

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>	Kastmete valmistamine ja serveerimine
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	Kokandus
Õppekeel:	Eesti keel

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:

Toitlustusega seotud erialase tasemehariduseta täiskasvanud, keskhariduseta täiskasvanud, aegunud oskustega elanikkond vanuses 50+

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.*

Koolituse lõppedes õppija :

- teab ja oskab valmistada klassikalisi põhikastmeid ning nende tuletisi
- valmistab retsepti järgides erinevaid külmi ja kuumi kastmeid;
- oskab valmistada toitumisalaste erivajadustega klientidele kastmeid ;

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

Kutseharidusstandard, VV määrus nr 130, 26.08.2013

Kokk, tase 4 kutsestandard, kehtib kuni 08.11.2022

Omandatavad kompetentsid:

töö planeerimine ja korraldamine, menüü koostamine, kaupade haldamine, toitude valmistamine, toodete arendamine.

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

Majutus, toitlustus ja turism on tööturul pidevalt arenev ja uuenev. Majutuse, toitlustuse ja turismi OSKA raportist lähtub, et ettevõtetes on puudus kokkadest ning raportis soovitakse töötavatele inimestele senisest enam pakkuda paindlikke lühiajalisi kursusi, nn õpiampse, et nad saaksid töö kõrvalt väiksemate osadena erialaseid teadmisi ja oskusi . Märjamaa vallas on toitlustamisega tegelevaid ettevõtteid, kes on huvitatud oma töötajate kvalifikatsiooni tõstmisest ja vastavate pädevustega uute töötajate värbamisest. Kaste on toitude juures väga

oluline komponent, mis seob toidu terviklikuks. Koolituse läbinu oskab valmistada erinevaid kastmeid ning sobitada neid erinevatele roogadele. Antud oskus annab võimaluse koolitatavale paremini tööturul hakkama saada.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	26
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	26
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	4
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	22
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	0

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:

- Põhikastmed ja nende tuletised- auditoorne
- Põhikastmete ja nende tuletiste valmistamine ja serveerimine- praktiline
- Külmad kastmed - auditoorne
- Külmade kastmete ja nende tuletiste valmistamine ja serveerimine - praktiline
- Redutseeritud kastmed, pastakastmed. Valmistamine ning serveerimine. Auditoorne+ praktiline
- Magusad kastmed- auditoorne
- Magusate kastmete valmistamine ja serveerimine- praktiline

Õppekeskkonna kirjeldus:

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

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

Hinnatakse aktiivset osalemist auditoorse ja praktilise töö tundides vähemalt 70%.
Hindamismeetod: Suuline tagasiside õppija praktilisele tööle kastmete valmistamise kohta. Kastmed on valmistatud järgides toiduhügieeni ja –ohutuse nõudeid ning vastavad standardile.
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@vigattek.ee toitlustuse eriala kutseõpetaja, lõpetanud Tallinna Ülikooli kutsepedagoogika erialal bakalaureuseõppes, töökogemus õpetajana 30 aastat.

Katrin Rand katrin@vigalattk.ee toitlustuse eriala kutseõpetaja, lõpetanud Tallinna Ülikooli kutsepedagoogika erialal bakalaureuseõppes, kokk II kutsetunnistus nr. 060789, töökogemus õpetajana 27 aastat

Õppekava koostaja: Katrin Rand, toitlustuse- ja kodumajanduse erialade osakonna juhtivõpetaja, katrin@vigalattk.ee
/ees- ja perenimi, amet, e-mail/