

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Võrumaa kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Koka täienduskoolitus- kala eeltöötlemine ja kalatoitude valmistamine
Õppekavarühm: (täienduskoolituse standardi järgi)	Kokandus
Õppekeel:	Eesti

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:

Abikokad, kokad ja teised erialase tasemehariduseta toitlustusteeninduses töötavad täiskasvanud, kes soovivad toiduvalmistamise valdkonnas oma teadmisi ning oskusi täiendada ja parandada. Aga ka erialaste oskusteta inimesed, kes soovivad töötada toitlustuses (sh nt hooajaliselt või ka osalise koormusega) et saada täiendavaid tööalaseid teadmisi
Grupi suurus: 12 inimest

Õppe alustamise nõuded: kogemus toitlustusvaldkonnas

Õpiväljundid. Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.

Koolituse lõpuks õppija:

- oskab valida erinevate kalaliikide vahel ja kasutada neid menüü koostamisel ja toidukordade planeerimisel
- roogib erinevaid Eesti vetest püütud kalu arvestades tööohutuse- ja toiduhügieeni nõuded
- valmistab toiduvalmistamise põhitehnoloogiaid kasutades, kvaliteedi ja toiduhügieeni nõuetele vastavaid roogasid kalast
- serveerib kalatoidud, lähtudes toitade serveerimise põhialustest ja kasutades loovust ning analüüsib erinevate toodete kvaliteeti leides vead ja nende tekkimise põhjused.

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

Kokk tase 4. Kompetentsusnõuded B.2.4. ja B.2.5.

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

Õpiväljundid on seotud kokk tase 4 kutsestandardiga. Sihtgrupi valik sõltub programmi eesmärkidest ning piirkonna eripäradest. Täna on Võrumaa Õturismivaldkond ja teenindussektor kõige keerulisemas olukorras ning erialane täienduskoolitus aitab töötajatel püsida tööturul ning ettevõtjatel olla konkurentsivõimelised.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	39
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	39
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	19
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	20
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:

- Tooraine tundmine (erinevad kalaliigid) ja selle kasutamise võimalused roogade valmistamisel lähtudes tervisliku toitumise põhimõtetest.
- Kalade eeltöötlemine ja töötlemine. Rookimine.
- Seadmed ja töövahendid kalaroogade valmistamisel. Kuumtöötlus
- Hügieeninõuded. Tehnoloogilise kaardi koostamine.
- Kalaroogade valmistamine ning serveerimine: eelroogade ja pearoogade valmistamine ja sobivate lisandite valmistamine ja serveerimine. Kvaliteet.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Toidu valmistamine toimub Võrumaa Kutsehariduskeskuse õppeköögis. Õpe viiakse läbi kaasajastatud seadmete ja vahenditega õppeköögis. Õppekook ja abiruumid ning vahendid vastavad nõuetele. Õppetöö toimub individuaalselt, paaris ja ka grupitööna. Koolitusvahendid annab koolitaja. Õppeköögis on vahetusjalatsid kohustuslikud ning õppija peab arvestama koolituspäeva lõpus puhastus- ja koristustöödega.

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

Osalemine vähemalt 70% õppetöös ja kõik praktilised ülesanded on sooritatud.

Hindamine mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud.

Kui õpiväljundid on saavutatud, väljastatakse tunnistus.

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö: vastavalt lähteülesandele.	<ul style="list-style-type: none">• valib erinevate kalaliikide vahel ja kasutada neid menüü koostamisel ja toidukordade planeerimisel• roogib kalu arvestades tööohutuse- ja toiduhügieeni nõudeid ning valmistab toiduvalmistamise põhitehnoloogiaid kasutades, kvaliteedi ja toiduhügieeni nõuetele vastava roa kalast• serveerib kalatoidud, lähtudes toitude serveerimise põhialustest ja kasutades loovust ning analüüsib erinevate toodete kvaliteeti leides vead ja nende tekkimise põhjused

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.*

Renate Hirschon – Võrumaa Kutsehariduskeskuse toitlustuse valdkonna kutseõpetaja, kokk tase 5, täiskasvanute koolitaja kogemus üle 15 aasta.

Õppekava koostaja: Renate Hirschon, kutseõpetaja, renate.hirschon@vkhk.ee; Merle Vilson, projektijuht, merle.vilson@vkhk.ee
/ees- ja perenimi, amet, e-mail/