

**TALLINNA TEENINDUSKOOLI 2014/15 ÕPPEAASTA
PRAKTIKATE KOKKUVÕTE**

2014/2015 praktikal viibinud rühmad erialade kaupa

õppekava nimetus, number	õpperühm	praktikale suunatud õpilasi	Sooritas õpilasi	Sooritanute %
Müüja, nr. 115862	MJ12-PE	12	11	91,67
Müüja, nr.115862	MJ14-PE	17	9	52,94
Müügiesindaja, nr.81337	ME13-KE	7	6	85,71
Müügikorraldaja, nr.81313	MK13-TE	35	29	82,86
Müügikorraldaja, nr.81313	MK14-TE	37	23	62,16
Pagar kondiiter, nr.85385	PK12-PE	19	19	100
Pagar kondiiter, nr.85385	PK12-PV	13	13	100
Pagar kondiiter, nr.85385	PK13-PE	20	20	100
Pagar kondiiter, nr.85385	PK13-PV	18	16	88,89
Pagar kondiiter, nr.85385	PK14-PE	21	21	100
Pagar kondiiter, nr.85385	PK14-PV	27	20	74,07
Kondiiter, nr.85438	KO14-KE	27	24	88,89
Kondiiter, nr.85438	KO14-KV	29	26	89,65
Pagar, nr.84933	PG14-HV	11	10	90,91
Kokk, nr. 85468	KK11-PE	9	9	100
Kokk, nr. 85468	KK11-PV	24	23	95,83
Kokk, nr. 85468	KK12-PE1 1.pr.	24	22	91,67
Kokk, nr. 85468	KK12-PE1 2.pr.	20	19	95
Kokk, nr. 85468	KK12-PV1 1.pr.	23	23	100
Kokk, nr. 85468	KK12-PV1 2.pr.	23	23	100
Kokk, nr. 85468	KK12-PV2 1.pr.	15	15	100
Kokk, nr. 85468	KK12-PV2 2.pr.	15	15	100
Kokk, nr. 85468	KK13-PE 1. pr.	30	26	86,67
Kokk, nr. 85468	KK13-PE 2. pr.	26	18	69,23
Kokk, nr. 85468	KK13-PV1 1.pr.	24	24	100
Kokk, nr. 85468	KK13-PV1 2.pr.	23	23	100
Kokk, nr. 85468	KK13-PV2 1.pr.	27	26	96,3
Kokk, nr. 85468	KK13-PV2 2.pr.	26	26	100
Kokk, nr. 85468	KK14-PE 1.pr.	24	24	100
Kokk, nr. 85468	KK14-PE 2.pr.	24	23	95,83
Kokk, nr. 85468	KK14-PV1 1.pr.	27	25	92,59
Kokk, nr. 85468	KK14-PV1 2.pr.	23	23	100
Kokk, nr. 85468	KK14-PV2 1.pr.	25	25	100
Kokk, nr. 85468	KK14-PV2 2.pr.	22	22	100
Kokk, nr.85448	KK12-KE	18	18	100
Kokk, nr.85448	KK12-KV	13	13	100
Kokk, nr.131237	KK13-KE1 1.pr.	17	13	76,47
Kokk, nr.131237	KK13-KE1 2.pr.	18	16	88,89
Kokk, nr.131237	KK13-KE2 1.pr.	19	9	47,37
Kokk, nr.131237	KK13-KE2 2.pr.	13	12	92,31
Kokk, nr.131237	KK13-KV1 1.pr.	19	19	100

