

RAKVERE AMETIKOOLI ÕPPEKAVA

Õppekavarühm	Majutamine ja toitlustamine
Õppekava nimetus	Toitlustusteenindus
	Catering Service Operations
Õppekava kood EHS-es	135497

ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				

Õppekava maht: 180 EKAP

Õppekava koostamise alus:

Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, vastu võetud 19.06.2014 nr 38;
Kutsestandard Kelner, tase 4, Teeninduse Kutsenõukogu otsus nr 24, vastu võetud 17.11.2020;
Vabariigi Valitsuse määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“, vastu võetud 26.08.2013

Õppekava õpiväljundid:

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 tekstide 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:

põhihariduse omandanud õppija, statsionaarne koolipõhine õpe

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 kirjeldatud õpiväljundite saavutamist. Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamise ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam.

Õpingute läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

Kelner, EKR tase 4

Õpingute osalisel läbimisel omandatavad kvalifikatsioonid:

Moodulite 1, 2, 3, 4, 6, 8 ja 10.2 õpiväljundite saavutamisel omandatakse kutsele „Abikelner, tase 3“ vastavad kompetentsid.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid:

lõputunnistus

Õppekava struktuur

Põhiõpingute moodulid (122 EKAP)

Nimetus	Maht	Õpiväljundid
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 eesmärgistab enda õppimist orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas
Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;

mõistab ühiskonna toimimist, tööandja 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;

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 rahvaste 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 võõrkeeltes (A ja B) korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid
Toiduvalmistamise alused	12 EKAP	valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades 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	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 ning järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid
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 kliendisuheteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid planeerib ja teeb vastavalt ettevõtte puhastusplaanile restorani teenindusruumide korrastus – ja puhastustöid
Catering ja peoteenindus	5 EKAP	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 juhisele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5 EKAP	kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja 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 toitute 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 tööohutuse ja hügieeninõudeid
Toitlustusteeninduse praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärges kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning

toitlustusosakonna toiminguid
 töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte
 töökorraldust
 töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega,
 järgides 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

Abikelneri praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgid 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
Restoraniteeninduse praktika	12 EKAP	planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Lõpphindamine	2 EKAP	koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest valmistab ette oma töökohta, teeb menüüle vastava eelkatte lahendab teenindussituatsiooni

Üldõpingute moodulid (30 EKAP)

<i>Nimetus</i>	<i>Maht</i>	<i>Õpiväljundid</i>
Keel ja kirjandus	6 EKAP	väljendab ennast õppekeeles selgelt, arusaadavalt ning suhtlussituatsioonile sobivalt nii suuliselt kui ka kirjalikult koostab eri liiki tekste (tarbetekst, arutus, kirjalik kokkuvõte, referaat, juhend jt) loeb ja mõistab nii seotud kui sidumata tekste (tabel, graafik, diagramm), teeb järeldusi ja loob uusi seoseid kasutab saadud infot oma tekstides ja igapäevaelus väärtustab lugemist, suhestab loetut iseendaga ja tänapäeva elunähtustega, oma kodukohaga tõlgendab ja analüüsib kirjandusteost, arutleb teemakohaselt ja põhjendatult loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal
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 võõrkeeleoskuse 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 taotlusedokumentid
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, kasutab nende õppimisel oma matemaatikaalaseid teadmisi ning oskusi esitab oma matemaatilisi mõttekäike loogiliselt, väljendab oma mõtet selgelt ja täpselt nii suuliselt kui kirjalikult kasutab matemaatika võimalusi enda ja teiste tegevuse tasuvuse ning jätkusuutlikkuse hindamisel
Loodusained	6 EKAP	mõistab loodusainete omavahelisi seoseid ja eripära, saab aru mudelite tähtsusest reaalseste 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 ümbritsevakeskkonna mõjust inimese tervisele leiab iseseisvalt usaldusväärset loodusteaduslikku informatsiooni ja kasutab seda erinevate ülesannete lahendamisel

Sotsiaaalained

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 vastastikusest mõjust mõistab kultuurilise mitmekesisuse ning demokraatia ja selle kaitsmise tähtsust ning jätkusuutliku arengu vajalikkust, aktsepteerides erinevusi hindab üldinimlikke väärtusi, nagu vabadus, inimväarikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu on Eesti Vabariigile lojaalne kodanik

