

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Tallinna Teeninduskool
Õppekava nimetus:	Täienduskoolitus kokkadele- eritoitumine ja eritoidu valmistamine
Õppekavarühm:)	Kokandus
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded.

Sihtrühm:

Erinevates toitlustusasutustes töötavad kokad kes oma igapäevatoos puutuvad kokku eritoitumist vajavate klientidega.

Erialase hariduseta täiskasvanud, keskkoolihariduseta täiskasvanud, aegunud oskusega elanikond 50+

Õppe alustamise nõuded:

õppija peab omama põhiharidust ning on madala või aegunud kvalifikatsiooniga töötav kokk toitlustusettevõttes. Koolitused on mõeldud täiskasvanutele, kes ei õpi kutseõppeasutuses, rakenduskõrgkoolis või ülikoolis tasemeõppes

Õpiväljundid.

- teab eritoitumise põhitõdesid
- valmistab toite, arvestades mitmesuguste dieetidega vastavalt toitlustatava asutuse spetsiifikale
- koostab ja kohandab menüüd laktoosikutele, gluteenikutele, taimetoitlastele; valmistab dieettoite arvestades toitide valmistamisel enimlevinutmate toidutalumustega (nt. Laktoositalumatus, gluteenitalumatus, diabeet)
- arvestab menüü koostamisel ning toitide valmistamisel nende sihtgruppide toitumise eripära ning eritoitude valmistamise nõudeid

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga.

Kokk, tase 4 kutsestandard. Teeninduse kutsenõukogu otsus 8/10.04.2013

Kompetents kutsestandardist

A.2.10 Dieettoitlustus:

- 1) menüüde koostamine erinevatele dieetidele;
- 2) toitide valmistamine erinevatele dieetidele;

Põhjendus.

Viimastel aastatel on suurenenud eritoitu vajavate klientide hulk toitlustusasutustes. Kokkadel napib teadmisi kuidas koostada erinevaid menüüsid arvestades mitmesuguste erinevate dieetidega.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	24
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	24
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis)	12
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	12
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus.

Õppe sisu:

1. auditoorse töö teemad
 - tsöliaakia ning laktoositalumatus - toiduainete tundmine ning erinevad toidud tsöliaakiahaigetele 4 tundi
 - diabeetikute toitlustamine- diabeedi olemus, tervislik toiduvalik, GI-dieet, toiduainete tundmine ning erineva toiduainete tähtsus diabeetikutel 4 tundi
2. praktilise töö lühikirjeldus
 - gluteenivaba toidu valmistamine 6 tundi (praktiline toidu valmistamine õppeköögis)
 - laktoosimittetalujatele ja diabeetikutele sobiva toidu valmistamine 6 tundi (praktiline toidu valmistamine õppeköögis)

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolituse õppebaasiks on Tallinna Teeninduskooli õppekorpused aadressiga Majaka 2, kus asuvad õppeklassid ja õppeköögid teoreetiliste ja praktiliste õppuste läbiviimiseks. Lisaks sellele on koolil avar pagar-kondiitritsehh ning arvutiklassid, kus vastavalt õppekavale toimub õppetöö nt (menüü koostamine, tehnoloogilise kaardi koostamine jne).

Majaka 2 B-korpuse õppehoones, kus o 6 tänapäeva nõuetele vastavat õppekööki ja 2 õppeklassi täiendusõppe teoreetiliste tundide läbiviimiseks. Õppekava läbimisel tundides kus on vajadus kasutada erinevaid arvutiprogramme on täienduskoolitusel hästi varustatud arvutiklass.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid.

Täienduskoolitusel osaleja saab tunnistuse, osalemine on kohustuslik vähemalt 80 % ulatuses. Õpiväljundite saavutamise hindamisel kasutatakse mittediferentseeritud hindamist (arvestatud/ mittearvestatud). Hinnatakse praktiliste tööde sooritamise taset.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed.

Aive Antson- Tallinna Teeninduskooli kaubanduse erialade juhtivõpetaja, kõrgharidus andragoogikas. Eesti Tsöliaakia Seltsi juhatuse esimees aive.antson@teeninduskool.ee
Dina Aarma- Tallinna Teeninduskooli majutamise ja toitlustamise valdkonna kutseõpetaja. Dina@teeninduskool.ee

Õppekava koostaja:

Helina Alliksaar, koolitusjuht, 6053107, helina.alliksaar@teeninduskool.ee