

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Pärnumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Koka täiendõpe - Eritoitumine
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Majutamine ja toitlustamine (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:

Kõigile eritoitumisest huvitunud ja toitlustusega tegelevatele ettevõtete töötajatele.

Eelistatud on:

- erialase tasemehariduseta täiskasvanud;
- keskhariiduseta täiskasvanud;
- aegunud oskustega elanikkond vanuses 50+.
- Toitlustus- või majutusettevõttes töötavad töötajad, kellel on vaja täiendada ennast antud valdkonnas.

Grupi suurus: 13 inimest

Õppe alustamise nõuded: puuduvad

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

Õppija:

- kirjeldab erinevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära;
- kohandab toitlustusettevõtte tavapärase menüü ja retseptuuri toitumisalaste iseärasustega klientidele sobivaks;
- valmistab toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilikke toite ja jooke.

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

Kutsestandard kokk, tase 4

Spetsialiseerumisega seotud kompetentsid
B.2.10 Eritoitlustus EKR tase 4

Tegevusnäitajad:

- 1) valmistab toite, arvestades mitmesuguste dieetidega vastavalt toitlustatava asutuse spetsiifikale;
- 2) koostab ja kohandab menüüd lähtuvalt kliendi sihtrühmast
- 3) koostab ja kohandab menüüd laktoosikutele, gluteenikutele, taimetoitlastele; valmistab toite arvestades toitude valmistamisel enimlevinud toidutalumatustega.

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

Piirkonna toitlustus- majutusvaldkonna tööandjate tagasisidest on selgunud, et vajadus kvalifitseeritud tööjõu järgi on väga suur. Palju on kliente, kellele on vajadus pakkuda eritoitlustust.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	55
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	55
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	4
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	42
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	9

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:

1. **Auditoorse töö maht kokku 4t**

Sissejuhatus õpingutesse

Menüü koostamine erinevate toitumisvajadustega klientidele

Veganlus

2. **Praktilise töö maht kokku 42t**

Toitude valmistamine erinevate toitumisvajadustega klientidele. Toitude serveerimine

Külmad ja soojad eelroad, pearoad

Puhastustööd

3. **Iseseisev töö 9t**

Menüü koostamine erinevate toitumisvajadustega klientidele

Õppekeskkonna kirjeldus:

Pärnumaa Kutsehariduskeskuse ruumid, mis on varustatud õpetaja arvutiga, internetiga.

Olemas on videoprojektor, tahvel. Õpilastele on tagatud igaks tunniks õppematerjal.

Õppe- ja praktikavarustus: kaasaegse sisustuse, meetodiliste materjalidega, valge tahvli ja grafoprojektoriga õppeklassid. Kaasaegse riist- ja tarkvaraga arvutiklass.

Videoseadmete komplekt: teler, kaamera, videoprojektor, DVD-mängija.

Praktilist tööd viiakse läbi kaasaegse sisustusega õppeköögis.

Õppematerjalid

1. Toitlustuse alused, Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld, Maire Merits, 2008
2. Kutseõpetajate õppematerjalid
3. Tehnoloogilised kaardid

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

Tunnistuse saamiseks on vajalik vähemalt 70% ulatuses õppekava läbimine ja õpiväljundite saavutamine. Õppija on analüüsinud enda tööd, andnud tagasiside teemale.

Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.

1. Lõpetaja saab vormikohase täiskasvanute koolituse osakonna poolt väljastatud tunnistuse koos akadeemilise õiendiga kui :
 - isik saavutas kõik õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundid ja koolituse käigus hinnati õpiväljundite saavutatust.
2. Lõpetaja saab vormikohase täiskasvanute koolituse osakonna poolt väljastatud tõendi koos akadeemilise õiendiga kui:
 - isik ei saavutanud kõiki õppekava lõpetamiseks nõutud õpiväljundeid ja koolituse

käigus ei hinnatud õpiväljundite saavutatust

Praktiline töö: Õppija valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust.

Mitteeristav hindamine (A, arvestatud; MA, mittearvestatud)

Iseseisev töö: Õppija koostab menüü lähtuvalt kliendi toitumise eripäradest

Õppemeetodid

Interaktiivne loeng, rühmatöö, praktiline töö, iseseisev töö.

Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel 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.*

Taisi Talviste – PKHK koka eriala kutseõpetaja, Tallinna Kommertsikool, toitlustuse eriala, Tallinna Ülikool kutsepedagoogika bakalaureuseõpe, Täiendkoolitusi teinud aastast 2007.

Marina Madisson – PKHK koka eriala kutseõpetaja, Tallinna kooperatiiv ja kaubandus tehnikum, toiduvalmistamise tehnoloog, Tallinna Ülikool, kutsepedagoogika, Täiendkoolitusi teinud aastast 2007.

Õppekava koostaja:

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

*Heleri Heinla, Pärnumaa Kutsehariduskeskuse tõiendus- ja ümberõppe teenistuse koolitusjuht,
heleri.heinla@hariduskeskus.ee*