

Õppeasutus: **Tallinna Teeninduskool**

TÄISKASVANUTE ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÖÖALASE KOOLITUSE ÕPPEKAVA LÜHIANDMED

Õppekava nimetus: **Täiendkoolitus kokale – a'la carte kursus**

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

Õppekava kinnitamise kuupäev ja käskkirja nr. **28.05.09. kk.nr. 40ü**

Õppekavarühm: **Majutamine ja toitlustamine**

Õppekeel: **eesti- ja venekeelne rühm**

Koolituse kogu maht ak. tundides (45 min.):	80 + 24t. õppepraktika
s.h. - auditoorse töö (<i>õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis</i>) maht tundides	40
- praktilise töö (<i>õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas</i>) maht tundides	40
- iseseisva töö maht tundides	24
Õppekava koostamise alus (<i>kutsestandard ja kutse- või eriala riiklik või kooli õppekava või selle osa</i>) Õppekava koostamise aluseks on koka riikliku õppekava nr. 85445 /kinnitatud 31.08.09./ osa	
Kursuse läbiviimiseks vajalike sertifikaatide/litsentside olemasolu: Tallinna Teeninduskool on riiklik õppeasutus /reg.nr. 70004637/, kus koolitustegevus toimub Haridus- ja Teadusministeeriumi poolt kinnitatud õppekavade alusel.	
Eesmärk: Kursuse eesmärgiks on õpetada töötavatele või tööturul kõrvale jäänud isikutele keerukama tehnoloogia ja serveeringuga roogade valmistamist, peolaudade katmist ning teenindamist ja oskuslikku suhtlemist kliendiga. Kursuse lõpetamisel peab kursuslane oskama iseseisvalt koostada ja valmistada a'la carte menüüid katta ja teenindada neolaudu mille tulemusena eeldame tema konkurentsivõime kasvu Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursuse sihtrühmaks on töötavad või tööturul kõrvale jäänud kokad, kes soovivad täiendkoolituse kaudu tõsta oma konkurentsivõimet. Kursuslane ei tohi olla arvel Töötukassas ega õppida riigieelarvelisel õppekohal. Planeeritav rühma suurus 15.	
Nõuded õpingute alustamiseks: Õpingute alustamiseks peab kursuslane omama vähemalt põhiharidust, tal peab olema kogemus töötamisel kokana.	
Õppekava struktuur	
<ol style="list-style-type: none"> auditoorse töö teemad: <ul style="list-style-type: none"> menüü koostamine ja tootearendus 12t. kaubaõpetus ja tutvumine uute toorainetega 6t. roogade valmistamine, serveerimine ja lauakatmine 14t. <u>klienditeenindus 8t.</u> kokku 40t. praktilise töö lühikirjeldus: <ul style="list-style-type: none"> praktiline roogade valmistamine ja serveerimine 28t. erinevate laudade katmine ja teenindamine 8t. <u>praktiline õppus klienditeenindusest 4t.</u> kokku: 40t. 	
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Kursusel osaleja saab tunnistuse, kui on osalenud koolitusel vähemalt 70% ulatuses tundide mahust ja sooritanud lõpueksami.	
Põhilektori või -õppejõu andmed: Dina Aarma, omab erialast kõrgharidust, suurt staaži täiskasvanute koolitamisel. Koolitusel on kaasatud õppejõududena Tln. esindusrestoranide peakokad.	

Õppekava koostaja: Heidi Pajusoo, täiendkoolituse projektijuht, heidi.pajusoo@teeninduskool.ee