

Kehtna Kutsehariduskeskuse õppekava

1-2/23/8 kinnitatud 05.04.2023

Õppekavarühm			Majutamine ja toitlustamine			
Õppekava nimetus			Toitlustusteenindus			
			Catering service operations			
Õppekava kood EHISes						
ESMAÕPPE ÕPPEKAVA			JÄTKUÕPPE ÕPPEKAVA			
EKR 2	EKR 3	EKR 4 kutsekesk- haridus	EKR 4	EKR 5	EKR 4	EKR 5
		X				
Õppekava maht (EKAP):			180			
Õppekava koostamise alus:			<p>Kutseharidusstandard, vastu võetud 26.08.2013, VV määrus nr 130 (redaktsiooni jõustumise kp 20.04.2019; https://www.riigiteataja.ee/akt/117042019006?leiaKehtiv)</p> <p>Kelner EKR tase 4 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega 6-4/24/, 17.11.2020, kehtib alates 17.11.2020 kuni 16.11.2025</p> <p>Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava, vastu võetud 19.06.2014, HTM määrus nr 38, redaktsiooni jõustumise kp 03.05.2020; https://www.riigiteataja.ee/akt/103072014005?leiaKehtiv</p>			

<p>Õppekava õpiväljundid:</p>	<p>Õpetusega taotletakse, et õpilane omandab teadmised, oskused, hoiakud ja sotsiaalse valmiduse töötamiseks ettevõtliku ja teenindusteadliku teenindajana ning toidutoodete valmistajana avatud tööturul erinevates toitlustusteenuseid pakkuvates ettevõtetes ning eeldused õpingute jätkamiseks ja elukestvaks õppeks.</p> <p>Pärast õppekava läbimist õpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 tekste 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
<p>Õppekava rakendamine:</p>	<p>Õppevorm statsionaarne õpe - koolipõhine õpe, mittestatsionaarne õpe, statsionaarne õpe - töökohapõhine õpe</p> <p>Sihtrühm Kutsekeskharidusõppes võivad õpinguid alustada ka vähemalt 22-aastased põhihariduseta isikud, kellel on põhiharidusele vastavad kompetentsid</p>
<p>Nõuded õpingute alustamiseks Õppima võib asuda põhiharidusega isik või vähemalt 22-aastane põhihariduseta isik, kellel on põhihariduse tasemele vastavad kompetentsid.</p>	

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Õpingud loetakse lõpetatuks pärast õppekavas kirjeldatud kvalifikatsioonile (kelner, tase 4) vastavate õpiväljundite saavutamist.

Õpiväljundite saavutatust hinnatakse kutseksamiga, mida võib sooritada ka osade kaupa. Kui kutse- või erialal ei ole kutseksami

sooritamine võimalik, lõpetatakse õpingud erialase lõpueksamiga. Juhul, kui kutseksami sooritamine ebaõnnestub, on õpilasel õigus

sooritada õpingute lõpetamiseks samuti erialane lõpueksam. Haridusliku erivajadusega õpilase puhul hinnatakse õpiväljundite

saavutatust erialase lõpueksamiga, mille võib asendada kutseksamiga.

Lõpetamisel väljastatavad dokumendid

Neljanda taseme kutseõppe lõpetanule väljastab kool lõputunnistuse koos hinnetelehega.

Õpingute läbimisel omandatav(ad)

kvalifikatsioon(id):

Kelner, tase 4

osakutse(d):

puuduvad

Õppekava struktuur

Toitlustusteenindus õppekava maht on 180 EKAP, mis jaguneb järgnevalt:

1) üldõpingud 30 EKAP;

2) põhiõpingud 120 EKAP, sealhulgas lõimitud võtmepädevuste õpingud 30 EKAP ja praktika vähemalt 36 EKAP;

3) valikõpingud 28 EKAP

Põhiõpingute moodulid (120 EKAP)

Abikelneri praktika

12 EKAP

- planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmärgi
- 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

<p>Catering ja peoteenindus</p>	<p>5 EKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 juhistele puhastustööd, komplekteerib ja ladustab üritusel kasutatavad vahendid
<p>Joogiõpetus I ehk mittealkohoolsed joogid</p>	<p>3 EKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab erinevate mittealkohoolsete jookide sortimenti, hoiutingimusi, valmistamis- ja serveerimisvõimalus • planeerib mittealkohoolsete jookide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid • tutvustab ja soovitab joogikaardis olevaid jooke vastavalt toitude 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

