

RAKVERE AMETIKOOLI ÕPPEKAVA

Õppekavarühm	Turismi-, tootlustus- ja majutusteenindus
Õppekava nimetus	Kelner
	Waiter, level 4
Õppekava kood EHS-es	152283

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 Kelner, tase 4 Teeninduse Kutsenõukogu otsus 1/03.03.2016
Majutuse ja tootlustuse erialade riiklik õppekava, vastu võetud 19.06.2014 nr 38
Kutseharidusstandard nr 130, 26.08.2013

Õppekava õpiväljundid:

Õpilane:

1. pakub tootlustusteenuseid lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning tootlustusettevõtte 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 tootlustusteeninduse ettevõttes;
5. planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus- ja tootlustusvaldkonna arengust;

Õppekava rakendamine:

statsionaarne koolipõhine õpe, töökohapõhine õpe

Nõuded õpingute alustamiseks:

Põhihariduse omandanud vähemalt 18.aastane isik

Nõuded õpingute lõpetamiseks:

kõik õpiväljundid on saavutatud vähemalt lävendi tasemel

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

kelner, tase 4

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

abikelner, tase 3

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

lõputunnistus

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (30 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
Majutuse ja tootlustusvaldkonna alused	1 EKAP	mõistab turismi tähtsust Eesti majanduses ning majutus- ja tootlustusettevõtete rolli turismimajanduses orienteerub valdkonna töötajale esitatavates nõuetes ja kutse omistamises ning seab oma õpingutele eesmärgid orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6 EKAP	mõistab oma vastutust otsuste langetamisel elukestvas karjääri planeerimise protsessis mõistab majanduse olemust ja majanduskeskkonna toimimist mõtestab oma rolli ettevõtluskeskkonnas mõistab oma õigusi ja kohustusi töökeskkonnas toimimisel käitub vastastikust suhtlemist toetaval viisil
Tootlustuse alused	3 EKAP	kirjeldab tootlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel teab tervisliku- ja eritoitumise aluseid ning kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid lähtuvalt sihtrühmast kirjeldab ja rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise kirjeldab rahvaste toidukultuuri erinevusi ja tutvustab tänapäevast Eesti rahvuskööki

Teenindus ja müügitöö toitlustusettevõttes	9 EKAP	mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid ja kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust tutvustab ja serveerib kliendile erinevaid kuumi ja külmi jooke ning valmistab lihtsamaid segujooke planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides rakendab töös kasutatavaid kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid planeerib ja teostab vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus – ja puhastustöid
Praktika	10 EKAP	Planeerib praktikajuhendi alusel isiklike praktika eesmäärke tutvub ettevõtte teenindusüksustega, kirjeldab praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning selle toitlustusosakonna toimingid abistab kelnerit teeninduse ettevalmistamisel, teenindusprotsessis ja teostab teenindusruumides puhastus-ja korrastustöid teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile koostab praktikaaruande
Lõpphindamine	1 EKAP	koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte lahendab teenindussituatsiooni
Põhiõpingud 30 EKAP		
Praktika: Põhiõpingutest moodustab praktika 0.00 EKAPit.		
Õppekava kontaktisik: Anneli Tohvert Toiduainete töötlemise, majutamise ja toitlustamise, reisimise, turismi ja vaba aja veetmise õppekavarühma juht Telefon 6682254, anneli.tohvert@rak.ee		
Märkused: Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad: https://rak.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=75 https://rak.siseveeb.ee/veebivormid/oppekavad/oppekava_pdf?oppekava=75&rakenduskavad=jah (koos moodulite rakenduskavadega)		

Kelner

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	30	30
Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused	1	1
Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	6	6
Toitlustuse alused	3	3
Teenindus ja müügitöö toitlustusettevõttes	9	9
Praktika	10	10
Lõpphindamine	1	1

Kelner

Seosed kutsestandardi „Kelner, tase 4, vastu võetud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega 1/03.03.2016“ kompetentside ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid					
	Majutuse ja toitlustusvaldkonna alused	Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused	Toitlustuse alused	Teenindus ja müügitöö toitlustusettevõttes	Praktika	Lõpphindamine
Töö planeerimine ja korraldamine			X	X	X	X
Teenindamine ja müügitöö			X	X	X	X
Kelner, tase 4 kutset läbiv kompetents	X	X	X	X	X	X

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse