

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Tallinna Teeninduskool
Õppekava nimetus:	Digitaalsete köögiseadmete praktiline koolitus
Õppekavarühm:	Majutamine ja toitlustamine (kokandus)
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded.

Sihtrühm: kokad või teised toitlustuses töötavad täiskasvanud, kes soovivad köögiseadmete kasutamise valdkonnas oma teadmisi ning oskusi täiendada ja parandada (nt lasteasutuste kokad, ettevõtjad ja suurköökide kokad).

Grupi suurus: 12 osalejat

Õppe alustamise nõuded: tööalane seos kokandusega ja töötamine erialasel töö. Võimalus töötada kaasaegsete köögiseadmetega.

Õpiväljundid.

Koolituse lõpuks õppija:

- kasutab köögitöös vajalikke seadmeid ja programme oskuslikult ja ressursse säästvalt (nt funktsioonide eelseadistamine, digitaalne juhtimine);
- Kasutab tööprotsessis enam toetatavaid nutirakendusi.

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga.

Kokk tase 4. B.2.5 ja B.2.7

Põhjendus.

Vastavalt OSKA ülevaatele valdkonnaspetsiifiliste-IKT-oskuste-vajadusest toitlustuse teenindustöötajatele (kokad, kelnerid, baarmenid) on prioriteediks köögitöös vajalike seadmete kasutamise oskus. Lisaks toob oska uuring välja, et kokandusvaldkonna automatiseerimine ning uus tarkvara ja laialdasem tööprotsesse toetatavate nutirakenduste kasutamine toob kaasa vajaduse täiendada IKT-kompetentse kõikidel ametitasanditel.

Seadmete baas köökides on uuenenud, aga kasutamisoskused ei ole järgi jõutud. Võimalused kasutamiseks on suuremad ning uued oskused aitavad planeerida aega, säästa tööjõudu ja muid ressursse.

Lisaks on Maailma Majandusfoorumi turismi konkurentsivõime uuringus on öeldud, et digitehnoloogia võimaluste ära kasutamine saab peamiseks arengueelduseks turismisektoris, sh toitlustusvaldkonnas.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	22
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	22
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus vormis)	4
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	18
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	0

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus.		
Õppe sisu 22 õppetundi:		
Teema	Akad tundi	Koolituskeskkond
Tänapäevased köögiseadmed maailmas nende teoreetiline ülevaade ja tutvustus. Erialaste tarkvarade kasutamine. - Kombi- ja konveksioonahjud - Combi katlad - Pannid - Suruaurukapid - Toidupumbad - Vaakummasin - <i>Hot and cold</i> seade - Puusöegrillid ja pitsaahjud Töötervhoid ja tööohutus töös uudsete ja innovatiivsete köögiseadmetega.	4 tundi	Tallinna Teeninduskooli õppekööök ja/või õppeklass. Teoreetiline õpe
Vaakummasina kasutamise erinevad võimalused ja SousVide praktiline toiduvalmistamine. Praktiline tund õppeköögis (köögiviljad, lihad, kastmed, munade keetmine). <i>SousVide</i> tehnoloogia õppimine, ajastamine ja temperatuuri sättimine	6 tundi	Tallinna Teeninduskooli õppekööök. Praktiline õpe.
Katlad ja ahjud ning praktiline toiduvalmistamine uusimate köögiseadmetega.	6 tundi	Tallinna Teeninduskooli

Tehnoloogilased katlad, digitaalsed ja automaatjahutuse ja veesärgi kontrolliga. Mis küpsetavad, segavad ja jahutavad toitu eelprogrammeeritult. Külmutamine, jahutamine ja kuivatamine kasutades kiirjahutuskappi.		õppekook ja söökla. Praktiline õpe.
Uue generatsiooni täisdigitaalne ahi ja küpsetuskeskus-praepann. Täisdigitaalne ahi ehk <i>Icombi</i> ahi (boileriga kombiahi, kus on internetiühendusvõimalus eelseadistusteks). <i>A la Carte</i> toimingute tegemine kasutades nimetatud seadmeid: - Ressursside kokkuhoid - Toiduvalmistaja digioskused ja erialaste tarkvarade kasutamine - Toidu valmistamine ja ühine maitsmine	6 tundi	Tallinna Teeninduskooli õppekook. Praktiline õpe.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Tallinna Teeninduskoolis toimub õppetöö kaasaegses renoveeritud Majaka 2 asuvas õppehoones. Teooriatunnid toimuvad moodsa tehnikaga (projektor, videoaparatuur) varustatud õppeklassides. Lisaks õppekookidele on olemas ka esitlusklass, kus on vajalik inventar kokatöö demonstratsioonesinemiste läbiviimiseks. Praktilised tunnid toimuvad õppekookides ja kooli sööklas.

Õppemetoodika: vaatlus, analüüs, kaasav loeng, praktilised ülesanded köögis koos analüüsiga. Ühine degustatsioon.

Õppematerjalid koostab koolitaja ja jagab õppijatele sobilikus keskkonnas.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamise meetodid ja –kriteeriumid.

Mitteeritav hindamine. Osalemine õppetöös vähemalt 70% ulatuses.

Õppija kirjeldab valitud toidu valmistamise protsessi. Tuues seejuures välja võimalused ressursi säästmiseks, kaasaegsete seadme ja programme oskuslikuma kasutamise korral.

Lõpetajale väljastatakse tunnistus.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed.

Ander Listra- Metos AS peakokk koolitaja.

Veronika Eesmann- Tallinna Teeninduskooli peakokk, koolitaja

Kaspar Kütt- Tallinna Teeninduskooli pagariõpetaja ja koolitaja

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa moonika.aedmaa@teeninduskool.ee

Ander Listra, Metos AS peakokk

Enna Kallasvee, enna.kallasvee@hkhk.edu.ee