

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>	Toidud ja küpsetised metsasaaduste ja vähemtuntud köögiviljadega
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 erialaasuste, 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 ettevõtetes töötavad erialase tasemehariduseta täiskasvanud, keskhariiduseta 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:

1. Tunneb ja oskab kasutada vähemtuntud köögivilju, puuvilju ja seemi erinevate toitude valmistamiseks
2. Valmistab köögiviljadest ja metsasaadustest tervislikke toite, mis sobivad erinevate toitumiseärasusega klientidele
3. Valmistab köögiviljade ja seentega erinevaid küpsetisi . (köögivilja quiche, marjakoogid, lahtised pirukad)
4. Järgib toitude valmistamisel tööhügieeni- ja ohutuse nõudeid

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

Õppekava koostamise aluseks: kutsestandard kokk EKR tase 4, Omandatavad kompetentsid: Töö planeerimine ja korraldamine, menüü koostamine, kaupade haldamine, toidutoorme eeltöötlemine, toitude valmistamine, teenindus ja müük, toodete arendamine.

Põhjus. *Tuua põhjus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*

Koolituse vastu on huvi tundnud piirkondlikud turismitalud, et rikastada oma menüüsid klientide jaoks uute ja põnevate maitsetega. Toiduvalmistamine on pidevalt arenev- uued tehnoloogiad, uued toiduained. On palju erinevaid köögivilju ja metsasaadusi, mida ei osata hästi kasutada . Koolitusel tutvutakse ka uute trendidega köögiviljade ja metsasaaduste kasutamisel (fermenteerimine jt). Olulisel kohal toitumistrendidest on ka veganlus ning uute köögiviljade ja metsasaaduste kasutamine aitab kindlast nende menüüvalikut laiendada.

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:

1. auditoorse töö teemad:

- Sissejuhatus teemasse 1 tund
- Isiklik ja toiduhügieen. Töökorraldus köögis 1 tund
- Menüü koostamise alused 1 tund
- Eestimaal kasvatatavad vähemtuntud köögiviljad, hooajalised metsasaadused ja nende kasutamine toitude valmistamisel 1 tund
- Toitude kohandamine erinevate toitumiseseärasustega klientidele (vegan, laktoositalumatus, tsöliaakia)

2. Praktilise töö lühikirjeldus:

- Köögiviljadest ja seentest salatite, suppide, praadide valmistamine ja serveerimine 10 tundi
- Köögiviljadest ja seentest toitude valmistamine toitumiseseärasustega inimestele 4 tundi
- Köögiviljade ja seentega küpsetiste valmistamine 8 tundi

Õppekeskkonna kirjeldus:

Loengud viiakse läbi õppeklassis, kus on õppetöoks vajalik sisustus ja õppetehnika.

Praktiliseks õpeks kasutatakse Vana-Vigala TTK kokkade õppekööki, mis on tunnustatud Veterinaar- ja Toiduameti poolt.

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

Hinnatakse aktiivset osalemist auditoorse ja praktilise töö tundides vähemalt 70 % .

Hindamismeetod: Praktiline töö. Mitmeeristav hindamine.

Praktilise töö käigus õppija

- valib sobivad toiduained toiduvalmistamiseks
- eeltötleb toiduaineid järgides hügieenireegleid
- valmistab köögivilju ja metsasaadusi kasutades toidud koos lisanditega
- käitleb toiduaineid säästlikult
- kasutab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid eesmärgipäraselt

- järgib isikliku hügieeni nõudeid
- valmistab köögiviljade ning metsasaadustega küpsetisi

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.*

Ingrid Ploom ingrid.ploom@hariduskeskus.ee Pärnumaa KHK koka eriala kutseõpetaja; Lõpetanud Kehtna Majandus- ja Tehnoloogiakool, toitlustusteenindus

Elle Pool-Juhkanson, elle@vivalattk.ee, kutseõpetaja, lõpetanud Tallina Ülikooli kutsepedagoogika erialal, bakalaureuseõppes, töökogemus õpetajana 20 aastat

Õppekava koostaja:

Katrin Rand, toitlustus- ja kodumajanduse erialade juhtivõpetaja, katrin@vivalattk.ee
/ees- ja perenimi, amet, e-mail/