

## ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

### 1. Üldandmed

Õppeasutus:	Järvamaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Menüü- ja kohakaartide ning lauaplaani kujundamine digitaalselt
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Majutamine ja toitlustamine
Õppekeel:	eesti

### 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 täiskasvanutele, kes vajavad menüü- ja kohakaartide kujundamisel ja töötlemisel praktilisi teadmisi IT-vahendite kasutamisel. Samuti inimesed, kes kaaluvad asuda tööle toitlustusteenust pakkuvas ettevõttes ja soovivad omandada uusi teadmisi teenuste disainimisel IKT-vahenditega.

Grupi suurus 8 osalejat

#### Õppe alustamise nõuded:

Töökogemus või algteadmised toitlustusteeninduses. Algteadmised arvutikasutamises

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

Koolituse läbinu:

- tunneb lauetiketti;
- koostab arvutil menüü-, laua- ja kohakaarte;
- rakendab lauaplaani koostamise põhimõtet.

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

Kokk, tase 4

B.2.6 Teenindamine

Järvamaa Kutsehariduskeskuse koka õppekava, tase 4.

Majutamine ja toitlustamine riiklik õppekavarühm.

Järvamaa Kutsehariduskeskuse koka eriala õppekava.

### 3. Koolituse maht

**Koolituse kogumaht** akadeemilistes tundides:

**30**

Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	<b>30</b>
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus vormis)	<b>10</b>
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	<b>20</b>
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	<b>0</b>

#### 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 (10 t):

- Lauaetikett (lauakombed, piduliku laua katmine, toitude ja jookide serveerimine)
- Menüü- ja kohakaartide koostamise põhimõtted.
- Lauaplaani koostamise põhimõtted.

Praktika koolikeskkonnas (20 t):

- baasteadmised MS Office programmide MS Word, MS Publisher, MS Excel, MS Powerpoint - teksti redigeerimise, lehe kujunduse, salvestamise ja printimise sätted
- istumisplaani, lauakaardi, nime- ehk kohakaardi ja menüükaardi koostamine, kasutades MS Office programme MS Word, MS Publisher, MS Excel, MS Powerpoint

##### Õppekeskkonna kirjeldus:

Järvamaa Kutsehariduskeskuse kuni 20 õppekohaga arvutiklass, kus on olemas koolisisene arvutivõrk ja kiire internetiühendus.

##### Õppematerjalid

Koolitajate koostatud infomaterjal ja töölehed

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

Õpingud loetakse lõppenuks, kui õpilane on osalenud õppetöös vähemalt 70 % ja on sooritanud kõik praktilised ülesanded. Mitteeristav hindamine. Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud.

Hindamismeetod	Hindamiskriteerium

Praktiline ülesanne Nr.1	Õpilane kujundab sobiva lehe suurusega menüü- ja kohakaardi ning istumisplaani ning edastab selle printimiseks koolitajale.
Praktiline ülesanne Nr.2	Õpilane esitleb oma tööd

## 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. Tallinna Ülikooli kutsepedagoogika 2011.a. Loomes OÜ Erakooli andragoogika täienduskoolitus 2018.a.

Merje Mõlter

Eesti Maaülikool, loodusteaduse magister 2011.a.

Erinevad tööülesanded on seotud info- ja kommunikatsioonitehnoloogia valdkonnaga alates 2007.a.

Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2009.a. Alates 2016.a Järvamaa Kutsehariduskeskuse projektijuht. Läbitud andragoogika koolitus 2018. a