

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Rakvere Ametikool
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Pagari- ja kondiitritoodete reklaamfotod ja videoturundus
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Toiduainete töötlemine
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded. Ära märkida milliste erialaasuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.

Sihtrühm: Kõigile, kes soovivad omavalmistatud pagari- ja kondiitritooteid ise reklaamida ja teistele nähtavaks teha.

Grupi suurus: 12 osalejat

Õppe alustamise nõuded:

Haridusnõue ja vanusepiirang puudub. Oskus valmistada pagari- ja kondiitritooteid.

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

Valmistab toodetest kvaliteetseid tootefotosid ja reklaamfotosid

Valmistab toodete kohta videoturundusmaterjale

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

Kutsestandard, Kondiiter tase 4

Valitavad kompetentsid:

B.3.5. Teenindus- ja müügitöö/Tutvustab sortimendis olevaid tooteid

B.3.6. Väikeettevõtte majandamine/Planeerib turundustegevused

Kutsestandard, Pagar tase 4

Valitavad kompetentsid:

B.3.5. Teenindus- ja müügitöö/Tutvustab sortimendis olevaid tooteid

B.3.6. Väikeettevõtte majandamine/Planeerib turundustegevused

Põhjendus. Tuua põhjendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.

Oskus turundada ja teistele nähtavaks teha omavalmistatud pagari- ja kondiitritooteid.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:

26

Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	26
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus vormis)	12
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	14
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	-

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:

Reklaamfotod, tootefotod, reklaamvideod- mis need on, kuidas neid tehakse ja milleks neid vaja on.

E- portfolio ja tootekataloogi loomine.

Videotöötlusprogrammid.

Praktiline töö: pagari- või kondiitritoote valmistamine, protsessi filmimine, tootefoto tegemine, reklaamfoto tegemine (vajalik oma vahend filmimiseks, näiteks telefon või kaamera).

Reklaamvideo kokku lõikamine videotöötlusprogrammi abil.

Õppekeskkonna kirjeldus: Õppetöö toimub Rakvere Ametikooli õppeklassides ja pagar-kondiitri küpsetustöökojas, mis vastavad töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.

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

Lõputöö:

Õpingud loetakse lõpetatuks ja väljastatakse tunnistus, kui õpilane on omandanud õppekava õpiväljundid, osalenud õppetöös vähemalt 70% ja sooritanud praktilise töö.

Hindamismeetodid: praktiline töö

Hindamiskriteeriumid:

1. valmistab iseseisvalt etteantud tehnoloogilise kaardi järgi ühe toote/tooted, mis peab olema antud tootele iseloomuliku välimuse ja maitsega ning õiges kaalus.
2. teeb tootest reklaamvideo, tootefoto, reklaamfoto
3. annab hinnangu oma tööle

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.*

Moonika Veedla, pagari- ja kondiitritoote tehnoloogia eriala õpetaja, töötanud tehnoloogina AS Hallik ja Hagar AS
Veiko Liis, OÜ Taikonaut (tootedisainer)

Õppekava koostaja:

Moonika Veedla
Pagar- kondiitri tehnoloogia õpetaja
moonika.veedla@rak.ee