

## ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

### 1. Üldandmed

Õppeasutus:	Vana- Vigala Tehnika-ja Teeninduskool
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Hoidistamine
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	Majutamine ja toitlustamine
Õppekeel:	Eesti

### 2. 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:**

Kohalikud väiketalunikud ja ettevõtjad, kes soovivad saada lisaoskusi hoidiste valmistamise ja markeerimise osas. Eelistatud on erialase tasemehariduseta täiskasvanud, keskkariduseta täiskasvanud, aegunud oskustega elanikkond

Grupi suurus: 10 inimest

**Õppe alustamise nõuded:**

Eesti keele oskus

**Õpiväljundid.** *Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.*

**Õppija:**

1. Tunneb ja kasutab hoidiste valmistamiseks kasutatavaid tooraineid ja töövahendeid
2. Valmistab kvaliteetseid ja hügieeninõutele vastavaid hoidiseid.
3. Markeerib ja pakendab saadused vastavalt kehtestatud määrustele.

**Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga.** *Tuua ära vastav kutsestandard ning numbriline viide konkreetsetele kompetentsidele, mida saavutatakse.*

Kutsestandard – Kokk EKR tase 4 teeninduse kutsenõukogus otsus 8/10.04.2013

Omandatavad kompetentsid kutsestandardist; B.2.1, B.2.3, B.2.4, B.2.5, B.2.6, B.2.8

**Põhjendus.** *Tuua põhjendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*

Eelnevatel koolitustel osalenute tagasiside küsitlusest tuli välja, et osalejad sooviksid enda teadmisi täiendada ka aia- ja metsasaaduste hoidistamise teemadel. See aitaks neil luua lisandväärtust kohalikule toorainele ja väikeettevõttele. Majutamise, toitlustamise ja turismi OSKA raportis on välja toodud soovitus nn .õpiampsudest, et inimesed saaksid töö kõrvalt väiksemate osadena erialaseid teadmisi ja oskusi. Samuti on raportis toodud välja, et konkurentsipüsimeks on juhtide ning turismiteenuse pakkujate jaoks toote ja teenuse disainimise oskus aina olulisem. Hoidiste valmise koolitus täidab mõlemat eesmärki. Õppija saab teadmisi ja oskusi nii hoidiste valmistamiseks kui ka toodete arendamiseks .

### 3. Koolituse maht

<b>Koolituse kogumaht</b> akadeemilistes tundides:	<b>26</b>
<b>Kontaktõppe maht</b> akadeemilistes tundides:	<b>26</b>
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	<b>4</b>
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	<b>22</b>
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	

### 4. 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:

##### 1. Auditoorse töö teemad:

- Toorainete säilitamine, nõuded koduköögile 1t
- Märgistamise ja taarastamise nõuded 1 t
- Marja-, puu-, seente- köögiviljahoidiste valmistamisviisid 2 t

##### 2. Praktilise töö lühikirjeldus:

Marja-, puu-, seente- köögiviljahoidiste praktiline valmistamine. 22 t

- eeltöötlemine,
- säilitustaara ettevalmistamine,
- erinevate valmistusviiside kasutamine
- etikettide vormistamine

#### Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolitus toimub õppeklassis ja õppeköögis, mis on varustatud tänapäevaste koolitus- ja töövahendite ning seadmetega. Õpperuumid vastavad töötervishoiu ja tööohutuse seaduse nõuetele.

**Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid.** *Nõutud on vähemalt 70% kontakttundides osalemine. Kirjeldada, kuidas hinnatakse õpiväljundite saavutamist.*

Hindamismeetodiks on praktiline töö . Praktilise töö käigus valmistab õpilane erinevat tüüpi hoidised

- kasutab õigeid töövahendeid,
- eeltöötleb säästlikult toorainet ja valib vastavalt toorainele parima hoidistamisviisi
- planeerib oma töö lähtuvalt hoidistamise protsessist
- järgib kogu hoidistamise protsessi jooksul hügieenireegleid

Nõutav on osalemine vähemalt 70 % kontakttundides .

Mitteeristav hindamine.

## 5. Koolitaja andmed

**Koolitaja andmed.** *Tuua ära koolitaja(te) ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või vastav õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

Inge Rego [inge@vigattk.ee](mailto:inge@vigattk.ee), Vana-Vigala Tehnika-ja Teeninduskooli toitlustuserialade kutseõpetaja, lõpetanud Tallinna Ülikooli kutsepedagoogika erialal bakalaureuseõppes, töökogemus õpetajana 30 aastat.

Ingrid Ploom [ingrid.ploom@hariduskeskus.ee](mailto:ingrid.ploom@hariduskeskus.ee) Pärnumaa KHK koka eriala kutseõpetaja; Lõpetanud Kehtna Majandus- ja Tehnoloogiakool, toitlustusteenindus

**Õppekava koostaja: Katrin Rand**, toitlustuseriala juhtivõpetaja, [katrin@vigalattk.ee](mailto:katrin@vigalattk.ee)  
*/ees- ja perenimi, amet, e-mail/*