

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Rakvere Ametikool
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Piduliku laua katmine ja sellega seotud eritehnikad
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	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 kõigile, kellel on COVID-19 kriisist tulenevalt vajadus vahetada eriala, töövaldkonda ja kohanduda muutuva töömaailmaga.

Grupi suurus: 10 osalejat

Õppe alustamise nõuded:

Kasuks tuleb toitlustusteeninduse alane algõpe või kogemus

Haridusenõue ja vanusepiirang puudub.

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

- Teab toitlustusteenindaja nõudeid ja eripära
- Selgitab välja kliendi ootused ja vajadused, jälgides klienditeeninduse põhimõtteid
- Kasutab õigeid töövõtteid toitute ja jookide serveerimisel
- Korraldab väiksemaid selvelaudu, katab peo- ja banketilaudu, tunneb etiketti
- Tunneb ja kasutab erinevaid töövahendeid ja eritehnikat serveerimisel
- Vajalike seadmete ja programmide kasutamise oskus (kassasüsteemid, nutiseadmete ja -rakenduste oskuslik kasutamine).
- Teab alkoholsete ja alkoholivabade jookide valmistamise eripära
- Valmistab alkoholivabasid jooke ja lihtsamaid kokteile, tunneb nende eripära
- 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 toidlustus - ja teenindusvaldkonna taaskäivitamiseks vajadus töötajatele anda lisaoskuseid kaasaegse serveerimise ja teenindamise valdkonnast, et nende poolt pakutav teenus oleks vastavuses klientide soovide ja vajadustega. Lähtudes OSKA raportitest toetama ettevõtete ümberkujunemist vastavalt muutunud oludele. Erialaste tarkvarade kasutamist arvete koostamisel. Laiendada inimeste silmaringi ja anda sektorisse sisenemiseks vajalikke oskuseid.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	60
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	60
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	20
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	40
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 vms) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.*

Õppe sisu:

Teoreetiline: Teenindusprotsess, kliendi vastuvõtmisest kuni ära saatmiseni
Laudade eelkatete tegemine a'la carte, table d'hote, selvelauad
Fine dining ja casual dining
Maitsevesi värskete puuviljade ja maitsetaimetega, nende serveerimine ja valmistamine
Sissejuhatus kuumade jookide – kohv ja tee – teemasse
Söögikohtades tekkivate jäätmete ja prügi nõuetekohane sorteerimine, käitlus ja taaskasutus.
Keskkonnasäästlik ja hügieeniline teenindusprotsess toidlustusettevõtetes

Praktiline:
Teenindusprotsess, kliendi vastuvõtmine ja teenindamine
Erialaste tarkvarade kasutamist arvete koostamisel. Kassasüsteemi kasutamine (ERPLY), otsingumootorist info leidmine ja kasutamine
Baaritöös vajalike seadmete ja programmide ja rakenduste (nutiseadmed) kasutamise oskus
Roogade ja jookide serveerimine, kandmisvõtted, kandiku kasutamine, koristustööd
Eritehnika - flambeerimine
Eelkatete tegemine selve-ja banketilaudadele
Külmade ja kuumade jookide serveerimine
Kohvi valmistamine kápamasinaga, piima vahustamine, erinevad kohvijoogid, kohvi serveerimine
Lauaseaded

Alkoholivabade kokteilide valmistamine kasutades värskaid puuvilju ja maitsetaimi õigete tövõtetega.

Õppekeskkonna kirjeldus:

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

Teooria: 10 õppekohta, varustatud tv ja näidismaterjalidega.

Praktika: õppeklass ja õpperestoran, serveerimiskapid, mis on varustatud kelneri tööks vajalike nõude, söögiriistade, lauapesuga. Baarilett, jäämasin, jahutuskaapp, sügavkülmkaapp, kuppelnõudepesumasin, soe- ja külmlätt, pesumasin, 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, serveerimine, etikett

H.L.Cracknell, G.Nobis "Toidud, joogid ja serveerimine" 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. Mitmeeristav hindamine

hindamismeetodid	hindamiskriteeriumid
Teenindusprotsess algusest lõpuni, erinevat tüüpi laudade katmine, roogade ja jookide serveerimine ja pakkumine kasutades eritehnikat	Teeb eel- ja järeltööd ning vajaliku katte erinevat tüüpi laudade jaoks. Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid. Kasutab erinevaid kandmisvõtteid. Tunneb ja serveerib erinevaid alkoholivabasisid jooke. Oskab valmistada ja serveerida lihtsamaid kokteile juhendi järgi.

5. Koolitaja andmed

Koolitajate andmed. *Tuua ära koolitaja(te) ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või vastav õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

Regina Paeste- Rakvere Ametikooli kutseõpetaja, Kutsetunnistus Kelner tase 4, Barman tase 4, Tallinna Ülikool- Kutsepedagoogika täiendkoolitus 320 tundi

Terje Tiimus, Rakvere Ametikooli toitlustus- ja cateringijuht, varem Rakvere Teatri teenindusjuht Pedagoogikakursus 160 tundi (Tartu Ülikooli Haridusteaduste Instituut),

Täiendkoolitused: Täiskasvanud õppija õpioskuste arendamine 16 tundi (Tartu Rahvaülikool), Täiskasvanu areng ja selle toetamine koolitajana 10 tundi (Tallinna Ülikooli Haridusteaduste Instituut)

Õppekava koostaja: /ees- ja perenimi, amet, e-mail/

Regina Paeste, Rakvere Ametikooli kutseõpetaja

e-post regina.paeste@rak.ee