

## 1. Õppekava nimetus

Kelneri väljaõpe

## 2. Õppekava rühm ja õppekava koostamise alus

Õppekava rühm (täienduskoolituse standardi lisa 1 alusel) toiduainetöötlus ja -tootmine

Õppekava koostamise alus: 4. taseme kelneri kutsestandardi kompetentsid B2.1-B2.3

Õppe keel: vene keel

## 3. Eesmärk ja õpiväljundid

Eesmärk

Ettevalmistus kutseksamiks (vanemkelner, tase 5). Koolituse läbinu on võimeline töötama iseseisvalt kelnerina ja juhendama meeskonda.

Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

1. oskab oma tööd planeerida ja korraldada;
2. oskab kliendi ja kolleegidega konstruktiivselt, toetavalt ja positiivselt suhelda;
3. tunneb tööks vajaminevaid masinaid, sedameid, lauakatte tarvikuid jm;
4. oskab lauda katta ja serveerida;
5. tutvustab ja soovitab pakutavaid toite ja jooke;
6. järgib töötajale kehtestatud tööohutus-, tervishoiu- ja turvanõudeid ning tagab töökoha korrashoiu;
7. järgib kutsealaga seonduvaid isikliku- ja tööhügieeni ning enesekontrollisüsteemi nõudeid;
8. järgib klienditeenindusega seotud õigusaktides kehtestatud nõudeid;
9. korraldab oma tööloõigu sujuva toimimise.

## 4. Sihtgrupp ja õppe alustamise tingimused

Sihtgrupp

Kelneri tööst huvitatud ja kelner, tase 4 kutse taotlejad.

Õpingute alustamise tingimused

- põhiharidus;
- kehtiv tervisetõend;
- tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada kelnerina.

## 5. Õppe maht, õppe ülesehitus, õppekeskkond ja õppevahendid

Õppe maht ja ülesehitus

156 tundi – 6-7 nädalat, millest 70 tundi auditoorset tööd ja/või juhendatud teoreetilist ettevalmistust, 6 tundi iseseisvat tööd ja 80 tundi juhendatud praktikat teenindusasutuses.

Õppekeskkond

Auditoorne töö toimub loenguruumis, juhendatud teoreetiline ettevalmistus viiakse läbi Skype vahendusel. Juhendatud praktika toimub tunnustatud ja kaasaja nõuetele vastavas teenindusasutuses.

## Õppevahendid

Praktikaks vajalikud vahendid tagab praktikabaas. Praktikaks vajaliku eririietuse olemasolu eest vastutab õppija.

## 6. Õppeprotsessi kirjeldus, sh õppe sisu, õppemeetodid ja -materjalid

### Õppeprotsessi kirjeldus

Teoreetiline ettevalmistus (loenguruumis või Skype teel) vaheldub praktikapäevadega teenindustevõttes. Kogu õppeprotsess on juhendatud.

### Õppe sisu

1. Kulinaaria;
2. Toidukaupade tundmine;
3. Toitlustusettevõtete töökorraldus;
4. Seadmed;
5. Aruandlus;
6. Kvaliteetne töö organiseerimine;
7. Hügieeni ja tööohutuse nõuded;
8. Klienditeenindus ja meeskonnatöö;
9. Kutsealaga seonduvad õigusaktid;
10. Erialane eesti või vene keel, vastavalt vajadusele;
11. Praktiline väljaõpe.

### Õppematerjalid

Vajalike õppematerjalide olemasolu tagab juhendaja.

## 7. Hindamine ja õppe lõpetamise tingimused

Hindamismeetod	Hindamiskriteerium
Praktika ja eksam (pärast praktikat)	Kokkulepitud tööd on tehtud korrektselt protsessi igas etapis. Järgitud on ohutus- ja hügieeninõudeid ning klienditeeninduse head tava. Õppija selgitab vajadusel mida ja miks ta teeb. Praktilise töö tulemus vastab kokkulepitud standardile.

## 8. Väljastatavad dokumendid

Õpiväljundid omandanud ning hindamise läbinud õppijale väljastatakse tunnistus. Hindamisel mitteosalenud või hindamist mitteläbinud õppijale väljastatakse tõend koolitusel osalemise ja läbitud teemade kohta.

## 9. Koolitaja kvalifikatsioon

Koolitaja omab spetsiaalset ettevalmistust õpetatavas valdkonnas ja ning pikaajalist kogemust (üle seitsme aasta) kutseõpetaja ja täiskasvanute koolitajana.