

Õppeasutus: Tallinna Teeninduskool

TÄISKASVANUTE ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÖÖALASE KOOLITUSE ÕPPEKAVA LÜHIANDMED

Õppekava nimetus: Täiendkoolitus kokale – rahvusköökide päevad

kui õppekeel vene keel, siis võimalusel kursuse nimetus ka vene keeles

Õppekava kinnitamise kuupäev ja käskkirja nr. 23.04.2010. kk.nr. 28.ü

Õppekavarühm: Majutamine ja toitlustamine

Õppekeel: eesti

Koolituse kogu maht ak. tundides (45 min.):	80 + 5 iseseisev töö
s.h. - auditoorse töö (<i>õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis</i>) maht tundides	40
- praktilise töö (<i>õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkomas</i>) maht tundides	40
- iseseisva töö maht tundides	5
Õppekava koostamise alus Õppekava koostamise aluseks on koka riikliku õppekava nr. 85445 /kinnitatud 31.08.09./ osa	
Kursuse läbiviimiseks vajalike sertifikaatide/litsentside olemasolu: Tallinna Teeninduskool on riiklik õppeasutus /reg.nr. 70004637/, kus koolitustegevus toimub Haridus- ja Teadusministeeriumi poolt kinnitatud õppekavade alusel.	
Eesmärk: Kursuse eesmärgiks on õpetada töötavatele või tööturult kõrvale jäänud isikutele erinevate rahvusköökide poolt pakutavate roogade valmistamist ja serveerimist ning selle kaudu avardada nende erialaseid teadmisi ja kutseoskuseid ning ettevõtte sortimenti uute roogadega. Teemaatika on kaasajal väga nonulaarne	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: Kursuse sihtrühmaks on töötavad või tööturult kõrvale jäänud kokad, kes soovivad täiendkoolituse kaudu tõsta oma konkurentsivõimet. Kursuslane ei tohi olla arvel Töötukassas ega õppida riigieelarvelisel õppekohal. Planeeritav rühma suurus 15.	
Nõuded õpingute alustamiseks: Õpingute alustamiseks peab kursuslane omama vähemalt põhiharidust ja tal peab olema kogemus töötamisel kokana.	
Õppekava struktuur 1. auditoorse töö teemad: <ul style="list-style-type: none">- eesti köök, selle põhiiseloostus, kaasaegne eesti köök 5t.- vene köök, selle põhiiseloostus, kaasaegne vene köök 5t.- aasia köök, selle põhiiseloostus erinevate maade kaupa 15t.- <u>Vahemere köök, selle põhiiseloostus erinevate maade kaupa 15t.</u> Kokku: 40t.	
2. praktilise töö lühikirjeldus <ul style="list-style-type: none">- <u>praktiline roogade valmistamine ja serveerimine</u> Kokku: 40t.	
Nõuded õpingute lõpetamiseks: Kursusel osaleja saab tunnistuse, kui on osalenud koolitusel vähemalt 70% ulatuses tundide mahust ja sooritanud lõpueksami.	
Põhilektori või -õppejõu andmed: Anne Mäe, Tln. Teeninduskooli rahvusköökide ja kultuuriloo õppejõud, kellel on pikaajaline täiskasvanute koolitaja kogemus. Kõrgharidusega. Koolitusel on kaasatud õppejõududena erinevate rahvusköökide peakokad.	

Õppekava koostaja: Heidi Pajusoo, täiendkoolituse projektijuht, heidi.pajusoo@teeninduskool.ee