

PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
<b>Õppekavarühm</b>		Majutamine ja toitlustamine				
<b>Õppekava nimetus</b>		Toitlustusteenindus				
		Catering service operations				
		Услуги общественного питания				
<b>Õppekava kood EHS-es</b>		177897				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
<b>Õppekava maht:</b> 180 EKAP						
<b>Õppekava koostamise alus:</b> Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, 19.06.2014, haridus- ja teadusministri määrus nr 38 Kutseharidusstandard, 26.08.2013, VV määrus nr 130 Kelner, tase 4 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega 1/03.03.2016, kehtib kuni 02.03.2021						
<b>Õppekava õpiväljundid:</b> Kutseõppe lõpetaja: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pakub toitlustusteenuseid lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja õigusaktidest;</li> <li>• väärtustab erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega;</li> <li>• korraldab enda tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ning tulemuslikult;</li> <li>• analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd toitlustusteeninduse ettevõttes;</li> <li>• planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;</li> <li>• kasutab töötamisel arvutit;</li> <li>• mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult;</li> <li>• suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana;</li> <li>• kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;</li> <li>• mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;</li> <li>• mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;</li> <li>• kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.</li> </ul>						
<b>Õppekava rakendamine:</b> Toitlustusteeninduse kutsekeskhariduse õppekava sihtgrupiks on põhiharidusega isikud, kellel on toitlustusteenindaja tööks sobivad hoiakud ja suhtumine. Õppetöö toimub statsionaarse - koolipõhise õppe vormis.						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks:</b> Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseeksami sooritamise võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.						
<b>Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Õppekava õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsestandardile „Kelner, tase 4” vastavad kompetentsid.						
<b>Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:</b> Põhiõpingute moodulite "Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused", "Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused", "Toitlustuse alused", "Toitlustusteeninduse alused", "Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid", "Catering ja peeteenindus" ning "Praktika" moodulist abikelneri praktika õpiväljundite saavutamisel omandatakse abikelner, EKR tase 3 kutsele vastavad kompetentsid.						
<b>Osakvalifikatsioonid:</b> Abikelner, tase 3						
<b>Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:</b> Toitlustusteeninduse kutsekeskhariduse õppekaval kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.						
<b>Õppekava struktuur</b> <b>Põhiõpingute moodulid (122 EKAP)</b>						

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja toitlustusettevõtete rolli turismimajanduses. mõtestab majutamise ja toitlustamise valdkonna erinevate ettevõtete äriideesid. orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid. orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas.
Restoraniteeninduse praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Restoraniteenindus	26 EKAP	kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust. planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks. teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides. rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid. planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid.
Toitlustuse alused	8 EKAP	kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel. kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust. kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid). kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid ja menüüde liigitust. rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid. kirjeldab Eesti ja teiste rahvuste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki.
Toitlustusteeninduse alused	18 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid. teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades. teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles. korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid.
Toiduvalmistamise alused	12 EKAP	valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab säästlikult ning hügieeninõudeid järgides kasutab ja puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3 EKAP	kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi. planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid. tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele. võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele. valib töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks. valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke kasutades õigeid töövõtteid, järgib tööohutus- ja hügieeninõudeid
Catering ja peoteenindus	5 EKAP	kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele. planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid. teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides. planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhiste puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid.
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5 EKAP	kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis ja serveerimisvõimalusi, leidab informatsiooni erialasest kirjandusest, sh võõrkeelsest (A ja B keeletase). planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid.

tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitude ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke.  
võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele.  
valib õiged töövahendid ja komponendid jookide valmistamiseks.  
valmistab ja serveerib erinevaid jooke, kasutab õigeid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid.

Lõpphindamine	2 EKAP	koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte lahendab teenindussituatsiooni
Abikelneri praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgi. 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.
Toitlustusteeninduse praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgi. kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toimingid. töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas järgides ettevõtte töökorraldust. töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgib tööhügieeni ja tööohutusnõudeid. eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külmtöötleb köögivilju, valmistab juhendamisel lihtsamaid toite, teeb puhastus- ja korrastustöid. katab juhendamisel laudu, hoiab korras selvelaudu, teeb lihtsamaid teenindustoiminguid. koostab juhendi alusel praktikaaruande, esitleb seda ja hindab ennast toitlustusteenindajana.
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni probleeme ja võimalusi kavandab enda ja teiste jaoks väärtuste loomisel omapoolse panuse kultuurilises, sotsiaalses ja/ või rahalises tähenduses mõistab enda vastutust kutsealase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama

### Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Keel ja kirjandus	6 EKAP	väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suulisel kui ka kirjalikus suhtluses; arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal; koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates; loeb ja mõistab sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), hindab neis esitatud infot, teeb järeldusi ja loob uusi seoseid; väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga; tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, seostab seda ajastu ühiskondlike ja kultuuriliste sündmustega
Võõrkeel	4,5 EKAP	suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana, esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga kasutab võõrkeeles oskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostades võõrkeeleõpet elukestva õppega mõistab eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest, koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed

taotlusdokumendid

Loodusained	6 EKAP	mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel; mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimuvate nähtuste selgitamisel ja väärtustamisel ning igapäevaelu probleemide lahendamisel; mõistab teaduse ja tehnoloogia saavutuste mõju looduskeskkonnale ja inimesele, saab aru ümbritseva keskkonna mõjust inimese tervisele; leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel
Sotsiaalsained	7 EKAP	omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist; omab arusaama esinevatest nähtustest, protsessidest ja konfliktidest ühiskonnas ning nende seostest ja vastikusest mõjust; mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi; hindab üldinimikke väärtusi, nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu.
Kunstiained	1,5 EKAP	eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid; tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga; analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse; kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks; väljendab ennast läbi loominguilise tegevuse
Matemaatika	5 EKAP	kasutab õpitud matemaatikateadmisi ja -oskusi uutes situatsioonides ning eluliste ülesannete lahendamisel, analüüsides ja hinnates tulemuste tõepärasust kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendades oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel

Toitlustusteeninduse kutsekeskhariduse õppekava on mõeldud rakendamiseks statsionaarses- koolipõhises õppes.

Toitlustusteeninduse õppekava maht on 180 EKAPit, mis jaguneb järgmiselt:

- põhiõpingud 122 EKAPit, sh 30 EKAPit lõimitud võtmepädevusi

- üldõpingud 30 EKAPit

- valikõpingud 28 EKAPit.

### **Valikõpingute moodulid (28 EKAP)**

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	1 EKAP	õpib arvestama laudade katmisel teenindussaali interjöörü ja sündmuste eripäraga, omandab algteadmised kasutada ruumi ja lauakaunistamisel aastaajale omaseid värve ja looduslikke vahendeid, teab värvusõpetuse aluseid ja värvuste sobitamise põhimõtteid. saab aru lilleseadete ja lauaseadete kujundamise põhitõdedest, kujundab juhendamisel lihtsamaid lauaseadeid.
Üldkehaline ettevalmistus	3 EKAP	hindab objektiivselt oma kehalisi võimeid, füüsilist vormi ja omab valmisolekut neid arendada tegeleb teadlikult ja võimetekohaselt enda üldkehalise arendamisega, kasutab selleks sobivaid vahendeid ning meetodeid arendab sportliku ühistegevuse (pallimängud, rahvaspordiüritused jne) kaudu meeskonnatööoskust ja distsipliini õpib aktsepteerima inimestevahelisi erinevusi ja arvestama nendega erinevates suhtlussituatsioonides arendab kutsetööks vajalikke tahtemadusi (kohanemisvõime, koostööoskus, väljendusoskus jms)

Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2 EKAP	<p>õpilane tunneb ja kasutab lihtsamaid arvutialaseid põhimõisteid, kasutab arvutivõrku, loob ja salvestab kaustu ja faile etteantud andmekandjale järgib ohutusnõudeid arvuti kasutamisel</p> <p>koostab ja kujundab erinevaid tekstidokumente</p> <p>vormindab kirjatõid lähtudes Pärnumaa Kutsehariduskeskuses kehtivate kirjatõide vormindamise nõuetest</p> <p>koostab ja kujundab tabeleid tabelitõõtlusprogrammi abil, sorteerib ja filtreerib andmeid, teostab arvutusi valemite ja lihtsamate funktsioonide abil, koostab diagramme</p> <p>õpilane koostab animeeritud esitlusi, esitleb neid</p> <p>õpilane kasutab erialase info saamiseks internetti järgides ohutussoovitusi ja häid tavasid, vormistab leitud informatsiooni tekstidokumendina, kasutab elektronposti</p>
Etikett	2 EKAP	<p>selgitab etiketti ja selle tähtsust, protokollimõistet ja tähendust. Kirjeldab tavaviisakuse põhimõtteid, põhiväärtuseid (kodanike võrdsus, taktitunne, imago, suhete loomine ja hoidmine) ühiskonnas. Annab ülevaate Eestis levinud kommetest ja tavadest. Kultuuridevahelised erinevused viisakuses. eristab ametliku ja mitteametliku suhtlemiskultuuri. Kasutab tervitamist, esitlemist, tutvustamist, Sina-Teie pöördumist. Kultuuridevahelised erinevused tervitamisel ja viisakuses</p> <p>koostab kutse ja edastab selle. Kingib lilled ja kingituse.</p> <p>riietub ametialaselt korrektselt ning kirjeldab tööriietuse ja vaba aja riietuse erinevusi. Valib riietuse vastavalt kehakujule ja isiklikele sobivatele värvitoonidele, stiilile.</p> <p>selgitab lauaetiketi olemust ja käitub vastavalt lauaetiketile. Koostab vastuvõtuplaani ja ürituse läbiviimise kava.</p>
Fruktodisain	0,5 EKAP	<p>õppija valib fruktodisainiks sobivad kõõgi- ja puuviljad ning töövahendid.</p> <p>õppija valmistab puu- ja kõõgiviljadest kaunistusi ning kasutab kompositsioonivõtteid.</p>
Eritoitlustus	2 EKAP	<p>kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära. kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks.</p> <p>koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega.</p> <p>valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke toite ja jooke.</p>
Erialane inglise keel	5 EKAP	<p>mõistab erialast teksti, koostab selge ja üksikasjaliku erialase teksti ning väljendab ja põhjendab oma seisukohti.</p> <p>vestleb ladusalt igapäevastes tööalastes situatsioonides.</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel erialast võõrkeelset terminoloogiat.</p>
Erialane soome keel	5 EKAP	<p>Hangib soomekeelset teavet, töötab välja isikliku keeleõppestrateegia.</p> <p>Mõistab soomekeelset teksti ja kirjalikku kommunikatsiooni.</p> <p>Suhtleb meeskonnas ja töösituatsioonides</p> <p>mõistab keeleerinevusi ja õpitava keele kultuuriruumi erinevusi.</p>
Erialane vene keel	5 EKAP	<p>mõistab lihtsa erialase teksti tuma, koostab igapäevatõõga seotud erialast teksti.</p> <p>vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides.</p> <p>mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast võõrkeelset terminoloogiat .</p>
Õpioskuste kujundamine	1 EKAP	<p>analüüsib ennast kui õppijat ning teab, kust leida vajaduse korral nõu, teavet ja tuge</p> <p>jälgibPärnumaa Kutsehariduskeskuses kokkulepitud reeglite täitmist</p> <p>leiab õppetõõks vajalikku informatsiooni ja eristab olulist infot ebaolulisest eesmärgistab oma õppimist ja teadvustab oma valikuid ajaplaneerimisel</p> <p>tõõtab tulemuslikult nii iseseisvalt kui ka meeskonnas</p>
Vastuvõttude korraldamine	13 EKAP	<p>kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid</p> <p>planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud</p> <p>korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused</p> <p>järgib külalisena vastuvõtu etiketti</p>
Ettevõtluse alustamine	5 EKAP	<p>tunneb Eesti mastaabis õpitava eriala ettevõtluse olukorda ja selle kohta majanduses</p> <p>võrdleb ettevõtlusvorme ja kirjeldab ettevõtluse alustamisel tehtava valiku põhimõtteid</p>

teab väikeettevõtte efektiivse majandamise põhimõtteid  
rakendab ettevõtlusalaseid teadmisi ettevõtluse alustamisel nii äriidee  
arendamisel kui ka ettevõtte käivitamise planeerimisel Eestis

Eneseväljendus

2 EKAP

tutvustab ennast selges ja korrektses keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi.  
sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides.  
koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab arusaadavalt ja selgelt korrektses eesti keeles, jälgides oma kehakeelt.  
tunneb ära saboteerimise ja manipuleerimise, kaitseb omi seisukohti argumenteeritult ning veenvalt.  
teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel, harjutab ümbersõnastamist ning teadvustab ennast kui kuulajat.

Esmaabi

1 EKAP

annab vajadusel esmaabi, valdab tähtsamaid esmaabivõtteid  
kutsub abi, suhtleb päästeametiga asjakohaselt, vajadusel evakueerub hoonest ja abistab kannatanut evakueeruda

**Valikõpingute valimise võimalused:**

Õppekava järgi on õpilasel vajalik valida 28 EKAP valikaineid. I kursuse valikained on 3 EKAP ulatuses kirjeldatud, järgnevate õppeaastate valikud teevad õpilased I kursuse lõpuks.

