

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Pärnumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Hommikusöögitoitude valmistamine ja serveerimine
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Kokandus
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:

1. Toitlustus- majutusvaldkonnast huvituvad inimesed, kes on põhi- või keskkhariduseta või erialase hariduseta
2. Töötavad, aegunud erialaste oskustega hommikusöögiteenindajad, töötud inimesed, kes soovivad siirduda tööturule

Grupi suurus: 15

Õppe alustamise nõuded: Eesti keele valdamine tasemel, mis on vajalik teema omandamiseks.

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

Õppija:

- mõistab majutustevõtte kui organisatsiooni struktuuri, toimemehhanismi ning oma rolli majapidamisosakonna meeskonnas
- pakub kliendikeskset teenindust
- oskab oma kutsetöös iseseisvalt täita mitmekesiseid ülesandeid ning vastutab oma tööülesannete täitmise eest
- teab ja tunneb kutse- ja eriala oskussõnavara, põhimõtteid, tehnoloogiaid, protsesse, tehnikaid, materjale, töövahendeid, seadmeid ja terminoloogiat ning oskab neid kasutada ja rakendada oma kutsetöös
- õpib ja täiendab end iseseisvalt ning juhib oma arengut läbi tööprotsessi
- tunneb tööohutuse ja tööhügieeni reegleid
- teab infotehnoloogia peamisi võimalusi ja potentsiaalseid ohte ning kasutab interneti peamisi võimalusi nii isiklikel kui tööalastel eesmärkidel

- on võimeline optimaalselt lahendada kutse- ja erialaseid probleeme ning muutma vastavalt vajadusele oma käitumist.
- seab juhendamisel endale karjäärieesmärke ning seostab erialase ettevalmistuse nõudeid tööturul rakendamise võimalustega.

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

Kutsestandard Hotelliteenindaja, tase 3 kutsestandard

Kutsestandardi tähis: 04-31102013-6.1/7k

3. taseme hotelliteenindaja kutse koosneb kahest osakutsest:

- 1) toateenija, tase 3 osakutse
- 2) hommikusöögi teenindaja, tase 3 osakutse

B.2.2 Toitlustusteenindus, EKR tase3

Tegevusnäitajad:

- 1) teeb ettevalmistusi vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile ja klientide vajadustele;
- 2) kasutab õigeid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid;
- 3) ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile;
- 4) valmistab hommikusöögiroogasid vastavalt juhendile või standardretseptuurile või koka korraldusele;
- 5) arvestab ajaressursiga toitude õigeaegseks valmistamiseks;
- 6) arvestab toitude valmistamisel enamlevinud toidutalumatustega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, allergia);
- 7) vajaduse korral katab lauad vastavalt klientide arvule ja toidu valikule;
- 8) teeb vajaduse korral eelkatteid iseseisvalt või vastavalt korraldusele;
- 9) koristab laualt nõud ja ülejäänud söögi;
- 10) paneb toidu välja, arvestades klientide arvu ja kellaega;
- 11) serveerib roogi vastavalt tehnoloogilises kaardis või koka korraldustes ettenähtud temperatuurile ja kogustele;
- 12) vajadusel serveerib toite ja jooke vastavalt kliendi soovidele kooskõlas ettevõtte võimalustega.

Teadmised:

- 1) külm- ja kuumtöötlemismeetodid;
- 2) toitude ja jookide sortiment, kvaliteet, keemiline koostis, toiteväärtus, maitseomadused, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad;
- 3) köögitöökorraldus;
- 4) toitlustusettevõtte enesekontrolli süsteem (HACCP);
- 5) tervisliku toitumise põhimõtted;
- 6) eritoitumine;
- 7) Eesti köök;
- 8) toitlustuse teenindusviisid ja -tehnikad

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

Pärnumaa on turismipiirkond, siin vajatakse toitlustus-majutusettevõtetesse kaasaegsete teadmiste, oskustega töötajaid. Kursuse eesmärk on anda õppijale vajalikud teadmised ning praktilised oskused teenindusvaldkonnas töötamiseks ja kliendikeskseks teeninduseks.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	80
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	80
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)	60
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:

Auditoorse töö teemad - Auditoorse töö maht kokku 20t

Majutamise ja toitlustamise valdkonna alused

Seadusandlus

Toitlustamine

Klienditeeninduse alused

Kutse- eetika ja etikett

Praktilise töö lühikirjeldus - Praktilise töö maht kokku 60t

Toitlustamine

Klienditeeninduse alused

Toitlustusteenindus

Arvuti kasutamine

Lõputöö

Õppekeskkonna kirjeldus:

Pärnumaa Kutsehariduskeskuse ruumid, mis on varustatud õpetaja arvutiga, internetiga.

Olemas on videoprojektor, tahvel. Õpilastele on tagatud igaks tunniks õppematerjal.

Õppekõõgid on varustatud vastavate seadmete ja töövahenditega.

Õppe- ja praktikavarustus: kaasaegse sisustuse, metoodiliste materjalidega, valge tahvli ja

grafoprojektoriga õppeklassid. Kaasaegse riist- ja tarkvaraga arvutiklass.
Videoseadmete komplekt: teler, kaamera, magnetofon, videoprojektor, DVD-mängija.

Õppematerjalid:

- Toitlustuse alused, Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld, Maire Merits, 2014. ARGO Kirjastus
- Kutseõpetajate õppematerjalid
- Tehnoloogilised kaardid
- Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013.

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

Hindamismeetodid:

Praktiline töö

Praktilise eksami käigus õppija:

- 1) teeb hommikusöögi toitide ettevalmistusi vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile ja klientide vajadustele;
- 2) kasutab õigeid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid;
- 3) ajastab toitide valmimise vastavalt teenindussituatsioonile;
- 4) valmistab hommikusöögiroogasid vastavalt juhendile või standardretseptuurile või koka korraldusele;
- 5) arvestab ajaressursiga toitide õigeaegseks valmimiseks;
- 6) arvestab toitide valmistamisel enamlevinud toidutalumatustega (nt laktoositalumatus, gluteenitalumatus, allergia);
- 7) katab laud vastavalt klientide arvule ja toidu valikule;
- 8) koristab laualt nõud ja ülejäänud söögi;
- 9) paneb toidu välja, arvestades klientide arvu ja kellaega;
- 10) serveerib roogi vastavalt tehnoloogilises kaardis või juhendis ettenähtud temperatuurile ja kogustele;
- 11) serveerib toite ja jooke vastavalt kliendi soovidele
- 12) teeb puhastustöid

Suuline tagasiside. Õppija eneseanalüüs.

Eksamit hinnatakse 10 punkti süsteemis. Eksam on sooritatud positiivsele tulemusele, kui õppija saab eksamil vähemalt 6 punkti.

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.*

Taisi Talviste – PKHK koka eriala kutseõpetaja, Tallinna Kommertsikool, toitlustuse eriala, Tallinna Ülikool kutsepedagoogika bakalaureuseõpe

Hiie Põldma – PKHK kelner/teenindaja kutseõpetaja, Pärnu Kolledž, veeökosüsteemide majandamine; Pärnu Tarbijate kooperatiiv-kauplus/ müüja eriala; Kutsetunnistus, vanemkelner Tase 5

Marina Madisson, Tallinna kooperatiiv ja kaubandus tehnikum, toiduvalmistamise tehnoloog, Tallinna Ülikool, kutsepedagoogika. Omab 15 aastast õpetamise kogemust

Õppekava koostaja:

Heleri Heinla, Pärnumaa Kutsehariduskeskuse koolitusjuht, heleri.heinla@hariduskeskus.ee