

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Haapsalu Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Toitlustusettevõtlus
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	Majutamine ja toitlustamine
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: Õppele on oodatud turismi- ja toitlustusvaldkonna töötajad, spetsialistid või muudele huvilistele (nt toitlustusteeninduse lõpetanud tasemeõppe õpilane) kes on alustanud või alustamas toitlustusalase ettevõtlusega.

Grupi suurus: **12 osalejat**

Õppe alustamise nõuded: töötamine kokana vähemalt 2 aastat ning õppele tuleku hetkel töötamine toitlustusettevõttes.

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

Koolituse lõpuks õppja:

- Korraldab toitlustusalaseks äritegevuseks vajalikud ressursid, järgides õigusakte ja ettevõtte eesmärgi.
- Korraldab klienditeeninduse ja kliendisuhet, lähtudes ettevõtte eesmärkidest ja järgides õigusakte.
- Koordineerib toitlustusettevõtte äritegevust, järgides ettevõtte eesmärgi, õigusakte ning tervishoiu ja tööohutuse põhimõtteid
- Hindab ettevõtte äritegevust, vastavalt ettevõtte eesmärkidele, innovaatsusele ja õigusaktidele.

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

Kutsestandard, Vanemkook tase 5

Teeninduse Kutsenõukogu

Tähis 04-09112017-1.4/7k

B osa 2.1, 2.3, 2.4, 2.6 ja 2.8

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

Turismisektori valdkonna töötajatele lisaoskuste andmisele, aga ka sektorisse sisenemiseks vajalike oskuste omandamisele suunatud koolitused on antud tellimuse prioriteediks. Kriis tõi veelgi enam esile laiapõhjalise õppe vajaduse (OSKA COVID-19 uuring, lk 127).

Koolituse eesmärk on tõsta inimeste konkurentsivõimet tööturul ja pakkuda piirkonna toitlustusettevõtete juhtidele ja spetsialistidele võimalust arendada erialaseid teadmisi ja oskusi.

Piirkonnas on palju toitlustusettevõtteid, kelle juhtidelt on tulnud ideed antud koolituse korraldamiseks. Tänaused juhid on eelnevalt olnud kindla eriala töötajad nt kokad ja ei oma kogu ettevõtte juhtimist ja toimimisest terviklikku vaadet ning vajavad sellel alal infot ja teadmisi. Vanemaealiste õpingutest on möödunud palju aega ja nad on tihti spetsialiseerunud ühele kindlale tööloigule. **Antud õpiväljundid hõlmavad koka kutseksami sisu ja võimaldavad tõsta jätkuõppena oma kutsequalifikatsiooni.** Õppeprotsessi on kaasatud õpetama suurte kogemustega erialaspetsialistid erinevatest toitlustusettevõtetest.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	60
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	60
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)</i>	30
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)</i>	30
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	0

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:

Auditoorse töö maht akadeemilistes tundides 30 h:

- Toitlustusettevõtte, selle eripärad ja erinevad liigid. Kulude haldamine.
- Hinnapäringute koostamine. Pakkumiste koostamine.
- Klienditeeninduse korraldamine. Teeninduskultuur. Teenindusprotsessi korraldamine. Klientidelt tagasiside kogumine ja analüüs. Kaebuste lahendamine. Parendustegevused.
- Äriprotsesside efektiivsus ja analüüs. Ajajuhtimise alused. Äristrateegia analüüs. Kontrollisüsteem ettevõttes. Tarnijate kaardistamine. Ettevõtte töötervishoiu ja tööohutuse alase tegevuse korraldamine. Töötervishoid ja tööohutus ettevõttes. Ettevõtte infosüsteem. Ettevõtte dokumendiringlus. Arvuti kasutamine: info-, suhtlus- ja äritarkvarade kasutamise põhimõtted.
- Kvaliteedijuhtimise alused. Koostöö tegemine erinevate partneritega.. Uuenduste elluviimine. Tehnoloogia ja innovatsiooni alused. Muudatused ja muutmisprotsess. Organisatsioonilised muudatused. Muudatuste ja innovatsiooni juhtimine Uuenduste tulemuslikkuse hindamine. Uuenduste ja muudatsute mõju äritegevusel.