Kunstiained

1,5 EKAP

eristab näidete alusel kunstiliike ja muusikažanreid tunneb maailma ning Eesti kunsti ja muusika olulisi teoseid ning seostab neid ajalooga tutvustab Eesti kunsti ja muusika eripära ja tähtteoseid analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks väljendab ennast läbi praktilise tegevuse

Põhiõpingud 122 EKAP, sh lõpphindamine 2 EKAP

Üldõpingud 30 EKAP

Valikõpingud 28 EKAP

Valikõpingute moodulid (28 EKAP)

Nimetus

Maht

Arvutiõpetus

2 EKAP

Ruumikujundus ja lilleseade

2 EKAP

Pagari- ja kondiitritööd

2 EKAP

Baaritöö

13 EKAP

Veiniõpetus

13 EKAP

Vastuvõttude korraldamine

13 EKAP

Teenindusalane soome keel

4 EKAP

Teenindusalane vene keel

2 EKAP

Teenindusalane inglise keel

2 EKAP

Valdkonna tutvumismoodul

16 EKAP

Rahvus- ja regionaalköögid

2 EKAP

Koka praktiline töö

7 EKAP

Õpioskused

2 EKAP

Puu- ja köögiviljadest kaunistused

1 EKAP

Valikõpingute valimise võimalused:

Valikõpingud toetavad põhiõpingute õpiväljundite saavutamist. Õpilane saab valida valikõpinguid mahuga 28 EKAP, sh 13 EKAP spetsialiseerumise moodul: baaritöö, vastuvõttude korraldamine või veiniõpetus.

Valikaine loetakse õpperühmale valituks, kui üle poole õpilastest on otsustanud selle valikaine kasuks.

Vastavalt kooli õppekorralduseeskirjale on õpilasel õigus valida valikmooduleid ka kooli teistest õppekavadest eeldusel, et need toetavad eriala õpinguid.

Praktika:

Põhiõpingutest moodustab praktika 36.00 EKAPit.

Õppekava kontaktisik:

Eda Vallimäe
Õpetaja
Telefon , eda.vallimae@rak.ee

Märkused:

Kooli õppekava ja moodulite rakenduskavad on kättesaadavad:

<https://www.rak.ee/et/toitlustusteenindus>

Toitlustusteenindus

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Põhiõpingute moodulid	122	47	43	32
Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	2	2		
Õpitee ja töö muutuvast keskkonnas	5	2	2	1
<i>Enda tundmaõppimine</i>				
<i>Suhtlemisoskused</i>				
<i>Õpioskused</i>				
<i>tegevuse planeerimine</i>				
Toitlustuse alused	8	8		
Toitlustusteeninduse alused	18	18		
Toiduvalmistamise alused	12		12	
Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	3	3		
Restoraniteenindus	26		14	12
Catering ja peoteenindus	5	2	3	
Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid	5			5
Toitlustusteeninduse praktika	12		12	
Abikelneri praktika	12	12		
Restoraniteeninduse praktika	12			12
Lõpphindamine	2			2
Üldõpingute moodulid	30	11	10	9
Keel ja kirjandus	6	3	1,5	1,5
Võõrkeel	4,5	2	2,5	
Matemaatika	5	2	2	1
Loodusained	6	2	2	2
Sotsiaalsained	7	2	2	3

Õppekava moodulite nimetused ja mahud(EKAP)	Maht kokku	1. õppeaasta	2. õppeaasta	3. õppeaasta
Kunstiained	1,5			1,5
Valikõpingute moodulid	28	2	7	19
Arvutiõpetus	2			
Ruumikujundus ja lilleseade	2			
Pagari- ja kondiitritööd	2			
Baaritöö	13			
Veiniõpetus	13			
Vastuvõttude korraldamine	13			
Teenindusalane soome keel	4			
Teenindusalane vene keel	2			
Teenindusalane inglise keel	2			
Valdkonna tutvumismoodul	16			
Rahvus- ja regionaalköögid	2			
Koka praktiline töö	7			
Õpioskused	2			
Puu- ja köögiviljadest kaunistused	1			

Toitlustusteenindus

Seosed kutsestandardi „Kelner EKR tase 4, vastu võetud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 1, 01.12.2011“ kompetentside tegevusnäitajate ja eriala õppekava moodulite vahel.

