**ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA**

1. **Üldandmed**

|  |  |
| --- | --- |
| Õppeasutus: | KURESSAARE AMETIKOOL |
| Õppekava nimetus: *(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles)*: | TÄIENDUSKOOLITUS KOKKADELE – GRILLIMINE JA BARBEQUE |
| 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 (bubid, kodumajutuse pakkujad, hooajalised söögikohad 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:   * tunneb grillimise põhimõtteid ja eripärasid; * planeerib ja teostab ettevalmistustöid välitingimustes grillimiseks; * valmistab erinevate grillseadmetega grillroogasid. |
| **Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga.** *Tuua ära vastav kutsestandard ning* ***numbriline viide konkreetsetele kompetentsidele****, mida saavutatakse.*  Kuressaare Ametikooli koka õppekava, tase 4  Mooduli nimetus: toiduvalmistamine |
| **Põhjendus.** *Tuua põhjendus* *koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*  Saare maakonnas, kui turismile orienteeritud piirkonnas, on toitlustusettevõtete töötajatel võimalus talvel läbida erinevaid täiendõppe kursuseid, et kevadel olla taas konkurentsivõimelised tööturul. Koolituse käigus saadakse teadmised erinevate grillroogade valmistamisest, serveerimisest, laua katmisest ja teenindamisest. |

1. **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)* | **8** |
| sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides:  (*õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas*) | **24** |
| 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**  Auditoorse töö teemad   * Grillimise põhimõtted ja eripärad – 3 tundi * Ettevalmistustööd välitingimustes toidu valmistamiseks – 3 tundi * Toitude kaunistamine ja serveerimine – 2 tundi   Õppeköögis praktiline väljaõpe (4x6 tundi)  • Erinevate toitude valmistamine söegrillil välitingimustes – 12 tundi  • Erinevate toitude valmistamine BBQ ahjus välitingimustes – 12 tundi  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.  Koolitus viiakse läbi lisaks välitingimustes, kus on vajalikud seadmed ja vahendid. |
| **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:   * Valmistab meeskonnatööna juhendis toodud toidud * Käitleb toiduaineid säästlikult, vastavalt tehnoloogilistele kaartidele ja toiduhügieeni nõuetele. * Valmistab road grillseadmel vastavalt etteantud juhisele * Katab laua ja serveerib toidud nõuetele kohaselt. |

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 - kokk  Tallinna Ülikool – kutsepedagoogika bakalaureuse õppekava  Täiskasvanute koolitaja , tase 5  Kutseõpetaja, tase 6  1991 – 2004 restoran „Eden“ – kokk, baar „Krooni“ – peakokk, parvlaev „Regula – peakokk, bubi „Vana Konn“ - kokk  Kuressaare Ametikooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja alates 23.08.2004  Saaremaa valla aasta koolitaja 2017 |

**Õppekava koostaja:**   
Ade Sepp, koolitusjuht, [ade.sepp@ametikool.ee](mailto:ade.sepp@ametikool.ee)