

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

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

Toitlustusettevõtetes töötavad inimesed, kes puutuvad kokku menüüde koostamise, toote omahinna arvutamise ja müügihinna kujundamisega ja kes vajavad kalkulatsiooni koostamisel täiendavaid IKT-alaseid teadmisi ning koos- ja kaugtöö kasutamise praktilisi oskusi, et distantsilt efektiivset tööd teha läbi erinevate tehnoloogiliste rakenduste eesmärgiga arendada enda digitaalset kirjaoskust ja digipädevusi. Samuti inimesed, kes kaaluvad asuda tööle toitlustusvaldkonnas ja soovivad omandada uusi IKT-alaseid teadmisi kalkulatsiooni koostamisel ja praktilisi oskusi mitmekäigulise menüü koostamisel.

Grupi suurus: 8 inimest.

Õppe alustamise nõuded:

Arvuti kasutamise oskus algtasemel.

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

- Rakendab menüü koostamise põhimõtteid;
- Arvestab toiduainete kulu ja kaonorme;
- Arvutab omahinna ja kujundab müügihinna;
- Koostab roogade kalkulatsioonikaarte arvutis ja jagab neid pilvepõhiste rakendustega;
- Koostab ja kujundab menüü arvutis ja jagab neid pilvepõhiste rakendustega;
- Valmistab menüü järgi toitusid.

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

Kokk tase 4

B.2.5 Toitude valmistamine

B.2.7 Kokk, tase 4 kutset läbiv kompetents

Järvamaa Kutsehariduskeskuse kokk tase 4 eriala

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	44
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	44
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus vormis)	10
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	34
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 (10 tundi)

- Menüü koostamise alused.
- Toitude valimine toidukäikudesse.
- Töötlemiskao olemus, omahinna ja müügihinna arvutamine. Toiduainete kulu arvestus.
- Kalkulatsioonikaartide koostamise põhimõtted.
- Dokumentide jagamine ühiskasutuseks (Google`i näitel)

2. Praktiline töö (34 tundi)

- Tehnoloogiliste kaartide ja hinna kalkulatsioonide koostamine arvutis
- Kahekäigulise menüü ja kalkulatsiooni koostamine ning kujundamine arvutis individuaal- ja ühistööna (Google`i näitel)
- Praktiline teostus õppekõõgis, selle esitlus ja analüüs

Õppekeskkonna kirjeldus:

Õpe toimub auditooriumis ja kuni 20 õppekohaga arvutiklassis ja Järvamaa Kutsehariduskeskuse 10-kohalises õppekõõgis, mis on tunnustatud Veterinaar- ja Toiduameti poolt.

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

Õpingute lõpetamiseks on vajalik osaleda kontaktõppes vähemalt 70% ja sooritada praktilised tööd. Mitteeristav hindamine. Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö nr 1	<ul style="list-style-type: none"> • Koostab kalkulatsiooni- ja tehnoloogilise kaardi kahekäigulisele menüüle arvutis jagab seda ühiskasutuseks

Praktiline töö nr 2

- demonstreerib praktilisi oskusi, valmistades kahekäigulise roa
- õppija annab suulise enesehinnangu ja saab tagasiside meeskonnaliikmetelt.

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, kokk tase 5 täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2010.a.

Sigrit Mäeots

Tallinna Teeninduskool, 2015 kokk tase 4.

Töökogemust kokana erinevates toitlustusettevõtetes alates 2014.a.

Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2018.a. Eraettevõtja firmas Clootus OÜ, bränd nimega Tordiproff Merje Mølter

Eesti Maaülikool, loodusteaduse magister 2011.a

Erinevad tööülesanded on seotud info- ja kommunikatsioonitehnoloogia valdkonnaga alates 2007.a. Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2009.a Alates 2016.a Järvamaa Kutsehariduskeskuse projektijuht. Läbitud andragoogika koolitus 2018. a