

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Kehtna Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Menüü koostamine ja kalkulatsioon
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	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 inimesed, kes puutuvad kokku menüüde koostamise, toote omahinna arutamise ja müügihinna kujundamisega.
Grupi suurus: 15.

Õppe alustamise nõuded: toitlustusalased põhiteadmed ja oskused ning toitlustuses töötamise kogemus.

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

- oskab rakendada menüü koostamise aluseid;
- oskab koostada menüüsid lähtuvalt kliendirühmadest ning ettevõtte tüübist;
- oskab rakendada hinna kujundamist toitlustuses, kaonorme toiduainete töötlemisel, kuluarvestusi ning müügihindade arutamist;
- oskab koostada roogade tehnoloogilisi kaarte.

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

Kutseharidusstandard, VV määrus nr 130, 26.08.2013
Kokk, tase 4 kutsestandard, kehtib kuni 08.11.2022

Põhendus. *Tuua põhendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*

Kursuse läbinu oskab rakendada menüü koostamise aluseid ja oskab koostada menüüsid lähtuvalt kliendirühmadest ning ettevõtte tüübist. Õpingutega taotletakse, et koolitav oskab rakendada hinna kujundamist toitlustuses, kaonorme toiduainete töötlemisel, kuluarvestusi ning müügihindade arvutamist ja oskusi roogade tehnoloogiliste kaartide koostamisel. Lasteasutuste-, koolide- ja hoolekandeesutuste toitlustamise seadlusandlus (<https://www.riigiteataja.ee/akt/13251869>) näeb ette tasakaalustatud menüü koostamise ja toitute kalkuleerimise oskust.

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:	-

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

Auditoorse töö teemad:

- menüü koostamise alused ja menüüde liigid, erinevatele söögikordadeks sobivate menüüd koostamine 8h;
- hinnakujunduse alused toitlustusettevõttes, hinna ja kvaliteedi suhe 2h;

Praktilise töö lühikirjeldus:

- töötlemiskao olemus, kaonormide tabelite kasutamine toiduainete töötlemisel 4h;
- toiduainete kulu arvestus 2h;
- omahinna arvutamine, müügihinna kujundamine 4h;
- tehnoloogiliste kaartide ja hinna kalkulatsioonide koostamine. Kahekäigulise menüü kalkulatsiooni koostamine arvutis 12h;
- menüüde analüüsimine teoreetilistest teadmistest lähtuvalt 8h.
-

Õppekeskkonna kirjeldus:

Teoreetiline õpe toimub õppeklassis, mis on varustatud dataprojektori ja arvutiga.

Praktiline õpe toimub arvutiklassis, mis on varustatud 15 töökohaga, kasutatakse koka õpetuseks koostatud tehnoloogilisi- ja kalkulatsioonikaartide aluseid.

Koolitavatele on loodud kehakinnitamise võimalused

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

Koolituse läbinule väljastatakse Kehtna Kutsehariduskeskuse tunnistus, kui õppija osaleb õppetöös vähemalt 70% ulatuses ettenähtud õppekavast.

Hindamine toimub suulise tagasisidega koolitatavale kahekäigulise menüü koostamise oskuse, ühe roa tehnoloogilise- ja kalkulatsioonikaardi koostamise kohta. Samuti annab koolitav enesehinnangu õpitu alusel.

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.*

Anu Parkonen- Kehtna Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja. Pikaajase õpetamise ja toitlustusettevõtetes töötamise kogemusega. Ta on Kehtna KHK-s läbiviinud suurel arvul vastava sisulisi koolitusi, mis on saanud koolitavatelt väga hea tagasiside

Anne Kersna- kutseõpetaja, kellel on 30 aastane õpetamise kogemus menüüde koostamise alal, omab praktilisi menüüde nõustamise kogemusi suurel hulgal erinevate ettevõtete näitel.

Õppekava koostaja:

Anne Kersna, Kehtna KHK toitlustusvaldkonna juht, anne.kersna@kehtna.edu.ee
/ees- ja perenimi, amet, e-mail/