

## ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

### 1. Üldandmed

Õppeasutus:	Võrumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Menüüde ja kalkulatsioonide koostamine ning kaloraaži arvutamine
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:**

Koolitus on mõeldud abikokkadele, kokkadele, majandusalajuhatajatele või toitlustusjuhtidele, kes puutuvad oma igapäevatoos kokku Menüüde koostamise, toodete omahindade ja müügihindade kujundamisega.

**Grupi suurus:** 12 inimest

**Õppe alustamise nõuded:** Töökogemus toitlustusvaldkonnas

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

Koolituse lõpuks õppija:

- Oskab kasutada tabelarvutusprogrammi;
- Oskab koostada Menüüid lähtuvalt kliendirühmast ja ettevõtte äriideest;
- Oskab kujundada oma- ja müügihinda, arvestades kaonormide ja kuludega töötlemisel;
- Oskab koostada tehnoloogilisi kaarte ning arvutab kaloraaži arvutis.

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

Kutsestandardist kokk, tase 4– B.2.3 Menüü koostamine ja B.2.7 Kutset läbivad kompetentsid

**Põhjendus.** *Tuua põhjendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*

Tööjõuvajaduse seire- ja prognoosisüsteem OSKA analüüsi järgi on kogu ühiskonna jätkusuutliku arengu taastamiseks ja konkurentsivõime säilitamiseks oluline arendada töötajate IKT alaseid oskusi. Toitlustusettevõtetes töötab väga palju kokkasid ja köögitöölisi, kelle tööülesandeks on Menüüde ja kalkulatsioonide koostamine, kellel puudub erialane haridus, arvutikasutamise (tabelarvutusprogrammi) oskus ning nad vajavad sellealast täienduskoolitust.

### 3. Koolituse maht

<b>Koolituse kogumaht</b> akadeemilistes tundides:	<b>26</b>
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	<b>26</b>
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus vormis)	<b>8</b>
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	<b>18</b>
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	<b>0</b>

### 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:

Teooria: 8 tundi

- Menüü olemus, tähtsus ja koostamise põhimõtted, põhitoidukordade menüüd.
- Menüü lähtuvalt kliendi soovidest ja sündmusest, teenuse pakkumise ajast ning kohast.
- Tervisliku toitumise põhimõtted, söögikorrad, eritoitumine – laktoosi- ja gluteenitalumatus, taimetoitlus.

Praktiline töö: 18 tundi

- Tabelarvutusprogrammi kasutamine.
- Arvutiga toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaartide koostamine.
- Arvutis kalkuleerimisel toiduainete asendamine, nt eritoitumisega klientidele.

#### Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolitus toimub Võrumaa Kutsehariduskeskuse õppeklassides, kus on olemas kaasaegsed IKT vahendid.

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

Osalemine vähemalt 70% õppetöös ja kõik praktilised ülesanded on sooritatud.

Hindamine mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud.

Kui õpiväljundid on saavutatud, väljastatakse tunnistus.

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö: etteantud kalkulasioonikaardil asenduste ja muudatuste tegemine vastavalt lähteülesandele.	Kalkulasiooni abil on võimalik koostada menüü.

## 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.*

**Kertu Pehlak** - Võrumaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja toitlustuse alal (6 aastat), töökogemus toitlustusettevõtetes (10 aastat). 2017. aastal tunnustatud Võrumaa täiskasvanute koolitaja Võrumaal.

**Õppekava koostaja:** Kertu Pehlak, kutseõpetaja, kertu.pehlak@vkhk.ee

*/ees- ja perenimi, amet, e-mail/*