

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Haapsalu Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Toidufotograafia mobiiltelefoniga
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	Audiovisuaalsed tehnikad ja meedia tootmine
Õppekeel:	eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded. *Ära märkida milliste erialaoskuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.*

Sihtrühm:

- Toitlustusettevõtjad või –ettevõtte töötajad, kellel vajavad fotograafiaoskusi toitude internetipõhiseks müügiks.
- Toidutootmisega tegelevad inimesed, kellel on soov hakata selles valdkonnas ettevõtjaks ning turundada oma tooteid interneti kaudu

Grupi suurus: 10 õppijat

Õppe alustamise nõuded: Koolitusel osaleja peab võtma kaasa mobiiltelefoni pildistamiseks. Vajalikud on arvutikasutamise baasoskused.

Õpiväljundid. *Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.*

Koolituse lõpuks õppija:

- Pildistab mobiiltelefoniga toidutooteid tundes toidufotograafia tehnikaid ja vahendeid.
- Töötleb fotosid nende avaldamiseks internetis.

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga. *Tuua ära vastav kutsestandard ning numbriline viide konkreetsetele kompetentsidele, mida saavutatakse.*

Väikeettevõtja tase 5

B.3.3 Äriprotsesside korraldamine (sh turundustegevus)

Põhjendus. *Tuua põhjendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*

Õppekava põhjendus on seotud Kutsekoja (2020) uuringuga “COVID-19 põhjustatud majanduskriisi mõju tööjõu ja oskuste vajaduse muutusele”. Läbivalt võib valdkondadest leida viiteid digioskuste parandamise vajaduse kohta. Läänemaa töökohad paiknevad teenindus- ja turismisektoris, kriisi mõjul on kasvanud piirkonna töötus järsult (Töötukassa, 2021). Uuring rõhutab, et valdkonna arengu seisukohalt tähtis **toetada digitaalset arengut, turundusoskuseid, sh digiturundust** (Kutsekoda, OSKA COVID-19 uuring, lk 129-132). Toidufotograafia koolitus pakub nimetatud oskuseid.

Toodete (sh toidu) müümine internetis on kasvanud valdkond, kus kvaliteetsel tootefotol on

esemete müügis väga oluline roll ning kus konkurents müüjate vahel on väga suur. Hea foto kõneleb rohkem kui tuhat sõna, on arusaadav ka muukeelsele inimesele ning toob välja toote või teenuse isikupära. Toidutoodete pildistamisel müügi eesmärgil on oluline roll pildistaja oskustel ja teadmistel, et saavutada edu müügitöös. Kuna väikeettevõtluses tegutsetakse tihti piiratud tingimustes, siis peab ettevõtte personal sageli ise hakkama saama erinevate valdkondadega tootmise planeerimisest kodulehe haldamise, turundustegevuse ja müügikataloogide koostamisega. Õppekava toetab mitmekülgsete oskuste arendamist laiemalt ja turismisektori taaskäivitamist sh valdkonna töötajatele lisaoskuste andmist, aga ka sektorisse sisenemiseks vajalike oskuste omandamist. Tänapäeval on fotokaamera kõrval jõuliselt kasvanud mobiiltelefoni kasutamine pildistamisvahendina, kuid enamasti puuduvad pildistajatel oskused kaamera seadete muutmiseks ning teadlikuks fototöötluseks fotode kvaliteedi muutmiseks. Koolitus annab teadmisi toidufotograafia tehnikate ja vahendite kohta ning oskusi toidufotode kvaliteedi parandamiseks, mis aitab kaasa toidutoodete turundusele ja müügile.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	22
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	16
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (<i>õpe loengu, seminari või muus vormis</i>)	8
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (<i>õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas</i>)	8
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	6

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus. *Tuua peamised teemad ja alateemad sh eristada auditoorne ja praktiline osa. Esitada õppekeskkonna lühikirjeldus, mis on õpiväljundite saavutamiseks olemas. Loetleda kursuse kohustuslikud õppematerjalid (nt õpikud vmt) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.*

Õppe sisu:

Toidufotograafia (8 tundi). Toidufotograafia alused. Rekvisiidid: taustad, kangad, nõud. Stiliseerimine: ettevalmistus, töövahendid, maitseained. Fotokompositsioon. Kontrastid. Vaatenurgad. Diagonaalid ja kurvid. Perspektiiv. Loomulik ja kunstlik valgus. Valguse suund: külj- ja tagantvalgus. Valguse hajutamine ja peegeldamine. Praktiline toitude pildistamine.

