

Kinnitatud direktori A. Gritskov poolt

25.08.2022, 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 pakuvas 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>	vene keel
<b>Õpiväljundid</b>	Koolituse läbimisel: - Õppija on omandanud süsteemsed teadmised toitlustamise valdkonna põhimõistetest, teooriatest, meetoditest, printsiipidest ja arengutrendidest. - Omab tööks vajalikke oskusi ja hoiakuid töötamaks toitlustusteenuseid pakuvas ettevõttes spetsialistina, ettevõtte juhina, struktuurüksuse juhina, näidates ülesse vastutustunnet, sallivat hoiakut ja juhtimisoskust. - Omab iseseisva töö oskusi, käivitamaks toitlustusettevõtet, tunneb ettevõtlusega seotud riske ja neid kriitiliselt hinnata - Oskab hinnata ettevõtte majandusseisu ning korraldab ja juhib ettevõtte tegevust tasuval viisil. - Valdab tööks vajalikke teenindus- ja suhtlusoskusi ning info- ja kommunikatsioonitehnoloogiad. - Tegutseb ja käitub vastavalt eetilistele, esteetilistele ja muudele sotsiaalselt heakskiidetud normidele lähtudes. - Arvestab oma tegevustes äritegevust mõjutavate õigusaktidega sätestatud nõuetega, jätkusuutliku arengu põhimõtetega ning saab aru elukestva õppe vajalikkusest.

	- Õppijal on teadmised ja oskused äritegevust kavandada, äritegevust käivitada, äriprotsesse korraldada, arendada tooteid ja äritegevust ja tegeleda finantsjuhtimisega.
<b>Õpingute alustamise tingimused, juhul kui need on eeltingimuseks õpiväljundite saavutamisel</b>	Toitlustusettevõtte juhi õppekaval õpingute alustamise tingimus on keskhariduse olemasolu. Vastuvõtt toimub vastavalt dokumendis "Õppekorralduse alused" sätestatud tingimustele.
<b>Õppe kogumaht, sealhulgas auditoorse, praktilise ja iseseisva töö osakaal</b>	520 akadeemilist tundi (520 ak. tundi auditoorne ja praktiline õppetöö, 0 ak. tundi ettevõtte praktika, 0 ak. tundi iseseisvat tööd)
<b>Õppe sisu</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sissejuhatus (4 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 (104 ak. tundi)</li> <li>10. Eksam (4 ak. tundi)</li> </ol>
<b>Praktika korraldus</b>	Praktilise õppetöö 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.

<b>Õppekeskkonna kirjeldus</b>	<p>Koolitus toimub aadressil Sõle 3, Tallinn. Koolitusklassid vastavad tervisekaitse nõuetele. Igale 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. Kööklaboratooriumis 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>
<b>Koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus koolitajal</b>	<p>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.</p> <p>Aleksei Norden Psühholoog-praktik, kes konsulteerib ettevõtteid ning viib läbi Kommunikatsiooni-, juhtimis- ja teeninduskoolitusi. Tegeleb aktiivselt õppe- ja haldustööga Eesti kõrgkoolides (Mainor,</p>

EBS, Audentes).

Tatjana Izyumnikova Majanduse magister, ärikorralduse ja personalijuhtimise ekspert. Õppejõud 20-aastase kogemusega, originaalsete meetodikate looja.

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

Andrei Gritskov: ekspert ja restorani kultuuriideoloog, Tetkooli direktor. Täiskasvanute koolitaja 17-aastase kogemusega, Le Cordon Bleu (London) kooli lõpetaja., kutsepedagoog.

Rudolf Visnapuu. Peakokk, Eesti Peakokkade Ühenduse esimees. Rudolf on rahvusvaheliste konkursside võitja ja Le Cordon bleu telli omanik, konkursi "Eesti parim peakokk" korraldaja.

Vladimir Iljin. Kõrgharidus (MA). Kokk ja pagar-kondiiter. Restorani MIX Fusion peakokk ning omanik. Töökogemus kokanduses enam kui 20 aastat. Kulinaaria raamatu autor.