

VÖRUMAA KUTSEHARIDUSKESKUSE ÕPPEKAVA						
Õppekavarühm		Turismi-, tootlustus- ja majutusteenindus				
Õppekava nimetus		TOITLUSTUSTEENINDUS <i>Catering service operations</i>				
Õppekava kood EHISes						
Õppekeeled		Eesti keel				
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA				JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA		
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
Õppekava maht (EKAP): Õppekava koostamise alus:		180 EKAP Majutuse ja tootlustuse erialade riiklik õppekava, 19.06. 2014 haridus- ja teadusministri määrus nr 38. „Kelner“ EKR tase 4, kinnitatud Teeninduse kutseenõukogus otsusega nr 1, 03.03. 2016.a. ja Vabariigi Valitsuse 26.08.2013 määrus nr 130 „Kutseharidusstandard“				
Õppekava õpiväljundid:		<p>Õpilane:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pakub tootlustusteenuseid lähtudes kliendikeskse teeninduse põhimõtetest ning tootlustusettevõtte äriideest ja õigusaktidest;</li> <li>• väärtustab erinevate toidu- ja teeninduskultuuride mitmekesisust ning väljendab seda oma tööalase käitumisega;</li> <li>• korraldab enda tööd ratsionaalselt, ohutult, ressursisäästlikult ning tulemuslikult;</li> <li>• analüüsib, hindab ja parendab enda ning meeskonnatööd tootlustusteeninduse ettevõttes;</li> <li>• planeerib enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtudes majutus ja tootlustusvaldkonna arengust;</li> <li>• kasutab töötamisel arvutit;</li> <li>• mõistab loetud tekstide ning väljendab ennast õppekeeles selgelt ja arusaadavalt nii suuliselt kui ka kirjalikult;</li> <li>• suhtleb õpitavas võõrkeeles iseseisva keekekasutajana;</li> <li>• kasutab oma matemaatikateadmisi nii erialaselt kui elus edukalt toimetulekuks;</li> <li>• mõistab loodusteaduslikku maailmapilti, väärtustab ja järgib jätkusuutliku arengu põhimõtteid;</li> <li>• mõistab ühiskonna arengu põhjuslikke seoseid ja lähtub ühiskonnas kehtivatest väärtustest;</li> <li>• kasutab kunstialaseid teadmisi ja kogemusi oma elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks.</li> </ul>				
<b>Õppekava rakendamine</b> Statsionaarne õpe						
<b>Nõuded õpingute alustamiseks</b> Õppima võib asuda põhihariduse omandanu või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.						
<b>Nõuded õpingute lõpetamiseks</b>						

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on saavutanud toitlustusteenindaja eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel.

### Õpingute läbimisel omandatav(ad)

...kvalifikatsioon(id):	Õppekava moodulite õpiväljundite saavutamisel täismahus omandatakse kutsele „Kelner, tase 4“ vastavad kompetentsid.
... osakutse(d):	Kui on saavutatud järgmiste moodulite õpiväljundid: „Majutuseja toitlustusvaldkonna alused“, "Karjääri planeerimine ja ettevõtluse alused", "Toitlustuse alused", "Toitlustusteeninduse alused", "Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid", "Catering ja peoteenindus" ning "Praktika" moodulist abikelneri praktika õpiväljundid; siis omandatakse kutsele „Abikelner, tase 3“ vastavad kompetentsid.

### Õppekava struktuur

#### Põhiõpingud 121 EKAP:

##### 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

##### 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 viisi

##### 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 rahvusköök

##### 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, laud 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

### **Restoranteenindus 26 EKAP**

- kirjeldab restoranteeninduse 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 ergonoomilisi 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 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 hügieeninõud

### **Toitlustusteeninduse praktika 12 EKAP**

- planeerib praktikajuhendi alusel isiklike praktika eesmärged
- 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, 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 isiklike 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

#### **Üldõpingud 30 EKAP:**

##### **Keel ja kirjandus 6 EKAP**

- väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja kirjakeele normile vastavalt nii suuliselt 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 võõrkeelesõpetuse 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, analüüsidest ja hinnates tulemuste tõepärasust
- kasutab vajadusel erinevaid teabeallikaid ning saab aru erinevatest matemaatilise info esitamise viisidest
- seostab matemaatikat teiste õppeainetega, kasutades õppimisel oma matemaatikaa-laseid 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 jätkusuut-likkuse 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 näh-tuste 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 eri-nevate ülesannete lahendamisel

### **Sotsiaalsained 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 üldnimikke 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 aja-looga
- analüüsib oma suhet kultuuriga ja loomingulisust läbi vahetu kogemuse
- kasutab kunsti ja muusikat elukvaliteedi tõstmiseks ja isiksuse arendamiseks
- väljendab ennast läbi loomingulise tegevuse

### **Valikõpingud 27 EKAP:**

sh spetsialiseerumine 13 EKAP

Valik Vastuvõttude korraldamine 13 EKAP

Valik Arvutiõpetus 2 EKAP

Valik Ruumikujundus ja lilleseade 2 EKAP

Valik Ettevõtluse alustamine 5 EKAP

Valik Fruktodisain 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

### Lõpphindamine 2 EKAP

- koostab kirjalikult temaatilise laua planeeringu, lähtudes hindamisülesandest
- valmistab ette oma töökoha, teeb menüüle vastava eelkatte
- lahendab teenindussituatsiooni

### Valikõpingute valimise võimalused:

Õppija valib valikaineid 27 EKAP ulatuses. Valikõpingu moodul avatakse lihthäälte-enamusega. Õpilasel on õigus valida valikõpingute mooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

### Spetsialiseerumise võimalused

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

### Õppekava kontaktisik

ees- ja perenimi: Silvi Pihlakas  
ametikoht: Turismi-, toitlustuse- ja majutusteeninduse ÕKR juhtivõpetaja  
telefon: 5036647  
e-post: silvi.pihlakas@vkhk.ee

### Märkused

Rakenduskavad asuvad aadressil: <http://tareke.vkhk.ee/rakenduskavad/>  
Lisa 1: Kompetentside ja õppekava vastavustabel