***KINNITATUD***

***direktori 09.01.2019***

***käskkirjaga nr 1-9/3***

**ÕPPEKAVA**

**1. ÕPPEKAVA NIMETUS**

**MENÜÜ KOOSTAMINE JA KALKULATSIOON TOITLUSTUSES**

**2. ÕPPEKAVA RÜHM**

Majutamine ja toitlustamine

**3. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS**

Õppekava koostamise aluseks on Kokk, EKR tase 4

B.2.3 Menüü koostamine

**4. KOOLITUSE MAHT JA ÕPPEVORMID**

Maht: 24 akadeemilist tundi, millest 8 tundi on auditoorne töö ja 16 praktilise töö tundi.

**5. ÕPIKESKKOND**

Koolitus viiakse läbi loenguruumis kus on õppetööks vajalik õppetehnika ja arvutiklassis (20 kohta).

**6. SIHTGRUPP JA ÕPPE ALUSTAMISE TINGIMUSED**

Koolitus on mõeldud toitlustusega tegelevate ettevõtete töötajatele (kokad, abikokad, toitlustajad, lasteaedade ja hooldekodude majandusjuhatajad)

Programmi sihtrühm:

• erialase tasemehariduseta täiskasvanud

• keskhariduseta täiskasvanud;

• aegunud oskustega tööealine elanikkond vanuses 50+.

Grupi suurus: 12

**Õppe alustamise nõuded:**

Eeldatakse toitlustusalaseid põhiteadmisi ja oskusi ning toitlustuses töötamise kogemust ja arvuti kasutamise oskust (tabeltöötlus).

**7. EESMÄRK**

Nii toitlustusettevõtetes kui lasteasutustes ja hooldekodudes (kokad, abikokad, majandusjuhatajad) on töötajaid, kelle tööülesannete hulka kuulub kalkulatsioonide ja menüüde koostamine, kuid puudub erialane haridus. See koolitus on mõeldud neile täienduskoolituseks, toime tulemaks olemasoleval ametikohal.

**8. ÕPIVÄLJUNDID**

Koolitusel osalenu:

* koostab arvutil etteantud menüüdele tehnoloogilised kaardid;
* teeb arvutil hinnaarvutusi ja arvutusi kalkulatsioonikaartidel;
* arvutab toiduainete vajadusi erinevate menüüde teostamiseks.

**9. ÕPPE SISU**

1.Erinevat tüüpi menüüde koostamine, lähtudes ettevõtte eripärast ja sihtrühmast ning arvestades õigusaktide nõudeid ja riiklikult heakskiidetud toitumise ja toidusoovitusi ning toidutalumatusi ja toiduallergiaid;  
Menüüde koostamine ja kohandamine lasteaialastele, koolilastele, vanuritele, lähtudes õigusaktidest ja arvestades kliendi ealisi iseärasusi; -8 tundi

2. Tabelarvutusprogrammi kasutamine igapäevaste tabelite koostamisel. Arvutiprogramm(id) köögiarvestuste pidamiseks. Toiduainete kaalu- ja mahuühikud, nende teisendamine.

Toiduainete bruto- ja netokaalud, väljatulek, kaonormide välja töötamine. Tooraine- ja hinnakalkulatsioonid toitlustusettevõttes; tooraine vajaduse ja toidu omahinna arvutamine. -8 tundi

3. Tehnoloogilised kaardid ning nende koostamine. Kalkulatsioonikaardid. Toiduainete kulu arvestus (aruandlus toitlustusettevõttes). Hinnakujunduse alused toitlustusettevõttes.

Toiduainete omahinna arvutamine. Müügihinna kujunemine. -8 tundi

**10. ÕPPEMEETODID**

Aktiivne loeng, rühmatööd, praktilised situatsioonülesanded.

11. ÕPPEMATERJALID

Jaotusmaterjal kõikide teemade kohta

**12. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS, HINDAMISMEETODID JA –KRITEERIUMID**

70% kontakttundides osalemine.

Hindamisülesanne:

Koostab elektrooniliselt etteantud toitude tehnoloogia- ja kalkulatsioonikaardid.

**14. KOOLITUSE LÄBIMISEL VÄLJASTATAV DOKUMENT**

Tunnistus – õpiväljundid on saavutatud.

Tõend – õpiväljundid on saavutamata, ei täitnud hindamiskriteeriume.

**15. KOOLITAJA KOMPETENTSUST TAGAVA KVALIFIKATSIOONI VÕI ÕPI- VÕI TÖÖKOGEMUSE KIRJELDUS**

Maret Õunpuu, täiskasvanute koolitaja tase 7. Omab toitlustusalast kõrgharidust, pikaajalist toitlustusala spetsialisti ja konsultandi kogemust. Psühholoogiline nõustamine ja täiskasvanute vabahariduslikud koolitused.