<p>Joogiõpetus II ehk alkohoolsed joogid</p>	<p>5 EKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 tööohutuse- ja hügieeninõudeid
<p>Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused</p>	<p>2 EKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 lähipiirkonnas

Restoraniteenindus	26 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Restoraniteeninduse praktika	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib praktikajuhendi alusel isiklikud praktika eesmärgid • tutvub praktikajuhendi alusel praktikaettevõttega • teenindab kliente vastavalt ettevõtte teenindusstandardile • koostab praktika lõppedes praktikaaruande
Toiduvalmistamise alused	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • valmistab tehnoloogiliste kaartide alusel toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedi nõuetest, töötab 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

Toitlustuse alused	8 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab toitlustusettevõtetele esitatavaid nõudeid toidukäitlemisel • kirjeldab tervisliku toitumise tähtsust ja vajadust • kirjeldab põhilisi toiduaineid ja nende käitlemise viise (toiduvalmistamise viisid) • 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	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab toitlustusteeninduse põhimõtteid • teeb ettevalmistused klientide teenindamiseks selvelaudades ja istumisega laudades • teenindab selvelaudade ja istumisega laudade kliente eesti ja võõrkeeles • korrastab töökoha, lauad ning teenindusruumid
Toitlustusteeninduse praktika	12 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • planeerib praktikajuhendi alusel isiklikke praktika eesmäärke • 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

<p>Õpitee ja töö muutuv keskkonnas</p>	<p>5 EKAP</p>	<p>teaduse ja organisatsioonilise väljakutseid, probleeme ning võimalusi</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>Üldõpingute moodulid (30 EKAP)</p>		
<p>Keel ja kirjandus</p>	<p>6 EKAP</p>	<ul style="list-style-type: none"> • väljendub selgelt, eesmärgipäraselt ja üldkirjakeele normidele vastavalt nii suuliselt kui ka kirjalikus suhtluses; • arutleb loetud, vaadatud või kuulatud teksti põhjal teemakohaselt ja põhjendatult; • teab tekstide ülesehituse põhimõtteid, koostab eri liiki tekste, kasutades alustekstidena nii teabe- ja ilukirjandustekste kui ka teisi allikaid neid kriitiliselt hinnates; • hindab kriitiliselt meedia- jm avalikke tekste, tunneb ära tekstide mõjutusvahendid; • mõistab kirjanduse ühiskondlikku, ajaloolist ja kultuurilist tähtsust; • väärtustab kirjanikke kui loojat ning kirjandust kui tunde- ja kogemusmaailma rikastajat, kujutus- ja mõttemaailma arendajat; • teab eesti ja maailmakirjanduse olulisemaid autoreid ning kirjandusteoseid, seostab neid ajajärgu ja kultuurikontekstiga; • tunneb tähtsamaid kirjandusvoole ja -žanre, eristab kirjandusteksti poeetilisi võtteid ning peamisi kujundeid; • analüüsib ja tõlgendab eri liiki kirjandusteoseid.

Kunstiained	1.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Loodusained	6 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Matemaatika	5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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 hindamisel

Sotsiaaalained	7 EKAP	<p>• omab teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis toetavad tervikliku ja terviseteadliku inimese kujunemist</p> <ul style="list-style-type: none"> • saab aru 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, inimväärikus, võrdõiguslikkus, ausus, hoolivus, sallivus, vastutustunne, õiglus, isamaalisus ning lugupidamine enda, teiste ja keskkonna vastu • teab elu ja tervist mõjutavaid ohte erinevates kriisisituatsioonides, oskab ohutult käituda ning teisi abistada
Võõrkeel	4.5 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Valikõpingute moodulid (38 EKAP)		

