

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

Kinnitatud direktori 03.10.2019

käskkirjaga nr 6.2-1/120

1. Üldandmed

Õppeasutus:	RÄPINA AIANDUSKOOL
Õppekava nimetus:	Menüüde koostamine ja hinnakujundus toitlustusteenuse pakkujale
Õppekavarühm:	Majutamine ja toitlustamine (kokandus)
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded

Sihtrühm:

- Aegunud erialaste oskustega töötajad (sh vanuses 50+), kes soovivad täiendada teadmisi ja tõsta konkurentsivõimet, rakendudes tööturul ametites või uutes tööülesannetes, mis nõuavad teadmisi toiduteenuse hinnakujundusest; sh väikeettevõtjana majutus-toitlustusvaldkonnas.
- Aegunud oskustega inimesed (sh vanuses 50+), kes soovivad ümberõppe käigus omandada uusi teadmisi toiduteenuse hinnakujundusest, mis toetab sihtgrupi rakendumist tööturul alustava väikeettevõtjana majutus-toitlustusvaldkonnas.

Grupi suurus:

10 osalejat

Koolituse alustamise nõuded:

- Kuulumine sihtgruppi.
- Koolitusele tulija ei õpi kutseõppeasutuses, rakenduskõrgkoolis ega ülikoolis tasemeõppes.
- Vähemalt põhiharidus.

Õpiväljundid.

- Loetleb toiduteenuse hinda mõjutavaid tegureid, oskab kirjeldada nende tähtsust ja proportsiooni hinnakujunduses;
- koostab lihtsamate einete (hommiku-, lõuna- ja õhtusöögid jm) menüüsid, lähtudes ettevõtte eripärast, sihtgrupist, õigusaktidest ja kaasajastatud toidusoovitustest;
- teab toiduainete töötlemisel tekkivate kadude olemust, nende arvestamise põhimõtteid ja rakendab neid oma töös;
- arvestab toiduainete kulu erinevateks eineteks;
- koostab roogade hinnakalkulatsioone, arvestades toiduainete töötlemisel tekkivate kadude ja hinnakujunduse põhimõtetega, sh Microsoft Exceli toel;

- nõustab klienti eine menüü koostamisel ja kalkuleerib kliendi poolt tellitud eine hinna.

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga.

Kutsestandard: Kokk, EKR tase 4, 04-09112017-1.3/9k

Kompetentsid: Menüü koostamine

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	30
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	26
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)	16
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	4

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus.

Õppe sisu :

A: Teoreetiline õpe 10h

Auditoorses õppes käsitletavat teemad on:

1. Menüü mõiste ja koostamise reeglid, arvestades mh ürituse, teenusepakkuja ja sihtrühma eripära, kaasaegseid toitmissoovitusi ja kehtivaid õigusakte. (1h)
2. Erinevate toidukordade menüüd. (1,5h)
3. Toiduteenusega kaasnevate kulude struktuur ja arvestamise põhimõtted. (1h)
4. Toiduvalmistamise protsessis tekkivate kadude olemus ja liigid; kaonormide tabelite kasutamine.(1,5h)
5. Mõõt- ja mahuühikuid toiduainete kulu- ja hinnaarvutuses; retseptide kohandamine standarditele vastavaks. (1,5h)
6. Kalkulatsioonikaartide koostamine, sh MSExceli toel. (1,5h)
7. Toiduainete tellimuste koostamine. (1h)
8. Roogade omahinna ja müügihinna arvutamise reeglid. (1h)

B: Praktiline õpe 16h

Käsitletavat teemad on:

1. Argiste menüüde koostamine juhendi järgi. (1,5h)
2. Ülesannete lahendamine teoorias õpitu baasil, kasutades kaonormide tabeleid. (2,5h)
3. Tooraine vajaduse arvutamine. Mõõtühikute teisendamine. % ülesanded. (2h)
4. Suhtarvust lähtuvalt tooraine koguste arvutamine. (1,5h)

5. Roogade retseptide alusel kalkulatsioonikaartide vormistamine. (1h)
6. Tooraine koguste arvutamine etteantud menüü ja kalkulatsioonikaartide põhjal, tellimuse vormistamine.(2,5h)
7. Ebastandardsete retseptide alusel kalkulatsioonikaartide koostamine.(1,5h)
8. Toidu omahinna ja müügihinna arvutus, MS Exceli toel. (1,5h)
9. Tellitud eine müügihinna arvutamine. (2h)

C: Iseseisev töö: 4h

Koostab juhendi järgi kliendi poolt tellitud lihtsa eine menüü, arvutab toiduainete vajaduse ja kalkuleerib eine maksumuse.

