

Praktikate korraldus turismi valdkonna erialadel

Praktiline õpe jaguneb praktikaõppeks õppekeskkonnas (teeninduspraktika) ning turismiettevõtetes (ettevõttepraktika).

I. Praktika õppekeskkonnas (teeninduspraktika) toimub kooli halduses olevas Olustvere Turismikeskuses / mõisas.

Teeninduspraktika eesmärgiks on esmase reaalse klientide teenindamise kogemuse omandamine. Praktikant arendab oma teadmisi ja oskusi reaalses teeninduskeskkonnas juhendaja juuresolekul.

Teeninduspraktika sisuks on töötamine klienditeenindajana Olustvere turismikeskuses: tööd köögis, teenindussaalides, objektidel (tall, mõis, sepikoda, koolimaja, käsitöökoda jm), seminaride ja sündmuste ettevalmistustööd ja koristamine, töövahendite ja töövõtete tundmaõppimine ja kasutamine, tööks vajaliku turismisõnavara kasutamine, klientidega suhtlemine eesti ja võõrkeel(t)es, sh klientide küsimustele ja päringutele vastamine ning probleemide lahendamine, telefonisuhtlus, iseseisev töö ja koostöö.

Teeninduspraktika maht on olenevalt erialast ja kursusest 1-3 õppenädalat (40–120 tundi).

Osa teeninduspraktikast (igal õppeaastal 1 õppenädal, **40 tundi**) toimub **paralleelselt teoreetilise õppetööga**. See on õppetöö ebatraditsioonilisel ajal ning selle võrra on õppijatel vähem tunde tunniplaanis. Õppetöö ajal saavad teeninduspraktikat sooritada vaid need õpilased, kes õppetööga edukalt toime tulevad (st neil ei ole õppevõlgnevusi ega nad ei puudu koolitundidest põhjuseta).

Iga õppija sooritab teeninduspraktika individuaalselt, eelnevalt Turismikeskusega kokku lepitud aegadel. **Teeninduspraktikat tehakse õhtuti, nädalavahetustel ja pühade ajal**, aga ka koolipäevadel - siis kui on vajadus ja võimalus reaalseid kliente teenindada.

Teine osa teeninduspraktikast (mahus **2 õppenädalat**, 80 tundi) sooritatakse ettevõttepraktika perioodi sees (**suvel**), iga praktikandi konkreetne suvine teeninduspraktika periood on eelnevalt kokku lepitud ning näidatakse ära ka ettevõttepraktika lepingus.

Teeninduspraktika kohta peab õpilane nõuetekohast praktikapäevikut ning isiklikku praktikatundide arvestamise lehte.

Teeninduspraktika sooritamiseks peavad igal õpilasel olema teenindamiseks sobivad rõivad ja jalanõud: tütarlastel: must (tume) seelik, valge (hele) pluus, nahavärvi sukkpüksid, mugavad kingad; noormeestel: tumedad viigipüksid, hele triiksärk, tumedad sokid ja kingad.

Kõikidel õpilastel peab olema kooli esitatud kehtiv, pildiga terviseleht, mis lubab praktiseerida majutuses- ja toitlustuses (selle saab oma perearsti käest).

Seoses teeninduspraktikaga saavad õpilased viibida ühiselamus nädalavahetustel, pühade ajal, suvel.

Teeninduspraktika hindamise alused:

- juhendaja(te) hinnang praktikandi hoiakutele õpitava eriala ja töö suhtes, toimetulekule reaalses tegevustes ning arenemisele praktika käigus
- nõuetekohane praktikapäevik

II. Ettevõttepraktika (kokku 20 õppenädalat) on jaotatud osadeks:

6 õppenädalat maaturismi teeninduse I kursusel, 8 õppenädalat maaturismi teeninduse II kursusel ja 6 õppenädalat maaturismi teeninduse III kursusel ning 8 õppenädalat turismikorralduse I kursusel ja 12 õppenädalat turismikorralduse II kursusel. Praktika- ja puhkuseperiood kajastub õppeaasta õppetöö graafikus, konkreetse õpilase praktikaalg kinnitatakse praktikalepinguga.

Ettevalmistus ettevõttepraktika toimumiseks algab suuliste kokkulepete sõlmimisega ettevõtte, õpilase ja kooli vahel. Õpilase valitud ettevõttega sõlmib esialgse kokkuleppe õpilane, ettevõtte sobivuse korral kinnitab kool lepet. Vajadusel abistab kool (eriala koordinaator) kõiki õpilasi neile sobiva praktikaettevõtte leidmisel. Ettevõttepraktika sooritamiseks sõlmitakse enne praktika algust ettevõtte, kooli ja õpilase vahel kirjalik leping. Kolmepoolne leping sõlmitakse ka juhul kui õpilane sooritab ettevõttepraktika välisriigis.

Ettevõttepraktika alustamise eelduseks on korrektselt sõlmitud praktikaleping ning positiivsed õppetöö tulemused (õppevõlgnevuste puudumine).

Sobiva praktikakoha võib turismikorralduse eriala õppija leida turismiinfokeskustes, turismiühikute arendusorganisatsioonides, kohalikes omavalitsustes, sündmus- ja seminarikorraldaja organisatsioonides, aga ka majutus-, toitlustus- ja tegevusturismiettevõtetes, reisifirmades, ning rahvusparkides, looduskaitsealadel ja teemaparkide külastuskeskustes.

Maaturismiteeninduse eriala õppijale on sobivaks praktikakohaks maamajutusettevõtted, toitlustusettevõtted, aktiivse puhkuse ning tegevusturismiettevõtted, looduskaitsealade ja teemaparkide külastuskeskused, Riigimetsa Majandamise Keskus, sündmus- ja seminarikorraldaja organisatsioonid ning turismiinfopunktid.

Ettevõttepraktika sisuks on töötamine ettevõttes: osalemine ettevõtte igapäevatoos, juhendaja poolt antud tööülesannete täitmine, meeskonnatöö ja individuaalne töö. Praktika toimumise vältel nõustab kool ettevõtet ja õpilast ning jälgib praktika vastavust õppekavale. Iga õpilane saab koolist kirjaliku praktika juhendi. Ettevõttepraktika kohta koostab õpilane praktikapäeviku ja praktikaaruande.

Praktika lõppedes annab ettevõtte kirjaliku iseloomustuse ja hinnangu praktikandi tegevusele ettevõttes. Nimetatud materjalid esitab õpilane kooli. Pärast ettevõttepraktika lõppu toimub praktika avalik kaitsmine ja lõplik praktika hindamine koolis. Praktika sooritamist hinnatakse aineõpetajate poolt praktikaettevõttest antud hinnangu, praktikandi tööga tutvumise, praktika aruande, praktikapäeviku ning praktika kaitsmise põhjal, samuti arvestatakse õpilase-poolset käitumist ja hoiakuid praktika ettevalmistusfaasis (ametialane suhtlemine kooli ja praktikaettevõttega, lepetest kinnipidamine, motiveeritud praktikakoha valik).