Kokk, nr.131237	KK13-KV1 2.pr.	14	14	100
Kokk, nr.131237	KK13-KV2 1.pr.	13	13	100
Kokk, nr.131237	KK13-KV2 2.pr.	10	10	100
Kokk, nr.131237	KK14-KE1 1.pr.	22	17	77,27
Kokk, nr.131237	KK14-KE1 2.pr.	18	16	88,89
Kokk, nr.131237	KK14-KE2 1.pr.	15	13	86,67
Kokk, nr.131237	KK14-KE2 2.pr.	14	14	100
Kokk, nr.131237	KK14-KV1 1.pr.	25	23	92
Kokk, nr.131237	KK14-KV1 2.pr.	23	16	69,57
Kokk, nr.131237	KK14-KV2 1.pr.	28	23	82,12
Kokk, nr.131237	KK14-KV2 2. pr.	26	13	50
Majutusteenindaja, nr.85388	MT12-PE	15	15	100
Majutusteenindaja, nr.85388	MT13-PE	18	16	88,89
Majutusteenindaja, nr.85388	MT14-PE	19	14	73,68
Toitlustusteenindaja, nr.119838	TO13-PE 1.pr.	14	14	100
Toitlustusteenindaja, nr.119838	TO13-PE 2.pr.	11	10	90,91
Toitlustusteenindaja, nr.119838	TO14-PE 1.pr.	23	13	56,52
Toitlustusteenindaja, nr.119838	TO14-PE 2.pr.	13	11	84,62
Puhastusteenindus, nr.108908	PT12-PV 1.pr.	9	9	100
Puhastusteenindus, nr.108908	PT12-PV 2.pr.	8	6	75
Puhastusteenindus, nr.108908	PT13-PV 1.pr.	8	7	87,5
Puhastusteenindus, nr.108908	PT13-PV 2.pr.	7	7	100
Kodumajandus, nr.115700	KM12-PE 1.pr.	13	13	100
Kodumajandus, nr.115700	KM12-PE 2.pr.	13	12	92,30
Vanemkelner, nr.131258	VK14-KE	11	9	81,82
KOKKU		1254	1109	88,43

Praktikaettevõtete paremusjärjestus õpilaste tagasiside põhjal

Müüjapraktika ettevõtted	
1.Stockmann AS	
2.Kakumäe Selver	
3.Maxima OÜ	
Müügikorraldaja praktika ettevõtted	
1.Kaubamaja AS	
2.Selver AS	
3.Statoil Fuel ja Retail Eesti AS	
Pagari- ja kondiitripraktika ettevõtted	
1. Viola Team OÜ	
2. AS Peppersack	
3. Pagari poisid OÜ	
Pagaripraktika ettevõtted	
1. Teko Õpperestoran	
2. Pagari poisid OÜ	
3. Kuno Plaan ja Kondiitrid OÜ	
Suurköögipraktika	
1. BRS - Liivalaia Daily, Prantsuse Lütseum, Viru Daily Special, Audentes, Tallinna TTÜ, Tammsaare Ärikeskus, Rävälä Daily	
2. Tallinna Teeninduskool	
Restoraniköögipraktika	
1. AS Sokhotel Merineitsi restoran	
2. Restoran Cru	
3. Salt	

Puhastusteenindus
1. ISS Eesti AS
Majutusteenindus majapidamisosakond
1. Hotell Palace
Majutusteenindus ja Kodumajandus- toitlustusosakond
1. Hansaliin OÜ

Kokkuvõttev hinnang õppekavarühma 2014/2015 õppeaasta praktikale

Üldiselt jäid müüja erialal õppijad praktikaga rahule, nad olid juhendatud ja toetatud ning said sooritada erinevaid tööülesandeid erinevates osakondades. Mitmed õppijad väitsid, et nad said uusi kogemusi. Üks õppija ütles: „Kiita sain palju ning nüüd olen enesekindlam kui varem“. Esimese kursuse õppijatest ütlesid mitmed, et nad ei saanud ettevõtte kohta piisavalt infot. Paar õppijat pidasid tööõhkkonda ebameeldivaks ning tööd pingeliseks. Paar õppijat ei saanud piisavalt tagasisidet.

Töökohapõhise müügikorraldaja I kursuse õpilased sooritasid praktika oma igapäevast tööd tehes. II kursuse õpilased said esmajuhipraktikat sooritada vaid osaliselt. Need, kes töötasid kategooria- või tooterühmajuhina, said praktikat sooritada oma igapäevast tööd tehes. Mitmed müüja või kassapidaja ametikohal töötavad õppijad sooritasid esmajuhipraktika vaatluse teel.

Toiduainetöötluste õppekavarühma (pagar-kondiiter, kondiiter, pagar) õpilaste erialased, meeskonnatöö- ja suhtlemisioskused arenesid. Arenesid praktilised oskused, käeline tegevus, kiirus, kohusetundlikkus. Tõusis enesehinnang. Arenes oskus probleeme lahendada. Täienes eesti keele ja vene keele oskus suhtlustasandil. Täienesid teadmised töökorraldusest, töödistsipliinist ja tootmishügieenist.

