



## Toitlustusettevõtte töökorraldus (HRE-010)

(Work Organisation in Catering Company)

### AINEKAART

<b>Õppeaine maht (EAP)</b>	10.00 ECTS
<b>Hindamine</b>	eristav hindamine
<b>Õppeaine lühikirjeldus</b>	
<p>Õppeaine eesmärk on anda ülevaade toitlustusettevõtte töö olemusest ning anda oskusi ettevõtte töö planeerimiseks, külastaja klienditeekonna kujundamiseks ning toetavate tööprotsesside korraldamiseks. Töökorralduse alused toitlustusettevõttes, organisatsioonistruktuur, struktuuriüksuste põhifunktsioonid ja haldusalad. Töökorralduse standardid, töösisekorraeeskirjad, töögraafikute koostamise põhimõtted ja kutse-eeetika. Külaliste turvalisuse tagamine. Menüüde koostamine ja toiduhügieen. Kassa- ja laotoimingute korraldamise põhimõtted, taaramajandus ja jäätmemajandus.</p>	
<b>Õppeaine õpiväljundid:</b>	
<p>Üliõpilane:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. mõistab toitlustusettevõtte organisatsioonistruktuuri ja struktuuriüksuste põhifunktsioone;</li><li>2. analüüsib töökorralduse standardeid ja töösisekorraeeskirju;</li><li>3. koostab toitlustusettevõtte menüü arvestades ettevõtte eripära ja külaliste vajadusi;</li><li>4. demonstreerib kassa- ja laotoimingute korraldamise põhimõtete rakendamist</li></ol>	