

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse õppekava

kinnitatud 29.01.2025 käskkirjaga nr 1-2/25/14

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Kelner				
		waiter				
Õppekava kood EHISes		144387				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskha ridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
			X			
Õppekava maht (EKAP):		30				
Õppekava koostamise alus:		Kelner, tase 4 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu poolt 17.11.2020 kehtib kuni 16.11.2025. Kutseharidusstandard, jõustunud 20.04.2019				
Õppekava õpiväljundid:		<p>Õppekava täies mahus läbinud õppiija:</p> <ol style="list-style-type: none"> töötab toitlustusteenust pakkuvates ettevõtetes, lähtudes oma töös klientide vajadustest, soovidest ning tegutseb ja käitub vastavalt eetilistele, esteetilistele ja muudele sotsiaalselt heaks kiidetud normidele; valmistab ette, teostab ja lõpetab teenindusprotsessi, hoides positiivset kliendikontakti ning vastutades teenindusprotsessi toimimise eest; valmistab jooke ning serveerib toite ja jooke, suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast; töötab meeskonnas, väärtustades kutseala ning arendades kutsealaseid oskuseid. 				
Õppekava rakendamine:		<p>Õppevorm statsionaarne - koolipõhine õpe, statsionaarne - töökohapõhine õpe</p> <p>Sihtrühm põhiharidusega täiskasvanud isikud</p>				
Nõuded õpingute alustamiseks põhiharidus						
Nõuded õpingute lõpetamiseks Õpingud neljanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust tõendab õppiija kelneri EKR tase 4 kutseksamiga. Juhul, kui kutseksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada kooli lõpueksam.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid Lõputunnistus ja hinneteleht						
Õpingute läbimisel omandatav(ad)						
kvalifikatsioon(id):		Kelner, tase 4				
osakutse(d):		puuduvad				
Õppekava struktuur Põhiõpingud 29 EKAP sh praktika 8 EKAP Valikõpingud 1 EKAP						
Põhiõpingute moodulid (29 EKAP)						
Toitlustamise alused		2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> mõistab tervisliku toitumise ja menüü koostamise põhimõtteid valmistab tööjuhendi järgi ja juhendamisel lihtsamaid roogasid ja jooke kirjeldab Eesti rahvusliku toidukultuuri ja erinevate rahvaste toidukultuuri omapära 			

		<ul style="list-style-type: none"> • planeerib ja korraldab oma tööd ning teostab puhastustöid
Toitlustusteeninduse alused	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid • planeerib ja korraldab töökohta
Erialane eesti keel	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab toitlustusalast eestikeelset terminoloogiat kirjalike tekstide koostamisel • kasutab toitlustus- ja majutusosalast eestikeelset terminoloogiat tööalastes suhtlussituatsioonides
Restoraniteenindus	7 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust • teostab ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks • teenindab kliente, järgides müügitehnikaid ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid • korraldab kaupade varude täitmist, inventuuri, kaupade vastuvõtmist vastavalt saatedokumendile.
Joogiõpetus	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab erinevate külmade mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi • kirjeldab erinevate kuumade jookide tooraineid, päritolu, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi • mõistab lahjade alkohoolsete jookide liigitust, valmistamisviise, serveerimisvõimalusi, toidu ja joogi sobivust ning joogikaardi koostamise põhimõtteid • tunneb kangete alkohoolsete jookide liigitust, päritolu, valmistamisviise, serveerimisvõimalusi, toidu ja joogi sobivust ning joogikaardi koostamise põhimõtteid • valmistab segajoogid, valides vajaminevad kaubad ja vahendid
Praktika	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Catering	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib juhendi alusel cateringteeninduse vastavalt sündmusele ning kliendi vajadustele ja soovidele • teeb juhendi alusel ettevalmistustööd catering-teeninduseks • teenindab juhendamisel kliente cateringüritusel • teostab juhendamisel catering-teeninduse järeltööd
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid; • mõistab ühiskonna toimimist, töandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi; • kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; • mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama;
Valikõpingute moodulid (1 EKAP)		
Digioskuste kujundamine	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab kooli õppeinfosüsteemi toimimist ja osaleb õppetöös erinevates digikeskkondades, kasutades digivahendeid sihipäraselt ja otstarbekalt;
Valikõpingute valimine:		
Õpilasel on õigus valida valikmooduleid 1 EKAP ulatuses antud õppekava ja/või kooli teistest		

õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Spetsialiseerumised

puuduvad

Õppekava kontaktisik

Ene Valgemäe; ene.valgemae@ivkhk.ee

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/3501/version/9448>