

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Võrumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Catering ja peoteenindus
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: Eelistatud sihtrühm on erialase või keskhariduseta, aegunud oskustega (50+ vanusegrupp) toitlustus- ja majutusettevõtete teenindajad, abikokad, kokad, toitlustusteenindajad.

Õppe alustamise nõuded: Eelnev kogemus toitlustajana või toitlustusteenindajana.

Grupi suurus: 12 inimest

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

Koolituse lõpuks õppija:

- planeerib *catering*- ja peoteeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele;
- viib läbi juhendi alusel ettevalmistustööd *catering*- ja peoteeninduseks;
- teenindab ning teeb järeltööd.

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

Kokk tase 4 B.2.5 Toitude valmistamine, B.2.6 Teenindus ja müük

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	40
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	40
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	10
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	30

Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:

0

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:

- Menüü koostamine.
- Kalkulatsioonide koostamine.
- Lauanõud , lauakatted.
- Ruumid ja nende ettevalmistus teeninduseks.
- Teenindus ja teenindusviisid.
- Järelteenindus

Õppekeskkonna kirjeldus:

Õpe viiakse läbi Võrumaa Kutsehariduskeskuse õppeköögis ning teenindus- ja arvutiklassis, kus on vajalikud vahendid *catering* ja peoteeninduse läbiviimiseks.

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

Nõutav on osalemine vähemalt 70% kontakttundides, kõikide praktiliste ülesannete sooritamise ja õpiväljundite saavutamise.

Hindamine on mitteeristav: arvestatud/ mittearvestatud.

Õpiväljundite saavutamisel väljastatakse tunnistus.

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö: <i>Catering</i> - või peoteeninduse korraldamine	Praktiline töö on sooritatud ja õpiväljundid saavutatud täies mahus. <ul style="list-style-type: none"> • <i>Catering</i> või peoteenindus on planeeritud arvestades kliendi vajadust ja sündmust. • Ettevalmistustööd <i>catering</i>- või peoteeninduseks on tehtud vastavalt plaanile. • Teenidus on meeldiv ja järel töö vastab planeeritule.

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.*

Kertu Pehlak- Võrumaa Kutsehariduskeskuse toitlustuse ja teeninduse valdkonna kutseõpetaja ja tunnustatud täiskasvanute koolituste läbiviija.



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti
tuleviku heaks



HARIDUS- JA
TEADUSMINISTEERIUM

Õppekava koostaja: /ees- ja perenimi, amet, e-mail/ Kertu Pehlak, kutseõpetaja,
kertu.pehlak@vkhk.ee, Merle Vilson, projektijuht, merle.vilson@vkhk.ee