Baaritöö alused	3 EKAP	<p>erinevate baarijookide, sh kokteilide ja segujookide põhisortimenti, jookide erinevaid valmistamis- ja serveerimisviise</p> <ul style="list-style-type: none"> • valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevaid baaritooteid, kasutades asjakohaseid töövõtteid ning täidab tööohutuse- ja hügieeninõudeid.
Eesti rahvusköök	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • õppija kirjeldab eestlaste toidukultuuri eripärasid • õppija tunneb ja oskab kasutada eesti rahvusköögi peamiseid tooraineid ja toiduvalmistamisel kasutatavaid tehnoloogiaid • valmistab juhendamisel ja juhendi järgi Eesti köögi levinumaid eesti rahvusköögi roogi
Eneseväljendus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • tutvustab ennast selges ja korrektses keeles teadvustades oma tugevaid ja nõrku külgi • sõnastab 3-osalise kehtestava sõnumi ja kasutab seda erinevates olukordades, suhtlussituatsioonides • koostab kirjalikult ja suuliselt tekste, väljendab arusaadavalt ja selgelt korrektses eesti keeles, jälgides oma kehakeelt • teadvustab vastutust rääkija ja kuulaja vahel, harjutab ümbersõnastamist ning teadvustab ennast kui kuulajat
Erialane inglise keel	3 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • tutvub terminoloogiaga ja omandab koka erialaks vajaliku inglise keele baasteadmised • kirjeldab kokatöö igapäevaseid ülesandeid ja tehnoloogilisi protsesse kasutades erialast • täidab juhendi alusel võõrkeelset erialast dokumenti, koostab lihtsama võõrkeelse kirja
Eritoitlustus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • õpilane kohandab menüüd erinevatest vanusegruppidest klientidele • õppija kohandab menüüd erinevate toitumisalaste erivajadustega klientidele • õppija kohandab menüüd erineva kehalise koormusega klientidele

Individuaalne valikõping	2 EKAP	õpiväljundid on kirjeldatud valitud mooduli rakenduskava
Rahvus- ja regionaalköögid	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab juhendi alusel rahvusköövide eripärasid • valmistab ja serveerib juhendi alusel erinevate rahvusköövide roogasid ja jooke
Riigikaitse	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • mõistab ajateenistuse kui spetsiifilise ala nõudeid; omab teadmisi, oskusi ja hoiakuid, mis on vajalikud efektiivseks tegutsemiseks kaitsejõududeks ja riigikaitse valdkonnas
Ruumi- ja lauadisain sh värvusõpetuse ja lilleseade alused	1 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • arvestab laudade katmisel teenindussaalil interjööri, sündmuste ja hooajalise eripäraga • kujundab juhendamisel lihtsamaid lauaseadeid.
Toidu ja joogi sobivus	2 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Sobitab ja serveerib einekorrale sobivaid jooke, esitledes ja põhjendades joogivalikut
Toiduvalmistamine	7 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • Käitleb juhendi alusel erinevaid toiduaineid, nimetab nendes sisalduvaid põhitoitaineid ning arvutab toiduenergia sisalduse • Valmistab juhendamisel kliendi tellimuse alusel a la carte menüüs olevaid toite ja jooke lähtuvalt toidu kvaliteedinõuetest, töötab säästlikult ning järgib hügieeninõudeid • Koostab juhendi alusel a la carte menüü lähtuvalt menüü koostamise põhimõtetest ning klientide vajadustest, soovidest ja ootustest, valmistab kutse-, nime- ja menüükaarte ning lauaseadeid, tõlgib menüü ühte võõrkeelde
Vastuvõttude korraldamine	10 EKAP	<ul style="list-style-type: none"> • kirjeldab vastuvõttude korraldamise põhimõtteid • planeerib juhendi alusel vastuvõtu toimingud • korraldab juhendi alusel vastuvõtu tegevused • järgib külalisena vastuvõtu etiketti

Valikõpingute valimine:

Valikõpingute moodulid toetavad ja laiendavad kutseoskusi või toetavad võtmepädevuste omandamist.

Valikmoodulid määratakse

kindlaks kooli õppekavaga. Õpilasel on õigus valida valikmooduleid kooli teistest õppekavadest või teiste õppeasutuste õppekavadest

kooli õppekorralduseeskirjas sätestatud korras.

Õppija peab õppekava täitmiseks valima valikõpingute mooduleid vähemalt 28 EKAPi ulatuses.

Valikõpingute moodulite valik

õppeaastaks toimub hiljemalt iga õppeaasta kahe esimese nädala jooksul.

Lõpueksami lühikirjeldus:

Lõpueksam on ühildatud kutseksamiga, mille eesmärgiks on tagada, et kutseõppe lõpetanu on saavutanud kõik õppekavas seatud õpiväljundid.

Praktika kirjeldus:

Põhiõpingutest moodustab praktika 36.00 EKAPit.

Spetsialiseerumised

puuduvad

Õppekava kontaktisik

Anne Kersna, Toitlustus valdkonnajuht, mob.
+37255573536, anne.kersna@kehtna.edu.ee

Märkused:

Moodulite rakenduskava on kättesaadav:

<https://tahvel.edu.ee/#!/curriculum/2956/version/6978>