

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Võrumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Tervislikud aedviljatoidud -täienduskoolitus kokkadele
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Kokandus
Õppekeel:	Eesti keel

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: Inimesed, kel vajadus erialase toitlustuse koolituse järele, et olla konkurentsivõimelisem tööturul, võimaldada puu- ja köögiviljade laialdasemat tarbimist ning mitmekesistada aedviljatoitude menüüd. Eelistatud on erialase hariduseta, madalama haridustasemega ja 50+ vanuses inimesed.

Grupi suurus: 12 inimest

Õppe alustamise nõuded: Eeldatakse toitlustusalaseid põhiteadmisi ja kogemust

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

- Valib roogade valmistamiseks erinevad puu- ja köögiviljad
- Kasutab asjakohaseid ja õigeid külm- ja kuumtöötlemise meetodeid
- Valmistab ja serveerib toite kasutades erinevaid puu- ja köögivilju lähtuvalt etteantud tehnoloogiast

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

Kokk - tase 4 kompetentsid, B.2.1.; B.2.4; B.2.5

Põhjendus. Tuua põhjendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.

Tervisliku toitumise nõuetest lähtudes peavad toitlustusasused pakkuma enam aedviljatoite ja nende valmistamise koolitust vajavad kokad ja abikokad, kes töötavad toitlustusasutustes.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	20
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	20
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	10
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides:	10

(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	
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:

Teooria: 10 tundi

Aedviljad

Aedviljade ettevalmistamine toidu valmistamiseks

Külm- ja kuumtöötlemise võtted

Praktika: 10 tundi

Suppide ja salatite valmistamine ja serveerimine

Vormiroogade ja magusate suppide, kissellide, vahtude, kreemide ja putrude valmistamine ja serveerimine

Hautiste ja küpsetatud magustoitude valmistamine ja serveerimine

Küpsetiste valmistamine ja serveerimine

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolitus toimub õppeköögis ja teenindusklassis, kus olemas pliidid, ahjud, lauad, töövahendid ja seadmed ning serveerimise lauad, lauakatted, nõud.

Arvuti koos esitlustehnikaga, et vaadata videod, ja kõike vajalikku koolituse läbiviimiseks.

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

Osalemine vähemalt 70% õppetöös ja kõik praktilised ülesanded on sooritatud. Hindamine mittearvestav: arvestatud/ mittearvestatud. Praktiline lõputöö toidukorvi ja juhendi alusel-aedviljatoidu valmistamine ja serveerimine. Kui toit on maitsev ja hea väljanägemisega ning hästi serveeritud on tulemus positiivne ja väljastatakse tunnistus.

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.*

Liilia Raik- Võrumaa Kutsehariduskeskuse toitlustuse valdkonna kutseõpetaja. On tunnustatud kokanduse- ja pagarikoolituste läbiviija Lõuna- Eestis

Õppekava koostaja: Liilia Raik, kutseõpetaja, liilia.raik@vkhk.ee; Merle Vilson, projektijuht, merle.vilson@vkhk.ee

/ees- ja perenimi, amet, e-mail/