

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Uued suunad ja trendid toiduvalmistamises
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Kokandus
Õppekeel:	eesti

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:

- omab vähemalt põhiharidust
- töötab tootlustuse, maaturismi või lihatöötlemisega seotud valdkonnas
- ilma erialase hariduseta või aegunud oskustega eelistatult 50+ vanuses inimene

Grupi suurus 12 inimest

Õppe alustamise nõuded:

Õppima võib asuda isik, kes omab vähemalt põhiharidust ja kellele vähemalt üks elatusallikas on tootlustus või turism või toiduainete töötlemine. Koolitused on mõeldud täiskasvanutele, kes ei õpi kutseõppeasutuses, rakenduskõrgkoolis või ülikoolis tasemeõppes.

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

Õpingud läbinud õppija:

- teab tootlustus-teenindusvaldkonna uuemaid tootlustustrende
- teab, milliste trendidega arvestada toitustusäris
- teab, kuidas moderniseerida roogi ja teha tootearendust
- koostab trendika toiduportsjoni
- valmistab trendika mitmekäigulise söögikorra
-

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

Kokk, tase 4

A.2.1 Töö planeerimine

Tegevusnäitajad:

1. valmistab ette oma töökoha, lähtudes tööülesannetest; hoiab oma töökoha korras, lähtudes

hügieeninõuetest;
2. planeerib oma tööaega, lähtudes meeskonna tööjaotusest ja korraldades oma tööd ratsionaalselt vastavalt töökoormusele.

A.2.3 Menüü koostamine

1. koostab erinevat tüüpi menüüd, lähtudes sihtrühmast ning arvestades toidusoovitusi;

A.2.5 Toitude valmistamine

1. Toiduainete eeltöötlemine
2. Eelroogade valmistamine
3. Suppide valmistamine
4. Kastmete valmistamine
5. Lihast, linnulihast ja kalast toitude valmistamine
6. Aed- ja tarviljatoodetest ning metsaandidest toitude ja lisandite valmistamine
10. Eesti rahvustoitude valmistamine.
12. Portsjonite ja vaagnate vormistamine

Turismiettevõtte teenindaja, tase 4

A.2.3 Toitlustusteenindus

3. Välitoitlustamine

Kutsestandardid Kokk, tase 4 , Turismiettevõtte teenindaja, tase 4

Põhjendus. *Tuua põhjendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*

Koolituse sihtrühm on valitud lähtuvalt sellest, et toidu- ja turismi valdkonnas tegutseb väga suurel hulgal vähemalt osaliselt toidutoodete valmistamisest ja müügist elatuvaid inimesi, kelle teadmistest ja oskustest sõltub klientide rahulolu ja ettevõtte tegevus ja kelle trenditeadlikkus aitab kaasa ettevõtte arengule.

Koolituse sihtrühm on valitud lähtuvalt piirkondlikust hetkeseisust. Vajadus kvalifitseeritud tööjõule on Lõuna – Eesti piirkonnas väga teravalt päevakorras. Antud koolitusega saavad õppijad juurde uusi teadmisi ja oskusi ning nad on konkurentsivõimelisemad tööturul. Samas edendada kohalikku toidukultuuri.

Toidutoote arendamine ja tooraine õige käitlemine ning uute suundadega ja kliendi soovidega arvestamine mängivad olulist rolli ettevõtte toote/teenuse kvaliteedi hindamisel ning müügitulu suurendamisel.

3. Koolituse maht

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

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.*

Teemad ja alateemad:

- **Muutused toitlustusmaailmas-** klientide eelistused muutumas toitlustusmaailmas, tulevikutrendid (2 tundi auditoorset tööd)
- **Trendika ja kohaliku menüü kujundamine-** menüü koostamine vastavalt ettevõtte äriideele ja kliendi vajadustel, arvestades kohaliku tooraine kättesaadavust ja uusi trende (2 tundi auditoorset tööd)
- **Trendika toiduportsjoni kujundamine-** toiduportsjoni koostamine vastavalt põhitoorainele (2 tundi auditoorset tööd)
- **Trendikad toidud lihast ja kalast** – värske liha ja kala kulinaarne töötlemine, lisandite ja kastmete valik ja valmistamine (16 tundi praktilist tööd)
- **Taimetoidud-** vegetaarse tooraine kulinaarne töötlemine ja toidu valmistamine, toiduportsjonite serveerimine. (4 tundi auditoorset tööd, 14 tundi praktilist tööd)

Õppekeskkonna kirjeldus:

Auditoorne töö toimub esitlemiseks erineva tehnikaga varustatud õppeklassis, Praktiline toiduvalmistamine toimub vajaliku tehnika ja töövahenditega varustatud õppeköögis.

Õppematerjalid ja juhendid koostavad koolitajad.

Kasutatav õppekirjandus:

Koolitajate poolt koostatud konspektid ja retseptid

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

Õpingute lõpetamiseks õppija:

- Teab toitlustuse uuemaid suundi ja uusi trende
- Koostab trendika ja kohaliku eripära arvestava menüü
- Valmistab ja serveerib kala- või liharoaga vastavalt toorainele sobivate lisandite ja kastmega
- Valmistab ja serveerib trendika taimetoidu

Õppija osaleb kontakttundides vähemalt 70% ulatuses koolituse mahust. Õpingud läbinud õppijale 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.*

Kaiti Pirs - - Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja, kogemusega koolitaja, mitmete retseptiraamatute autor.

Maire Vesingi - Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskooli toitlustuse valdkonna kutseõpetaja, funktsionaalse toitumise nõustaja, mitmete toiduvalmistamise ja retseptiraamatute autor

Rudolf Visnapuu – restorani peakokk, praktik, koolitaja

Õppekava koostaja: Malle Peterson, õppetööstuse- söökla juhataja, malle@olustvere.edu.ee
/ees- ja perenimi, amet, e-mail/