

## ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

### 1. Üldandmed

|   |  |
|---|--|
| Õppeasutus:   | Haapsalu Kutsehariduskeskus                    |
| Õppekava nimetus:<br>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles): | Toidufotograafia, fototöötlus ja veebiturundus |
| Õppekavarühm: (täiendus-<br>koolituse standardi järgi)                    | Arvutikasutus                                  |
| 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:**

Toiduvaldkonna väikeettevõtjad, kellel puuduvad oskused toidutoodete internetipõhiseks müügiks; toidutoodete valmistamisega tegelevad kutseoskusteta inimesed, kellel on soov hakata selles valdkonnas ettevõtjaks ning turundada oma tooteid interneti kaudu. Koolitus on sobilik ka toidublogijatele.

**Õppe alustamise nõuded:** Arvutioskus: tekstitöötlus, failide loomise ja salvestamise oskused, veebioskused (e-kirjad, veebiotsingud). Koolitusel osaleja peab võtma kaasa fotokaamera (või mobiiltelefoni) pildistamiseks.

**Optimaalne koolitusgrupi suurus:** 12 õppijat

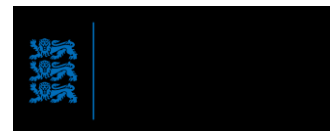
**Õpiväljundid.** Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.

**Koolituse lõpuks õppija:**

1. Oskab pildistada toidutooteid ja töödelda fotosid nende avaldamiseks internetis.
2. Loob vabavaralise kujundusprogrammi abil oma turunduseesmärkidele vastavaid reklaammaterjale ning kasutab neid oma toidutoodete turundamisel.

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

**Kutsestandardi tähis:** Pagar, tase 4. B.3.6 ja B.3.7



### **Põhendus.** *Tuua põhendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas*

Õppekava on seotud OSKA raportiga, mis ütleb, et IKT oskuste kasutamine erinevates valdkondades vajab suuremat tähelepanu ning koolitusvajadus on olemas. Väikeettevõtluses tegutsevad sageli inimesed, kel puudub erialane- või keskharidus ning tunnevad puudust oskuste järele toodete turundamiseks veebikeskkonnas (neid iseloomustab nõrk arvuti- ja internetikasutamise oskus jms).

Tänapäeval on toodete müümine internetis laialdaselt kasvav 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 haldamisest, turundustegevusest ja müügikataloogide koostamisest. Koolituse käigus õpitakse tundma erinevaid veebiturunduse kanaleid ning kasutama turundustegevuseks vabavaralisi veebiprogramme, kujundama toidumenüüsid ja reklaammaterjale.

### **3. Koolituse maht**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Koolituse kogumaht</b> akadeemilistes tundides:   | <b>50</b> |
| Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:  | <b>40</b> |
| sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides:<br>(õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis) | <b>16</b> |
| sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides:<br>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)          | <b>24</b> |
| Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:  | <b>10</b> |

### **4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded**

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

**Õppe sisu:**

- 1. Toidufotograafia.** Pildistamise töövahendid: kaamerad, objektiivid, statiiv, reflektor, hajuti. Võttekoha loomine. Valguse kasutamine, hajutamine ja peegeldamine. Fotokompositsioon ja vaatenurgad. Kaamera põhiseaded, automaat- ja valmisrežiimid. Ava, säri ja ISO. Rekvisiidid. Toidufotograafia nipid ja eripärad. Toidu stiliseerimine. Fototöötlus. Fotokollaaži loomine (20 t - 8 t audit/töö, 12 t prakt/ töö).
- 2. Veebiturundus.** Bränding ja logo. Kujundusmaterjalide ühtse visuaali loomine. Reklaammaterjalide ja toidumenüüde kujundamine Canva programmiga. Veebiturunduse alused. Sotsiaalmeedia turundus (Facebook, Instagram, Pinterest). (20 t - 8 t audit/töö, 12 t prakt/töö).

**Õppemeetodid:** loeng, iseseisvad tööd (toidufotod koduses võttepaigas; fotoseeria toiduvalmistamise protsessist; fotokollaaž toidufotodest; logo kujundamine; reklaammaterjalide kujundamine).

**Õppekeskkonna kirjeldus:** Õppetöö toimub HKHK arvutiklassis ning fotostuudios. Klassiruumis on kuni 24 õppijakohta, õpetaja arvuti, projektor. Koolitusel osaleja peab võtma kaasa fotokaamera (või mobiiltelefoni) pildistamiseks. Kõik muud vahendid annab kool.

Koolitajal on valmisolek osaliselt veebipõhiste koolituste läbiviimiseks fotograafia teemade õpetamisel. Koostatud on [õppevideod](#) iseseisvaks kasutamiseks fotokompositsiooni, digifotograafia aluste ja fototöötamise teemadel.

**Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid.** *Nõutav on õpiväljundite saavutamise hindamine ja vähemalt 70% õppekava läbimine. Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.*

**Nõuded õppe lõpetamiseks:**

Õppekava läbimine vähemalt 70% ulatuses, teostatud on praktiline töö. Mitteeristav hindamine.

**Hindamismeetod:**

Õppija on loonud õppeperioodi lõpuks praktilise tööna oma kodulehe ja kujundusmaterjalid kasutades omandatud teadmisi ühtse kujunduse loomiseks ning oskusi toidutoodete pildistamiseks ning töötlemiseks.

**Hindamiskriteerium**

- Pildistatud toidufotod on kvaliteetsed, annavad toidust vaatajale realistliku ülevaate ning on töödeldud veebis avaldamiseks.
- Reklaammaterjalide kujundus on ühtse visuaalse terviklahendusega ning sisaldab müügitööks vajalikku põhiinformatsiooni.

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, kuid mitte juhul, kui õppija osales vähem kui pooltes tundides.

### 3. Koolitaja andmed

**Koolitajate andmed.** *Tuua ära koolitaja ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või kompetentsi näitava õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

**Aile Nõupuu**

**Töökäik:** 1993-2005 Taebala Kutsekeskkool käsitöö- ja kunstiõpetaja; alates 2005 Haapsalu Kutsehariduskeskuse arendusdirektor (HKHK turundustegevuste juhtimine, kooli kodulehe ja Facebooki haldur); alates 2012 Haapsalu Kutsehariduskeskuse fotograafiaõpetaja; alates 2017 veebiturunduse õpetaja; alates 2014 viinud läbi fotograafia koolitusi (12 kursust). Alates 2013 Haapsalu Fotoklubi liige, osalenud arvukatel näitustel. Alates 2015 arvutikoolituste kogemus (HKHK sisekoolitused), alates 2016 käsitöötoodete pildistamise ja veebiturunduse koolitused (3 kursust). Alates 2018 TLÜ Haapsalu Kolledžis fotograafiaõpetaja.

**Haridus:** 1998 Tallinna Ülikool käsitöö- ja kodunduse õpetaja; 2011 Haapsalu Rahvaülikool fotograafia kursus; 2012 EKA Avatud Akadeemia kujundusgraafika.



**Õppekava koostaja:**

*Aile Nõupuu*

*Haapsalu Kutsehariduskeskus arendusdirektor ja fotograafiaõpetaja, aile@hkhk.edu.ee*