

Rakvere Ametikooli õppekava

Nr1-2/23/10 kinnitatud 15.03.2023

Õppekavarühm		Majutamine ja toitlustamine				
Õppekava nimetus		Abikelner				
		Waiter, level 3				
Õppekava kood EHISes		239042				
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:		Kutsestandard Abikelner, tase 3, Teeninduse Kutsenõukogu otsus nr 24, vastu võetud 17.11.2020; Kutseharidusstandard nr 130, 26.08.2013.				
Õppekava õpiväljundid:		Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks kelneri juhendamisel toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes. Õpilane: kujundab juhendamisel oma erialast karjääri ja arendab eneseteadlikkust tänapäevases keskkonnas, lähtudes elukestva õppe põhimõtetest; mõistab toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtteid, kasutab teeninduse põhitehnikaid; planeerib ja korraldab oma tööd toitlustusettevõttes, rakendab toidu- ja tööhutuse põhimõtteid; abistab kelnerit teenindusprotsessi ettevalmistamisel, toitute ja jookide serveerimisel ning puhastus- ja koristustöödel; teenindab kliente juhendamisel erinevates teenindusolukordades, suhtleb klientidega sõbralikult ja lähtuvalt heast tavast, väljendab ennast eesti keeles kõnes selgelt; töötab iseseisvalt, meeskonnas ja juhendamisel, vastutab oma tööülesannete täitmise eest				
Õppekava rakendamine:		Õppevorm statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, mittestatsionaarne õpe, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe Sihtrühm				
Nõuded õpingute alustamiseks						
õpingute alustajalt ei nõuta põhihariduse olemasolu						
Nõuded õpingute lõpetamiseks						
Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud abikelneri eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel. Sooritatud kutseksam abikelner, tase 3.						
Juhul, kui kutseksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks erialane lõpueksam.						
Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.						
Lõpetamisel väljastatavad dokumendid						
Lõputunnistus koos hinnetelehega						
Õpingute läbimisel omandatav(ad)						
kvalifikatsioon(id):		Abikelner, tase 3				
osakutse(d):		puuduvad				
Õppekava struktuur						

Põhiõpingud 30 EKAP, millest
 Õpitee ja töö muutuv keskkonnas 5 EKAP
 Toitlustusteeninduse alused sh praktika 22 EKAP
 Toitlustamise alused 2 EKAP
 Catering ja peoteenindus 1 EKAP
 Praktika on lõimitud põhiõpingute moodulitesse. Praktika maht vastavalt õppevormile (KÕS § 28).

Põhiõpingute moodulid (30 EKAP)

Õpitee ja töö muutuv keskkonnas	5 EKAP	• seab juhendamisel endale õpieesmärged, arvestades oma võimalusi ning piiranguid • saab aru majanduse toimimisest, tööandja ja töövõtja rollidest • kavandab juhendamisel oma panuse väärtuste loomisel enda ja teiste jaoks kultuurilises, sotsiaalses ja/või rahalises tähenduses • mõistab oma vastutust enesearendamisel ja kutsealase karjääri kujundamisel
Toitlustusteeninduse alused sh praktika	22 EKAP	• planeerib ja korraldab oma töökoha ja tööaja ning teeb eelkatted • puhastab ja korrastab töökoha, ruumid ning vajalikud tarvikud • teenindab kliente oma vastutusala piires, on teenindusvalmis ning järgib kliendikeskse teeninduse põhimõtteid • väljendab ennast eesti keeles kõnes selgelt
Toitlustamise alused	2 EKAP	• kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel • kirjeldab menüüde koostamise põhimõtteid • valmistab ja serveerib juhendamisel lihtsamaid toite ja jooke
Catering ja peoteenindus	1 EKAP	• kirjeldab peoteeninduse üldist korraldust ja planeerib vastuvõtu vastavalt etteantud juhistele • teeb juhendamisel ja meeskonnatööna ettevalmistustööd teenindusruumides catering- või peoteeninduseks • teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides • planeerib ja teeb juhendamisel puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatud vahendid, töötab iseseisvalt ja meeskonnas

Valikõpingute moodulid (0 EKAP)

Õppekava kontaktisik Merike Kolde

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav: <https://www.rak.ee/et/toitlustus>