

1. Täienduskoolitus asutuse nimi

Järvamaa Kutsehariduskeskus

2. Õppekava nimetus

Eritüüpi laudade katmise ja teenindamise koolitus

3. Õppekavarühm (*vastavalt rahvusvahelisele haridus- ja koolitusvaldkondade klassifitseerimise süsteemile ISCED-F 2013*)

Majutamine ja toitlustamine

4. Õppekeel

eesti keel

5. Õppekava koostamise alus

Abikokk, tase 3

B.2.5 Teenindamine ja müügitöö

Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikoka õppekava, tase 3 moodul Teeninduse alused Majutamine ja toitlustamine riiklik õppekavarühm, Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikoka ja koka eriala õppekavad.

6. Õppe kogumaht (akadeemilistes tundides) ja õppe ülesehitus

Maht 24 tundi, millest 20 tundi praktika kooli keskkonnas.

7. Õppekeskkond

Järvamaa Kutsehariduskeskuse auditoorium, teenindusklass ja Säreveere mõis

8. Sihtgrupp

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

9. Õppe alustamise tingimused

Vajalik on hea füüsiline tervis ja vastupidavus ning pinge- ja stressitaluvus.

10. Eesmärk

Koolituse tulemusel õppija katab eritüüpi laudu serveerib toitusid ning jooke

11. Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

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

12. Õppesisu

Auditoorne töö 4 t:

Toitlustusteeninduse ja klienditeeninduse põhimõtted

- Toitlustusettevõtete teenindusliigid 2h
- Klientide soovide ja vajaduste väljaselgitamine 1h
- Kliendikeskne teenindus 1h

Praktika kooli keskkonnas 20 t:

Ettevalmistuse tööd teenindamiseks

- ettevalmistustööd saalis 1h
- laudad, lauapesu (laudade linutamine, seelikute kinnitamine ja linade korjamisvõtted) 6h
- ruumide ja laudade kaunistamine (furšettlaud, rootsi laud, juustulaud, kohvi- ja teelaud, joogilaud, erinevad temaatilised peolauad) 6h
- salvrättide voltimine 2h
- laua- ja serveerimisnõud, söögiriistad ja serveerimisvahendid 1h
- eelkatete koostamine menüüde alusel 2h
- roogade ja jookide serveerimistehnika 1h
- kasutatud nõude ja laua koristamine 1h

13. Õppemeetodid

Loeng, tegevusplaani koostamine, praktiline töö.

14. Iseseisvtöö

Puudub

15. Nõuded õpingute lõpetamiseks hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Õpingute lõpetamiseks on vajalik osaleda kontaktõppes vähemalt 80%, sooritatud praktilise töö. Mitteeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö	<ul style="list-style-type: none">• laudade paigutamine ruumis, laudade linutamine, salvrättide voltimine, menüü järgi eelkatte tegemine, kaunistuste valimine• Rakendab praktilises töös teenindamise põhitehnikaid.

16. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele tunnistus, kui õpingutel õpetamise nõuded on täidetud. Koolituse lõpus väljastatakse tõend, kui õpitulemusi ei saavutatud, kuid õppija võttis osa õppetööst. Tõend väljastatakse osaletud kontaktõppetundide ja neis läbitud teemade kohta.

17. Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või 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

