

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Rühmatoitlustamise teenuse pakkumine ja läbiviimine turismi- ja toitlustusettevõttes
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Kokandus
Õppekeel:	Eesti keel

2. 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:

Ilma erialase hariduseta inimesed või aegunud oskutege vanuses 50+ turismi- ja
toitlustusettevõtete tegevjuhid, omanikud, müügijuhid, kokad

Õppe alustamise nõuded:

Turismi, majutuse- toitlustuse, teeninduse valdkonnas töötamise kogemus
Grupi suurus 12 inimest

Õpiväljundid. *Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.*

Õpingud läbinud õppija:

- 1) koostab rühmatoitlustamise teenuse pakkumise (menüü, hind) lähtuvalt kliendi vajadusest, arvestades organisatsiooni hinnakujunduse põhimõtteid
- 2) nõustab tellijaid/kliente toitlustusteenus/menüü valikul, kasutades sobivaid nõustamistehnikaid ja lähtudes läbirääkimiste heast tavast ja kutse-eetika nõuetest
- 3) tutvustab kliendile rühmatoitlustamise teenust, lähtudes toote/teenuse eripärast, omadustest, ettevõtte teenindusstandardist ja sihtrühmast

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga. *Tuua ära vastav kutsestandard ning viide konkreetsetele kompetentsidele, mida koolitusega saavutatakse.*

Turismikorraldaja tase 5 kutsestandard

Kompetents B2.2 Turismitoote ia/või -teenuse turunduse ja müügi korraldamine

A.2.2 Turismitoote ia/või -teenuse turunduse ja müügi korraldamine:

- 1) turismitoote ia -teenuse turunduse planeerimine;
- 2) turismitoote ia -teenuse turundamine ja müümine;
- 3) müügitulemuste analüüsimine.

Põhjus. *Tuua põhjus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas*

Paljud majutus- ja toitlustusteenindusega seotud väikeettevõtjad kurdavad, et on keeruline toitlustada suuri turismigruppe, sest ei osata koostada selleks menüüd ning sellest lähtuvalt oma tööd planeerida. Rühmatoitlustamisel on oma spetsiifika: peab jõudma suure rühma (bussireisijad/turismigrupid, konverentsikülalastajad, seminarikliendid) ära toitlustada korraga, lühikese aja jooksul. See nõuab menüüd, kus on ühest küljest olemas mitmekülgsus, tervislikkus, samas peab seda olema võimalik kiiresti valmistada ning suures koguses. Probleemiks on ka see, et üha rohkem on toitumisealaste erivajadustega inimesi rühmas, sageli ühes rühmas koguni erinevate erivajadustega inimesed. Seetõttu on antud koolitus vajalik.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	32
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	32
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis)</i>	16
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)</i>	16
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus. *Tuua sisu peamised teemad ja alateemad sh eristada auditoorne ja praktiline osa. Esitada õpiväljundite saavutamiseks vajaliku õppekeskkonna lühikirjeldus. Loetleda kursuse kohustuslikud õppematerjalid (nt õpikud vmt) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.*

Õppe sisu:

Rühmatoitlustuse teenuse planeerimine (vahendid, nõud, ajakasutus jm), rühmatoitlustamise menüü ja hinna koostamine, toitumise erivajadustega arvestamine, hinnapakumise koostamine ja vormistamine, toiduainete koguste kalkuleerimine, praktiline toiduvalmistamine, lauakatmine, rühmatoitlustuse teenindamine, kliendi lahkumise järgne koristamine

Õppekeskkonna kirjeldus: Koolil on olemas kaasaegsed õppeklassid koos esitlustehnikaga teoreetilise õppetöö läbiviimiseks. Praktilise õppetöö läbiviimiseks kasutatakse kooli söökla hoones asuvat õppekööki, kus on olemas kõik vajalik praktiliseks toiduvalmistamiseks. Koolitusel kasutatakse õpetajate poolt koostatud õppematerjale.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutav on vähemalt 70% kontakttundides osalemine ja õpiväljundite saavutamise hindamine. Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.*

Õpingute lõpetamiseks õppija:

- Koostab rühmatoitlustuseks menüü ning esitleb seda
- Valmistab ja serveerib ühe toidu rühmatoitlustuseks koostatud menüüst vastavalt hügieeni ja toiduvalmistamise nõuetele

Koolitusel osaleja osaleb koolitusel vähemalt 70% ulatuses.
Koolituse läbimise kohta väljastatakse tunnistus.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikkude kompetentsust näitav kvalifikatsioon või kompetentsi näitava õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

Kaiti Pirs - Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja, mitmete toiduvalmistamise ja retseptiraamatute autor

Maire Vesingi - Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja, mitmete toiduvalmistamise ja retseptiraamatute autor

Õppekava koostaja:

/ees- ja perenimi, amet, e-mail/