**ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA**

1. **Üldandmed**

|  |  |
| --- | --- |
| Õppeasutus: | KURESSAARE AMETIKOOL |
| Õppekava nimetus: *(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles)*: | TOIDUTURISMI VÕIMALUSED SAAREMAAL |
| Õppekavarühm: *(täiendus- koolituse standardi järgi)* | Reisimine, turism ja vabaajaveetmine |
| Õppekeel: | Eesti keel |

1. **Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid**

|  |
| --- |
| **Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded.** *Ära märkida milliste erialaoskuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.*  **Sihtrühm:**  Turismi-, toitlustus- ja majutusettevõttevõtjad, kes soovivad end toiduturismi alal täiendada  või kel puuduvad selles valdkonnas teadmised ja oskused. Sobilik ka turismiteenuseid pakkuvate asutuste teenuste töötajatele, kelle ülesannete hulka kuulub (toidu) turismi arendamine ja korraldamine.  Programmi sihtrühm:  • erialase tasemehariduseta täiskasvanud  • keskhariduseta täiskasvanud;  • aegunud oskustega tööealine elanikkond vanuses 50+.  Grupi suurus: 12  **Õppe alustamise nõuded:**  Õppijalt eeldatakse seotust majutus- toitlustus- ja turismiettevõttega või turismivaldkonnaga või peatselt tööle asumist selles valdkonnas. |
| **Õpiväljundid.** *Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.*  Õpiväljundid:   * mõistab toidukultuuri ja turismi omavahelisi seoseoseid Eestis, Lääne- Eesti saartel; * analüüsib toidukultuuri- ja toiduturismi ressursse, nõudlust ja pakkumist, kasutades   usaldusväärseid spetsiifilisi infoallikaid;   * algatab, planeerib ja viib meeskonnatöös, seda vajadusel juhendades ellu toiduturismi   toote ja teenuste disaini (kohaliku tooraine baasil), turunduse tegevusi ning vastutab tulemuste eest |
| **Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga.** *Tuua ära vastav kutsestandard ning* ***numbriline viide konkreetsetele kompetentsidele****, mida saavutatakse.*  Õppekava koostamise aluseks on Kuressaare Ametikooli giidi õppekava,  moodul nr 2 – turismimajanduse alused  moodul 3 – turismiettevõtluse alused, turunduse alused |
| **Põhjendus.** *Tuua põhjendus* *koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*  Turistidel on suur huvi toidukultuuri vastu, ent nende üldine ettekujutus Eesti köögist ei ole välja kujunenud. Samuti ei ole piisavalt asjakohast teavet ega turundusmaterjale. Koolitus annab võimaluse Saaremaa turismiettevõtjatele mitmekesistada juba olemasolevat teenust/toodet või luua uus teenus/toode. |

1. **Koolituse maht**

|  |  |
| --- | --- |
| **Koolituse kogumaht** akadeemilistes tundides: | **50** |
| Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides: | **40** |
| sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides:  *(õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)* | **34** |
| sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides:  (*õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas*) | **6** |
| Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides: | **10** |

1. **Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded**

|  |
| --- |
| **Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus.** *Tuua peamised teemad ja alateemad* ***sh eristada auditoorne ja praktiline osa.*** *Esitada õppekeskkonna lühikirjeldus, mis on*  *õpiväljundite saavutamiseks olemas. Loetleda kursuse kohustuslikud õppematerjalid (nt õpikud vmt) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.*  **Õppe sisu:**  Toidukultuurist ja toiduturismist. Toidukultuuri arengulugu ja trendid maailmas ja Eestis. Toiduturismi määratlused ja erinevad esinemisvormid. Näited toiduturismist ja toiduturistist.  maailmas, Euroopas - 6 tundi  2. Eesti Toidutee arengud ja võimalused - Eesti toidutee väärtused, arengulugu. Eesti erinevad toidupiirkonnad. Ettevõtjate võimalused Eesti toiduteel, Läänemere toiduteel - 6 tundi  3. Ressursid ja võrgustikud- Toiduturist. Toiduturismi ressursside kaardistamine ja nende vahelised seosed. Toidusündmused. Toiduvõrgustikud. Võrgustike loomine ja toimimine. Toidu märgised Eestis, Eestis kasutatavad rahvusvahelised märgised. Toiduturismi mõju - 6 tundi  4. Toiduturismi teenuste disain ja turundus. Hinnakujundus. Toiduturismi teenuse eripärad. Toiduturismi pakkumise ja teenuse disain. Hinnakujunduse eripärad. Toiduteenuse turundus. Toidusihtkoha turundus ja ühisturundus. Toidusuveniirid - 6 tundi  5.Õpperetk. Tutvumine ühe toiduturismi piirkonnaga, analüüs, võimalused, arengud. Parimad näited ja praktikad - 10 tundi  6. Praktiline õpe - Toiduturismi teenuse (pakkumise) koostamiste esitlused. Analüüs, tagasiside - 6 tundi  7. Iseseisev töö- Toiduturismi teenuse (pakkumise) koostamine - 10 tundi. Õppija koostab kohalikul toorainel põhineva toiduelamuste pakkumise ja esitleb seda õppegrupile.  Õpikeskkonna kirjeldus  Auditoorne õpe viiakse läbi loenguruumides, kus on olemas õppetehnika ja rühmatöö  vahendid |
| **Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid.** *Nõutud on vähemalt 70% kontakttundides osalemine. Kirjeldada,* ***kuidas hinnatakse******õpiväljundite saavutamist****.*  Õpingute lõpetamise eelduseks on kontakttundides osalemine vähemalt 70% ulatuses ja auditoorsete, praktiliste ülesannete ja iseseisva töö sooritamine.  Hindamismeetodid  Toiduturismitoote arendamine ja/või loomine ja praktilise töö esitlemine (mitteeristav hindamine).  Praktiline töö on sooritatud nõuetele vastavalt ja tähtaegselt. |

1. **Koolitaja andmed**

|  |
| --- |
| **Koolitaja andmed.** *Tuua ära koolitaja(te) ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või vastav õpi- või töökogemuse kirjeldus.*  **Marve Koppel**  Kuressaare Ametikooli kutseõpetaja, täiskasvanute koolitaja, tase VI, turismialane haridus Tartu Ülikooli Pärnu Kolledž, turismi- ja hotelliettevõtluse eriala.  **Heli Kakko**  Kuressaare Ametikooli kutseõpetaja, Tallinna Ülikool, kutseõpetaja eriala.  Lemmi Heero, Kuressaare Ametikooli koka- ja toitlustuskorralduse eriala kutseõpetaja, toitlustusalane haridus Tallinna Tehnikaülikool, toitlustustehnoloogia eriala.  **Halliki Väli**  Tallinna Polütehniline Instituut 1988 - ühiskondliku toitlustamise tehnoloogia ja organiseerimine  Alates 20.05.1996 Kuressaare Ametikooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja  Täiskasvanute koolitaja kutse, tase 5  Kutseõpetaja, tase 7 |

**Õppekava koostaja:**   
Marve Koppel, kutseõpetaja, [marve.koppel@ametikool.ee](mailto:marve.koppel@ametikool.ee)