Õppekeskkonna kirjeldus (seoses õpiväljunditega)

Auditoorne õpe toimub avaras 30 õppijakahaga auditooriumis, mis vastab tänapäevastele nõuetele (s.h. õpetaja arvuti, dataprojektor jm. tehnilised vahendid). Mõned tunnid ollakse ka arvutiklassis.

Praktiline õpe toimub 20 kohalises avaras arvutiklassis, kus nii õpetajal kui ka igal osalejal on oma arvutikoht õppeks.

Õppematerjalid ja –vahendid (kohustuslikud)

- a) Õppevahendid ja -materjalid õppetegevuse(teor kui praktil) läbiviimiseks:
Lektori poolt jagatud teemade konspektid jm õppematerjalid

<http://web.ametikool.ee/anne-li/kokk/?Kalkulatsiooni- ja tehnoloogiakaardid>

<https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21181-Kalkulatsioonikaardi-koostamine>

<https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21173-Toiduainete-massi-muutumine>

<https://e-koolikott.ee/oppematerjal/21800-Toitlustuse-alused>

- b) Õppijalt nõutavad isiklikud õppevahendid: puuduvad

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Nõuded lõpetamiseks:

Vähemalt 70% osalus õppetööst

Arvestustöö nõuetekohast sooritamist

Hindamismeetod-mitteeristav	Hindamiskriteeriumid
Omandatud õpiväljundeid komplekselt lõimiv arvestustöö	Hinnatakse: <ul style="list-style-type: none"> ○ juhendi alusel koostatud eine menüü vastab kliendi vajadustele, ○ roogadele on koostatud kalkulatsioonikaardid, mis arvestavad toiduainete töötlemisel tekkivate kadudega ○ menüü ja kalkulatsioonikaartide alusel on vormistatud toiduainete tellimus ○ roogadele on õigesti kalkuleeritud omahinnad ja müügihinnad

- | | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">○ kliendile on koostatud vastavalt tellitud einele mõistlik hinnapakkumine | |
|--|--|--|

Hindamine on mitteeristav: arvestatud, mittearvestatud.

5. Koolitaja andmed (sh kompetentsus)

Koolitaja andmed.

Eve Holsmer - Rápina Aianduskooli õppekorralduse spetsialist.

Kvalifikatsioon:

- toitlustuserialade kutseõpetaja,
- kutseõppeasutuse kvaliteedijuht,
- tehnoloogia insener „Ühiskondliku toitlustamise tehnoloogia ja organiseerimine“ erialal, (magistriga võrdustatud kraad)

Töökogemus:

- Toitlustuserialade kutseõpetaja ja täiskasvanute koolituse lektor, 22 aastat (KAK, TartuKHK);
- Toitlustuskorralduse õppekava õppejuht ja lektor, 8 aastat (Tallinna Tehnikaülikool);
- Tootmisala juhataja erinevates toitlustusettevõtetes, 9 aastat
- Kutseõppe ekspert kutseõppe kvaliteedihindamise protsessis, viimased 5 aastat
- SA Innove, tööturu meetme 3.2 „Tööturuteenused tagamaks paremaid võimalusi hõives osalemiseks“ projektitaotluste hindamiseksperit, viimased 5 aastat

Valdur Truija – Rápina Aianduskooli kutseõpetaja üle kümne aasta.

Õppekava koostaja:

Eva Holsmer – Rápina Aianduskooli õppekorralduse spetsialist, eve.holsmer@aianduskool.ee