

Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond

Eesti tuleviku heaks

Õppeasutus: **Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool**

TÄISKASVANUTE ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÖÖALASE KOOLITUSE ÕPPEKAVA LÜHIANDMED

Õppekava nimetus: **Teenindamine toitlustus- ja majutusettevõttes**

kui õppekeel vene keel, siis võimalusel kursuse nimetus ka vene keeles

Õppekava kinnitamise kuupäev ja käskkirja nr. **19.04.2010 1-4/32**

Õppekavarühm: **Majutus ja toitlustamine**

Õppekeel: **eesti**

Koolituse kogu maht ak. tundides (45 min.):	40
s.h. - auditoorse töö (õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis) maht tundides	12
- praktilise töö (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas) maht tundides	28
- iseseisva töö maht tundides	
Õppekava koostamise alus (kutsestandard ja kutse- või eriala riiklik või kooli õppekava või selle osa) Kokk riiklik õppekava, Kokk I ja II kutsestandard	
Kursuse läbiviimiseks vajalike sertifikaatide/litsentside olemasolu: Ei ole nõutud	
Eesmärk (milliseid teoreetilisi teadmisi ja praktilisi oskusi omandatakse, õpitulemused) Koolituse eesmärk on võimaldada õppijal täiendada oma teadmisi ja oskusi teenindamisest Koolituse läbinud õppija teab: <ol style="list-style-type: none">1. klienditeeninduse põhimõtteid teeninduses2. teenindaja töövõtteid3. toitluse ja veinide sobivus oskab: <ol style="list-style-type: none">1. suhelda klientidega2. serveerida jooke ja toite3. valmistada ja serveerida teed ja kohvi4. serveerida veini	
Sihtrühm ja selle kirjeldus (mille alusel on antud grupp kokku pandud, kellele koolitus mõeldud, optimaalne grupi suurus. NB- kui kursusel pole spetsiifilist sihtrühma, tuleb märkida programmi sihtrühm) Sihtrühm toitlustusettevõtete, maaturismiasutuste juhid ja klienditeenindajad, FIE-d, kes töötavad toitlustuse või teeninduse valdkonnas Koolitusgrupi suurus 15 õppijat	
Nõuded õpingute alustamiseks (millised eelnevad teadmised ja oskused on vajalikud, haridustase, koolitus või kogemus) Õppijad omavad vähemalt põhiharidust. Vajalik on koka või abikokana töötamise kogemus vähemalt 6 kuud.	

Õppekava struktuur

1. auditoorse töö teemad

nimetused ja mahud tundides

Klienditeenindus ettevõttes-2t

Kliendisõbralik ettevõtte, mõttekultuur, veaolukorrad

Teenindaja töövõtted – 2t

Kliendi vastuvõtmine, lauakatmine, koristamine, nõude kandmine, arveldamine

Suhtlemine klientidega – 4t

Kontakt

Kliendi vajaduste selgitamine

Erinevad käitumisviisid

Enesekehtestamine, pinget ja stressi ja meeskonnatöö

Kohvi ja tee valmistamine ja serveerimine – 2t

Praktiline töö

Vein ja toit, veini serveerimine-2t

Viinamarjasordid, veiniliigid, degusteerimine

2. praktilise töö lühikirjeldus

nimetused ja mahud tundides

Klienditeenindus ettevõttes -2t

Kliendisõbralik ettevõtte, mõttekultuur, veaolukorrad

Teenindaja töövõtted – 6t

Kliendi vastuvõtmine, lauakatmine, koristamine, nõude kandmine, arveldamine

Suhtlemine klientidega – 4t

Kontakt

Kliendi vajaduste selgitamine

Erinevad käitumisviisid

Enesekehtestamine, pinget ja stressi ja meeskonnatöö

Toitude ja jookide serveerimine-4t

Põhitõed serveerimisel

Kohvi ja tee valmistamine ja serveerimine-6t

Praktiline töö

Vein ja toit, veini serveerimine-6t

Viinamarjasordid, veiniliigid, degusteerimine

Nõuded õpingute lõpetamiseks

Koolitusel peab osalema vähemalt 80 % õppetöö mahust

Põhilektori või -õppejõu andmed (ees- ja perenimi, e-mail; kursuse läbiviimiseks vajalik kvalifikatsioon)

Kaiti Pirs Olustvere TMK õpetaja, tel. 4374244, kool@olustvere.edu.ee

Õppekava koostaja

Malle Peterson tel. 4374244, malle@olustvere.edu.ee

/ees- ja perenimi, amet, e-mail/