

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Võrumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Tervislike smuutide valmistamine
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	Kokandus
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded. *Ära märkida milliste erialaõskuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.*

Sihtrühm:

Toitlustus- ja turismiettevõtete kokad, abikokad, teenindajad, erialase hariduseta inimesed, kes vajavad täiendavaid teadmisi ja oskusi, pakkuda uusi tooteid oma valdkonnas ning, samuti töötud ja tööotsijad, kes vajavad töökohale asumiseks täiendavaid teadmisi ja oskusi. Optimaalne grupi suurus on 10 – 12 inimest.

Õppe alustamise nõuded:

Eelnev kogemus pole vajalik, eelduseks on tööalane koolitusvajadus.

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

Teab ja tunneb toiduaineid smuutide valmistamiseks ning smuutide valmistamise tehnoloogiat
 Oskab valmistada erinevaid smuutisid
 Planeerib juhendi alusel smuutide valmistamiseks vajaminevad kaubad ja vahendid ning järgib hoiunõudeid;
 Tutvustab ja soovitab kliendile vastavalt toitute ja jookide sobivuse põhimõtetele menüüs olevaid smuutisid
 Valib juhendi alusel töövahendid ja komponendid smuutide valmistamiseks.
 Valmistab ja serveerib juhendi järgi smuutisid kasutades õigeid tövõtteid ning järgides tööohutuse- ja hügieeninõudeid.

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

Toitlustusteenindaja ja baarmeni/kelneri/ettekandja kompetentsid, turismi ja toitlustusteeninduse õppekavad
Jookide valmistamine ja serveerimine
Töövahendite ja töökoha korrashoid

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

Sihtrühm ja õpiväljundid on valitud sihtrühmast lähtuvalt, kuna toitlustus- ja turismiettevõtete töötajad vajavad uusi teadmisi ja oskusi ning tervislik toitumine, sh smuutide valmistamine ning tarbimine, on kasvav trend. Smuutide valmistamisel on väga oluline värske kohalik tooraine, mida Võrumaal kasvatakse ning piisavalt on saadaval mahetoiduaineid. Kaasaegsete tehnoloogiate ja sortimentide tundmine ja kvaliteedi tõstmine on ettevõtetele väga vajalik klientide teenindamiseks ja kvaliteedi parandamiseks antud valdkonnas ning menüüde atraktiivsemaks muutmiseks.

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)	10
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	14
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	-

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus. *Tuua sisu peamised teemad ja alateemad sh eristada auditoorne ja praktiline osa. Esitada õpiväljundite saavutamiseks vajaliku õppekeskkonna lühikirjeldus. Loetleda kursuse kohustuslikud õppematerjalid (nt õpikud vmt) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.*

Õppe sisu:

Auditoorne töö:

Smuutide valmistamine – komponendid ja tehnoloogi

Smuutide valiku põhimõtted ning nende sobivus menüüdesse

Smuutide serveerimine

Praktiline töö:

Smuutide valmistamine ja serveerimine

Teenindus

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolitus toimub teenindusklassis ja õppeköögis. Koolituse läbiviimiseks on olemas vajaminevad töövahendid ja seadmed.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutav on vähemalt 70% kontakttundides osalemine ja õpiväljundite saavutamise hindamine. Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.*

Nõutav on vähemalt 70% kontakttundides osalemine.

Õpiväljundite saavutamiseks tuleb sooritada kõik praktilised ülesanded. Kursuse lõpus toimub kokkuvõttev praktiline töö, mida hinnatakse õpiväljundite saavutamise seisukohalt.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või kompetentsi näitava õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

Kertu Pehlak- Turismi- ja toitlustuskorraldus, cum laude. Kutseõpetaja teeninduse ja toitlustuse alal 4 aastat. Abikoka ja toitlustusteenindaja ning kelnerina töötamise kogemus 11 aastat. Eesti Kelnerite ja Ettekandjate Liidu sertifitseeritud kohtunik ja liige. Kelner, tase 4; abikokk, tase 3 ja kokk, tase 4 kutseeksami hindamiskomisjonide liige.

Õppekava koostaja:

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

Kertu Pehlak, kutseõpetaja, kertu.pehlak@vkhk.ee