

## 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:** Sihtrühma kuuluvad toitlustus- ja majutusettevõtete teenindajad, abikokad, kokad, toitlustusteenindajad.

Grupi suurus: 12 inimest

**Õppe alustamise nõuded:** Kasuks tuleb kogemus toitlustajana või toitlustusteenindajana.

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

Koolituse läbinu:

- planeerib *catering*-teeninduse vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele;
- teeb juhendi alusel ettevalmistustööd *catering*-teeninduseks;
- 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

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

Lõuna- Eesti toitlustus- ja majutusettevõtted on hakanud palju enam pakkuma *catering* ja peoteenindust. Nt turismitalud organiseerivad üritusi ja kasutavad toitlustuseks *catering*’i, samuti peetakse tähtpäevi ja üritusi ning tellitakse toidud ja teenindus. Toitlustus- ja majutusettevõtete töötajatel puudub koolitus *catering* ja peoteeninduse osas ja nad vajavad sellealast koolitust. Väga oluline OSKA raportist lähtuvalt on elamuse pakkumine ja kvaliteetne teenindus ning sellest tulenevalt täienduskoolituse vajadus.

### 3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	<b>39</b>
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	<b>39</b>
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	<b>10</b>
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	<b>29</b>
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	<b>0</b>

### 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:

#### **Auditoorne töö: 10 tundi**

Menüü koostamine

Kalkulatsioonide koostamine

Lauanõud , lauakatted

Ruumid ja nende ettevalmistus teeninduseks

Teenindus ja teenindusviisid

Järelteenindus

#### **Praktiline töö: 29 tundi**

Koostab menüü lähtuvalt kliendi soovidest ja sündmusest, teenuse pakkumise ajast ning kohast.

Planeerib juhendi alusel vajaminevad toiduained, töövahendid, seadmed, transpordivahendid ja logistika, tööaja ja tööjõu.

Komplekteerib ja pakendab juhendamisel söögi- ja serveerimisnõud transpordiks.

Valmistab juhendi alusel catering -menüüsse sobivaid külmi ja kuumi roogasid, sh suupisteid.

Pakendab juhendamisel valmistatud road ja pooltooted transpordiks, järgides toiduohutuse nõudeid.

Planeerib ja korraldab ruumid catering teeninduseks.

Kasutab juhendamisel erinevaid teenindusviise sõltuvalt sündmuse olemusest.

Järgib teenindusolukordades kliendikeskse teeninduse põhimõtteid.

#### **Õppekeskkonna kirjeldus:**

Koolitus toimub kooli õppekõrgis ja teenindusklassis. Koolituse läbiviimiseks on olemas töövahendid, seadmed, serveerimisnõud, lauakatmiseks laudlinad, salvrätikud, kaunistusvahendid, transpordi tarvis marmiidid, käru.

Õppijal võib olla kaasa oma põll, müts, vahetusjalats ruumis viibimiseks

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

Nõutav on osalemine vähemalt 70% õppetundides ja kõikide praktiliste ülesannete sooritamine ning õpiväljundite saavutamine.

Hindamine on mitteeristav: arvestatud/ mittearvestatud.

Kui õpiväljundid on saavutatud, väljastatakse tunnistus

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
Praktiline ülesanne- catering teeninduse pakkumine kas kooli teises hoones või kooliaias.	<i>Catering</i> teenindus vastab juhendile, kliendi soovidele ja vajadustele ning sündmuse eripärale. Koolitaja annab suulist tagasisidet praktiliste tööde kohta.

## 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** - Turismi- ja toitlustuskorralduse alane kõrgharidus. Kutseõpetaja teeninduse alal, abikoka ja toitlustusteenindaja ning kelnerina töötamise kogemus üle 10 aasta. Eesti Kelnerite ja Ettekandjate Liidu sertifitseeritud kohtunik ja liige.

**Renate Hirschon** - Võrumaa Kutsehariduskeskuse toitlustuse valdkonna kutseõpetaja, kokk tase 5, täiskasvanute koolitaja kogemus üle 15 aasta.

**Õppekava koostaja:** Kertu Pehlak, kutseõpetaja, [kertu.pehlak@vkhk.ee](mailto:kertu.pehlak@vkhk.ee), Merle Vilson, projektijuht, [merle.vilson@vkhk.ee](mailto:merle.vilson@vkhk.ee)