

# PKHK ÕPPEPROGRAMMID

## KUIDAS TEENINDADA KLIENTI?

**Läbiviija:** Pärnumaa Kutsehariduskeskus

**Sihtgrupp:** 7.- 9. klass

**Rühma suurus:** kuni 10 õpilast

**Toimumisaeg:** september- mai/ *Kestus: 4x45 min*

**Asukoht:** PKHK Niidupargi 12, Pärnu

**Eesmärk:** Õpilane: 1. Teab ja tunneb lauakandmise vahendeid; 2. Oskab katta laua vastavalt menüüle. 3. Omandab esmased teadmised kliendi teenindamisest restoranis. 4. oskab voltida salvrätte.

**Seos õppekava üldosaga:** seos õppekava üldosaga: põhihariduses toetatakse võrdsel määral õpilase vaimset, füüsilist, kõlbelist, sotsiaalset ja emotsionaalset arengut. Põhikool loob tingimused õpilaste erisuguste võimete tasakaalustatud arenguks ja eneseteostuseks ning teaduspõhise maailmapildi kujunemiseks. Põhihariduses toetatakse võrdsel määral õpilase vaimset, füüsilist, kõlbelist, sotsiaalset ja emotsionaalset arengut. Põhikool loob tingimused õpilaste erisuguste võimete tasakaalustatud arenguks ja eneseteostuseks ning teaduspõhise maailmapildi kujunemiseks.

**Seos ainekavaga:** keskendutakse õpilaste toetamisele nende edasiste õpingute ja kutsevalikute tegemisel.

**Tehnoloogia:** teab ja tunneb lauakatmise vahendeid, teostab lauakatmise vastavalt menüüle ning saab aru üldistest klienditeenindamise põhimõtetest.

**Töötoa kirjeldus:** Praktiline õpituba kliendi teenindamisest kooli õpperestoranis

**Vahendid:** lauad, linad, salvrätid, söögiriistad, klaasid, taldrikud.

**Maksumus:** vastavalt PKHK hinnakirjale

**Registreerumine:** PKHK turundus- ja kommunikatsioonijuht Eda Amur:

[eda.amur@hariduskeskus.ee](mailto:eda.amur@hariduskeskus.ee)

telefonil 5687 7340

**Lisainfo:** kaasasoleva õpetaja/saatja roll: innustada õpilasi aktiivselt tegevustes osalema, näidata üles positiivset huvi läbiviidava suhtes ja vajadusel täita muid kokkulepituid ülesandeid.

