

VÕRUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, toitlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		TOITLUSTUSTEENINDUS				
		Catering service operations				
		<i>NIMETUS VENE KEELES</i>				
Õppekava kood EHISes		152299				
Õppekeeled		Eesti keel				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA					JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA	
EKR 2	EKR 3	kutsekeskharidus EKR 4	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht (EKAP):		180 EKAP				
Õppekava koostamise alus:		Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, 19.06. 2014 haridus- ja teadusministri määrus nr 38. Kutsestandard Kelner, tase 4, vastu võetud Teeninduse Kutsenõukogu otsus nr 24/17.11.2020. ja Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“				
Õppekava õpiväljundid:		<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pakub toitlustusteenuseid lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning toitlustusettevõtte äriideest ja õigusaktidest; • väärtustab erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega; • korraldab enda tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ning tulemuslikult; • analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd toitlustusteeninduse ettevõttes; • planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus ja toitlustusvaldkonna arengust; • kasutab töötamisel arvutit; • mõistab loetud tekste ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult; • suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keeekasutajana; • kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks; • mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid; • mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest; • kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks. 				
Õppekava rakendamine: statsionaarne koolipõhine õpe						
Nõuded õpingute alustamiseks: õppima võib asuda põhihariduse omandanu või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.						
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Õpingud neljanda taseme kutseõppes loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile või osakutsele vastavate õpiväljundite saavutamist.						

Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseeksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseeksami sooritamine võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. Juhul, kui kutseeksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseeksamiga.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid

Neljanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega

Õpingute läbimisel omandatav(ad):

... kutse(d)	Kelner, tase 4
--------------	----------------

... osakutsed)	
----------------	--

Õppekava struktuur:

Põhiõpingud:

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 ähipiirkonnas

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 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 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, järgides tööohutus- 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 kliendisuhteid 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 juhiste 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 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 hügieeninõud

Toitlustusteeninduse praktika 12 EKAP

- planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärke
- kirjeldab praktikajuhendi alusel praktikaettevõtet kui organisatsiooni ning toitlustusosakonna toimingud
- töötab praktikaettevõttes juhendamisel ja meeskonnas, järgides ettevõtte töökorraldust
- töötab juhendamisel toitlustamises kasutatavate seadmete ja töövahenditega, järgides tööhügieeni- ja tööohutusnõudeid
- eeltöötleb juhendi alusel toiduaineid, külm töötleb 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 eesmärke
- 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 töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte
- lahendab teenindussituatsiooni

Üldõpingud 30 EKAP:

Keel ja kirjandus 6 EKAP

- väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile 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

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 kandideerimiserahvusvahelistest võimalustest, koostab tööle asumiseks vajalikud võõrkeelsed taotlusdokumendid

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 hindamise

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

Sotsiaalsed 7 EKAP

- omab adekvaatset enesehinnangut ning teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist
- omab arusaama erinevatest 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 üldnimlikke 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 loomingulise tegevuse

Valikõpingute moodulid ja nende valimise võimalused (nimetus ja maht):

Õppija valib valikõpingute moodulid, kogumahuga **28 EKAP** vastavalt oma süvendatud huvi ja edasist tööalast tegevust silmas pidades. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid, kas alljärgnevalt loetelust või kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras

spetsialiseerumine Vastuvõttude korraldamine 13 EKAP

Valik Vastuvõttude korraldamine 13 EKAP

Valik Arvutiõpetus 2 EKAP

Valik Ruumikujundus ja lilleseade 2 EKAP

Valik Ettevõtluse alustamine 5 EKAP

Valik Frukto-disain 2 EKAP

Valik Teenindusalane inglise keel 3 EKAP

Valik Teenindusalane vene keel 3 EKAP

Valik Pagari- ja kondiitritöö 3 EKAP

Valik Avalik esinemine 2 EKAP

Spetsialiseerumise võimalused:

Toitlustusteeninduse erialal on võimalik spetsialiseeruda vastuvõttude korraldamisele. Spetsialiseerumise moodul maht on 13 EKAP.

Õppekava kontaktisik

ees- ja perenimi	Viibeke Turba
ametikoht	Teenindusvaldkonna juhtivõpetaja
telefon	+372 50 836
e-post	viibeke.turba@vkhk.ee

Märkused:

Rakenduskavad asuvad aadressil: <https://www.vkhk.ee/et/content/oppe-ja-rakenduskavad>

