

## ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

### 1. Üldandmed

Õppeasutus:	Pärnumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Menüüide ja kalkulasioonide koostamine toitlustus- ja majutusettevõtetes
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Majutamine ja toitlustamine (kokandus)
Õppekeel:	Eesti

### 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:**

Erialase hariduseta täiskasvanud, keskhariduseta täiskasvanud ja aegunud oskustega töörealised, kes töötavad koka, abikoka, majandusalajuhataja või toitlustusjuhina ja puutuvad oma igapäevatöös kokku Menüüide koostamise, toodete omahindade ja müügihindade kujundamisega. Toitlustus- majutusvaldkonnast algteadmisi ja oskusi omavad inimesed, kelle teadmised ja oskused on aegunud ja/ või vanus 50+.

**Grupi suurus:** 10

**Õppe alustamise nõuded:**

Töötab valdkonnas  
Põhiharidus ja riigikeele oskus

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

**Õppija:**

1. rakendab menüü koostamise aluseid lähtuvalt kliendirühmast ja ettevõtte äriideest
  2. kujundab oma- ja müügihinda, arvestades kaonormide ja kuludega töötlemisel
- kujundab menüüsid ja koostab tehnoloogilisi kaarte arvutis.

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

Kutsestandard kokk, tase 4

Kompetentsid:

B.2.2 Menüü koostamine

#### Tegevusnäitajad:

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

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

Tulenevalt Pärnu linna turismi arengukavast on üheks oluliseks põhjuseks Pärnu regioonis üha suurenev turismiettevõtete arv ning ettevõtete soov pakkuda kohapeal valmistatud toodangut, selleks aga vajatakse kompetentseid töötajaid.

Pärnus ja Pärnumaal, kui turismile orienteeritud piirkonnas on nõudlus tootlustusvaldkonna töötajate järgi suur. Tööotsingu portaalides otsitakse pidevalt töötajaid köökidesse. Pärnumaa Kutsehariduskeskuse täiskasvanute koolituste tagasisidest on tihti lugeda, et vajatakse koolitusi kalkuleerimise ja menüü koostamise teemadel. Eelnevatel RKT tasuta koolitustel on palju soovijaid jäänud suure konkursi tõttu kursusest välja.

Koolituse sihtrühmaks on valitud madala erialase kvalifikatsiooniga ja eelneva erialase kvalifikatsioonita täiskasvanud, kellel on läbi kursuse võimalik arendada kliendist ja ettevõtte tüübist lähtuvat menüüde ja kalkulatsioonide koostamise oskust.

Koolituse läbi saavutatud kompetentsid annavad nii töötajale kui ka ettevõttele lisaväärtust.

### 3. Koolituse maht

<b>Koolituse kogumaht</b> akadeemilistes tundides:	40
<b>Kontaktõppe maht</b> akadeemilistes tundides:	40
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)</i>	10
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)</i>	30
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	

#### 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:**

##### **1. Auditoorse töö teemad. Auditoorse töö maht kokku 10t**

Sissejuhatus õpingutesse;

Menüü koostamise alused ja menüüde liigid, erinevate menüüde koostamine;

Hinnakujunduse põhimõtted.

##### **2. Praktilise töö lühikirjeldus. Praktilise töö maht kokku 30t**

Töötlemiskadude olemus, kaonormide tabelite kasutamine, toiduainete kulude arvestamine;

Omahindade arvutamine ja müügihinna kujundamine;

Tehnoloogiliste kaartide ja hinna kalkulatsioonide koostamine arvutis ;

Kahekäigulise menüü koostamine ja kujundamine arvutis;

Erinevate menüüde analüüsimine;

Tagasiside õpingutele.

##### **Õppekeskkonna kirjeldus:**

Õppe- ja praktikavarustus: kaasaegse sisustuse, meetodiliste materjalidega, valge tahvli ja grafoprojektoriga õppeklassid. Kaasaegse riist- ja tarkvaraga arvutiklass. Videoseadmete komplekt: teler, kaamera, magnetofon, videoprojektor, DVD-mängija. Kasutada saab kooli raamatukogu.

##### **Õppematerjalid:**

<http://metshein.com/> kontoritarkvara alt tuleb exel

<http://tka.nutridata.ee/findFoods.action> siin on kaloraazi leidmiseks palju toiduaineid ja toite

[http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/...](http://www.teeninduskool.ee/eope/probleemsete/) probleemsete toorainete kalkuleerimine

[http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/...](http://web.ametikool.ee/anne-li/kalk/) kalkuleerimise tabelid, põhitõed kalkuleerimiseks, mõisted, kaotabelid

Õpik „Kulinaaria“ Argo kirjastus, 2013 Autor: Õile Aavik, Dina Aarma, Eewe Kärblane, Ülle Kruuda, Liis Animägi, Anne Kersna, Indrek Kivisalu, Maire Merits, Sirje Rekkor

Õpik: „Kalkulatsiooniõpetus“ Autor: Õile Aavik Argo kirjastus 2011

Õpik „Toitlustuse alused“ Argo TTP OÜ, 2014 Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld, Maire Merits.

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

**Hindamismeetodi ja kriteeriumi kirjeldus:**

Õpiväljundid on saavutatud ning sooritatud on kursuse lõpuülesanne.

Kursuse lõpus on valminud 2-käigulise einekorra menüü, mis on kujundatud arvutis, menüüle on koostatud kalkulatsiooni- ja tehnoloogiline kaart.

Kursus hinnatakse mitteeristavalt ehk „arvestatud“, või „mittearvestatud“.

Kursus lõpeb praktilise tööga. Lõpuülesande sooritamiseks peab kursuslane olema läbinud õppekava 70% ulatuses ja sooritama praktilise ülesande. Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.

1. Lõpetaja saab vormikohase täiskasvanute koolituse osakonna poolt väljastatud tunnistuse koos akadeemilise õiendiga kui :
  - isik saavutas kõik õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundid ja koolituse käigus hinnati õpiväljundite saavutatust.
2. Lõpetaja saab vormikohase täiskasvanute koolituse osakonna poolt väljastatud tõendi koos akadeemilise õiendiga kui:
  - isik ei saavutanud kõiki õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundeid ja koolituse käigus ei hinnatud õpiväljundite saavutatust

## 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.*

**Ingrid Ploom** - PKHK koka eriala kutseõpetaja

Kehtna majandus- ja tehnoloogiakool, toitlustusteenindus, Kutsekoda, Kokk I kutsetunnistus. Läbi viinud täiendkoolitusi aastast 2008.

### Õppekava koostaja:

*Heleri Heinla, Pärnumaa Kutsehariduskeskuse täiendus- ja ümberõppe teenistuse koolitusjuht, heleri.heinla@hariduskeskus.ee*