

ESFi VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Tallinna Teeninduskool
Õppekava nimetus:	Menüü koostamine ja kalkulatsioon toitlustusettevõttes
Õppekavarühm:	Majutamine ja toitlustamine
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded

Sihtrühm:

- toitlustusettevõtte töötajatele, kelle ülesanneteks on menüüde koostamine, toote omahinna arvutamine, müügihinna kujundamine, toiduainete kulu ja toidu energeetilise väärtuse ning toitainete sisalduse arvutamine

Grupi suurus: 14 inimest

Õppe alustamise nõuded:

Kursusele kandideerijal peab olema vähemalt põhiharidus ja töötama toitlustusettevõttes. Kursusest ei saa osa võtta tasemeõppes riigieelarvelisel õppekohal õppijad.

Õpiväljundid

Kursuse läbinu:

- oskab arvutada tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte eripärale, asukohale, pakutava teenuse kvaliteedile ja ettevõtte hinnapoliitikale
- oskab koostada tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaarte
- oskab koostada menüüd ja pakkumisi vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte spetsiifikale ning erinevat tüüpi einetele, arvestades hooajalisust, kliendi soove ja vajadusi (nt pulma-, juubeli- ja muud teemalauad)

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga

Kokk, kutsestandardi tase 4. Kohustuslikud kompetentsid: B2.3 Menüü koostamine

Põhjendus

Toitlustuses on oluline teadmised hinna kujunemisest, kaonormidest toiduainete töötlemisel, kuluarvestustest ning müügihindade arvutamisest. Samuti on vajalik oskus tehnoloogia- ja kalkulasioonikaartide koostamine ning menüüde koostamine ja kujundamine. Selline töö nõuab vajalikke teadmisi ja oskusi.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	32
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	16
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	16
Koolitaja tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus

Õppe sisu:

Auditöörne töö:

- menüüde liigid ja menüü koostamise reeglid (2 tundi)
- menüüde analüüs (4 tundi)
- hinnakujunduse alused toitlustusettevõttes, hinna ja kvaliteedi suhe (4 tundi)
- omahinna arvutamine, müügihinna kujunemine (6 tundi)

Praktiline töö:

- töötlemiskao olemus, kaonormide tabelite kasutamine tehnoloogiakaartide koostamisel (4 tundi)
- toiduainete kuluarvestus (4 tundi)
- kalkulasioonikaartide koostamine (4 tundi)
- mitmekäigulise menüü kalkulatsiooni koostamine (4 tundi)

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolituse õppebaas on Tallinna Teeninduskooli õppekorpused aadressil Majaka 2, kus õppeklassides ja -köökides toimuvad teoreetilised ja praktilised tunnid. Lisaks sellele on koolil pagar-kondiitritsehh ning arvutiklassid, kus vastavalt õppekavale toimub õppetöö (nt menüü koostamine, tehnoloogiakaardi koostamine jne). Majaka 2 B-korpuse õppehoones on kuus nõuetele vastavat õppekööki ja kaks õppeklassi, kus toimuvad täiendusõppe teoreetilised tunnid.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja -kriteeriumid

Hindamismeetod: praktiline töö (mitmekäigulise menüü koostamine kalkulatsiooniga)

Nõuded õppe lõpetamiseks:

Õpiväljundite saavutamine ja vähemalt 70% ulatuses kontakttundides osalemine, praktiline töö sooritamine.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed

Tallinna Teeninduskooli majutuse- ja toitlustuse õppekavarühma kutseõpetajad, kellel on õpetajakutse või kutseõpetaja kvalifikatsioon, soovitavalt täiskasvanute koolitamise kogemus või erialane töökogemus.

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa

Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht

moonika.aedmaa@teeninduskool.ee