

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Tallinna Teeninduskool
Õppekava nimetus:	Täienduskoolitus – abikokk
Õppekavarühm:	Majutamise ja toitlustamise õppekavarühma kokanduse alarühm
Õppekeel:	Eesti keel/ vene keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded.

Sihtrühm:

toitlustus- ja majutusvaldkonnas töötavad inimesed kellel puudub erialane haridus
- aegunud oskustega tööealine elanikkond vanuses 50+.

Minimaalne haridustase: põhiharidus.

Grupi suurus: 12 inimest.

Õppe alustamise nõuded:

Minimaalne haridustase: põhiharidus. Kursusest ei saa osa võtta tasemeõppes riigieelarvelisel õppekohal õppijad.

Õpiväljundid

- 1) Õppija teab ja tunneb toiduohutuse aluseid, toidu säilitamise tingimusi ning jälgib isikliku hügieeni nõudeid. Kasutab põhilisi toorainete külm- ka kuumtöötlemisvõtteid.
- 2) Õppija töötab köögis ohutult, järgib köögi sisekorra eeskirju; kasutab toiduvalmistamisel sobivaid seadmeid ja töövahendeid.
- 3) Õppija skab katta lihtsamat lauda ning serveerida juhendi alusel roogasid.
- 4) Õppija planeerib ja teostab juhendaja abil köögis oma tööd, oskab valmistada lihtsamaid roogasid, täidab hügieeninõudeid, tuleb toime lihtsamate puhastus- hooldustöödega köögis.

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga

Abikokk, kutsestandardi tase 3, kinnitatud Teeninduse Kutsenõukogu otsusega nr 7/24.05.2017. Kompetentsid A.2.1; A.2.3; A.2.4; A.2.5

Põhjendus

Õpiväljundite saavutamine aitab koolituse läbinutel leida tööd toitlustusettevõtetes ning seetõttu on neil võimalus tööturul paremini hakkama saada. Seda vajavad toitlustustöötajad, kes on erialase tasemehariduseta täiskasvanud, keskhariduseta täiskasvanud, aegunud oskustega elanikkond vanuses 50+, sest toitlustusettevõtete osakaal ettevõtluses kasvab jätkuvalt.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	160
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	52
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	108
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus

Õppe sisu:

Auditoorne õpe: 54 tundi

I Töökeskkond ja toitlustamine – 10 tundi

- Hügieeni alused
- Toiduainete eeltötlus
- Toiduainete eeltötlus ja kuumtöötlemisvõtted
- Toitumise alused ja toidupüramiid

II Köögitöö õpe – 16 tundi

- Seadmed ja tööohutus
- Hinnakujundus ja kalkulatsioon
- Lauakatmise põhialused

III Toitude valmistamise teooria 20 tundi

- Puljongid ja supid
- Köögiviljaroad ja lisandid
- Hakkliharonad ja kastmed
- Pudrud ja toidud tainatest

- Pastatoidud

III Abikoka praktiline töö köögis – 136 tundi

- Puljongid, kastmed supid
- Road ja lisandid köögiviljadest ja pastast
- Hakkliharoad
- Pudrud ja toidud tangainetest
- Kohupiima- ja munaroad
- Külmad road, salatid, võileivad
- Magustoidud, küpsetised

Õppekeskkonna kirjeldus:

Tallinna Teeninduskoolis toimub õppetöö kaasaegses ning renoveeritud Majaka 2 asuvas õppehoones. Teooria tundide läbiviimiseks on õppehoones kaasaegse tehnikaga (projektor, videoaparatuur) varustatud õppeklassid. Lisaks õppeköökidele on olemas esitlusklass, kus on vajalik inventar kokatöö demonstratsiooninimeste läbiviimiseks. Praktiliste tundide läbiviimiseks on firma Metos seadmetega varustatud 6 õppekööki, kondiitritsehh ja teenindusklass. Ka väikevahendid ja inventar on uuendatud.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Abikoka koolitus lõpeb mitteeristavalt hinnatava (arvestatud/mittearvestatud) praktilise eksamiga. Praktilise eksami käigus valmistatakse eelroog ning pearoog, mida hinnatakse 10 palli süsteemis. Eksam on sooritatud positiivsele tulemusele, kui õppija saab eksamil vähemalt 6 punkti. Lõpetamise tingimuseks on 70% osalemine õppetöös.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed

Tallinna Teeninduskooli majutuse- ja toitlustuse õppekavarühma kutseõpetajad, kellel on õpetajakutse või kutseõpetaja kvalifikatsioon, soovitavalt täiskasvanute koolitamise kogemus või erialane töökogemus.

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa, Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht, moonika.aedmaa@teeninduskool.ee