

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Võrumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Täienduskoolitus kokkadele- suupistete valmistamine ja lauakate
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 erialaoskuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.*

Sihtrühm:

Toitlustusettevõtte töötajad, kokad, abikokad või kogemustega või vastava haridusega inimesed. Aegunud oskustega töötajad, kes on koka või abikoka, toitlustaja kogemusega, samuti toitlustusettevõtjad FIE-d vajavad täienduskoolitust, et tõsta oma oskuste ja teadmiste taset.

Õppe alustamise nõuded:

Toidu valmistamise kogemus, eelnev töökogenus toitlustaja, koka või abikokana ettevõttes.

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

Suupistete valmistamisel käitleb toidutooret, kasutades mitmesuguseid kül- ja kuumtöötlemise võtteid ning valmistab ja serveerib toite juhendi järgi.
Suupistelaua valmistamisel lähtub majanduslikust mõtlemisest ning, oskab käidelda toidutooret ja toitu säästlikult.
Täidab enesekontrolli tegevusi.
Oskab oma tööd iseseisvalt ja ratsionaalselt korraldada ning aega planeerida.
Oskab töötada iseseisvalt ja meeskonnas.
Valmistab suupisteid vastavalt klientide vajadustele ja soovile ning tegutseb ja käitub eetilisel, esteetilisel ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil.
Planeerib eri tüüpi laudade katmist vastavalt kliendi vajadustele, soovidele ja sündmusele.
Teeb juhendi alusel ettevalmistustööd eri tüüpi laudade katmiseks.
Teenindab erinevaid laudu ning teeb järeltööd laudade katmisel.

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

EKR Kokk, tase 4
Töö planeerimine ja korraldamine
B.2.2 Menüü koostamine
B.2.3 Kaupade haldamine
B.2.4 Toidutoorme eeltöötlemine
B.2.5 Toitude valmistamine
B.2.6 Teenindus ja müük
EKR Kelner tase 4
B. 2. 1. Töö planeerimine ja korraldus

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

Võrumaal ja Kagu – Eestis on väga suur vajadus kokkade täienduskoolituse järgi, et tõsta nende teadmiste ja oskuste taset suupistete valmistamisel ja erinevate lauakatete tegemisel. Kohalikud toitlustus- ja turismiettevõtted, eriti väikeettevõtted - toitlustus ja turismiettevõtted, valmistavad palju erinevaid suupisteid ja lauakatteid tähtpäevadeks, seminarideks ja konverentsideks, ettevõtete üritusteks, samuti tellitakse erinevaid laudu eraisikute ja perede sündmusteks, nii rõõmsateks kui kurbadeks (tähtpäevadeks).

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	40
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	40
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (<i>õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis</i>)	10
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (<i>õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas</i>)	30
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	-

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:

1. Töö planeerimine ja korraldamine:
 - 1) enesekontrolli tegevuste täitmine;
 - 2) töö planeerimine ja korraldamine;
 - 3) puhastus- ja koristustööd.
2. Menüü koostamine:
 - 1) hindade ja tooraine kalkuleerimine;
 - 3) menüüde koostamine.
3. Kaupade haldamine:
 - 1) laoseisu jälgimine;
 - 2) kauba dokumentatsiooni haldamine;
 - 3) laoseisu inventeerimine.
4. Toidutoorme eeltöötlemine:
 - 1) toidutoorme külm eeltöötlemine;
 - 2) toidutoorme kuum eeltöötlemine.
5. Toitude valmistamine:
 - 1) suupistete valmistamine lähtuvalt teemast;
 - 9) sobivate külmade ja kuumade jookide valmistamine.
6. Teenindamine ja müügitöö:
 - 1) positiivse kliendikontakti loomine;
 - 2) kliendi vajaduste väljaselgitamine;
 - 3) menüü tundmine;
 - 4) laudade katmine ja teenindamine;
 - 5) toitude ja jookide serveerimine;
 - 6) portsjonite ja vaagnate vormistamine;
 - 7) teenindussituatsiooni lahendamine.
6. Toitlustusteeninduse alused
Lauakatmisvahendid
Eri tüüpi laudade eelkatted
Toitude ja jookide serveerimine
Töövõtted ja teenindusprotsess
7. Klienditeeninduse alused
Kelneri roll ettevõttes ja ühiskonnas
Eneseväljendus
Koostöö
8. Toitlustamise alused
Toiduvalmistamise kuum- ja külmtöötlemise viisid
Toitumishäired
9. Joogiõpetus
Eri tüüpi laudadelt alkoholsete ja alkoholivabade jookide pakkumine ja serveerimine
Jookide toiduga kokku sobitamine
10. Praktiline teenindus eri tüüpi laudade katmisel
Praktiline teenindusprotsess

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% kontakttundidest osavõtt.

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

4. 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:

Kertu Pehlak, õpetaja ja koolitaja, kertu.pehlak@vkhk.ee, Merle Vilson, projektijuht, merle.vilson@vkhk.ee

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