***KINNITATUD***

***direktori 09.01.2019***

***käskkirjaga nr 1-9/3***

**ÕPPEKAVA**

**1. ÕPPEKAVA NIMETUS**

**GRUPITOITLUSTAMISE PLANEERIMINE JA PAKKUMINE MAATURISMIETTEVÕTTES**

**2. ÕPPEKAVA RÜHM**

Majutamine ja toitlustamine

**3. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS**

Õppekava koostamise aluseks on kutsestandard

Kokk, EKR tase 4

B.2.3 Menüü koostamine – 4 (tegevusnäitaja). koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid; arvutab tooraine vajaduse ja toidu omahinna, lähtudes juhendist.

B.2.6 Teenindamine - 2. katab ja teenindab erineva teenindustüübiga laudu, lähtudes menüüst, sihtrühma vajadustest ja ettevõtte teeninduse korraldusest ja kasutades asjakohaseid teenindusviise ja –tehnikaid; serveerib toite ja jooke vastavalt tehnoloogilises kaardis ettenähtud temperatuurile ja kogusele.

**4. KOOLITUSE MAHT JA ÕPPEVORMID**

Maht: 24 akadeemilist tundi, millest 8 tundi on auditoorne töö ja 16 praktilise töö tundi.

**5. ÕPIKESKKOND**

Koolitus viiakse läbi loenguruumis kus on õppetööks vajalik õppetehnika ja arvutiklassis (20 kohta). Praktilise õppetöö läbiviimiseks kasutatakse kooli hästi varustatud õppekööki.

**6. SIHTGRUPP JA ÕPPE ALUSTAMISE TINGIMUSED**

Koolitus on mõeldud maaturismiettevõtte toitlustusega tegelevate töötajatele (omanikud, juhid, kokad)

Programmi sihtrühm:

* erialase tasemehariduseta täiskasvanud
* keskhariduseta täiskasvanud;
* aegunud oskustega tööealine elanikkond vanuses 50+.

**Õppe alustamise nõuded:**

Eeldatakse toitlustusalaseid põhioskusi ning toitlustamisega tegelemise kogemust.

**7. EESMÄRK**

Koolitus on mõeldud täienduskoolituseks maaturismiettevõtete töötajateke, toime tulemaks grupitoitlustamisega.

**8. ÕPIVÄLJUNDID**

Koolitusel osalenu:

* koostab grupitoitlustamise teenuse (menüü, hind) lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadusest ning nõustab klienti;
* valmistab ja serveerib grupimenüü põhjal toidud ja joogid;
* katab grupi toitlustamiseks lauad, teenindab kliente ning tutvustab pakutavaid toite.

**9. ÕPPE SISU**

1. Grupitoitlustamise olemus, menüü koostamine ja hinna kujundus

2. Kliendi soovide ja vajaduste väljaselgitamine klienditellimuse alusel.

3. Toitumise erivajadustega arvestamine menüü koostamisel ja toiduvalmistamisel

4. Toiduainete koguste planeerimine konkreetse tellimuse alusel.

5. Praktiline toiduvalmistamine.

6. Grupitoitlustuse teenindamine, kliendi lahkumise järgne koristamine.

**10. ÕPPEMEETODID**

Aktiivne loeng, rühmatööd, praktilised ülesanded.

11. ÕPPEMATERJALID

Jaotusmaterjal kõikide teemade kohta

**12. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS, HINDAMISMEETODID JA –KRITEERIUMID**

70% kontakttundides osalemine.

Hindamisülesanne:

Koostada grupitoitlustuse menüü, kujundada hind.

Valmistada toidud ja teenindada grupi kliente.

**14. KOOLITUSE LÄBIMISEL VÄLJASTATAV DOKUMENT**

Tunnistus – õpiväljundid on saavutatud.

Tõend – õpiväljundid on saavutamata, ei täitnud hindamiskriteeriume.

**15. KOOLITAJA KOMPETENTSUST TAGAVA KVALIFIKATSIOONI VÕI ÕPI- VÕI TÖÖKOGEMUSE KIRJELDUS**

Maret Õunpuu, täiskasvanute koolitaja tase 7. Omab toitlustusalast kõrgharidust, pikaajalist toitlustusala spetsialisti ja konsultandi kogemust. Psühholoogiline nõustamine ja täiskasvanute vabahariduslikud koolitused.