

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Tallinna Teeninduskool
Õppekava nimetus:	Menüü koostamine ja kalkulatsioon toidlustusettevõttes Составление меню и калькуляция на пищевом производстве.
Õppekavarühm:	Kokandus
Õppekeel:	Vene 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 arvutamise.

Õppe alustamise nõuded:

Minimaalne haridustase: põhiharidus.

Kursusest ei saa osa võtta tasemeõppes riigieelarvelisel õppekohal õppijad.

Õpiväljundid.

- 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 menüüd 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 tase 4 kutsestandard, kohustuslikud kompetentsid:

B2.2 Menüü koostamine

Põhjendus.

Toitlustuses on olulised teadmised hinna kujunemisest, kaonormidest toiduainete töötlemisel, kuluarvestustest ning müügihindade arvutamisest. Samuti on omaette 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:	32
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	32
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus 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.

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

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolituse õppebaasiks on Tallinna Teeninduskooli õppekorpused aadressiga Majaka 2, kus asuvad õppeklassid ja õppekõigid 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, kus o 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 (mitmekäigulise menüü koostamine koos kalkulatsiooniga)

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed.

Eda Odar, Tallinna Teeninduskooli majutamise ja toitlustamise valdkonna kutseõpetaja

eda.odar@teeninduskool.ee

Ljudmilla Koltšenko, tallinna Teeninduskooli majutamise ja toitlustamise valdkonna kutseõpetaja

ljudmilla.koltsenko@teeninduskool.ee

Õppekava koostaja:

Helina Alliksaar, koolitusjuht, 6053107, helina.alliksaar@teeninduskool.ee