

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Rakvere Ametikool
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Peolaua katmine selvelauast banketini, lihtsam alkoholivaba kokteiliõpe
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:

Erialase tasemehariduseta, aegunud oskustega tööealised, samuti varasema õpi-või töökogemusega töötajad või teisel erialal töötavad inimesed. Seoses COVID -19 kriisist tulenevalt on tekkinud vajadus vahetada töövaldkonda või kohandada muutuva töömaailmaga.

Grupi suurus: 10 osalejat

Õppe alustamise nõuded:

Haridusenõue ja vanusepiirang puudub

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

- Loob positiivse kliendikontakti
- Selgitab välja kliendi ootused ja vajadused, jälgides klienditeeninduse põhimõtteid
- Kasutab õigeid töövõtteid toitute ja jookide serveerimisel
- Korraldab väiksemaid selvelaudu
- Oskab korraldada peolaudu ja katta banketilauda
- Tunneb ja oskab kasutada erinevaid töövahendeid (lauanõud, serveerimisvahendid)
- Tunneb peolaua etiketti
- Oskab jooke ja sööke sobitada
- Serveerib sobivaid jooke roogade juurde
- Oskab valmistada lihtsamaid alkoholivabasid kokteile
- Teeb lihtsamaid lauaseadeid

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

<http://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10586768/pdf/kelner-tase-4.7.et.pdf> Nõuded 2.1, 2.2 osaliselt

Põhjendus. *Tuua põhjendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*

COVID-19 põhjustatud majanduskriisi mõjul on tootlustus - ja teenindusvaldkonna taaskäivitamiseks vajadus töötajatele anda lisaoskuseid aga ka sektorisse sisenemiseks vajalikke oskuseid.

Kevadiste palgatoetuste mõjul on tekkinud olukord, kus tööandjal on keeruline töötajaid leida (nt koolide tootlustajad), kuna valdkonnas varem sarnast tööd teinud on suundunud mujale või eelistatakse toetust saades pigem mitte töötada kui madala palga eest tööle naasta.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	40
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	40
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)</i>	15
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)</i>	25
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:

Teoreetiline: Teenindusprotsess, kliendi vastuvõtmisest kuni ära saatmiseni.

Kliendi vastuvõtmine

Menüü tutvustamine

Tellimuse vormistamine

Laudade eelkatete tegemine a'la carte, table d'hote, selvelauad

Roogade ja jookide serveerimine, kandmisvõtted, kandiku kasutamine, koristustööd

Kohv, tee, vesi nende serveerimine ja valmistamine

Alkoholivabade jookide valmistamine, serveerimine

Praktiline: Teenindusprotsess

Kliendi vastuvõtmine. Menüü tutvustamine. Tellimuse vormistamine

Laudade eelkatete tegemine: a'la carte, table d'hote, selvelauad. Roogade ja jookide serveerimine, kandmisvõtted, kandiku kasutamine, koristustööd. Tagasiside käsitus

Lauaseaded. Jookide serveerimine, nii külmad, kui ka kuumad. Alkoholivabade kokteilide valmistamisel õiged töövõtted.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Õppetöö toimub hästi varustatud klassiruumis. Teenindusbaas vastab kelner tase 5. Praktiline töö toimub õppeasutuse õpperestoranis.

Teooria: 10 õppekohta õpperestoranis, varustatud Lenovo tahvelarvutitega, tahvel, projektor, koolitusmaterjalid

Praktika: õpperestoran 46 istekohta, serverimiskapid, mis on varustatud kelneri tööks vajalike nõude, söögiriistadega, baarilett, jäämasin, jahutuskapp, sügavkülmkapp, manuaalne espressomasin, kuppelnõudepesumasin, kassasüsteem, soe- ja külmlett, lauapesu, pesumasin ja kalander.

Õpperestoran on tunnustatud ja vastab abikelner, tase 3, kelner tase 4 ja vanemkelner tase 5 kutseksamikeskuse nõuetele.

Õppematerjal:

Sirje Rekkor, Tiiu Parm, Allan Vainu, Reelika Eerik "Teenindamise kunst" (ARGO 2013)

Roosipõld, Anne; Kotkas, Maie (2008). Restoraniteenindus.

Sirje Rekkor „Selvelauad“ (Avita 2000)

G.Bono, A.Filippo 2004 Stiilsed salvrätikuseaded

Virve Karu, Sigrid Soomre: Peolauad, katmine, serverimine, etikett

H.L.Cracknell, G.Nobis "Toidud, joogid ja serverimine" 2002

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

Õpingud loetakse lõpetatuks ja väljastatakse tunnistus, kui õpilane on omandanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel: osalenud õppetöös vähemalt 70% ja sooritab praktilise töö. Mitteeristav hindamine

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
Teenindusprotsess algusest lõpuni, erinevat tüüpi laudade katmine, roogade ja jookide serverimine ja pakkumine	Teeb eel- ja järeltööd ning vajaliku katte erinevat tüüpi laudade jaoks. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Kasutab erinevaid kandmisvõtteid. Valmistab ja serverib erinevaid alkoholivabasid jooke.

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.*

Regina Paeste Kutsetunnistus Kelner tase 4, **Tallinna Ülikool-** Kutsepedagoogika täiendkoolitus 320 tundi

Terje Tiimus, Rakvere Ametikooli toitlustus- ja cateringijuht, varem Rakvere Teatri teenindusjuht

Õppekava koostaja:

Regina Paeste, Rakvere Ametikool kutseõpetaja

e-post regina.paeste@rak.ee

/ees- ja perenimi, amet, e-mail/