

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Võrumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Menüüde koostamine ja kalkulatsiooni alused
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	Majutamine ja toitlustamine, 811
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded. *Ära märkida milliste erialaasokuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.*

Sihtrühm: Kokad, abikokad, väiketoiitlustusasutuse juhid, lasteaedade majandusjuhatajad, toitlustajad, kogemusega Menüüde ja kalkulatsioonide koostajad, kes kandideerivad tööturul toitlustusettevõttesse. Grupis 12 inimest

Õppe alustamise nõuded:

Kogemus toitlustusettevõtte töös

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

Koostab juhendi alusel Menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, Menüü koostamise alustele lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest.

Koostab kalkulatsioonikaardid, arvutab kogused nii bruto kui netokaaludes, arvestab kuum- ja külmtöötlemiskadusid.

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

Kutsestandardist kokk 4– B.2.2 Menüü koostamine

1) koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid 2) arvutab tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte eripärale, asukohale, pakutava teenuse kvaliteedile ja ettevõtte hinnapoliitikale 3) koostab tehnoloogilisi kaarte ja standardretseptuure 4) koostab Menüüde ja pakkumised vastavalt Menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte spetsiifikale ning erinevat tüüpi einetele, arvestades hooajalisust, kliendi soove ja vajadusi (näiteks iseteeninduslauad, pulma-, juubelija muud teemalauad) 5) koostab Menüüsid lastele ning erivajadustega (laktoositalumatust, tsöliaakiat, diabeeti, levinumaid toiduallergiaid jne põdevaile) klientidele

Põhjus. *Tuua põhjus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas*

Toitlustusettevõtetes töötab väga palju kokkasid ja köögitöölisi, ka lasteaedades majandusjuhatajaid, kelle tööülesandeks on menüüde ja kalkulatsioonide koostamise- puudub aga erialane haridus ja nad vajavad täienduskoolitust sel alal.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	20
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	20
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis)</i>	8
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)</i>	12
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	0

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

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

Õppe sisu:

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

Toitudele ja jookidele nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid.

Kalkuleerimisel toiduainete asendamine, nt eritoitumisega klientidele.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Arvutiklassis on olemas arvutid igale kalkulatsiooni ja menüü koostajale ja juhendmaterjal koolitajaga koostöös praktilise menüü ja kalkulatsiooni koostamiseks .

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutav on õpiväljundite saavutamise hindamine ja vähemalt 70% õppekava läbimine. Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.*

Osalemine õppetöös vähemalt 70% kontakttundides

Õpiväljundite saavutamiseks tuleb sooritada igas tunnis kõik praktilised ülesanded.

Lõpus on arvestus (mitteeristav hindamine)– etteantud kalkulatsioonikaardil asenduste ja muudatuste tegemine vastavalt lähteülesandele.

Kui arvestus on õieti sooritatud, kalkulatsiooni abil on võimalik koostada menüü on arvestus arvestatud ja väljastatakse tunnistus. Kui õpiväljundeid ei saavutatud on arvestus mittearvestatud, väljastatakse tõend koolitusel osalemise kohta.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või kompetentsi näitava õpi- või töökogemuse kirjeldus.* Kertu Pehlak, Võrumaa Kutsehariduskeskuse kutseõpetaja toitlustuse alal 5 aastat, kogemus toitlustusettevõtetes praktikuna 2 aastat. 2017 aasta tunnustaud Võrumaa täiskasvanute kokkade koolitaja Võrumaal. Täiskasvanute koolituses osalejate tagasisides kõrgelt hinnatud koolitaja

Õppekava koostaja: Merle Vilson, projektijuht, merle.vilson@gmail.com; kertu Pehlak, kokanduse kutseõpetaja, kertu.pehlak@gmail.com/ees- ja perenimi, amet, e-mail/