
Erialane soome keel	3	3
Erialane vene keel	3	3
Joogiõpetus ehk alkohoolsed joogid	3	3

Vanemkelner, Tase 5

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

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid							Valikõpingute moodulid					
	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustusteeninduse korraldus	Catering ja peolaudade teenindus	Koristus- ja puhastustööd	Teeninduse juhtimine	Veiniõpetus	Baaritöö korraldus	Organisatsiooni juhtimine	Erialane inglise keel	Arvuti kasutamine toitlustusettevõttes	Erialane soome keel	Erialane vene keel	Joogiõpetus ehk alkoholsed joogid
B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine	X	X	X	X	X	X	X	X		X			X
1) koostab töögraafikud, planeerib enda ja töötajate tööaja	X	X	X		X					X			
2) korraldab ja juhendab töökohtade ja vajalike töövahendite ettevalmistamist		X	X	X	X	X	X	X					X
3) kontrollib teenindusala töökohtade korrasolekut		X	X	X									X
4) täpsustab menüüd ja päevapakkumisi ning jagab infot teenindavale personalile		X	X										X
5) jälgib puhastusplaani, vajadusel juhendab teenindajaid nõude ja serveerimisvahendite pesemisel, seadmete ja nõudepesuvahendite kasutamises		X	X	X									
6) korraldab tööd teenindusalal vastavalt menüüle ja päevapakkumistele, kontrollides eelkatet ja saali korrasolekut		X	X	X	X	X							X
7) vastutab tööks vajalike kaupade ja vahendite ning töövahendite olemasolu eest		X	X	X		X	X						X
8) tellib ja võtab vastu kaupu ja vahendeid vastavalt vajadusele ja volitustele		X	X	X		X	X						X
B.2.2 Teenindamine ja müügitöö	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
1) alustab kliendikontakti positiivselt, on teenindusvalmis ja suhtleb aktiivselt kliendiga otse ja kasutades erinevaid kommunikatsioonivahendeid	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
2) korraldab klientide vastuvõtmist, juhatamist söögisaali ja lauda		X	X	X	X	X	X						X
3) selgitab välja kliendi vajadused, tundes toiduvalmistamise aluseid, tervisliku ja eritoitumise		X	X	X	X	X	X						X

aluseid, erinevate rahvaste toidukultuuri eripära pakub kliendi erisoovidele ja -vajadustele lahendusi oma vastutusala piires													
4) tutvustab ja soovitab põhjalikult toidu- ning joogikaartides olevad toite ja jooke ning ettevõttes pakutavaid tooteid, arvestades ettevõtte müügi- ja turundusstrateegia põhisuundasid		X	X	X	X	X	X		X		X	X	X
5) jälgib ja vajadusel juhendab teenindajate tööd tellimuste vastuvõtmisel ja eelkatete kohandamisel		X	X	X	X	X	X	X					X
6) teeb kassatoiminguid vastavalt teenindusstandardile		X	X	X			X						X
7) juhendab teenindajaid kassasüsteemi kasutamises		X	X										
8) valmistab ja serveerib kliendile karastus-, segu- ja alkohoolseid jooke, kohvi- ja teejooke, kasutades asjakohaseid töövõtteid		X	X			X	X						X
9) serveerib veini, portsjonroogi, roogi vaagnatelt, teeninduskärult või abilaualt, kasutades asjakohaseid töövõtteid		X	X										
10) jälgib ja juhendab teenindajate tööd jookide valmistamisel ning roogade ja jookide serveerimisel		X	X			X	X						X
11) jälgib ja vajadusel juhendab teenindajate tööd teenindussituatsiooni lõpetamise		X	X	X	X	X	X						X
12) küsib klientide tagasisidet toodete ja teenuste ning teenindamise kohta kogu teenindusprotsessi vältel, lahendab probleeme oma vastutusala piires;	X	X	X	X		X	X		X		X	X	X
13) lõpetab positiivselt teenindussituatsiooni eesmärgiga kliendisuhte jätkamiseks	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
14) kogub tagasisidet töötajatelt ning analüüsib ja edastab tagasiside nii oma juhile kui meeskonnale	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
15) esitab nõuetekohase arve ja teeb kassatoiminguid oma vastutusala piires		X	X	X		X	X						X
16) koostab ja säilitab nõuetekohaselt vormistatud kassa- ja müügiaruanded, esitab aruanded vastutavale töötajale		X	X		X								
17) koostab catering- ja peoteenindusürituse teenindusstandardi ning viib selle läbi, arvestades etteantud ürituse aega, kohta ja sisu.		X	X										
B.2.3 Juhtimine ja juhendamine	X	X	X	X	X	X	X	X					X
1) korraldab ja koordineerib kliendiküsitluste läbiviimist tarbimisvajaduste välja selgitamiseks ja müügitöö korraldamiseks					X			X					
2) juhendab ja koolitab oma vastutusala piires teenindusmeeskonda					X			X					
3) vastutab positiivse õhkkonna loomise eest kollektiivis	X	X	X	X	X			X					
4) koordineerib teenindajate koostööd köögipersonaliga	X	X	X	X	X	X							
5) küsib oma ja meeskonna tegevuse kohta tagasisidet nii kolleegidelt kui ka klientidelt						X		X	X		X	X	X
6) koostab menüüsid koostöös otsese juhi ja peakokaga		X				X							
7) vastutab seadmete heaperemeheliku kasutamise ja korrashoiu eest		X	X	X	X	X	X	X					X
8) jälgib seadmete ja tarvikute uuendamise vajadust		X	X	X	X	X	X	X					X

9) järgib enesekontrolliplaani ja vastutab selle täitmise eest	X			X						X			

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse