

TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Valgamaa Kutseõppekeskus
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Toitlustusettevõtte innovatsioon ja menüüstrateegia meistrikläss
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, suursöökkadele/vahetusevanematele/ettevõttejuhtidele, kes igapäevases töös puutuvad kokku kavandada ja koostada tootepakkumisi. Koolitus hõlmab tootepakkumiste kavandamist, erinevat tüüpi menüüde koostamist, tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide väljatöötamist, toitude toitainelise koostise arvutamist, tooraine- ja hinnakalkulatsioonide koostamist ning toidutoodete arendamist. Koolitus on suunatud majutus- ja toiduvaldkonnas töötavatele spetsialistidele, nagu peakokad ja ettevõttejuhid, pakkudes neile oskusi ja teadmisi, mis toetavad ettevõtte äriideede arendamist, klientide soovidele vastamist ning valdkonna suundumustega kohanemist.

Grupi suurus: 10

Õppe alustamise nõuded:

Kursusele registreerumise eelduseks on vähemalt keskhariduse olemasolu ning eelnev töökogemus toiduvaldkonnas

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

Koolituse lõpuks õppija:

- kavandab ja koostab ettevõtte tootepakkumisi, lähtudes ettevõtte äriideest, klientide soovidest, valdkonna suundumustest, uutest toodetest, tehnoloogiatest ja hooajalisusest;
- koostab erinevat tüüpi menüüid vastavalt õigusaktidele, ettevõtte eripärale (nt erinevad rahvusköögid, tänavatoit, kohvik, kalarestoran) ja sihtrühmale (nt lasteaialastele, koolilastele, vanuritele);
- töötab välja tehnoloogilisi kaarte;
- arvutab toitude toitainelise koostise ja toiteväärtuse, lähtudes retseptist ja kasutades toitude keemilise koostise andmebaase, annab sellele hinnangu, arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi;
- koostab tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, sh kasutades vastavat tarkvara, arvutab tooraine vajaduse; arvutab toidu müügihinna, arvestades ettevõtte müügikatet;

- arendab toidutooteid, kasutades erinevaid tehnoloogiaid ja töövahendeid, lähtudes ettevõtte eripärast, kulutõhususest, klientide soovidest ja vajadustest, sh tervisest tulenevatest vajadustest (nt laktoosi- ja gluteenitalumatus, toiduallergiad).

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

Vanemkook, kutsestandardi tase 5, kohustuslikud kompetentsid:

B.3.1 Toidutoodete ja toitlustusteenuse disainimine

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

OSKA raport "Majutus, toitlustus, turism: Tööjõu- ja oskuste vajaduse muutused" rõhutab digioskuste olulisust toodete ja teenuste müümisel, eriti kontaktivaba info edastamise kontekstis klientidele. See suundumus on muutunud eriti oluliseks praeguses digiajastul, kus tarbijate ootused ja käitumismustrid on pidevas muutumises. Sellest tulenevalt on oluline, et toitlustus- ja majutusettevõtete juhid oleksid varustatud mitte ainult traditsiooniliste oskustega, nagu hinna kujunemine, kaonormid toiduainete töötlemisel, kuluarvestused ning müügihindade arvutamine, vaid ka digitaalsete oskustega, mis võimaldavad neil edukalt kohaneda ja areneda muutuvas töökeskkonnas. Lisaks on vajalik süvendatud oskus tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamises ning menüüde koostamises ja kujundamises, et tagada toiduvalmistamise protsesside efektiivsus, kuluefektiivsus ja kõrge kvaliteet. Kursus " Toitlustusettevõtte innovatsioon ja menüüstrateegia meistrikläss " on kavandatud vastama neile nõuetele, pakkudes õppijatele põhjalikke teadmisi ja praktilisi oskusi, mis on vajalikud edukaks toimetulekuks majutus- ja toitlustussektoris.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	104
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	104
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	64
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	40

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:

Digioskuste arendamine toitlustuses ja majutuses

- Auditoorne osa: Digitaalse turunduse alused, veebilehtede ja sotsiaalmeedia platvormide kasutamine, online broneerimissüsteemid.
- Praktiline osa: Realse turunduskampaania kavandamine, veebilehe või sotsiaalmeedia lehe loomine.

