

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Järvamaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Menüü koostamine ja kalkulatsioon toitlustusettevõttes
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Majutamine ja toitlustamine
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:

Toitlustusettevõtetes töötavad täiskasvanud, kes puutuvad kokku menüüde koostamisega, toote omahinna arvutamisega ja müügihinna kujundamisega. Erialase hariduseta isikud, kes on loomas või äsja avanud oma toitlustusettevõtte ning tahavad osata koostada menüüsid lähtuvalt kliendirühmadest ning ettevõtte tüübist, soovib osata kalkuleerida toiduainete kulu ja toiduportsjoni omahinda ning osata välja arvutada roa toitainete sisaldust.

Grupi suurus: 12 inimest

Õppe alustamise nõuded:

Kasuks tulevad kindlasti ka toitlustusalased alusteadmised ning toitlustuses töötamise kogemused. Arvuti kasutamise algoskus.

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

- koostab menüüid lähtuvalt kliendirühmadest ning ettevõtte tüübist,
- arvutab tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte eripärale, asukohale, pakutava teenuse kvaliteedile ja ettevõtte hinnapoliitikale,
- koostab roogade tehnoloogilisi kaarte,
- koostab menüüid ja pakkumised vastavalt menüüde koostamise põhimõtetele MS Office Excel'it kasutades.

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

Kokk tase 4 kompetents

B.2.3 Menüü koostamine

B.2.5 Toitude valmistamine

B.2.7 Kokk, tase 4 kutset läbiv kompetents

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:

40

Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	40
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	10
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	30
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	0

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

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

Õppe sisu:

1. Auditoorne töö (10h)

- Menüü koostamise alused ja menüüde liigid, erinevatele söögikordadeks sobivate menüüde koostamine
- Hinnakujunduse alused toidlustusettevõttes, hinna ja kvaliteedi suhe

2. Praktiline töö (30h)

- Töötlemiskao olemus, kaonormide tabelite kasutamine toiduainete töötlemisel
- Toiduainete kulu arvestus
- Omahinna arvutamine, müügihinna kujundamine
- Tehnoloogiliste kaartide ja hinna kalkulatsioonide koostamine. Kahekäigulise menüü kalkulatsiooni koostamine arvutis Excelis
- Menüüde analüüsimine teoreetilistest teadmistest lähtuvalt

Õppekeskkonna kirjeldus:

Teoreetiline õpe toimub arvutiklassis. Praktiline õpe toimub Järvamaa Kutsehariduskeskuse õppeköögis.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutud on vähemalt 70% kontakt tundides osalemine. Kirjeldada, kuidas hinnatakse õpiväljundite saavutamist.*

Õpingud loetakse lõppenuks, kui õpilane on osalenud õppetöös vähemalt 70 % ja on sooritanud praktilised tööd. Mitteeristav hindamine. Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö arvutil	Kahekäigulise menüü koostamine (MS Office Excel)

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja(te) ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või vastav õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

Marika Kasvand, Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2010.a.

Sigrit Mäeots

Tallinna Teeninduskool, 2015 kokk tase 4.



Euroopa Liit
Euroopa Sotsiaalfond



Eesti
tuleviku heaks



HARIDUS- JA
TEADUSMINISTEERIUM

Töökogemust kokana erinevates toitlustusettevõtetes alates 2014.a.
Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute
koolitamise kogemus alates 2018.a