

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Valgamaa Kutseõppekeskus
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Menüü koostamine ja kalkulatsioon toitlustusettevõttes
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	(vastavalt ISCED 97 õppekavarühmade klassifikatsioonile): 0811 - 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:

Restoranide, kohvikute, suursöököide kokad ja toitlustajad, kes igapäevases töös puutuvad kokku menüüde koostamise, toote omahinna arutamise ja müügihinna kujundamisega ning toiduainete kulu ja toidu energeetilise väärtuse ning toitainete sisalduse arutamiseks.

Grupi suurus: 15

Õppe alustamise nõuded:

Kursusele kandideerijal peab olema vähemalt põhiharidus ning

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

Koolituse lõpuks õppija:

- koostab ja kohandab juhendi alusel erinevat tüüpi menüüsid sh eritoitumiseks,

lähtudes ettevõtte ja sihtrühma eripärast ja ning õigusaktide nõuetest

- koostab juhendi alusel tooraine- ja hinnakalkulatsioone lähtudes toitumiseärasustest ning vormistab tehnoloogilisi kaarte, kasutades erialast sõnavara
- arvutab tehnoloogiliselkaardil olevatele toiduainetele toitainelisele koostisele ja toiteväärtusele hinnangu lähtudes riiklikult heakskiidetud toitumis- ja liikumissoovitustest

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

Kokk, kutsestandardi tase 4, kohustuslikud kompetentsid:

B2.2 Menüü koostamine

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

Eriuuringu OSKA 2021 raport “COVID- 19 põhjustatud majanduskriisi mõju töajõu- ja oskuste vajaduse muutusele: majutus, toitlustus, turism” toob välja, et tootete ja teenuste müümiseks on oluline digioskused, et kontaktivabalt edastada kliendile infot. Õppekava suunatud toitlustus- ja majutusettevõtete töötajatele, kelle töös on olulised teadmised: hinna kujunemisest, kaonormidest toiduainete töötlemisel, kuluarvestustest ning müügihindade arvutamisest. Vajalik oskus tehnoloogiliste ning kalkulatsioonikaartide koostamine ja menüüde koostamine ning kujundamine.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	52
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	52
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)</i>	32
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)</i>	20

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:

- Menüükaardid, kutse- ja nimekaardid
- Erimenüüd toitlustusasutuses
- Kalkulatsiooni koostamine
- Müügikatte
- Toiteväärtus
- Kalorsus

Õppekeskkonna kirjeldus:

Valgamaa Kutseõppekeskuse 2011.aastal valminud uues õppehoones on kaasaegsed õppetingsimused, kus asuvad õppeklassid teoreetiliseks ja praktilise õppe läbiviimiseks. Koolipoolse praktilise töö (menüü koostamine, tehnoloogilise kaardi koostamine jne) läbiviimise baasiks on Valgamaa Kutseõppekeskusel kolm arvutiklassi, kus õppe toimub

kutseõpetajate/erialaspetsialistise juhendamisel.

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

Õpiväljundite saavutamine ja vähemalt 70% ulatuses kontakttundides osalemine. Õppijale väljastatakse koolituse lõpus nõuete täitmisel tunnistus.

Hindamismeetod	Hindamiskriteerium
praktiline demonstratsioon ja suuline esitlus	koostab menüükaardi arvestades vajadusel toidutalumatuks, kasutades kujundamiseks erinevaid digitaalseid võimalusi.
praktiline demonstratsioon ja suuline esitlus	koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid erialast terminoloogiat kasutades.
praktiline demonstratsioon ja suuline esitlus	sooritab kalkulasioonikaardi matemaatilised tehted arvutab toidu ja joogi maksumuse lähtuvalt müügikatte protsendist ja riiklikest maksudest.
	koostab etteantud kirjaliku või elektroonilise vormi alusel toitude ja -jookide toiteväärtuse ning saadud tulemusi analüüsib juhendi abil.

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.*

Kadri Vallimäe-Pähk on kogemustega kokkade kutseõpetaja ja täiskasvanute koolitaja. Kadriil on koka kutsestandardi 4. taseme kvalifikatsioon ning läbinud kutsepedagoogika täienduskoolitusprogrammi Tartu Ülikoolis, kutseõpetaja, tase 7 ja ta on töötanud eelnevalt mitme toitlustusasutuse *a la carte* kokana. Kutsekoja poolt on kvalifitseeritud kutseeksami komisjoni liikmeks ning osaleb iga aasta koka kutset andvate hindamiskomisjonide töös.

Õppekava koostaja:



HARIDUS- JA
TEADUSMINISTEERIUM

Kadri Vallimäe-Pähk, teenindus valdkonna juhtõpetaja, kadri.vallimae-pahk@vkok.ee