



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti
tuleviku heaks



HARIDUS- JA
TEADUSMINISTEERIUM

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Järvamaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Eritüüpi laudade katmine ja teenindamine
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:

Koolitus on mõeldud toitlustusteenust pakkuvates ettevõtetes töötavatele erialase tasemehariduseta või algajatele teenindajatele, aegunud oskustega töörealisele elanikkonnale vanuses 50 + lisaoskuste arendamiseks või tööotsijale, kes soovib leida tööd toitlustusteeninduses

Grupi suurus: 10 inimest

Õppe alustamise nõuded:

Vajalik on hea füüsiline tervis ja vastupidavus ning pinge- ja stressitaluvus. Kasuks tuleb toitlustusteeninduse valdkonnas töötamise kogemus.

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

- Mõistab toitlustusteeninduse kliendikeskse teeninduse põhimõtteid
- Teeb ettevalmistustööd teeninduseks
- Teenindab kliente selvelaudades ja istumisega laudades, kasutades teenindamise põhitehnikaid järgides nii isiklikku kui ka toiduhügieeni nõudeid
- Teeb nõuetekohaselt korrastustöid

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

Abikokk, tase 3

B.2.5 Teenindamine ja müügitöö

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:

24

Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	24
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminarivõi muus koolis määratud vormis)	4
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	20
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. Auditoorse töö teemad nimetused ja mahud tundides 4h:

- Toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtted
 - toitlustusettevõtete teenindusliigid
 - klientide soovide ja vajaduste väljaselgitamine
 - kliendikeskne teenindus

2. Praktilise töö lühikirjeldus nimetused ja mahud tundides 20h:

- Ettevalmistustööd teenindamiseks
 - ettevalmistustööd saalis
 - lauad, lauapesu (laudade linutamine, seelikute kinnitamine ja linade korjamisvõtted)
 - ruumide ja laudade kaunistamine (furšettlaud, rootsi laud, juustulaud, kohvi- ja teelaud, joogilaud, erinevad temaatilised peolauad)
 - salvrätide voltimine
 - laua- ja serveerimisnõud, söögiriistad ja serveerimisvahendid
 - eelkatete koostamine menüüde alusel
 - roogade ja jookide serveerimise tehnika
 - kasutatud nõude ja laua koristamine

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolitus toimub õppeklassis, mis on varustatud tänapäevaste koolitusvahenditega. Koolil on ka Särevere mõis, mida saab kasutada praktiliste harjutuste sooritamiseks. Koolitaja koostatud õppematerjal ja näitmaterjalid.

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. Mitteeristav hindamine. Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
----------------	----------------------



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti
tuleviku heaks



HARIDUS- JA
TEADUSMINISTEERIUM

Praktiline töö

- Laudade paigutamine ruumis, laudade linutamine, salvrättide voltimine, menüü järgi eelkatte tegemine, kaunistuste valimine
- Rakendab praktilises töös teenindamise põhitehnikaid.

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 majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, Särevere mõisa perenaine. Vastuvõtu korraldamise töökogemus aastast 2007. Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2011.a.