

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Haapsalu Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Teenindaja toitlustusettevõttes
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	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 teenindusvaldkonna töötajad, väikeettevõtjad jt kes vajavad muutunud olukorrast tulenevalt multifunktsionaalseid oskuseid teenuste pakkumiseks. Aga ka need huvilised, kes soovivad leida tööd teenindussektoris või alustada ettevõtlusega.

Grupi suurus: 10 inimest

Õppe alustamise nõuded: -

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

Koolituse lõpuks õppija:

- Planeerib ja korraldab oma tööd toitlustusteenindajana, alates ettevalmistustöödest kuni klientide ära saatmiseni, vastavalt teenindusstandardile.
- Kasutab oma tööloikudes asjakohaseid töövõtteid ja –vahendeid, tunneb menüüid, oskab teenindada hommikusöögi/peolaua kliente.
- Valmistab hommikusöögi ja lihtsamaid pagaritooteid.

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

Turismiettevõtte teenindaja, tase 4. B 2.1, B 2.3, B 2.4, B2.5 ja B 2.7

Põhjendus. Tuua põhjendus koolituse sihtühma ja õpiväljundite valiku osas.

Õppekava on seotud kutsestandardiga ja vajalikkuse põhjendus otseselt Kutsekoja uuringuga (2020, 124-129) “COVID-19 põhjustatud majanduskriisi mõju tööjõu ja oskuste vajaduse muutusele”.

Uuring ütleb, et turismisektor on tervisekriisis üks enim kannatada saanud majandussektoreid ning inimeste tööga hõivatus on olnud kriisist tulenevalt valdkonnas heitlik. Sektor peab hakkama saama vähemate töötajatega, kellel tuleb täita erinevaid ülesandeid, seega on töötajate multifunktsionaalsus järjest olulisem. Kriis tõi veelgi enam esile laiapõhjalise õppe

vajaduse (OSKA COVID-19 uuring, lk 127).

Läänemaal on oluline majandusvaldkond just turism ja teenindus, mis pakub tööhõivet paljudele inimestele. Töötute arv sellest sektorist tervisekriisi mõjude tulemusena märgatavalt kasvas Läänemaal. Registreeritud töötuse määr on maakonnas 8,3%, mis on üks kõrgemaid. (Töötukassa, 2021). Loodud täienduskoolituse õppekava pakub kiiret võimalust **mitmekülgsete oskuste** omandamiseks ja leevendust olukorrale, kus väikeettevõttes oodatakse väga heade oskustega töötajaid. **Õpe aitab kaasa turismisektori valdkonna töötajatele lisaoskuste andmisele, aga toetab ka sektorisse sisenemiseks vajalike oskuste omandamist.**

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	58
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	58
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus vormis)	8
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	50
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:

1. moodul. Hommikusöögi/peolaua serveerimine, väljapanek ja teenindamine (28 õppetundi, millest 8 on teoreetilist õpet ja 20 praktilist õpet) Kersti Õim ja Enna Kallasvee

- Töö planeerimine ja korraldamine. Töökoha ettevalmistamine ja korrashoid, söögisaali korrastamine ja eelkatete tegemine- linutamine, teenindaja töö ja tehnika, taldrikute kandmise võtted, lauanõude koristamise võtted, kandiku kandmise võtted, jookide serveerimine, erinevate roogade serveerimine. Abilaudade komplekteerimine. Tööks vajalike kaupade ja vahendite tellimine, vastuvõtmine ja kontrollimine.
- Teenindussituatsiooni alustamine, klientide vastuvõtmine, klientide vajaduste ja soovide väljaselgitamine, kliendi nõustamine, tellimuste vastuvõtmine, toidu- ning joogikaartide tutvustamine ja esitlemine, tellimuse vastuvõtmine, vormistamine ja edastamine kassasüsteemi kasutamine, teenindussituatsiooni lõpetamine, kliendilt tagasiside küsimine ja edastamine, klientidega arveldamine, kliendi ärasaatmine.
- Veinide tundmine ja sobitamine toiduga, kohvi- ja tee jookide valmistamine.

