

PÄRNUMAA KUTSEHARIDUSKESKUS

Kinnitatud Pärnumaa KHK direktori käskkirjaga nr

Väärikate toit

Õppekavarühm	Kokandus		
Õppekava maht	38 akadeemilist tundi		
Õppekavavormid	Kontaktõpe	Praktika	Iseseisev töö
	16	30	puudub
Õppekava koostamise alus	Õppekava koostamise aluseks: Kutsestandard kokk EKR tase 4, kooli õppekava kokk tase 4 Omandatavad kompetentsid: Töö planeerimine ja korraldamine, menüü koostamine, kaupade haldamine, toidutoorme eeltöötlemine, toitude valmistamine, teenindus ja müük, toodete arendamine.		
Sihtgrupp	<ol style="list-style-type: none">1. Toitlustus- majutusvaldkonnast algteadmisi ja oskusi omavad inimesed, kellel puudub põhi- või keskharidus või erialane haridus2. Toitlustus- majutusvaldkonnast algteadmisi ja oskusi omavad inimesed, kelle teadmised ja oskused on aegunud ja/ või vanus 50+3. Sotsiaalvaldkonnas töötavad inimesed, kellel on vaja valmistada antud sihtgrupile (vanemaealistele) toitu.		
Eesmärk: Anda teadmised teooriast ja praktilistest oskustest valmistada ja planeerida väärikate toitlustust.			
Nõuded õpingute alustamiseks: puuduvad			
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Tunnistuse saamiseks on vajalik vähemalt 70% ulatuses õppekava läbimine ja õpiväljundite saavutamine. Õpiväljundite hindamine on mitmeeristav (arvestatud/ mittearvestatud).			
Hindamismeetod		Hindamiskriteeriumid	
Praktiline ülesanne		Kursuslane valmistab juhendamisel ühe einekorra. Õppija valmistab etteantud tehnoloogilise kaardi alusel toidud. Valib toorained lähtuvalt retseptist ja tehnoloogiast. Valmistab toidu lähtuvalt retseptist ja tehnoloogilisest juhendist. Õppija serveerib toidu, vastavalt tehnoloogilisele juhendile. Töötab terviseteadlikult ja ohutult järgides toiduhügieeni nõudeid	

Õppekava struktuur

1. Auditoorse töö teemad: 8 tundi

- Vanemaealiste toitumisalased eripärad ja toitumissoovitused, 4 tundi
- Menüü koostamine arvestades kliendirühmade toitumisalast omapära ja toitumissoovitusi, 4 tundi

2. Praktilise töö lühikirjeldus: 30 tundi

- Toitumisalaste iseärasustega klientidele sobilike roogade ja jookide valmistamine, 5 tundi
- Külmad eelroad, 5 tundi
- Soojad eelroad, 4 tundi
- Pearoad aedviljadest, 4 tundi
- Pearoad kalast, 4 tundi
- Pearoad lihast, 4 tundi
- Järelroad, 4 tundi

Õpiväljundid

1. Kirjeldab vanusest tulenevate toitumisalaste iseärasustega klientide toitumise eripära;
2. Koostab menüüsid arvestades kliendirühmade toitumisalaste iseärasuste ja toitumissoovitustega;
3. Valmistab kliendirühmale sobilikke roogi ja jooke.

Iseseisev töö: puudub

Õppemeetodid

Loeng, praktiline töö kontakttunnis.

Õpikeskkond

Koolitusruumid, õppebaas, õppetehnika ja õppevahendid vastavad töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.

Ruumid:

- õppekööök - õppeklass – erinevate õpetus/õppemeetodite sidumiseks;
- õppeklass teooriaõppeks;
- praktika laborid praktiliste tööde läbiviimiseks;
- kooli suurkööök kooli praktika läbiviimiseks;
- kooli restoran kooli praktika läbiviimiseks, klienditeeninduse ja kassatöö õppimiseks;
- arvutiklassid.

Õpperuumid: varustatud arvuti, videoprojektori, videokaameraga.

Praktikaruumid: koolil on praktikaruumidena kasutusel kaks õppekööki, suurkööök ning eraldi köök pagari- ja kondiitritoodete valmistamiseks.

Õppekööök on varustatud kaasaegsete seadmetega sh. elektripliidid, praepannid, aurukapp, vahustajad, universaalajamid, küpsetusahjud, juurviljalõikurid, kartulikooremisemasinad, marmiidid, kohviaparaadid, gastronoomiatoodete viilustajad, mikrolaineahjud, nõudepesumasinad. Peale selle on olemas roostevabast terasega kaetud töölaud ja tööks vajalik inventar ning kokaõppe läbiviimiseks kogu vajalik seadmepark. Õppeköögis on 1 valamü iga 4 koolitatava kohta ja iga koolitatavale vajalik tööpind. Lisaks on olemas sundventilatsioon.

Õppematerjalid

Õpik „Kulinaaria“ Argo kirjastus, 2013

Autor: Õile Aavik, Dina Aarma, Eewe Kärblane, Ülle Kruuda, Liis Animägi, Anne Kersna, Indrek Kivisalu, Maire Merits, Sirje Rekkor

Õpik „Toitlustuse alused“ Argo TTP OÜ, 2014 Sirje Rekkor, Anne Kersna, Anne Roosipõld, Maire Merits.

Õpik „Küpsetamiskunst“

http://www.innove.ee/UserFiles/Kutseharidus/%C3%95ppekava/Pagari%C3%B5ppe%20p%C3%B5hikursuse%20%C3%B5ppematerjal_%C3%B5pik.pdf

<http://pagarioppe-pohikursus.innove.ee/>

Koolituse lõpetamisel väljastatav dokument

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

Ingrid Ploom, PKHK koka eriala kutseõpetaja.

Kehtna majandus- ja tehnoloogiakool, toitlustusteenindus, Kutsekoda, Kokk I kutsetunnistus
Täienduskoolitusi andnud alates 2008 aastast.

Õppekava kontaktisik

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