**Praktika:**

Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.

**Spetsialiseerumise võimalused:**

Toitlustusteeninduse erialal on võimalik spetsialiseeruda baaritööle ja vastuvõttude korraldamisele.

Spetsialiseerumise moodul maht on 13 EKAPit. Spetsialiseerumismoodul avatakse juhul, kui sinna on registreerunud vähemalt 50% õppegrupist. Kui õppegrupis on 10 või vähem õpilast, siis otsustab valiku lihtenamus neist.

**Õppekava kontaktisik:**

Taisi Talviste

kutseõpetaja

Telefon 445 1953, taisi.talviste@hariduskeskus.ee

**Märkused:**

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

[https://ois.hariduskeskus.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=473](https://ois.hariduskeskus.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=473)

[https://ois.hariduskeskus.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava\\_pdf?oppekava=473&rakenduskavad=jah](https://ois.hariduskeskus.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=473&rakenduskavad=jah) (koos moodulite rakenduskavadega)

## Toitlustusteenindus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
<b>Põhiõpingute moodulid</b>	<b>122</b>	<b>44</b>	<b>36</b>	<b>42</b>
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Restoraniteeninduse praktika	12			12
Restoraniteenindus	26		8	18
Toitlustuse alused	8	8		
Toitlustusteeninduse alused	18	18		
Toiduvalmistamise alused	12		12	
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3	3		
Catering ja peeteenindus	5		2	3
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5			5
Lõpphindamine	2			2
Abikelneri praktika	12	12		
Toitlustusteeninduse praktika	12		12	
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5	1	2	2
<b>Üldõpingute moodulid</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
Keel ja kirjandus	6	2	2	2
Võõrkeel	4,5	1	1,5	2
Loodusained	6	3	1,5	1,5
Sotsiaalsained	7	3	2	2
Kunstiained	1,5	1,5		
Matemaatika	5	1,5	2	1,5
<b>Valikõpingute moodulid</b>	<b>28</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>9</b>
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	1			
Üldkehaline ettevalmistus	3			
Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	2			

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Etikett	2			
Fruktodisain	0,5			
Eritoitlustus	2			
Erialane inglise keel	5			
Erialane soome keel	5			
Erialane vene keel	5			
Õpioskuste kujundamine	1			
Vastuvõttude korraldamine	13			
Ettevõtluse alustamine	5			
Eneseväljendus	2			
Esmaabi	1			

## Toitlustusteenindus

Seosed kutsestandardi „Kelner, tase 4 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega 1/03.03.2016, kehtib kuni 02.03.2021“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid												Valikõpingute moodulid															
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Restoraniteeninduse praktika	Restoraniteenindus	Toitlustuse alused	Toitlustusteeninduse alused	Toiduvalmistamise alused	Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	Catering ja peoteenindus	Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	Lõpphindamine	Abikelneri praktika	Toitlustusteeninduse praktika	Õpitee ja töö muutuv keskmes	Ruumi- ja lauadisaain sh värvusõpetuse ja liliseade alused	Üldkehaline ettevalmistus	Kutsealane arvutiõpetus majutus- ja toitlustusvaldkonnas	Etikett	Fruktodisaain	Eritoitlustus	Erialane inglise keel	Erialane soome keel	Erialane vene keel	Õpioskuste kujundamine	Vastuvõtude korraldamine	Ettevõtluse alustamine	Eneseväljendus	Esmaabi	
B.2.1. Töö planeerimine ja korraldamine 1) planeerib tööaja vastavalt töögraafikule; 2) valmistab ette oma töökoha, varustab selle vajalike töövahenditega ja hoiab oma töökoha korras, vajadusel orienteerub ümber; 3) täpsustab menüüd ja päevapakkumisi, vajadusel orienteerub ümber; 4) puhastab ning korrastab ruume vastavalt puhastusplaanile; 5) peseb vajadusel nõusid ja vajalikke tarvikuid vastavalt etteantud juhistele; 6) juhendab vajadusel abikelnerit nõude ja serveerimisvahendite pesemisel, seadmete ja nõudepesuvahendite kasutamises; 7) valmistab ette lauakatmisvahendid ja teeb		x	x		x	x	x	x	x	x	x				x	x									x			





X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse