KINNITATUD
direktori 25.01.2022
käskkirjaga nr 1-9/3

KOOLITUSMAJAKAS
KURESSAARE AMETIKOOL

KURESSAARE AMETIKOOLI TÄIENDUSÕPPE ÕPPEKAVA

Uued suunad suurköögi toitude valmistamisel

1. ÕPPEKAVA NIMETUS
UUED SUUNAD SUURKÖÖGI TOITUDE VALMISTAMISEL

2. ÕPPEKAVARÜHM
Majutamine ja toitlustamine (kokandus)

3. ÕPPEKAVA KOOSTAMISE ALUS
Õppekava koostamise aluseks on Kuressaare Ametikooli koka õppekava (tase 4).
Moodul 3 – abikoka töö
Moodul 5 – suurköögitöö
Moodul 8 – eritoitlustus

4. KOOLITUSE MAHT JA ÕPPEVORMID
Maht: 82 akadeemilist tundi, millest 34 tundi on loengu vormis ja 48 tundi praktiliste osakuste rakendamine õppekeskkonnas.

5. ÕPIKESKKOND
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.

6. SIHTGRUPP JA ÕPPE ALUSTAMISE TINGIMUSED
Töötavad kokad toitlustusettevõtete köökidest (lasteaiad, haigla, hooldekodud, koolid jne).

7. EESMÄRK
Lähtuvalt kokk, tase 4 kutsestandardi kohustuslikust kompetentsist B.2.5. „Toitude valmistamine“ nõuetest on eesmärgiks anda töötavatele kokkadele läbi teoreetilise ja praktilise õppetöö teadmisi ning oskusi suurköögi toitude ja toitumisalaste erisustega klientidele toitude valmistamiseks, menüüde ja kalkulatsioonikaartide koostamiseks ning toitude serveerimiseks.

8. ÕPIVÄLJUNDID
Koolituse läbinu:
1) koostab juhendi alusel menüü vastavalt tervisliku toitumise põhimõtetele, menüü koostamise alustele ning lähtuvalt kliendi soovidest ja vajadustest;
2) koostab põhisöögikordade toitudele ja jookidele nõuetekohaseid kalkulatsioonikaarte.
3) käitleb toitu hügieeninõudeid järgides ja kasutab toiduaineid ning ressursse säästlikult;
4) valmistab toite ja jooke lähtuvalt tehnoloogiast, tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi, töötab ohutult ja säästlikult ning järgib hügieeninõudeid;
5) valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke roogi ja jooke.

9. ÕPPE SISU (40 tundi)
Auditoorse töö teemad:

1. Toiduhügieen, toiduohutus	6 tundi
2. Uued suunad suurköögi toitude valmistamisel	4 tundi
3. Tervisliku menüü koostamise põhimõtted	4 tundi
4. Kalkulatsioon	4 tundi
4. Klienditeenindus	4 tundi
5. Toiduvalmistamise erinevad meetodid	4 tundi
6. Eritoitlustus	4 tundi
7. Jäätmekäitluse põhimõtted ja korraldus. Prügi sorteerimine.	4 tundi

Praktiline töö õppeköögis (8x6 tundi):
1.Supid – rahvuslikud supid, püreesupid, kreemsupid.
2.Kastmed – soojad põhikastmed ja neist tuletatud kastmed, külmad kastmed, maitsevõid.

3.Teraviljatoidud – road riisist, putrudest vormiroad, pudingud.
4.Köögiviljatoidud – keedetud, hautatud ja praetud köögiviljatoidud.
5.Hakklihatoidud.
6.Lihatoidud.
7.Kalatoidud.
8.Magustoidud – vahud, kreemid, tarretised.
9.Toitumisalaste erisustega klientidele roogade ja jookide valmistamine (vegan, laktovegetaarlane, ovovegetaarlane, lakoositalumatus, gluteenitalumatus).
Õigete töövõtete kasutamine ja maitsestamine. Toidu-ja tööohutuse jälgimine. Töökoha korraldamine.

10. ÕPPEMEETODID
Aktiivne loeng, arutelu, praktiline töö õppeköögis.

11. ÕPPEMATERJALID
Konspektid, retseptid.

12. NÕUDED ÕPINGUTE LÕPETAMISEKS, HINDAMISMEETODID JA –KRITEERIUMID
Õpiväljundite saavutamiseks on nõutav õppetööst osavõtt vähemalt 70 %.
Tunnistuse saamise eelduseks on ettenähtud hindamisülesannete nõuetekohane teostamine.
Hindamisülesanded:
- Sooritab hügieenitesti.
- 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.
- Koostab rühmatööna menüü vastavalt toitumisalasele spetsiifilisele vajadusele (vegan, laktovegetaarlane, ovovegetaarlane, lakoositalumatus, gluteenitalumatus).
- Planeerib ja korraldab suurköögitööd meeskonnatööna.

13. KOOLITUSE LÄBIMISEL VÄLJASTATAV DOKUMENT
Tunnistus – õpiväljundid on saavutatud.
Tõend – õpiväljundid on saavutamata või ei täitnud hindamiskriteeriume.

14. KOOLITAJA KOMPETENTSUST TAGAVA KVALIFIKATSIOONI VÕI ÕPI- VÕI TÖÖKOGEMUSE KIRJELDUS
Irina Arhipova
Rakvere 38. Kutsekeskkool 1991 - kokk
Tallinna Ülikool – kutsepedagoogika bakalaureuse õppekava
Kutseõpetaja, tase 6
Kuressaare Ametikooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja alates 23.08.2004
Saaremaa valla aasta koolitaja 2017
Siiri Velve
Kutseõpetaja 6 tase, kelner 4 tase.
Kuressaare Ametikooli klienditeeninduse õpetaja 14 aastat.
Maret Õunpuu
Täiskasvanute koolitaja tase 7.
Omab toitlustusalast kõrgharidust, pikaajalist toitlustusala spetsialisti ja konsultandi kogemust. .