

ESFi VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Tallinna Teeninduskool
Õppekava nimetus:	Täienduskoolitus lasteasutuse kokkadele
Õppekavarühm:	Majutamise ja toitlustamise õppekavarühma kokanduse alarühm
Õppekeel:	Eesti/vene

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded.

Sihtrühm:

Lasteasutuste toitlustustöötajad, kelle erialased teadmised ja oskused vajavad täiendamist ja kaasajastamist. Lapsi toitlustavas ettevõttes töötavad kokad.

Erialase hariduseta täiskasvanud, keskkariduseta täiskasvanud, aegunud oskusega elanikkond vanuses 50+.

Õppe alustamise nõuded:

õppija peab omama põhiharidust ning olema madala või aegunud kvalifikatsiooniga töötav kokk lasteasutuses või toitlustusettevõttes, mille külastajate sekka kuuluvad lapsed.

Koolitused on mõeldud täiskasvanutele, kes ei õpi kutseõppeasutuses, rakenduskõrgkoolis või ülikoolis tasemeõppes.

Õpiväljundid.

Kursuse läbinu:

- koostab lasteasutuse nädalamenüü lähtudes tervislikkusest ja eritoitumisega klientide vajadustest;
- koostab nõuetekohased tehnoloogia- ja kalkulasioonikaardid, lähtudes lasteasutuse menüüst;
- arendab uusi tooteid, lähtudes lasteaia spetsiifikast ning laste vajadustest ning soovidest;
- serveerib valmistatud toidu lastele isuäratavalt.

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga.

Kokk, kutsestandardi tase 4.

Põhjendus.

Toitlustusvaldkonnas töötaval inimesel on järjest enam vaja oma töös arvestada eritoitumist vajavate klientidega. Eesti riiklikest toitumissoovitustest lähtudes peavad toitlustusettevõtte töötajad tundma lasteasutustele kehtestatud nõudeid laste toitumisele. Tervise Arengu Instituudi soovitustest lähtudes peavad toitlustusettevõtete töötajad tundma vastava ettevõtte menüüd, olema kursis mida pakutavad toidud sisaldavad ning mis on sobilikud toitumistalaste iseärasustega klientidele. Eriti olulised on need teadmised kooli- ja lasteasutuste ning majutusettevõtete toitlustajatele.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	60
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	54
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	24
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	30
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	6

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus.

Õppe sisu:

1. Auditoorse töö teemad

- Enesekontrolliplaani nõuded ja selle järgimine ettevõttes.
- Lasteasutuse menüü koostamise põhimõtted, lähtuvalt tervislikkusest ja eritoitumisest (gluteenitalumatus, laktoosi- ja kaseiinitalumatus, toiduallergiad, diabeet)
- Toiduportsjoni kalkuleerimine, toidu toiteväärtuse ja kalorsuse arvutamine.
- Kaasaegsed toorained ja nende kasutamine laste toitlustamisel.
- Toidu serveerimise põhimõtted (sh lastele isuäratavaks muutmine).

2. Praktilise töö lühikirjeldus

- menüü koostamine ja kalkulatsioon
- toidu serveerimise põhimõtted (sh lastele isuäratavaks muutmine)
- toidu valmistamine vastavalt erivajadustele

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolituse õppebaasiks on Tallinna Teeninduskooli õppekorpused aadressil Majaka 2, kus asuvad õppeklassid ja õppeköögid teoreetilise ning praktilise õppe läbiviimiseks. Lisaks sellele on koolil avar pagar-kondiitritsehhi ning arvutiklassid, kus toimub õppetöö vastavalt õppekavale (nt menüü koostamine, tehnoloogilise kaardi koostamine jne).

Majaka 2 B-korpuse õppehoones on kuus tänapäevastele nõuetele vastavat õppekööki ja 2 õppeklassi täiendusõppe teoreetiliste tundide läbiviimiseks. Õppekava läbimiseks tundides,

kus on vajadus kasutada erinevaid arvutiprogramme, on koolitusasutusel hästi varustatud arvutiklass.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid.

Osalemine on kohustuslik vähemalt 70% kontakttundidest. Hinnatakse praktiliste tööde sooritamise taset.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed.

Tallinna Teeninduskooli majutamise- toitlustamise valdkonna kutseõpetajad, kellel on õpetajakutse või kutseõpetaja kvalifikatsioon, soovitavalt täiskasvanute koolitamise kogemus või erialase töötamise kogemus.

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa, koolitusjuht, moonika.aedmaa@teeninduskool.ee