

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

01.09.2018, Tallinn

<b>Õppekava nimetus</b>	Toitlustusettevõtte juht
<b>Õppekavarühm</b>	Ärindus ja haldus Juhtimine ja haldus
<b>Koolituse eesmärk</b>	Anda õppijatele teoreetilised ja praktilised teadmised, oskused vilumused ning hoiakud, et areneda kompetentseks, konkurentsivõimeliseks ja ettevõtlikuks töötajaks Eesti ja Euroopa tööturul toitlustusteenuseid pakkuvas ettevõttes keskastme juhina. Kujundada õppijates iseseisva töö oskust, loovust, algatus-, otsustus- ja vastutusvõimet ning teenindus- ja suhtlemisvalmidust, arendada ja süvendada järgmisi võtmeoskusi: juhtimis- ja meeskonnatööoskus, probleemide lahendamise ja otsuste tegemise oskus, kriitilise mõtlemise ja suhtlemisoskus, analüüsioskus, informatsiooni hankimise, töötlemise ja kasutamise oskus
<b>Õppekeel</b>	eesti/vene keel

<b>Õpiväljundid</b>	<p>Koolituse läbimisel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Õppija on omandanud süsteemsed teadmised toitlustamise valdkonna põhimõistetest, teooriatest, meetoditest, printsiipidest ja arengutrendidest.</li> <li>- Omab tööks vajalikke oskusi ja hoiakuid töötamaks toitlustusteenuseid pakkumas ettevõttes spetsialistina, ettevõtte juhina, struktuurüksuse juhina, näidates ülesse vastutustunnet, sallivat hoiakut ja juhtimisoskust.</li> <li>- Omab iseseisva töö oskusi, käivitamaks toitlustusettevõtet, tunneb ettevõtlusega seotud riske ja neid kriitiliselt hinnata</li> <li>- Oskab hinnata ettevõtte majandusseisu ning korraldab ja juhib ettevõtte tegevust tasuval viisil.</li> <li>- Valdab tööks vajalikke teenindus- ja suhtlusoskusi ning info- ja kommunikatsioonitehnoloogiaid.</li> <li>- Tegutseb ja käitub vastavalt eetilistele, esteetilistele ja muudele sotsiaalselt heakskiidetud normidele lähtudes.</li> <li>- Arvestab oma tegevustes äritegevust mõjutavate õigusaktidega sätestatud nõuetega, jätkusuutliku arengu põhimõtetega ning saab aru elukestva õppe vajalikkusest.</li> <li>- Õppijal on teadmised ja oskused äritegevust kavandada, äritegevust käivitada, äriprotsesse korraldada, arendada tooteid ja äritegevust ja tegeleda finantsjuhtimisega.</li> </ul>
<b>Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel</b>	<p>Toitlustusettevõtte juhi õppekaval õpingute alustamise tingimus on keskhariduse olemasolu. Vastuvõtt toimub vastavalt dokumendis "Õppekorralduse alused" sätestatud tingimustele.</p>
<b>Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal</b>	<p>720 akadeemilist tundi (430 ak. tundi auditoorne õppetöö, 120 ak. tundi praktika koolikeskkonnas, 90 ak. tundi ettevõtte praktika, 80 ak. tundi iseseisvat tööd)</p>

<p><b>Õppe sisu</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sissejuhatus (60 ak. tundi)</li> <li>2. Majandus ja ettevõtlus (114 ak. tundi)</li> <li>3. Juhtimise alused ja personalijuhtimine (48 ak. tundi)</li> <li>4. Majandusarvestus ja rahandus (80 ak. tundi)</li> <li>5. Klienditeenindus (78 ak. tundi)</li> <li>6. Õiguse alused (48 ak. tundi)</li> <li>7. Töökeskkond (16 ak. tundi)</li> <li>8. Asjaajamine ja IT (24 ak. tundi)</li> <li>9. Erialamoodul (110 ak. tundi)</li> <li>10. Erialane võõrkeel (48 ak. tundi)</li> <li>11. Erialapraktika (90 ak. tundi)</li> <li>12. Eksam (4 ak. tundi)</li> </ol>
<p><b>Praktika korraldus</b></p>	<p>Praktiline osa toitlustusettevõtte juhi õppekavas koosneb õppekava teemadega ettenähtud praktiliste ülesannete täitmisest õppeprotsessi ajal, nt äriplaani koostamine, töölepingute ja töötajate ametijuhendite ettevalmistamine, erinevate eeskirjade koostamine jne.</p> <p>Praktika maht õppekavas 90 akadeemilist tundi.</p>