Kompetentsi nimetus kutsestandardis	Eriala õppekava moodulid												Valikõpingute moodulid												
	Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused	Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	Toitlustuse alused	Toitlustusteeninduse alused	Toiduvalmistamise alused	Jooגיöpetus I ehk mittealkohoolsed joogid	Restoranteenindus	Catering ja peoteenindus	Jooגיöpetus II ehk alkohoolsed joogid	Toitlustusteeninduse praktika	Abikelneri praktika	Restoranteeninduse praktika	Lõpphindamine	Arvutiõpetus	Ruumikujundus ja lillesade	Pagari- ja kondiitritööd	Baaritöö	Veiniõpetus	Vastuvõttude korraldamine	Teenindusalaane soome keel	Teenindusalaane vene keel	Teenindusalaane inglise keel	Rahvus- ja regionaalöögid	Koka praktiline töö	
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 nõudmistele vastava eelkatte; 8) kontrollib vajalike töövahendite olemasolu ja vajadusel juhendab abikelneri töö;			x	x		x	x			x	x	x	x			x		x							x

X – tähistatakse, millises moodulis antud kompetentsi tegevusnäitaja omandatust hinnatakse

Võrdlusanalüüsi koostaja **Merike Kolde, Õpetaja**

Võrdlusanalüüsi koostamise kuupäev **29.07.2021**

Toitlustusteenindus

Õppekava moodulite ja kutseharidusstandardis kirjeldatud õpiväljundite sidusus

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
<p>Kutse- ja erialased teadmised:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. teab ja tunneb kutse- ja eriala põhjalikult, sealhulgas tunneb ja rakendab kutseala põhimõtteid, teooriaid, tehnoloogiaid nii tavapärastes kui ka uudsetes töösituatsioonides; 2. seostab kutse- ja erialaseid teadmisi teaduslike meetodite, loodusteaduse ja matemaatika põhiprintsiipide ja -protsessidega; 3. mõistab teaduslike teooriate, rakenduste ja tehnoloogia arengut ja sellega seotud ohte, väärtustab turvalisust ja säästlikku arengut. 	<p>Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused: 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 eesmärgistab enda õppimist; orienteerub kutseõppeasutuse õppekeskkonnas ja lähipiirkonnas</p> <p>Õpitee ja töö muutuvast keskkonnas: kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;; mõistab ühiskonna toimimist, tööandja 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;</p> <p>Toitlustuse alused: 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</p> <p>Toitlustusteeninduse alused: mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid; teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades</p> <p>Toiduvalmistamise alused: valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades 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</p> <p>Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid: kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi</p> <p>Restoraniteenindus: kirjeldab restoraniteeninduse igapäevatöö korraldust ja tööpäeva ettevalmistust; planeerib ja teeb ettevalmistustööd klientide vastuvõtmiseks ja teenindamiseks; rakendab töös kasutatavaid kliendisuheteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid</p> <p>Catering ja peoteenindus: kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele</p> <p>Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid: kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalusi, leides informatsiooni erialasest kirjandusest sh võõrkeelsest (A ja B keeletase)</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	<p>Restoraniteeninduse praktika: planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid; tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega; teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile; koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p> <p>Lõpphindamine: koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest; lahendab teenindussituatsiooni</p> <p>Baaritöö: kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segujookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise</p> <p>Veiniõpetus: mõistab veini stiili, kvaliteeti ja hinda mõjutavaid tegureid; mõistab veini ja toidu sobitamise põhimõtteid ja põhimaitsete sobitamist; kirjeldab tuntumatest viinamarjasortidest valmistatud veinide omadusi; kirjeldab tuntumaid Vana ja Uue Maailma veinipiirkondi, nendes kasvatatavaid viinamarjasorte ja veinide stiile; mõistab vahuveinide ja kangestatud veinide valmistamise protsessi; serveerib veini ja vahuveini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid</p> <p>Vastuvõtude korraldamine: kirjeldab vastuvõtude korraldamise põhimõtteid; planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud; korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused; mõistab ja järgib vastuvõtu käitumisetiketti</p>
<p>Kutse- ja erialased oskused ning iseseisvuse ja vastutuse ulatus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. oskab iseseisvalt täita oma kutse- või erialal keerukaid ja mitmekesiseid, uudeid lahendusi eeldavaid tööülesandeid; 2. vastutab oma tööülesannete täitmise eest; 3. kasutab matemaatika teadmisi ja meetodeid erinevates eluvaldkondades; 4. väljendab ennast, esitab ja põhjendab oma seisukohti nii suuliselt kui kirjalikult korrektses emakeeles ja võõrkeeles iseseisva keelekasutaja tasemel arvestades suhtlusolukordi ja -partnereid. 	<p>Toitlustusteeninduse alused: teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades; teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes (A ja B); korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid</p> <p>Toiduvalmistamise alused: valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötades 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</p> <p>Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid: 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 ning järgides tööohutuse ja hügieeninõudeid</p> <p>Restoraniteenindus: 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</p> <p>Catering ja peoteenindus: kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele; planeerib ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades</p>

