

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, kes puutuvad kokku menüüde koostamise, toote omahinna arvutamise ja müügihinna kujundamisega ning toiduainete kulu ja toidu energeetilise väärtuse ning toitainete sisalduse arvutamisega.

Grupi suurus: 12 inimest

Õppe alustamise nõuded:

Minimaalne haridustase: põhiharidus. Kursusest ei saa osa võtta tasemeõppes riigieelarvelisel õppekohal õppijad.

Õpiväljundid

Õppija:

- 1) arvutab tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte eripärale, asukohale, pakutava teenuse kvaliteedile ja ettevõtte hinnapoliitikale;
- 2) koostab tehnoloogilisi – ja kalkulatsioonikaarte;
- 3) koostab menüüid ja pakkumised vastavalt menüü koostamise põhimõtetele, toitlustusettevõtte spetsiifikale ning erinevat tüüpi einetele, arvestades hooajalisust, kliendi soove ja vajadusi (näiteks iseteeninduslauad, pulma-, juubeli- ja muud teemalauad).

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga

Kokk, kutsestandardi tase 4, kohustuslikud kompetentsid: B2.2 Menüü koostamine

Põhjendus

Toitlustuses on olulised teadmised hinna kujunemisest, kaonormidest toiduainete töötlemisel, kuluarvestustest ning müügihindade arvutamisest. Samuti on vajalik oskus tehnoloogiliste ning kalkulatsioonikaartide koostamine ja menüüde koostamine ning kujundamine. Kõik see on üsna keeruline ja nõuab nii teadmisi kui 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)	26
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
<p>Õppe sisu: Menüüde liigid ja menüü koostamise reeglid Menüüde analüüs Hinnakujunduse alused toitlustusettevõttes, hinna ja kvaliteedi suhe Töötlemiskao olemus, kaonormide tabelite kasutamine tehnoloogiliste kaartide koostamisel Toiduainete kulu arvestus Omahinna arvutamine, müügihinna kujunemine Kalkulatsioonikaartide koostamine Mitmekäigulise menüü kalkulatsiooni koostamine</p> <p>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.</p>
Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid
<p>Saavutatud on kõik õpiväljundid, hindamismeetodiks praktiline töö (mitmekäigulise menüü koostamine koos kalkulatsiooniga), osalemine 70% õppetööst</p>

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed

Pille Pajula, Tallinna Teeninduskooli toitlustusjuht pille.pajula@teeninduskool.ee

Dina Aarma, Tallinna Teeninduskooli kulinaariaõpetaja dina.aarma@teeninduskool.ee

Õppekava koostaja:

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