Turismi-, majutamise ja toitlustuse õppekavarühm

Abikokopraktika

Õppijatele oli see esimene praktika, mille eesmärgiks oli teha eeltöötlemist ja lihtsamaid toite. Sellest hoolimata sai tublimaid praktikante kaasata ka keerulisemate toitade valmistamisprotsessi. Üldiselt toodi välja rohkem positiivset, sest teha sai erinevaid töid ja juurde palju uusi kogemusi.

Katsetasime 2014/15 õppeaastal libiseva graafikuga praktikat, mis tähendas seda, et õpilased olid 2-3 päeva nädalas praktikal ja 2-3 päeva koolis. Üldiselt oli õpilaste tagasiside sellisele praktikakorraldusele väga positiivne. Toodi välja et sellise praktikakorralduse juures on tihedam teooria-praktika side ning praktikaperioodil ei kaugene koolist.

Suurköögipraktika

Õppijatele teine praktikakogemus, õppijad jäid rahule ja olid praktikal töötamisega juba kohanenud.

Miinusena tooks välja Baltic Restorantsi, kus mõnes filiaalis siiski ei saada aru eesti keele valdamise vajadusest ning ka õppijate motiveerimisest. Kui õppijat ei vajata praktikakohta, siis tuleks sellest ka teada anda. Kokkuvõtteks võib ütelda, et õppijad said väga hea kogemuse just tänu erinevatele praktikabaasidele. Kogesid omal nahal meeskonnatöö tähtsust ning mis juhtub kui pool rühmast otsustab lihtsalt mitte kohale tulla.

Väga rahule jäid õpilased väiksemate koolisööklatega kus nad said palju ise teha ning kus nende arvamust arvestati. Ehk siis lühidalt, ettevõtte on usaldusväärne, kuid filiaalsed toimuv on väga erinev.

Arvan, et suurköögipraktika lõpuks on õpilastel olemas ettekujutus suurköögitööst kuid, et seda ka edukalt rakendada on vaja suuremat töökogemust.

Restoraniköögipraktika

Õppijad jäid oma praktikaga üldjoontes rahule. Mõnes restoranis on väga väike köök ja töötab palju inimesi, seega ei sobi selline koht tagasihoidlikule või passiivsemale praktikandile (nt Tchaikovsky). Lõpurühmade puhul oli tegemist õppijate viimase praktikaga ning paljud sooritasid selle juba oma tulevastes töökohtades. Tänu sellele oli ka eriala praktikakava täitmine väga erinev. Osad õppijad täitsid oma tavapäraseid tööülesanded ning teised said teha peamiselt abitöid. Kindlasti on siin suur osa ka õppijate teadmiste ning individuaalsetel oskustel.

Plussina tõid osad õppijad välja iseseisvalt töötamise kogemuse ning töötempo paranemise. Lisaks märgiti ära ka töö organiseerimise (osad õppijad said juba ka praktikante juhendada) ja meeskonnatöö tähtsuse olulisuse tunnetamine.

Tagasisidest tulenevad parendusettepanekud

Kaubanduse õppekavarühm:

1. Suunata põhikooli baasil õppijad nendesse ettevõttesse, kus on koolitatud praktikajuhendajad
2. Koolipoolne praktikajuhendaja peaks kohtuma töökohapoolse praktikajuhendajaga enne ja pärast praktikat eesmärgiga selgitada praktika eesmäärke ning saada hiljem tagasisidet õppija arengust. See peaks toimuma nii kooli- kui töökohapõhise õppe puhul.

Toiduainetöötlemise valdkond:

1. Tihendada koostööd kooli ja ettevõttepoolsete praktikajuhendajatega. Mitmed õpilased märkisid, et juhendaja töökohal ei leidnud neile piisavalt aega.
2. Korraldada igal aastal praktika juhendajate koolitust, et ettevõttes oleks rohkem kui üks koolituse läbinud praktikajuhendaja.

Turismi-, majutamise ja toitlustuse õppekavarühm

1. Paremini korraldada õpilaste suunamine praktikabaasisse, et igas praktikabaasis oleks korraga piisav arv praktikante.
2. Libiseva graafikuga praktikate puhul rääkida praktikakohtadega varakult läbi ja leppida kokku praktika toimimise põhimõtted ja sisu.
3. Korraldada praktikajuhendajate koolitust, et praktika sisu ja korraldus ning õppekavast tulenevad vajadused, oleksid selgemad tööandjatele.

21.09.2015

Tiina Plukk
õppedirektor