<p>KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid</p>	<p>Õppekava moodulite õpiväljundid</p> <p>ergonoomilisi töövõtteid; teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides; planeerib ja teeb vastavalt etteantud juhistele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid</p> <p>Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid: kirjeldab erinevate alkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja 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 toitute 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 tööohutuse ja hügieeninõudeid</p> <p>Abiknelneri praktika: planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgi; abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel; abistab kelnerit teenindusprotsessis; korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid; koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p> <p>Restoraniteeninduse praktika: planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid; tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega; teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile; koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p> <p>Lõpphindamine: koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest; valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte; lahendab teenindussituatsiooni</p> <p>Baaritöö: kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segujookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise; planeerib vastavalt 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 puhastustööd oma tööpiirkonnas</p> <p>Veiniõpetus: serveerib veini ja vahuveini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid</p> <p>Vastuvõttude korraldamine: planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud; korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused; mõistab ja järgib vastuvõtu käitumisetiketti</p>
<p>Õpipädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. õpib ja täiendab end iseseisvalt ja ennastjuhtivalt; 2. hindab ja analüüsib oma teadmiste ja oskuste taset, vajaduse korral otsib nõu, teavet ja tuge; 3. oskab kasutada õpitud, sealhulgas õpioskusi ja -strateegiaid erinevates kontekstides ning probleeme lahendades; 4. väärtustab põhjenduste otsimist ja oskab hinnata nende paikapidavust. 	<p>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas: kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid; 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;</p> <p>Catering ja peoteenindus: teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p> <p>Abiknelneri praktika: planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgi; tutvub praktikajuhendi alusel ettevõtte teenindustoimingutega; abistab kelnerit teenindusprotsessis;</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
	koostab praktika lõppedes praktikaaruande Restoraniteeninduse praktika: planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid; teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile; koostab praktika lõppedes praktikaaruande Lõpphindamine: koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest Vastuvõttude korraldamine: mõistab ja järgib vastuvõtu käitumisetiketti
Suhtluspädevus: <ol style="list-style-type: none"> 1. põhjendab oma seisukohti üksikasjalikult ja väljendab neid ka uudsetes situatsioonides nii suuliselt kui kirjalikult; 2. kasutab kutse- ja erialaste probleemide lahendamisel spetsiifilisi infoallikaid, otsib, kogub ja töötleb teavet ning hindab kasutatava teabe usaldusväarsust ja tõesust; 3. sõnastab ja väljendab oma suulisi ja kirjalikke argumente veenvalt ja kontekstikohaselt. 	Õpitee ja töö muutvas keskkonnas: kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;; kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; Toitlustusteeninduse alused: teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeltes (A ja B) Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid: tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele Restoraniteenindus: teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides; rakendab töös kasutatavaid kliendisuheteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid Catering ja peoteenindus: kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele; teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid: tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele joogikaardis olevaid jooke; võtab tellimuse ja vormistab selle vastavalt nõuetele Abikelneri praktika: 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 Restoraniteeninduse praktika: tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega; teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile Lõpphindamine: koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest; lahendab teenindussituatsiooni Baaritöö: kirjeldab juhendi alusel baarijookide, sh kokteilide ja segujookide sortimenti, valmistamis- ja serveerimisviise; arveldab kliendiga vastavalt juhendile Veiniõpetus: serveerib veini ja vahuveini, kasutades asjakohaseid töövõtteid ja töövahendeid Vastuvõttude korraldamine: mõistab ja järgib vastuvõtu käitumisetiketti
Enesemääratluspädevus: <ol style="list-style-type: none"> 1. kasutab enesehindamist oma käitumise muutmiseks; 2. on võimeline tegema ettepanekuid töötulemuste parendamiseks; 	Õpitee ja töö muutvas keskkonnas: kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses; Restoraniteenindus: teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides; rakendab töös kasutatavaid