- Peoteenindus ja selvelauad (*furšett, bufee*), ettevalmistamine, toitude serveerimine, teenindamine, korrastustööd.

2. moodul. Hommikusöögi ja lihtsamate pagaritoodete valmistamine (30 õppetundi praktilist õpet. Teoreetiline osa on lõimitud praktiliste ülesannetega) Taavi Kuusik

- Köögiseadmete õpe ja hooldus k.a. köögi
- Hommikusöögid teraviljadest, piimatoodetest, salatid, munatooted, lihatooted, kalatooted, lihtsamad jahust pagaritooted, smuutid ja nende serveerimine.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolitus viiakse läbi Haapsalu KHK õpperuumides.

Toitlustusteeninduse õppe osa viiakse läbi toitlustusteeninuse õppeklassis. Olemas on kõik õppeks vajalik. Söögisala sisustus, lauapesu (tekstiilid), serveerimisvahendid, serviisid, klaasid ja söögiriistad, arvlemistehnika, kohvivalmistusseadmed, kuumtöötlemisseadmed, väljastusseadmed, baaritöö vahendid ja seadmed, külmutusseadmed, jäämasinad, nõudepesumasinad, koristamisvahendid jm väikevahendid.

Toidu valmistamine toimub kooli õppeköögis. Õpe viiakse läbi kaasajastatud seadmete ja vahenditega õppeköögis (13 töökohta). Õppeköök on mõeldud tasemeõppe läbiviimiseks ja ruumid ning vahendid vastavad nõuetele. Õppetöö toimub individuaalselt, paaris ja ka grupitööna. Koolitusvahendid annab koolitaja. Õppeköögis on vahetusjalatsid kohustuslikud ning õppija peab arvestama koolituspäeva lõpus puhastus- ja koristustöödega.

Kõik õppeks vajalikud vahendid annavad koolitajad (õppija osaleb praktilises õppes oma riides), kooli õpperuumid vastavad töötervishoiu ja tööohutuse nõuetele. Õppeks vajalikud vahendid ja õppematerjali annavad koolitajad.

Õppe metoodika: teoreetilist õpet lõimitakse suures osas praktilise õppega. Aktiivne loeng, praktilised ülesanded, grupitöö, analüüs. Koolitajad kasutavad ka vaatlust ning õppetöö käigus tehakse praktilisi ülesandeid, mis tagasisidestatakse õppijale.

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 mitmeeristav.

või

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

Praktiline kompleksülesanne: Hommikusöögi/peolaua valmistamine. Serveerimine, väljapanek ja teenindamine

Kriteeriumid:

- etteantud menüü alusel (koostöös koka õpetajaga) hommikusöögi bufeelaua (laudade)

ettevalmistamine, lõplik eelkate, toitude ja jookide serveerimine, teeninduskäik, korrastustööd

- valmistab juhendi alusel kohvipausi, lihtsamaid hommiku- ja grupi lõunasöökide toite vastavalt küllastajate arvule. Serveerib meeskonna liikmena valmistatud toidud õigeaegselt arvestades enesekontrolliplaani
- valmistab ette juhendamisel ja etteantud menüü alusel piduliku kolmekäigulise lõunasöögi koos veini serveerimisega, teeb lõpliku eelkatte, teenindab kahte külalist

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.*

Kersti Õim

Töökogemus 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.

Enna Kallasvee

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

Taavi Kuusik

Haapsalu Kutsehariduskeskuse (2007). vilistlane ja praegune kokanduse kutseõpetaja, töömaailma kogemus 12 aastat, seal hulgas toitlustuse ettevõtluskogemust 5 aastat.

Õppekava koostaja:

Kersti Õim, kutseõpetaja, kersti.oim@hkhk.edu.ee

Taavi Kuusik, kutseõpetaja, taavi.kuusik@hkhk.edu.ee