

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

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded.

Sihtrühm:

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

Erialase hariduseta täiskasvanud, keskkariduseta 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.

- mõistab mee tähtsust toidu valmistamisel
- valmistab erinevaid toite ja jooke kasutades mett maitseomaduste mitmekesistamiseks ja toiteväärtuse tõstmiseks
- tasakaalustab liha- ja kalatoitude maitset lisades mett marinaadidele ja kastmetele
- kasutab mett suhkru asendajana erinevates küpsetistes ja magustoitudes

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga.

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

Kompetents kutsestandartist

A.2.5 Toitude valmistamine

Põhjendus.

Toitlustusasutused pööravad ühe rohkem rõhku toitude valmistamisel tervislikusele ning kohaliku tooraine kasutamisele. Mesi on üks tervislikumaid tooraineid, kuid selle kasutamine toitlustuses vähene.

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)	8
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	16
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 õppeköögis)
 - mee kasutamine roogade välimuse säilitamisel ning mee glasuurimine 8 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 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.

Õppekava koostaja:

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