<p>KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. oskab tajuda ja väärtustada enda seotust oma ja teiste maade ning rahvaste kultuuripärandiga ja nüüdiskultuuri sündmustega; 4. oskab väärtustada ja nautida loomingut ning ennast loominguliselt väljendada; 5. väärtustab õigekeelsust ja väljendusrikast keelt; 6. teab ja väärtustab tervislikke eluviise, oskab hoida ja vajaduse korral taastada oma vaimset ja füüsilist vormi. 	<p>Õppekava moodulite õpiväljundid</p> <p>kliendisuhteid ning arvelduse ja tagasiside põhimõtteid</p> <p>Abikelneri praktika: abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel; abistab kelnerit teenindusprotsessis; koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p> <p>Restoraniteeninduse praktika: teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile; koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p> <p>Lõpphindamine: koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest</p> <p>Vastuvõttude korraldamine: mõistab ja järgib vastuvõtu käitumisetiketti</p>
<p>Tegevuspädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. suudab ennast teostada, toimida teadliku ja vastutustundliku kodanikuna ning dialoogivõimelise ühiskonnaliikmena, käitub tolerantselt; 2. osaleb tulemuslikult erinevates meeskondades ning on suuteline neid vajaduse korral juhtima; 3. on võimeline osaliselt juhendama kaastöötajaid; 4. kasutab tehnoloogilisi vahendeid ning teaduslikke andmeid eesmärgi saavutamiseks või otsuse või järelduse tegemiseks. 	<p>Õpitee ja töö muutavas keskkonnas: kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;; kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;</p> <p>Toitlustuse alused: rakendab põhilisi toiduainete käitlemise viise ja meetodeid</p> <p>Restoraniteenindus: teenindab kliente eesti ja võõrkeeles müügi- ja teenindamise põhitehnikaid ning kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p> <p>Catering ja peoteenindus: teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides</p> <p>Abikelneri praktika: planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgi; abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel; abistab kelnerit teenindusprotsessis; korraldab ja teeb juhendamisel vastavalt ettevõtte puhastusplaanile teenindusruumide korrastus- ja puhastustöid; koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p> <p>Restoraniteeninduse praktika: tutvub praktikajuhendi alusel praktikaetevõttega; teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile; koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p> <p>Lõpphindamine: koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest</p> <p>Baaritöö: arveldab kliendiga vastavalt juhendile</p> <p>Vastuvõttude korraldamine: mõistab ja järgib vastuvõtu käitumisetiketti</p>
<p>Infotehnoloogiline pädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. teab infotehnoloogia rolli, võimalusi ja potentsiaalseid ohte; 2. oskab kriitiliselt hinnata saadaoleva teabe usaldusväärsust; 3. oskab kasutada peamisi arvutirakendusi ning interneti võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel; 4. oskab rakendada abivahendeid teabe loomiseks, mõistmiseks ja esitamiseks korrektses keeles ning kasutada internetipõhiseid otsingusüsteeme ja muid teenuseid. 	<p>Õpitee ja töö muutavas keskkonnas: kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;; kavandab omapoolse panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses;</p> <p>Abikelneri praktika: koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p> <p>Restoraniteeninduse praktika: koostab praktika lõppedes praktikaaruande</p> <p>Lõpphindamine: koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest</p>
<p>Algatusvõime ja ettevõtlikkuspädevus:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. mõtleb süsteemselt ja loovalt ning oskab oma ideid kriitiliselt hinnata ja leida iseseisvalt võimalusi nende teostamiseks; 2. algatab, arendab ja rakendab ideid; 	<p>Õpitee ja töö muutavas keskkonnas: kavandab oma õpitee, arvestades isiklikke, sotsiaalseid ja tööalaseid võimalusi ning piiranguid;; mõistab ühiskonna toimimist, tööandja 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;</p>

KHS § 23. Kutsekeskharidusõppe õpiväljundid	Õppekava moodulite õpiväljundid
3. omab esmaseid teadmisi ettevõtlusest; 4. koostab juhendamisel endale lühi- ja pikaajalise karjääriplaani; 5. leiab iseseisvalt võimalusi erialaseks enesetäiendamiseks ja tööturul rakendumiseks; 6. seostab erialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendumise võimalustega.	