

Ida-Virumaa Kutsehariduskeskuse õppekava

1-2/26/14 kinnitatud 22.01.2026

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Toitlustusteenindus				
		Catering service operations				
Õppekava kood EHISes		215306				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekeskharidus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht (EKAP):		180				
Õppekava koostamise alus:		Kelner, tase 4 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu poolt 04.11.2025 kehtib kuni 03.11.2028. Kutseharidusstandard, jõustunud 20.04.2019 Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, vastu võetud 19.06.2019, HTM määrus nr 38				
Õppekava õpiväljundid:		Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks ettevõtliku ja teenindusteadliku teenindajana ning toidutoodete valmistajana avatud tööturul erinevates toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks. Pärast õppekava läbimist õpilane: 1) pakub toitlustusteenuseid lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja õigusaktidest; 2) väärtustab erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega; 3) korraldab enda tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ning tulemuslikult; 4) analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd toitlustusteeninduse ettevõttes; 5) planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust; 6) kasutab töötamisel arvutit; 7) mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult; 8) suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keelekasutajana; 9) kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; 10) mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; 11) mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; 12) kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.				
Õppekava rakendamine:		Õppevorm statsionaarne - koolipõhine õpe Sihtrühm põhiharidusega õppijad				
Nõuded õpingute alustamiseks						
Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks						
Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas toitlustusteeindaja kirjeldatud kvalifikatsioonile vastavate						

õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane kooli lõpueksam.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid

hinnetelet ja lõputunnistus

Õpingute läbimisel omandatav(ad)

kvalifikatsioon(id): Kelner, tase 4

osakutse(d): puuduvad

Õppekava struktuur

Põhiõpingud 120 EKAP, sealhulgas lõimitud võtmepädevuste õpe 30 EKAP ja praktika 36 EKAP;

Üldõpingud 30 EKAP;

Valikõpingud 30 EKAP

Põhiõpingute moodulid (120 EKAP)

Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• 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;
Toitlustuse alused	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitllemisel;• 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 rahvaste toidukultuuri ja tänapäevast rahvuskööki;
Toitlustusteeninduse alused	18 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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, järgides tööohutusnõudeid;• koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele;
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid (Kokk)	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none">• 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;

		<ul style="list-style-type: none"> • valmistab ja serveerib lihtsamaid jooke, kasutades õigeid töövõtteid, järgides tööohutus- ja hügieeninõudeid;
Catering ja peoteenindus	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele; • planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonomilisi 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	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab erinevate alkoholsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamisja serveerimisvõimalusi, leides 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, kasutades õigeid töövõtteid ning täidab tööohutus- ja hügieeninõudeid;
Restoraniteenindus	26 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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;
Toitlustusteeninduse praktika	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid; • eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külmütletleb 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;
Abikelneri praktika	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgi; • tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega; • abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel; • abistab kelnerit teenindusprotsessis; • korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte

		<p>puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid;</p> <ul style="list-style-type: none"> • koostab praktika lõppedes praktikaaruande;
Restoraniteeninduse praktika	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid; • teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile; • tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega; • koostab praktika lõppedes praktikaaruande;
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kavandab oma õpitee, arvestades isiklike, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguit; • mõistab ühiskonna toimimist, tööandja ja organisatsiooni väljakutseid, probleeme ning võimalusi; • kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduse; • mõistab enda vastutust oma tööalase karjääri kujundamisel ning on motiveeritud ennast arendama;
Üldõpingute moodulid (30 EKAP)		
Keel ja kirjandus	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normidele vastavalt nii suulises 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
Kunstiained	1.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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 loomingulise tegevuse
Loodusained	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalsete objektide kirjeldamisel. • Mõtestab ja kasutab loodusainetes omandatud teadmisi keskkonnas toimivate 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
Matemaatika	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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;

