



## Täienduskoolituse õppekava nimetus: Majutamise ja toitlustamise õppekavarühma kutseõpetajate täienduskoolitus

**Koolituse läbiviija:** Tallinna Teeninduskool (koos Kuressaare Ametikooliga)

**Koolitusprogrammi juht/kontaktisik:** (nimi, telefon, e-mail) H. Pajusoo, 6053107,  
heidi.pajusoo@teeninduskool.ee

**Sihtrühm:** Majutamise ja toitlustamise õppekavarühma kutseõpetaja

**Koolituse toimumise asukoht** (asutuse/asutuste nimetus ja aadress): Tln. Teeninduskool, Majaka 2 Tallinnas ja Kuressaare Ametikool, Kohtu t. 22 Kuressaares

**Koolituse eesmärk:** Pakkuda majutamise ja toitlustamise õppekavarühma kutseõpetajatele täiendavaid teadmisi ja oskusi erialase pädevuse tõstmiseks.

**Koolituse lühikirjeldus:** Õppetöö toimub Tln. Teeninduskoolis ja Kuressaare Ametikoolis 3-päevaste tsüklikena loengute, praktiliste õppuste, videotreeningute ja lisaks ka iseseisva töö vormis.

**Koolituse maht ja õppetöö korraldus** (ülevaade koolituse ajalisest planeeringust ja teemadest):

Koolituse maht on kokku 120 tundi, millest vähemalt 72 kontakttundi.

Õppepäeva algus esimesel õppepäeval Kuressaares kell 11.00, Tallinnas kell 10.00 ja järgmistel õppepäevadel kell 9.00. Õppepäeva kestvuseks planeeritud 8-10 koolitundi. Kontakttunnid toimuvad kolme päeva kaupa kolmes etapis I etapp - septembris, II etapp - oktoobris., III etapp – detsembris.

**Õpikeskkond:** Õpikeskkonnana kasutatakse kaasaja nõuetele vastavaid õppeklasse, mis on varustatud õppetööks vajalike tehniliste vahenditega. Kooli raamatukogus on olemas kättesaadav temaatiline õppekirjandus. Praktilise õppuse läbiviimiseks on koolis olemas kaasaegsete seadmetega varustatud õppeköögid. Öömaja vajaduse korral on välja pakkuja kooli hostel. Koolitatavate toitlustamiseks on söökla ja kohvibaar. Õpikeskkonnale esitatud nõuded on täidetud mõlemas õppeasutuses.

Õppekava sisu:

Teema nimetus :

- I Tootearendus toitlustamises
- II Majutamise ja toitlustamise õppekavarühma kutseõpetajate tootearenduse alase õppematerjali koostamine ja valmistamine
- III Tänapäevane kassatöö toitlustuskohtades
- IV Kutseõpetaja suhtlemiskompetentsid, tööalane läbipõlemine ja selle ennetamine
- V Üksuse juhtimine, koostöö ja konfliktid, meeskonnatöö treening

Teema eesmärk ja õpitulemused:

I Majutamise ja toitlustamise ala kutseõpetajad saavad teadmisi ja spetsiaalseid oskusi, et koolitada nii õpilasi kui ka ettevõtete töötajaid tootearendusprotsessi jaoks. Samuti on kutseõpetajad võimelised ellu viima tootearendust oma kooli toitlustuskohtades.

II Kursuslased õpivad koostama ning valmistama juhend – ja õppematerjale tootearendusprotsesside koolitamiseks.

III Kursuslased omandavad teadmised tänapäevase kassatöö kohta toitlustuskohas. Samuti saavad nad uut informatsiooni kaupade liikumise, laoarvestuse, kalkulatsioonide koostamise ja tehnoloogia kohta.

IV Kutseõpetaja suhtlemiskompetentside kuulamisoskuse, enesekehtestamisoskuse ja läbirääkimisoskuste õpetamise ja arendamise kaudu suudavad kursuslased saavutada paremat kontakti õpetatavatega ja ka kaaskolleegidega. Selle kaudu paraneb omakorda õppeasutuse mikrokliima ja luuakse paremad töötingimused.

Kursuslased õpivad ennetama tööalast läbipõlemist ja sellega toime tulema. Tulevad paremini toime läbipõlemisega kaasneva tööstressiga ja tõstavad enda kui kutsepedagoogi enesekindlust.

