

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Pärnumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Peolaua toitude 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:

Peoteenindusest sh klienditeenindusest, peolaua toitude valmistamisest ja serveerimisest huvitunud inimestele, kes töötavad toitlustusega tegelevates ettevõtetes.

Eelistatud on:

- erialase tasemehariduseta täiskasvanud,
- keskhariduseta täiskasvanud,
- aegunud oskustega elanikkond vanuses 50+.

Grupi suurus: 13

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:

- planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid
- teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides
- planeerib, valmistab ja serveerib peolaua toidud ja joogid tööohutusnõudeid järgides

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

Kutsestandard kokk, tase 4. Kehtib alates: 09.11.2017 Kehtib kuni: 08.11.2022

Kutsestandardi tähis: 04-09112017-1.3/9k

Majutuse ja toitlustuse erialade riiklik õppekava:

<https://www.riigiteataja.ee/akt/103072014005>

Kohustuslikud kompetentsid

B.2.1 Töö planeerimine

Tegevusnäitajad: 1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes hügieeninõuetest; 2. planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele.

B.2.2 Puhastus- ja koristustööd

Tegevusnäitajad:

2. puhastab köögiseadmeid ja töövahendeid, lähtudes juhendist; 3. käitleb prügi, lähtudes juhendist; 4. peseb saali ja toiduvalmistamise nõusid, lähtudes juhendist; 5. puhastab köögi, saali ja muud ruumid, kasutades sobivaid puhastusvahendeid ja -tarvikuid; valmistab puhastusvahendi lahuse, lähtudes juhendist.

B.2.3 Menüü koostamine

Tegevusnäitajad: 2. koostab ja kohandab menüüd

B.2.5 Toitude valmistamine

Tegevusnäitajad: 1. kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb aed- ja teraviljatooteid, seeni ja piimasaaduseid, kala, liha ja nendest valmistatud tooteid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid; 2. valmistab suupisteid ja salateid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 4. valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 5. valmistab toite lihast, linnulihast ja kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 6. valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 7. valmistab külmi, külmutatud ja kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 8. valmistab taigast tooteid vastavalt tehnoloogilisele kaardile; 9. valmistab külmi ja kuumi jooke vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid; 12. vormistab toiduportsjonid ja vaagnad vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmimise vastavalt plaanile.

B.2.6 Teenindamine

Tegevusnäitajad: 1. loob kliendiga positiivse kontakti; selgitab välja kliendi toidusoovid ja vajadused, sh eritoitumisega seotud vajadused, tutvustades menüüs olevaid toite ja jooke; lahendab iseseisvalt kliendi teenusega seotud probleeme oma vastutusala piires; kogub

klieentidelt tagasisidet toidu ja teeninduse kohta kogu teenindusprotsessi vältel ja edastab tagasisidet meeskonnale; lõpetab teenindussituatsiooni positiivselt; 2. katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest ja kasutades asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele.

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

Aegunud oskustega elanikkonnal vanuses 50+, erialase tasemehariduseta täiskasvanutel jääb vajaka peoteeninduse korralduse teema üldistest alustest. Õpetusega taotletakse, et õpilane mõistab peoteeninduse korraldust, teeb teenindusruumide ettevalmistuse peoteeninduseks, teenindab kliente, järgides kliendikesksuse põhimõtteid, toimetab peoteeninduses puhastus-, transpordi- ja ladustamistoiminguid.

Õppija saab vajalikud peolaua toitude valmistamise ja serveerimise oskused, mida läheb tarvis igal professionaalsel toitlustussektoris töötaval inimesel, kaasaja tingimustes. Täienduskoolituste tagasisidest lähtuvalt vajavad toitlustus-majutusettevõtete töötajad peolaua planeerimise oskusi.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	80
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	8
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	72
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 8t

Sissejuhatus õpingutesse. Peoteeninduse korraldus. Toiduvalmistamine

Praktilise töö lühikirjeldus - Praktilise töö maht kokku 72t

Peoteenindus

Toitude valmistamine ja serveerimine. Puhastustööd

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
- Müristaja, H Sündmus- ja koosolekukorraldus. ARGO kirjastus Tallinn 2011
- Rekkor, S; jt. Teenindamise kunst. Tallinn: Argo, 2013.

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

Tunnistuse saamiseks on vajalik vähemalt 70% ulatuses õppekava läbimine ja õpiväljundite saavutamine.

Õpiväljundite hindamine on mitmeeristav (arvestatud/ mittearvestatud). Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.

1. Lõpetaja saab vormikohase täiskasvanute koolituse osakonna poolt väljastatud tunnistuse koos akadeemilise õiendiga kui :

- isik saavutas kõik õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundid ja koolituse käigus hinnati õpiväljundite saavutatust.

2. Lõpetaja saab vormikohase täiskasvanute koolituse osakonna poolt väljastatud tõendi koos akadeemilise õiendiga kui:

- isik ei saavutanud kõiki õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundeid ja koolituse käigus ei hinnatud õpiväljundite saavutatust

Hindamiskriteeriumid:

Peoteenindus

Õppija:

- koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd,
- valmistab ette juhendi alusel kõik peoteeninduseks vajalikud vahendid,
- teenindab kliente kliendikesksuse põhimõtteid järgides.

Toiduvalmistamine

Õppija:

- valmistab ja serveerib juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust,
- rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid, korraldab oma töökohta juhendamisel

Suuline tagasiside. Õppija eneseanalüüs.

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