

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Võrumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Vahemeremaade toidukultuur ja hispaania köök
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: Eelistatud kursuse sihtgrupiks on erialase hariduseta täiskasvanud, keskhariduseta täiskasvanud, aegunud oskustega töörealisele elanikkonnale vanuses 50+. Toitlustusasutuste töötajad (juhid, kokad, abikokad, turismitalunikud, cateringi pakkujad)
Grupi suurus: 10-12 inimest

Õppe alustamise nõuded: Sihtgruppi kuulumine ja töökogemus

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

- Kirjeldab vahemere toidukultuuri eripärasid.
- Tunneb vahemeremaade toidukultuuri, iseloomulikke toite, tooraine kasutamise võimalusi ning valmistusviise.
- Valmistab ja serveerib Hispaania toite ja jooke

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

Kutsestandard kokk: B.2.14 Rahvus- ja regionaalköögid

- 1) valmistab eri rahvusköökide toite, kasutades vastavale rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiad
- 2) serveerib toidud rahvusköögile omasel viisil
- 3) koostab retseptuure ja menüüsid vastavalt rahvusköögile

Põhjendus. Tuua põhjendus koolituse sihtühma ja õpiväljundite valiku osas.

Toitlustusettevõtete töötajad vajavad teadmisi ja oskusi erinevate rahvusköökide toitudest ja nende pakumisest. Vahemeremaade toidukultuur (sh hispaania köök on tuntud rikkalike maitsete ja tervislike toitude poolest ning mitmekesistab meie toitlustusettevõtte menüüd.

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)	8
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	12
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:

- **Auditoorne osa: 8 tundi**

Vahemere toidukultuur

Tervislik vahemere toit

Kombed, söögikorrad, toiduained, toidu valmistamine

Oliivid- tüüpilised vahemeremaade road

- **Praktiline osa: 12 tundi**

Pizza valmistamine

Pasta valmistamine

Paella valmistamine

Risotto valmistamine

Bouillabaisse valmistamine

Nizza salati valmistamine

Kreeka salati valmistamine

Moussaka valmistamine

Kuskussi valmistamine

Hummuse valmistamine

Jookide valmistamine ja degusteerimine- maitset ja sobivus erinevate toitudega

Õppekeskkonna kirjeldus: Koolitus toimub Võrumaa Kutseharidusekuse õppeköögis, kus on olemas kõik pliidid, seadmed, nõud, lauakatmise vahendid, toiduained ja õpetaja koostatud õppematerjal.

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

Osalemine vähemalt 70% tundides ja kõik õpiülesanded on sooritatud positiivselt- toit on maitsev, korrektselt serveeritud ja vastab vahemere köögi nõuetele. Hindamine mitteeristav. arvestatud/ mittearvestatud. Õpiväljundite saavutamisel 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.*

Tiina Saar- töökogemusega ja kutsega kokk,tase 4 kokk. Praktiseerinud Vahemeremaades ja viinud läbi toitlustuskoolitusi täiskasvanutele.

Õppekava koostaja: Tiina Saar, kokk, tase 4, tiina.saar13@gmail.com
/ees- ja perenimi, amet, e-mail/