Hinnakujunemine ja kuluarvestused

- Auditoorne osa: Kulude analüüs, hinnakujunduse strateegiad, finantsplaneerimine.
- Praktiline osa: Kuluarvestuste läbiviimine, hinnakalkulatsioonide koostamine.

Toiduainete käitlemine ja kaonormid

- Auditoorne osa: Toidu säilitamine, kaonormide määramise põhimõtted.
- Praktiline osa: Toiduainete töötlemise ja säilitamise tehnikate rakendamine.

Tehnoloogiliste ja kalkulatsioonikaartide koostamine

- Auditoorne osa: Kaartide koostamise juhised, standardiseerimise tähtsus.
- Praktiline osa: Erinevate kaartide koostamine, kasutades spetsiifilisi näiteid.

Menüüde koostamine ja kujundamine

- Auditoorne osa: Menüü planeerimise teooria, sihtgrupi analüüs, toitumisalased nõuded.
- Praktiline osa: Menüü koostamine ja kujundamine, arvestades kultuurilisi ja hooajalisi sündumusi.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Valgamaa Kutseõppekeskuse 2011.aastal valminud uues õppehoones on kaasaegsed õppetingimused, 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
Praktiliste ülesannete esitamine (veebilehe või sotsiaalmeedia lehe loomine). Turunduskampaania ettepaneku esitlus ja aruanne. Online-testid digitaalse turunduse põhimõtete kohta.	Loovus ja innovatsioon digitaalse sisu loomisel. Digitaalsete turundusstrateegiate mõistmine ja rakendamine. Veebilehe ja sotsiaalmeedia platvormide tehniline teostus ja kasutajasõbralikkus.

<p>Kuluarvestuste ja hinnakalkulatsioonide kirjalikud ülesanded. Grupiprojekt, kus kujundatakse ettevõtte finantsplaan.</p>	<p>Täpsus ja detailide sügavus kuluarvestustes. Loogilisus ja realistlikkus hinnakujunduses. Finantsplaneerimise oskus ja strateegiline mõtlemine.</p>
<p>Praktiline eksam toiduainete töötlemise ja säilitamise tehnikates. Kirjalik test kaonormide määramise põhimõtete kohta.</p>	<p>Toiduainete töötlemise ja säilitamise oskuste valdamine. Kaonormide arvutamise täpsus ja põhjendatus. Hügieeni ja ohutusnõuete järgimine.</p>
<p>Individuaalsed või grupiprojektid, kus koostatakse erinevaid tehnoloogilisi kaarte. Suuline esitlus, selgitamaks tehnoloogiliste kaartide koostamise protsessi.</p>	<p>Detailide täpsus ja asjakohasus kaartidel. Standardiseerimise ja efektiivsuse näitamine protsessides. Selgus ja professionaalsus esitluses.</p>
<p>Menüüprojekti esitamine, mis sisaldab menüü koostamist ja kujundamist. Suuline esitlus, kus analüüsitakse sihtgrupi vajadusi ja toitumisalaseid nõudeid.</p>	<p>Menüü vastavus sihtgrupi vajadustele ja eelistustele. Loomingulisus ja innovatsioon menüü kujundamisel. Toitumisalaste nõuete ja hooajalisuse arvestamine.</p>

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 kutseõpetaja ja täiskasvanute koolitaja, kellel on koka kutsestandardi 4. taseme kvalifikatsioon. Lisaks on läbitud kutsepedagoogika täienduskoolitusprogramm Tartu Ülikoolis ning kutseõpetaja 7. tase. Varasem töökogemus hõlmab mitmeid a la carte kokana oldud aastaid toitlustusasutustes, pakkudes tugevat praktilist tausta ja sügavat mõistmist toitlustusvaldkonna nõudmistest. Kutsekoja poolt on isik kvalifitseeritud kutseeksami komisjoni liikmeks, osaledes aktiivselt koka kutset andvate hindamiskomisjonide töös igal aastal, mis rõhutab pühendumust kutsehariduse arengule ja kvaliteedile. Lisaks on omandatud bakalaureusekraad majanduses ja finantsjuhtimises, laiendades teadmiste ja oskuste spektrit ning võimaldades integreerida majanduslikke ja juhtimisalaseid perspektiive kutseõppesse.

Õppekava koostaja:

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