

## 1. Täienduskoolitusasutuse nimi

Järvamaa Kutsehariduskeskus

## 2. Õppekava nimetus

Menüü koostamine ja kalkulatsioon toitlustusettevõttes

## 3. Õppekavarühm

Majutamine ja toitlustamine

## 4. Õppekeel

Eesti keel

## 5. Õppekava koostamise alus

Kokk tase 4 kompetents

B.2.3 Menüü koostamine

B.2.5 Toitude valmistamine

B.2.7 Kokk, tase 4 kutset läbiv kompetents

Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikoka ja koka eriala õppekavad.

## 6. Õppe kogumaht (akadeemilistes tundides) ja õppe ülesehitus

Maht 40 tundi, millest kõik on kontaktõpe, sh 30 tundi praktilised tööd

## 7. Õppekeskkond

Teoreetiline õpe toimub arvutiklassis. Praktiline õpe toimub Järvamaa Kutsehariduskeskuse õppeköögis.

## 8. Sihtgrupp

Toitlustusettevõtetes töötavad täiskasvanud, kes puutuvad kokku menüüde koostamisega, toote omahinna arvutamisega ja müügihinna kujundamisega. Erialase haridusega isikud, kes on loomas või äsja avanud oma toitlustusettevõtte ning tahavad osata koostada menüüsid lähtuvalt kliendirühmadest ning ettevõtte tüübist, soovib osata kalkuleerida toiduainete kulu ja toiduportsjoni omahinda ning osata välja arvutada roa toitainete sisaldust.

## 9. Õppe alustamise tingimused

Kasuks tulevad kindlasti ka toitlustusalased alusteadmised ning toitlustuses töötamise kogemused. Arvuti kasutamise algoskus.

## 10. Eesmärk

Kursuse läbinu omandab teadmised tehnoloogiakaartide koostamisest, kaupade koguselisest arvestusest, kalkulatsioonide koostamisega seotud põhimõistetest, hinnakujundamise põhimõistetest, hinna ja kvaliteedi suhtest, toitude hindade arvestamise ja kalkuleerimisega seotud põhimõistetest, roakaartide ning menüüde koostamisest.

## 11. Õpiväljundid

Kursuse läbinu:

- koostab menüüd lähtuvalt kliendirühmadest ning ettevõtte tüübist,
- arvutab tooraine vajaduse ja maksumuse ning toidu müügihinna vastavalt toitlustusettevõtte eripärale, asukohale, pakutava teenuse kvaliteedile ja ettevõtte hinnapoliitikale,
- koostab roogade tehnoloogilisi kaarte,
- koostab menüüd ja pakkumised vastavalt menüüde koostamise põhimõtetele MS Office Excel'it kasutades

## 12. Õppe sisu

### Auditoorne töö (10h)

- Menüü koostamise alused ja menüüde liigid, erinevatele söögikordadeks sobivate menüüde koostamine
- Hinnakujunduse alused toitlustusettevõttes, hinna ja kvaliteedi suhe

### Praktiline töö (30h)

- Töötlemiskao olemus, kaonormide tabelite kasutamine toiduainete töötlemisel
- Toiduainete kulu arvestus
- Omahinna arvutamine, müügihinna kujundamine
- Tehnoloogiliste kaartide ja hinna kalkulatsioonide koostamine. Kahekäigulise menüü kalkulatsiooni koostamine arvutis Excelis
- Menüüde analüüsimine teoreetilistest teadmistest lähtuvalt

### 13. Õppemeetodid

Loeng, arutelu, paaritöö, juhtumite lahendamine, analüüs, teemakohased harjutusülesanded, mõistekaart.

### 14. Iseseisev töö

Puudub

### 15. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Õpingud loetakse lõppenuks, kui õpilane on osalenud õppetöös vähemalt 80 %, lahendanud kõik praktilised ülesanded. Mitteeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö arvutil	Kahekäigulise menüü koostamine (MS Office Excel)

### 16. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse lõpus väljastatakse tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud. Koolituse lõpus väljastatakse tõend, kui õpitulemusi ei saavutatud, kuid õppija võttis osa õppetööst. Tõend väljastatakse osaletud kontaktõppetundide ja neis läbitud teemade kohta, kuid mitte juhul, kui õppija osales vähem kui pooltes tundides.

### 17. Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi –või töökogemuse kirjeldus

Marika Kasvand, Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2010.a.

Sigrit Mäeots, Tallinna Teeninduskool, 2015 kokk tase 4. Töökogemust kokana erinevates toitlustusettevõtetes alates 2014.a.

Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2018.a.