

## ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

### 1. Üldandmed

Õppeasutus:	Järvamaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Catering-teeninduse korraldamine
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Kokandus
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:

Erialase tasemehariduseta või aegunud oskustega turismi- ja toitlustusettevõtetes töötavad kelnerid ja ettekandjad, samuti maa- ja talururismiga tegelevad turismiettevõtjad ja toitlustusteenindusega tegelevad töötajad, kes puutuvad kokku peolaudade korraldamisega ning klientide teenindamisega toitlustusüritustel või soovivad asuda (hooaja) tööle toitlustusettevõttesse. Samuti erialaste oskusteta inimesed, kes soovivad asuda (hooaja) tööle või osalise koormusega tööle toitlustusettevõttesse ja vajavad täiendavat ettevalmistust toitlustuse valdkonnas töötamiseks ja catering – teeninduse pakkumiseks.

Grupi suurus: 10 inimest

#### Õppe alustamise nõuded:

Kasuks tuleb teenindusvaldkonnas töötamise kogemus

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

Koolituse läbinu:

- Planeerib catering-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele;
- Teostab ettevalmistustöid catering-teeninduseks;
- Teenindab kliente meeskonna liikmena;
- Teeb sündmuse lõppedes korrastus- ja järeltöid

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

Kokk tase 4

B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine

B.2.3 Menüü koostamine

B.2.5 Toitude valmistamine

## B.2.6 Teenindamine

Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikoka ja koka eriala õppekavad

### 3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	60
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	60
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	20
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	40
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:

Auditoorne töö 20h:

- koostab menüü, arvestades kliendi soove ja sündmust, teenuse pakkumise aega ning kohta
- planeerib vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu juhendi alusel
- tehnoloogiliste kaartide ja hinna kalkulatsioonide koostamine arvutis
- koostab kliendile pakkumiskirja juhendi alusel

Praktiline töö 40h

- komplekteerib ja pakendab söögi- ja serverimisnõud transpordiks
- valmistab catering-menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, juhendi alusel
- pakendab valmistatud road transpordiks järgides toiduohutuse nõudeid
- planeerib ja korraldab ruumid catering-teeninduseks
- kasutab erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest
- järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
- pakib kasutatud nõud, taara, töövahendid transpordiks juhendamisel
- korraldab sündmuse lõppedes korrastustööd ning logistika pakkumise kohas
- korraldab ja teostab järeltööd statsionaarses ettevõttes juhendamisel

#### Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolitus toimub Säreveere mõisas ja Järvamaa Kutsehariduskeskuse teenindusklassi, õpperuumides ja -köögis, mis on mõeldud toitlustusteenindajate õppeks ning varustatud vajalike tehniliste jm vahenditega. Õppekeskkond vastab töötervishoiu- ja tööohutusalastele nõuetele.

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

Õpingud loetakse lõppenuks, kui õpilane on osalenud õppetöös vähemalt 70 % ja on sooritanud praktilise töö. Mitmeeristav hindamine. Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö	Pidusöögi- ning selvelaudadega vastuvõtu planeerimine, ettevalmistamine ning läbiviimine.

## 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.*

Marike Reedla - Järvamaa Kutsehariduskeskuse kodumajanduse eriala kutseõpetaja, Särevere mõisa arendusjuht, töökogemus täiskasvanute koolitamisel alates 2011.a.

Marika Kasvand - Põltsamaa Ametikool 1990.a koka eriala, Tallinna Majanduskool 2011.a personalitöö eriala, Järvamaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2010.a.

Ege Zukov - OÜ Laanelill lilleseadja, valdkonnas töötamise kogemus alates 2004.a. Järvamaa Kutsehariduskeskuse täiskasvanute koolitaja

Sigrit Mäeots

Tallinna Teeninduskool, 2015 kokk tase 4.

Töökogemust kokana erinevates toitlustusettevõtetes alates 2014.a.

Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2018.a