

**PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUS**

Kinnitatud Pärnumaa KHK direktori käskkirjaga nr

**Peolaua toitude valmistamine ja serveerimine**

<b>Õppekavarühm</b>	Kokandus		
<b>Õppekava maht</b>	80 akadeemilist tundi		
<b>Õppekavavormid</b>	Kontaktõpe	Praktika	Iseseisev töö
	5	75	puudub
<b>Õppekava koostamise alus</b>	<p>Kutsestandard Kokk tase 4 (Kutsestandardi tähis: 04-10042013-01/8k) B.2.11 Catering-teenindus EKR tase 4 1) catering-teenuse planeerimine ja korraldamine; 2) catering menüüde koostamine; 3) külmade ja kuumade suupistete valmistamine; 4) teenindamine catering-teeninduses. B.2.5 Toitude valmistamine EKR tase 4 Tegevusnäitajad: 1) valmistab toite vastavalt tehnoloogilisele kaardile või standardretseptuurile ja klientide vajadustele; 2) kasutab õigeid ja asjakohaseid köögitöö tehnikaid, külm- ja kuumtöötlemisvõtteid; 3) kasutab tööks sobivaid töövahendeid, seadmeid ja masinaid, arvestades ohutusnõudeid; 4) valmistab ja maitsestab toidud, juhindudes üldtunnustatud kvaliteedistandardist ja traditsioonidest; 5) valmistab erinevaid külmi ja sooje eelroogasid (nt võileivad, suupisted, salatid); 6) valmistab erinevaid külmi ja kuumi suppe (nt selged supid, püreesupid, dessertsupid); 7) valmistab erinevaid külmi ja kuumi, sh sooje põhikastmeid (valge, hele, pruun põhikaste); 8) valmistab toite lihast, linnulihast, kalast; 9) valmistab toite aedviljadest ja metsaandidest; 10) valmistab toite ja lisandeid teraviljatoodetest ja tangainetest; 11) valmistab toite piimasaadustest ja munast; 12) valmistab erinevaid külmi, külmutatud ja kuumi magustoite; 13) valmistab erinevaid taignatooteid (nt pärmi-, biskviit-, liiva-, leht-, keedutainast); 14) ajastab toitude valmistamise vastavalt teenindussituatsioonile.</p> <p>Kooli õppekava värvusõpetus ja kompositsioon 1) õpilane kasutab värviõpetuse põhialuste põhimõtteid praktiliste tööde 2) kujundamisel ja mõistab nende olulisust kujundamisel. 3) õpilane kasutab kompositsiooni loomise võtteid toidu paigutamisel taldrikule 4) arvestades värvi- ja vormikasutuse võimalusi. 5) õpilane kujundab menüü ja menüükaaned arvestades üldkompositsiooni (laudlina, toit taldrikul, kaunistuselemendid).</p>		
<b>Sihtgrupp</b>	<p>Peoteenindusest sh klienditeenindusest, lilleseadest, peolaua toitude valmistamisest ja serveerimisest huvitunud inimestele; toitlustusega tegelevatele ettevõtete töötajatele.</p> <p>Eelistatud on:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• erialase tasemehariduseta täiskasvanud,</li><li>• keskhariiduseta täiskasvanud,</li><li>• aegunud oskustega elanikkond vanuses 50+.</li></ul>		
<b>Eesmärk:</b> Kursuse eesmärk on anda õppijale vajalikud teadmised ning praktilised oskused peolaua toitude valmistamisel ja serveerimisel			
<b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> Eesti keele valdamine tasemel, mis on vajalik teema omandamiseks			

**Nõuded õpingute lõpetamiseks:**

Tunnistuse saamiseks on vajalik vähemalt 70% ulatuses õppekava läbimine ja õpiväljundite saavutamine. Hinnatakse mitmeeristavalt arvestatud/mittearvestatud.

<b>Hindamismeetod</b>	<b>Hindamiskriteeriumid</b>
Praktiline töö. Suuline tagasiside andmine. Õppija eneseanalüüs	<p><b>Peoteenindus</b> Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Koostab juhendi alusel tööde teostamise plaani arvestades ürituse sisu ja menüüd</li><li>• Valmistab ette juhendi alusel kõik peoteeninduseks vajalikud vahendid</li><li>• Teenindab kliente kliendikesksuse põhimõtteid järgides</li></ul> <p><b>Lilleseade</b> Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• nimetab nõuded lauaseadele</li><li>• kasutab eesmärgipäraselt tehnilisi vahendeid</li><li>• valmistab erinevaid lauaseadeid kasutades sobivat asetusi</li></ul> <p><b>Toiduvalmistamine</b> Õppija:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• valmistab juhendamisel etteantud juhendite järgi roogi ja jooke, kasutab juhendamisel roogade ja jookide valmistamisel kliendirühmale sobilikke töötlusvõtteid ja maitsestust.</li><li>• Rakendab juhendamisel toidu- ja tööohutuse põhimõtteid, korraldab oma töökohta juhendamisel.</li></ul>

## **Õppekava struktuur**

### **Auditoorse töö teemad - Auditoorse töö maht kokku 5t**

- Sissejuhatus õpingutesse (1 tund)
- Peoteenindus (1 tund)
- Toitude valmistamine (2 tund)
- Lilleseade (1 tund)