Praktiline töö maht akadeemilistes tundides 30 h:

- Klienditeeninduse korraldamine. Teeninduskultuur. Teenindusprotsessi korraldamine. Klientidelt tagasiside kogumine ja analüüs. Kaebuste lahendamine. Parendustegevused.
- Tarnijate kaardistamine. Hinnapäringute koostamine. Pakkumiste koostamine. oostamine
- Töötervishoid ja tööohutus ettevõttes.

Õppemetoodika: võimalusel õppekäik toitlustusettevõttesse, aktiivne ja kaasav loeng, individuaalsed ülesanded ja grupitöö.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Õpe viiakse läbi Haapsalu Kutsehariduskeskuse õpperuumides. Teoreetiliseks õppeks kasutatakse klassiruumi ja arvutiklassi. Osa õppest toimub teenindusklassis ja õppeköögis. Koolis on olemas kõik õppeks vajalikud vahendid ning ruumid vastavad töötervishoiu nõuetele. Õppematerjalid koostavad koolitajad.

Teoreetilist õpet on võimalik läbiviija veebikeskkonnas (*Google Meet, Zoom*).

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

Mitteeristav hindamine. Koolitusprotsessis läbivalt toimub tagasiside andmine õppijale ja suunav hindamine.

Lõpetajale väljastatakse:

- Haapsalu KHK täienduskoolituse tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud. Nõutav on õpiväljundite hindamine ja vähemalt 70% ulatuses õppekava läbimine. Hindamine on mitteeristav.

või

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

Hindamine

Meetod: õpimapi koostamine ja esitlemine

Kriteeriumid:

- selgitab õpimapis toitlustusalaseks äritegevuseks vajalikud ressursid, lähtudes oma töökohast ja ettevõttest
- selgitab õpimapis klienditeeninduse ja kliendisuhted, lähtudes oma ettevõtte eesmärkidest
- koostab riskianalüüsi
- hindab ja selgitab oma ettevõtte äritegevust, vastavalt ettevõtte eesmärkidele

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.*

Kaire Raba

Tallinna Tehnikaülikool (1995) toitlustusettevõtte juhtimine ja töökorraldamine Lisainfo: Keemiataaduskonna lõpetanud insener-tehnoloog toitlustusvaldkonnas. Eesti Peakokkade Ühenduse hindamiskomisjoni liige

Teenistuskäik:

KR Food Consult OÜ juhatuse liige ja koolitaja

Nurme Bistoo , juhatuse liige, igapäevase töö juhtimine

Grand Holm Marina sadama restorani , juhatuse liige, manager

Karja Kuus OÜ juhatuse liige, restoran #Karjakuus

HKHK kutseõpetaja

Enna Kallasvee

HKHK turisivaldkonna õpetaja ja joogikoolitaja. HKHK-s ja praktiline töökogemus majutus- ja toitlustusettevõtte juhina.

Kersti Õim

Töökogemus toitlustusettevõtetes enne kutsekooli tööle asumist 16 aastat, töötab Haapsalu Kutsehariduskeskuses teenindusjuht- kutseõpetajana alates jaanuar 2008, lõpetanud Eesti hotelli- ja Turismimajanduse Erakooli (EHTE) toitlustusteenuste korralduse

eriala 2009 aastal, Eesti Kelnerite Liidu liige.

Heli Nõupuu

HKHK kutseõpetaja ja tervishoiu ning tööohutuse valdkonna koolitaja.

Õppekava koostaja:

Kaire Raba

Kutseõpetaja ja koolitaja kaireraba@hotmail.com