

ESFi VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Tallinna Teeninduskool
Õppekava nimetus:	Kalkulatsioon digivahendite abil koka erialases töös
Õppekavarühm:	Majutamine ja toitlustamine
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded

Sihtrühm:

Toitlustusettevõtte töötajatele, kes puutuvad kokku toote omahinna arvutamise ja müügihinna kujundamisega ning toiduainete kulu ja toidu energeetilise väärtuse ning toitainete sisalduse arvutamise digitaalsete vahenditega.

Grupi suurus: 13 inimest

Õppe alustamise nõuded: eeldatakse toitlustusalaseid põhiteadmisi ja oskusi ning toitlustuses töötamise kogemust ning arvutikasutamise baasoskusi (Word, Excel)

Õpiväljundid

Õppija:

- 1) arvutab, kasutades digivahendeid, tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte eripärale, asukohale, pakutava teenuse kvaliteedile ja ettevõtte hinnapoliitikale;
- 2) oskab rakendada kaonorme toiduainete töötlemisel;
- 3) koostab digivahendite abiga tehnoloogilisi – ja kalkulatsioonikaarte.

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga

Kutseharidusstandard, VV määrus nr 130, 26.08.2013

Kokk, tase 4 kutsestandard, kehtib kuni 08.11.2022

Põhjendus

OSKA ülevaade valdkonnaspetsiifiliste IKT oskuste vajadusest annab suunise teha toitlustusettevõtete juhtimise, müügi ja haldamisega seotud tarkvarade kasutamise (menüüde koostamine, kaloraaži arvutuse) koolitusi kokkadele (OSKA ülevaade valdkonnaspetsiifiliste IKT oskuste vajadusest, 2020: 22)

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	26
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	20
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	6
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus

Hinnakujunduse alused toidlustusettevõttes, hinna ja kvaliteedi suhe
 Töötlemiskao olemus, kaonormide tabelite kasutamine tehnoloogiliste kaartide koostamisel
 Digivahendite abil:

- toiduainete kulu arvestus;
- omahinna arvutamine, müügihinna kujunemine;
- kalkulasioonikaartide koostamine;
- mitmekäigulise menüü kalkulasiooni koostamine.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolituse õppebaasiks on Tallinna Teeninduskooli õppekorpused aadressiga Majaka 2, kus asuvad õppeklassid ja õppeköögid teoreetiliste ja praktiliste õppuste läbiviimiseks. Lisaks sellele on koolil avar pagar-kondiitritsehh ning arvutiklassid, kus vastavalt õppekavale toimub õppetöö (nt menüü koostamine, tehnoloogilise kaardi koostamine jne). Majaka 2 B-korpuse õppehoones on 6 tänapäeva nõuetele vastavat õppekööki ja 2 õppeklassi täiendusõppe teoreetiliste tundide läbiviimiseks.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Saavutatud on kõik õpiväljundid, hindamismeetodiks praktiline töö (digivahendite abil toiduainete kulu, omahinna, müügihinna arvutamine,kalkulasioonikaardi koostamine) osalemine 70% õppetööst.

Mitteeristav hindamine

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed

Pille Pajula- Tallinna Teeninduskooli kalkulatsiooniõpetaja.

Ljudmilla Koltšenko - Tallinna Teeninduskooli kokkade kutseõpetaja ja täiskasvanute koolitaja, omab kokk tase 4 kutset, lõpetanud Harkovi Instituudi ühiskondliku toitlustamise tehnoloogia eriala.

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa, Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht, moonika.aedmaa@teeninduskool.ee