### **Praktilise töö lühikirjeldus - Praktilise töö maht kokku 75t**

- Peoteenindus 20t
  - Peoteenindus ja catering- teenindus (2 tundi)
  - Ürituste liigid (2 tundi)
  - Menüü ja tellimus (2 tundi)
  - Ruumid, mööbel ja selle paigutamise põhimõtted (2 tundi)
  - Laudade, lauapesu vajadus (2 tundi)
  - Nõud, söögiriistad, klaasid jm serveerimisvahendid ja nende vajadus (2 tundi)
  - Eelkatte teostamine (2 tundi)
  - Töö organiseerimine, tööde jaotus ja tööjõu jaotus erinevatel üritustel (2 tundi)
  - Pakkumiskirja koostamine (2 tundi)
- Lilleseade 16t
  - Laua dekoreerimise võimalused (2 tundi)
  - Seadete paigutamine (2 tundi)
  - Värviharmonia (2 tundi)
  - Praktiline töö-lauadekoratsioon (10 tundi)
- Toitude valmistamine ja serveerimine. Puhastustööd. 39t
  - Kalkulatsioonikaart, selle lugemine, mõisted bruto ja neto (5 tundi )
  - Salatid, supid, vormiroad, road lihast, kanast, kalast (5 tundi )
  - Lisandid: kartulist, juurviljadest, riisist, tatrast, pastatoodetest (5 tundi )
  - Põhikastmed ja tuletised (5 tundi )
  - Magustoidud: kissellid, tarretised, vahud (5 tundi )
  - Toitainete muutumine toiduvalmistamisprotsessis (5 tundi )
  - Erinevate roagruppide valmistamine juhendi alused (5 tundi )
  - Töökoha korraldamine, töökorraldus (4 tundi )

## **Õpiväljundid**

### **Õppiija:**

- planeerib üritust vastavalt etteantud juhisele ja teeb teenindusruumide ettevalmistuse kasutades ergonoomilisi töövõtteid.
- teenindab kliente müügi- ja teenindamise põhitehnikaid kasutades ja kliendikesksuse põhimõtteid järgides
- nimetab erinevaid laua dekoreerimise võimalusi
- teab seadete asetusviise
- kasutab sobivaid värvilahendusi kompositsioonide loomisel
- planeerib ja valmistab peolaua suupisted tööohutusnõudeid järgides

**Iseseisev töö:** puudub

## **Õppemeetodid**

Loeng, praktiline töö kontakttunnis.

### **Õpikeskkond**

Pärnumaa Kutsehariduskeskuse ruumid, mis on varustatud õpetaja arvutiga, internetiga. Olemas on videoprojektor, tahvel. Õpilastele on tagatud igaks tunniks õppematerjal.

Lilleseadetunnid toimuvad klassis A 225

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

Videoseadmete komplekt: teler, kaamera, magnetofon, videoprojektor, DVD-mängija. Praktilist tööd viiakse läbi teooria õppeklassis, kus vajalikud lisamaterjalid lilleseadeks on õppijatel ise kaasas. Osa praktilist tööde materjalidest ja tehnilistest vahenditest on kursuse hinna sees.

Õppija peab omalt poolt kaasa võtma oksakäärid, tavalised käärid ning kokkuleppel loodudest korjatud materjali vastavalt tunniteemadele.

### **Õppematerjalid**

Kristel Sepp loengumaterjalid

Taisi Talviste loengumaterjal

Hiie Põldma loengumaterjal

Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld, Maire Merits Toitlustuse alused, kirjastus Argo 2014

### **Koolituse lõpetamisel väljastatav dokument**

Tunnistuse saamiseks on vajalik vähemalt 70% ulatuses õppekava läbimine ja õpiväljundite saavutamine.

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

### **Koolitaja(d) ja kvalifikatsioon**

**Taisi Talviste** – PKHK koka eriala kutseõpetaja, Tallinna Kommertsikool, toitlustuse eriala, Tallinna Ülikool kutsepedagoogika bakalaureuseõpe

**Hiie Põldma** – PKHK kelner/teenindaja kutseõpetaja, Pärnu Kolledž, veeökosüsteemide majandamine; Pärnu Tarbijate kooperatiiv-kauplus/ müüja eriala; Kutsetunnistus, vanemkelner Tase 5

**Kristel Sepp** - PKHK kutseõpetaja, Tallinna Ülikool 1987-1992, eriala joonistamine, joonestamine, käsitöö, bakalaureuse kraad, õppinud lilleseadet Taivo Pilleri koolitustel, õppinud Taimeseade ja punumise kursustel, Töötanud lillepoes 1992-2000, Stažeerinud lillepoes Viola 2014, Täiendõpe: Stockmann Koolitus, 15.11.2010, teema jõulukaunistused , Täiskavatu koolitaja 6.tase, nov. 201

### **Õppekava kontaktisik**

ees- ja perenimi:	Heleri Heinla
ametikoht:	Koolitusjuht
telefon:	53446945
e-post:	heleri.heinla@hariduskeskus.ee