V Kursuslased õpivad töötama eesmärgile motiveeritud meeskonnana, mis aitab luua ettevõttest hästi funktsioneeriva terviku, kus iga lüli teab oma õigusi, kohustusi ja ülesandeid. Hea meeskond töötab üksteisega koos, mitte üksteise vastu ja oskab vältida konflikte. Hea meeskonnatöö oma kutseõpetajate meeskonnas on suurepäraseks eeskujuks tulevastele majutamise ja toitlustamise spetsialistidele, kes õpivad oma õppejõududelt mitte ainult eriala, vaid ka igakülgset toimetulekut töökeskkonnas.

**Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus**  
**Kutseõpetajate väljaõppe ja täienduskoolituse süsteemi arendamine**  
**Täienduskoolituse õppekava**

Päevakava teemad ja märksõnad	Maht	Lektorid
<b>I etapp:</b> Sissejuhatav loeng, Tööalane läbipõlemine, selle põhjused ja ennetamine. Tootearendus toitlustamises. Juhend- ja õppematerjalide koostamine ja valmistamine.	1 tund 8 tundi 18 tundi	Heidi Pajusoo, Maret Õunpuu Aili Maar Hannu Lappalainen
<b>II etapp:</b> Õpetaja suhtlemiskompetentsid. Kaubaõpetus – juust /loengud, õppekäik Stockmanni Kaubamajja/. Juustu kasutamine kulinaarias. Juustu ja veini liit. Juusturoogade valmistamine kursuslaste oma väljatöötatud retseptide alusel. Erinevad juustutooted.	13 tundi 3 tundi 4 tundi 3 tundi 4 tundi 2 tundi	Aili Maar, Anneli Salk Stockmanni KM os. juhat. Kristi Tüvi Andre Peremees Kristi Tüvi Juustufirmad
<b>III etapp:</b> Tänapäevane kassatöö toitlustuskohas Tootearendus toitlustuses- a la carte menüüde koostamine. Juhend- ja õppematerjalide koostamise ja valmistamise teema jätkub. Üksuse juhtimine, koostöö ja konfliktid Meeskonnatöö treening. Kursuse lõpetamine.	8 tundi 10 tundi 8 tundi	Hannu Lappalainen Meeli Kaldma, Aili Maar, Anneli Salk
<b>Iseseisva töö kirjeldus:</b> Iseseisva tööna tuleb kursuslasel täita erinevate teemade raames etteantud kodused kirjalikud ülesanded /koostada juusturoogade retseptid, mille alusel esitada praktilise õppuse läbiviijale toorainete tellimused ja tehnoloogilised kaardid, valmistada ette juhend- ja õppematerjalid tootearendusprotsesside koolitamiseks/. Ülesannete täitmise põhjal toimub kursuslase õpitulemuste hindamine.		
<b>Soovituslikud materjalid ja kirjandus iseseisvaks tööks:</b> V.Poikalainen – Juusturaamat; A.Kidron – Suhtlemine; M.Mc Kay – Suhtlemisoskused; R.Fisher, W.Ury – Kuidas võita vaidlusi ja läbirääkimisi		

**Riiklik Eksami- ja Kvalifikatsioonikeskus**  
**Kutseõpetajate väljaõppe ja täienduskoolituse süsteemi arendamine**  
**Täienduskoolituse õppekava**

**Nõuded koolituse lõpetamiseks:**

Osalemine koolitusel. Lisaks sellele iseseisev töö, mis seisneb erinevate õppe-etappide raames etteantud koduste kirjalike ülesannete täitmisel, mille põhjal toimub kursuslase õpitulemuste hindamine. Samuti hinnatakse kursuslase saavutusi praktilise õppuse sooritamisel.

Lõpetamisel väljastatakse koolituse läbivijate poolt tunnistus.

Kavandatud tagasiside/koolituse hindamise protseduur: Koolituse tagasiside toimub 5-pallise hindamiskaala alusel vastavalt etteantud küsimustikule. Hinnatakse üldist rahulolu koolitusega, õppejõudude kompetentsust, majutamise ja toitlustamise õppekava kutseõpetajate erialaste oskuste paranemist, organisatsioonilisi ja olmelisi parameetreid, koolituse atmosfääri.

**Selgituseks:** Projekti "Kutseõpetajate väljaõppe ja täienduskoolituse süsteemi arendamine" tegevus toimub perioodil 10.2005- 06.2008. Projekti toetab Euroopa Sotsiaalfond ning Haridus- ja Teadusministerium. Projekti üks tegevus on täienduskoolituse korraldamine kutseõpetajatele, praktikajuhendajatele ning õppejõududele.

Kutseõpetajatele on suunatud erialane täienduskoolitus, praktikajuhendajatele juhendamise- ja praktikakorralduse alane koolitus ning õppejõududele kutseõpetajate koolitamiseks suunatud täienduskoolitus.