**ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA**

1. **Üldandmed**

|  |  |
| --- | --- |
| Õppeasutus: | KURESSAARE AMETIKOOL |
| Õppekava nimetus: *(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles)*: | KOHALIKUST TOORAINEST VALMISTATUD TERVISLIKUD SUURKÖÖGI TOIDUD |
| Õppekavarühm: *(täiendus- koolituse standardi järgi)* | Majutamine ja toitlustamine |
| Õppekeel: | Eesti keel |

1. **Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid**

|  |
| --- |
| **Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded.** *Ära märkida milliste erialaoskuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.* **Sihtrühm:** Töötavad kokad toitlustusettevõtete köökidest (lasteaiad, haiglad, hooldekodud, koolid jne). Programmi sihtrühm:• erialase tasemehariduseta täiskasvanud• keskhariduseta täiskasvanud;• aegunud oskustega tööealine elanikkond vanuses 50+.Grupi suurus: 12**Õppe alustamise nõuded:**Töö- või õpikogemus toitlustuse valdkonnas |
| **Õpiväljundid.** *Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.* Õpiväljundid:* valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid;
* kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest;
* koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele ning lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest;
* koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid tehnoloogiaja kalkulatsioonikaarte.
 |
| **Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga.** *Tuua ära vastav kutsestandard ning* ***numbriline viide konkreetsetele kompetentsidele****, mida saavutatakse.*Kuressaare Ametikooli koka õppekava, tase 4Moodul 12: suurköögitöö korraldus |
| **Põhjendus.** *Tuua põhjendus* *koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.* Lähtuvalt kutsestandardi (kutsestandardi tähis kutseregistris 04-09112017-1.3/9k) nõuetest on eesmärgiks anda töötavatele kokkadele läbi teoreetilise ja praktilise õppetöö teadmisi ning oskusi suurköögi toitude valmistamiseks, menüüde ja tehnoloogiliste kaartide koostamiseks ning toitude serveerimiseks. |

1. **Koolituse maht**

|  |  |
| --- | --- |
| **Koolituse kogumaht** akadeemilistes tundides:  |  |
| Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides: | **82** |
|  sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: *(õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)* | **40** |
|  sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides:  (*õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas*)  | **42** |
| Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides: |  |

1. **Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded**

|  |
| --- |
| **Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus.** *Tuua peamised teemad ja alateemad* ***sh eristada auditoorne ja praktiline osa.*** *Esitada õppekeskkonna lühikirjeldus, mis on*  *õpiväljundite saavutamiseks olemas. Loetleda kursuse kohustuslikud õppematerjalid (nt õpikud vmt) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.* **Õppe sisu:** **Õppe sisu**Hügieen, toiduohutus – 6 tundiToitumisõpetus – 4 tundiSeadmete õpetus – 4 tundiMenüü koostamise alused – 4 tundiKalkulatsioon – 4 tundiToitlustusteenindus – 4 tundiTöökorraldus – 4 tundiToiduvalmistamine – 10 tundiÕppeköögis praktiline väljaõpe (7x6 tundi)Praktiliste toitude valmistamine tehnoloogilise kaardi alusel • eelroad (salatid, külmad suupisted, supid)• põhiroad (veise-, sea-, kana-, kalalihast)• magustoidud (kreemid, vahud, küpsetised)Toitude serveerimine.**Õppekeskkonna kirjeldus:** Õppeklassid ja õppetööks vajalikud ruumid võimaldavad õppekava täitmise ettenähtud tasemel.Õppe- ja praktikaruumid: õppeköök - õppeklass erinevate õpetus/õppemeetodite sidumiseks;õppeklass teooriaõppeks ning erinevate õpetus/õppemeetodite sidumiseks. |
| **Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid.** *Nõutud on vähemalt 70% kontakttundides osalemine. Kirjeldada,* ***kuidas hinnatakse******õpiväljundite saavutamist****.* Õpiväljundite saavutamiseks on nõutav õppetööst osavõtt vähemalt 70 %.Tunnistuse saamise eelduseks on ettenähtud hindamisülesannete nõuetekohane teostamine.Hindamisülesanded:* Koostab vastavalt juhendile menüü, arvestades kliendirühma vajadusi ja ootusi, põhjendab oma otsuseid.
* Vormistab etteantud suurköögi menüüle kalkulatsiooni- ja tehnoloogilised kaardid ja koostab tööplaani.
* Valmistab ja serveerib juhendi alusel suurköögi toite ja jooke, kirjeldab väljastatavaid roogi ja jooke.
* Planeerib ja korraldab suurköögitööd meeskonnatööna.
 |

1. **Koolitaja andmed**

|  |
| --- |
| **Koolitaja andmed.** *Tuua ära koolitaja(te) ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või vastav õpi- või töökogemuse kirjeldus.***Irina Arhipova**Rakvere 38. Kutsekeskkool 1991 - kokkTallinna Ülikool – kutsepedagoogika bakalaureuse õppekavaTäiskasvanute koolitaja , tase 5Kutseõpetaja, tase 6Kuressaare Ametikooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja alates 23.08.2004Saaremaa valla aasta koolitaja 2017**Siiri Velve**Kutseõpetaja VI tase, kelner IV tase, täiskasvanute koolitaja V tase.Kuressaare Ametikooli klienditeeninduse õpetaja 12 aastat.**Maret Õunpuu**, Täiskasvanute koolitaja tase 7. Omab toitlustusalast kõrgharidust, pikaajalist toitlustusala spetsialisti ja konsultandi kogemust. **Halliki Väli**Tallinna Polütehniline Instituut 1988 - ühiskondliku toitlustamise tehnoloogia ja organiseerimineAlates 20.05.1996 Kuressaare Ametikooli toitlustuse valdkonna kutseõpetajaTäiskasvanute koolitaja kutse, tase 5 Kutseõpetaja, tase 7 |

**Õppekava koostaja:**
Ade Sepp, koolitusjuht, ade.sepp@ametikool.ee