<b>Õppekeskkonna kirjeldus</b>	<p>Koolitus toimub aadressil Sõle 3, Tallinn. Koolitusklassid vastavad tervisekaitse nõuetele. Iga koolitusel osalejale tagatakse kohvipaus. Koolitusel on võimalik kasutada toimivat internetiühendust. Õppeklassid on varustatud tänapäevaste koolitusvahenditega (dataprojektor, sülearvuti, tahvel jm). Koolitusgruppide suurused on erinevad, sõltuvalt koolituse sisust, kuid eesmärgiks on tagada individuaalne areng koolituse jooksul ning õpimotivatsiooni säilimine. Kõik õppematerjalid tagatakse õpilastele kooli poolt. Köök-laboratooriumis on 6 neljakohalist elektripliiti praeahjuga; 7 kraanikaussi ja 7 valamut, nõudepesumasin ning kõik vajalikud töövahendid laboratoorsete tööde teostamiseks; köök-laboratooriumis on sundventilatsioon (väljatõmme, kubu); kööginõud ja köögiseadmed; õpikud.</p>
<b>Õppematerjalide loend, juhul kui õppekava läbimiseks on ette nähtud õppematerjalid</b>	<p>Lektorite poolt koostatud slaidid; lektorite poolt valitud ja viidatud artiklid, kirjandus.</p>
<b>Lõpetamise tingimused ja väljastatavad dokumendid</b>	<p>Õppekava loetakse täies mahus läbituks, kui õpilane on läbinud kõik õppekavas ettenähtud moodulid, sooritanud praktika ja koostanud lõputööks äriplaani ja selle kaitsnud positiivse tulemusega. Õppekava läbinutele väljastab kool lõputunnistuse.</p>

**Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal**

Ritta Roosaar

Toitlustusala professionaal, kellel on suured kogemused juhtimise, HoReCa valdkonna koolituste, toidutehnoloogia ja inimressursside alal. Ritta on olnud seotud restoranide ja toitlustusfirmadega rohkem kui 20 aastat, sealhulgas töötanud 15 aastat erinevatel juhtivatel kohtadel HoReCa sektoris. Samuti on ta töötanud aastaid koolitajana ja lektorina Eestis ja Soomes. Ritta juhtimisstiili on ajendatud usk meeskonnatöö – rajada positiivne töökeskkond on väga oluline, luua kõik võimalused et töötaja oleks edukas ja õnnelik, tagamaks seeläbi kliendi rahulolu. Rittal on oma Toitlustuskorralduse kursus TTÜ Avatud ülikoolis.

Salmen Shois

Zeus Holding peakokk. Läbinud kulinaarseid õpinguid Eestis ja Iisraelis, omab koka kutsekvalifikatsiooni. Lisaks toiduvalmistamisele tegeleb toidukoolituste korraldamise ja toiduvalmistamise õpetamisega. Isikuteeninduse valdkonnas omab kahte kõrgharidust – hotellimajanduses ja toitlustusteenuste korralduses.

Liia Hokkanen

Pikaajaline õpetajatöö kogemus: soome ja eesti keel, suhtlemispsühholoogia, sündmuskorraldus. Kultuurikorralduse ja teatrirežii lisaeriala järgselt 15 aastat töötamist kultuuri ja meelelahutuse valdkonnas. Pedagoogiline hariduse omandamise järgselt 16 aastat töötamist turismi, majutamise ja toitlustamise valdkonna kutsealases tasemeõppes nii õpetajana kui õppetöö korraldajana.

2015 aasta sügisest Tetkoolis, kus töö sisuks täiendkoolituste korraldamine.

Aleksei Norden

Psühholoog-praktik, kes konsulteerib ettevõtteid ning viib läbi Kommunikatsiooni-, juhtimis- ja teeninduskoolitusi. Tegeleb aktiivselt õppe- ja haldustööga Eesti kõrgkoolides (Mainor, EBS, Audentes). Tatjana Izyumnikova

Majanduse magister, ärikorralduse ja personalijuhtimise ekspert. Õppejõud 20-aastase kogemusega, originaalsete metoodikate looja.

Angela Melihhova

Õigusteaduste doktor, rohkem kui viiekümne Tsiviilõiguse teadustööde ning koolitusmetoodikate autor. Aktiivselt tegeleb õiguspraktikaga.