		<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Sotsiaalsained	7 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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 vastastikusest mõjust • mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi • hindab üldinimlikke väärtusi nagu vabadus, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu • teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada
Võõrkeel	4.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab võõrkeeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga • mõistab Eesti ja teiste rahvaste elukeskkonda ja kultuuri ning arvestab nendega võõrkeeles suhtlemisel • suhtleb õpitavas võõrkeeles argisuhtluses nii kõnes kui kirjas iseseisva keelekasutajana; esitab ja kaitseb erinevates mõttevahetustes/suhtlussituatsioonides oma seisukohti • kasutab võõrkeeleoskuse arendamiseks endale sobivaid võõrkeele õppimise strateegiaid ja teabeallikaid, seostab võõrkeeleõpet elukestva õppega • on teadlik edasiõppimise ja tööturul kandideerimise rahvusvahelistest võimalustest; koostab tööleasumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusedokumentid
Valikõpingute moodulid (45 EKAP)		
Baaritöö	13 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segujookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise; • planeerib vastavalt etteantud juhendile tööks vajaminevad kaubad ja vahendid; • tutvustab ja soovitab kliendile baari menüüs olevaid tooteid, lähtudes kliendi soovidest; • võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele; • valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid; • arveldab kliendiga vastavalt juhendile; • planeerib ja teeb juhendi alusel puhastustööd oma tööpiirkonnas;
Digioskuste kujundamine	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab kooli õppeinfosüsteemi toimimist ja osaleb õppetöös erinevates digikeskkondades, kasutades digivahendeid sihipäraselt ja otstarbekalt;
Eesti keele intensiivõpe	10 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb viisakalt ja olukorrahakohaselt igapäevastes ning lihtsates tööalastes olukordades • tuleb toime Eesti ühiskonnas vajalike igapäevaste ja lihtsamate ametlike olukordadega.

		<ul style="list-style-type: none"> • kasutab eesti keelt õppimisel ja igapäevases digikeskkonnas. • väljendab oma vajadusi, enesetunnet ja heaoluga seotud teemasid. • kasutab eesti keelt teadlikult ja vastutustundlikult erinevates elusituatsioonides.
Erialane soome keel	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • suhtleb soome keeles argisuhtluses iseseisva keelekasutajana; esitab erinevates suhtlussituatsioonides oma seisukohti; • kirjeldab soome keeles iseennast, oma võimeid ja huvisid, mõtteid, kavatsusi ja kogemusi seoses valitud erialaga; • suhtlebsoome keeles sõpradega tutvustades oma linna (vaatamisväärsusi, kaubanduskeskusi, tervisekeskusi) jm ning juhatada teed, et klient leiaks vaevata üles teda huvitavad objektid; • mõistab Eesti ja Soome elukeskkonda ja kultuuri erinevust ning arvestab seda soome keeles suhtlemisel; • kasutab soome keelt suhtlemisel kliendiga, soovib kliendile toite ja jooke vastavalt menüüle;
Koka praktiline töö	7 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest ning toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast; • töötab nii individuaalselt kui meeskonnaliikmena lähtuvalt toitlustusettevõtte töökorralduse eripärast ning tööohutuse ja ergonoomia põhimõtetest; • teenindab personaalselt kliente kasutades serverimise teenindamise põhitehnikaid ning järgib kliendikeskse teenindamise põhimõtteid;
Teenindusalane inglise keel	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab lihtsat erialast teksti, koostab igapäeva tööga seotud erialaseid tekste; • vestleb külastajatega lihtsates igapäevastes tööalastes situatsioonides; • mõistab ja kasutab suulisel suhtlemisel toitlustusalast inglise keelset terminoloogiat;
Toiduvalmistamine	7 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse; • valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid; • koostab juhendi alusel a la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid; • koostab juhendi alusel a la carte toitule ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid; • planeerib ja korraldab juhendi alusel oma tööd ja töökohta köögis individuaalselt ja meeskonnas lähtuvalt ettevõtte töökorralduse eripärast, järgides tööohutust ja hügieeni nõudeid; • kasutab toitlustusettevõtte köögis ja selle teenindusüksustes kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning järgib tööohutusnõudeid;
Spetsialiseerumised		

puuduvad

Õppekava kontaktisik

Ene Valgemäe

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/2747/version/6071>

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/2747/version/10056>

<https://tahvel.edu.ee/#/curriculum/2747/version/8874>