Mobiiltelefoni seaded (4 tundi): Faili suurus ja proportsioonid. Fokuseerimine. Säriaeg ja valguse mõõtmine. Kadreerimine ja kompositsioon. ISO. Valge tasakaal. Kaamera võimalused väikese teravussügavuse saavutamiseks.

Fototöötlus (4 tundi). Fototöötuse põhilised tööriistad mobiiltelefonis: kärpimine,

proportsioonid, säri muutmine, kontrastsus, teravus, kloonimine, eredus, faili suuruse muutmine. Efektid. Kollaažid. Mobiilirakendused fotode töötlemiseks ja kollaažide loomiseks.

Õppekeskkonna kirjeldus: Haapsalu Kutsehariduskeskuse arvutiklass ja esitlustehnika, fotostudio ja stuudiotehnika. Tagatud on tänapäevased õppimist toetavad õpperuumid, fotostudio ning e-õppe keskkond. Õppijal tuleb koolitusele kaasa võtta mobiiltelefon.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutud on vähemalt 70% kontakttundides osalemine. Kirjeldada, kuidas hinnatakse õpiväljundite saavutamist.*

Lõpetajale väljastatakse:

Haapsalu Kutsehariduskeskuse täienduskoolituse tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud. Nõutav on õpiväljundite hindamine. Hindamine on mitmeeristav.

või

Haapsalu Kutsehariduskeskuse täienduskoolituse tõend, kui õpitulemusi ei saavutatud, kuid õppija võttis osa õppetööst. Tõend väljastatakse vastavalt osaletud kontakttundide arvule.

Hindamismeetodid: Mitmeeristav hindamine. Õppeperioodi lõpul hinnatakse iseseisva praktilise tööna valminud toidufotosid ja õppija arengut õppeprotsessi käigus.

Hindamiskriteeriumid:

- Mobiiltelefoni seadistamine kvaliteetse fototulemuse saavutamiseks, toidufotograafia tehnikate ja vahendite ning fotokompositsiooni reeglite kasutamine.
- Mobiiltelefoni fototötlusprogrammi kasutamine fotode kvaliteedi täiustamiseks.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja(te) ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või vastav õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

Haridus: 1998 Tallinna Ülikool käsitöö- ja kodunduse kutseõpetaja; 2011 Haapsalu Rahvaülikool fotograafia kursus; 2012 EKA Avatud Akadeemia kujundusgraafika. Töökäik: 1993-2005 Taebla Kutsekeskkool käsitöö- ja kunstiõpetaja; 2005-2022 Haapsalu Kutsehariduskeskuse arendusdirektor (HKHK turundustegevuste juhtimine). Alates 2013 Haapsalu Fotoklubi liige.

Koolitaja: Alates 2012 Haapsalu Kutsehariduskeskuse fotograafiaõpetaja; alates 2017 veebiturunduse õpetaja; alates 2014 viinud läbi fotograafia koolitusi. Alates 2015 kogemus arvutikoolitajana, alates 2016 käsitöötoodete pildistamise ja veebiturunduse koolitused. Alates 2018 TLÜ Haapsalu Kolledžis fotograafiaõpetaja. Alates 2020 toidufotograafia õpetaja ja koolitaja. 2022 täiskasvanute koolitaja 7. taseme kutsetunnistus.

Õppekava koostaja: Aile Nõupuu, arendusdirektor, täiskasvanute koolitaja tase 7, aile@hkhk.edu.ee