

## ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

### 1. Üldandmed

Õppeasutus:	Tallinna Teeninduskool
Õppekava nimetus:	Täienduskoolitus kokkadele- mee kasutamine erinevates toitutes.
Õppekavarühm:	Kokandus
Õppekeel:	Eesti keel

### 2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

<p><b>Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded.</b></p> <p><b>Sihtrühm:</b> Erinevates toitlustusasutustes töötavad kokad kes oma igapäevatoos puutuvad kokku eritoitumist vajavate klientidega. Erialase hariduseta täiskasvanud, keskkariduseta täiskasvanud, aegunud oskusega elanikond 50+</p> <p><b>Õppe alustamise nõuded:</b> 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</p>
<p><b>Õpiväljundid.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mõistab mee tähtsust toidu valmistamisel</li> <li>• valmistab erinevaid toite ja jooke kasutades mett maitseomaduste mitmekesistamiseks ja toiteväärtuse tõstmiseks</li> <li>• tasakaalustab liha- ja kalatoitude maitset lisades mett marinaadidele ja kastmetele</li> <li>• kasutab mett suhkru asendajana erinevates küpsetistes ja magustoitudes</li> </ul>
<p><b>Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga.</b></p> <p>Kokk, tase 4 kutsestandard. Teeninduse kutsenõukogu otsus 8/10.04.2013 Kompetents kutsestandardist A.2.5 Toitude valmistamine</p>
<p><b>Põhjendus.</b></p> <p>Toitlustusasutused pööravad ühe rohkem rõhku toitude valmistamisel tervislikusele ning kohaliku tooraine kasutamisele. Mesi on üks tervislikumaid tooraineid, kuid selle kasutamine toitlustuses vähene.</p>

### 3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	<b>24</b>
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	<b>24</b>
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis)	<b>8</b>
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	<b>16</b>
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
  - mee omadused ja lisaväärtused toitude valmistamisel - mee tundmine ning erinevad retseptid meega 8 tundi
2. praktilise töö lühikirjeldus
  - erinevate roogade valmistamine 8 tundi ( praktiline toidu valmistamine õppekõrgis)
  - mee kasutamine roogade välimuse säilitamisel ning mee glasuurimine 8 tundi ( praktiline toidu valmistamine õppekõrgis)

##### Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolituse õppebaasiks on Tallinna Teeninduskooli õppekorpused aadressiga Majaka 2, kus asuvad õppeklassid ja õppekõrgid 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 praktilistes tundides valmistatud roogasid.

#### 5. Koolitaja andmed

##### Koolitaja andmed.

Toivo Kratt, kokk 4 kutsekvalifikatsioon, mesinduse konsultant tase 5;  
2015. aastal EAS –i poolt korraldatud Tänavatoidu võistluse võitja;  
2016. aastal Milano EXPO maailmanäituse Eesti paviljoni restorani ja Rahvuspäeva menüü autor;  
MeeMees OÜ juhataja. [Toivo.kratt@gmail.com](mailto:Toivo.kratt@gmail.com)

##### Õppekava koostaja:

Helina Alliksaar, koolitusjuht, 6053107, [helina.alliksaar@teeninduskool.ee](mailto:helina.alliksaar@teeninduskool.ee)