**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 4  Moodul 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 tundi  Toitumisõpetus – 4 tundi  Seadmete õpetus – 4 tundi  Menüü koostamise alused – 4 tundi  Kalkulatsioon – 4 tundi  Toitlustusteenindus – 4 tundi  Töökorraldus – 4 tundi  Toiduvalmistamine – 10 tundi  Õppeköögis 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 - kokk  Tallinna Ülikool – kutsepedagoogika bakalaureuse õppekava  Täiskasvanute koolitaja , tase 5  Kutseõpetaja, tase 6  Kuressaare Ametikooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja alates 23.08.2004  Saaremaa 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 organiseerimine  Alates 20.05.1996 Kuressaare Ametikooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja  Täiskasvanute koolitaja kutse, tase 5  Kutseõpetaja, tase 7 |

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