

Kala- ja mereannikoolituste sari

Õppekavarühm: Majutamine ja toitlustamine

Õppekeel: eesti

Koolituse kogumaht ak. tundides (45 min.):	60
s.h. - auditoorse töö maht tundides	0
- praktilise töö maht tundides	60
- õpetaja tagasisidestatava iseseisva töö maht tundides	0
Õppekeskkonna kirjeldus: Õppetöö toimub Tallinna Teeninduskooli kaasaegses ning renoveeritud õppehoones. Praktiline töö toimub moodsa köögitehnikaga varustatud õpeköökides.	
Kursuse läbiviimiseks vajalike sertifikaatide/litsentside olemasolu: Tallinna Teeninduskool on riiklik õppeasutus (reg.70004637), kus koolitustegevus toimub Haridus- ja Teadusministeeriumi kinnitatud riiklike õppekavade alusel.	
Õppekavarühm: (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile): 1013 – Majutamine ja toitlustamine	
Eesmärk: Kala- ja mereannikoolituste sarja eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmisi ja oskuseid kala- ja mereanniroogade valmistamisel lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest.	
Õpiväljundid Kursuse läbinu: - tunneb erinevate kalade ja mereandide valmistamise tehnoloogiaid (forell, lõhe, kuldmerikoger, huntahven, homaar, krevetid, kaheksajalg, sinimerekarbid, angersäga, klaarsäga, siig, tuulehaug, räim, mudil); - valmistab ja serveerib juhendamisel kala- ja mereanniroogasid lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest; - korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub koka kutse-eetikast.	
Sihtrühm ja selle kirjeldus: kursus on mõeldud neile, kes soovivad omandada ja täiendada koka eriala teadmisi ja oskuseid kala- ja mereandide teemal.	
Nõuded õpingute alustamiseks: eesti keele oskus B1 tasemel.	

Õppe sisu

Praktiline töö (60 akadeemilist tundi):

- forell ja lõhe (10 tundi)- forelli ja lõhe fileerimine, portsjoneerimine, kalapuljongi keetmine forelli ja lõheroogade ning sobivate lisandite valmistamine;
- kuldmerikoger ja huntahven (10 tundi)- kuldmerikogrest ja huntahvenast valmistatud toidud, juurde sobivate lisandite ning kastmete valmistamine ning serveerimine;
- homaar, krevetid (10 tundi)- homaari, krevettide, kaheksajala valmistamise tehnoloogiad, juurde sobivate lisandite ning kastmete valmistamine ning serveerimine;
- klaar- ja angersäga ja siig (10 tundi)- klaar- ja angersägast ning siiasst valmistatud toidud, juurde sobivate lisandite ning kastmete valmistamine ning serveerimine;
- tuulehaug, mudil ja räim (10 tundi)- tuulehaugist, mudilast ja räimest valmistatud toidud, juurde sobivate lisandite ning kastmete valmistamine ning serveerimine;
- kaheksajalg ja sinimerekarbid (10 tundi)- kaheksajalast ja sinimerekarpidest valmistatud toidud, juurde sobivate lisandite ning kastmete valmistamine ning serveerimine.

Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja hindamiskriteeriumid

Lõpetamiseks peab olema osaletud 70% kontakttundidest. Hinnatakse praktiliste roogade valmistamise taset (mitteristav hindamine).

Hindamismeetodid

Õppija valmistab kala- ja meranniroogasid vastavalt tehnoloogilisele kaardile.

Hindamiskriteeriumid

Road on valminud vastavalt tehnoloogilisele kaardile, arvestades hügieeni ja tööohutuse nõudeid.

Kursuse läbimisel väljastatav dokument (tunnistus või tõend)

Kogu kuruse lõpetanutele väljastatakse tunnistus, kui osaleja läbib kursuse osaliselt, väljastatakse tõend.

Põhilektori või -õppejõu andmed:

Kristi Tiido- Tallinna Teeninduskooli koka valdkonna kutseõpetaja, EPÜ liige, rahvusvaheliste võistluste ekspert, koolitaja;

Eero-Olavi Kippa- Tallinna Teeninduskooli kokkade kutseõpetaja ja täiskasvanute koolitaja, lõpetanud Tallinna Tehnikakooli koka eriala, töötanud mitmete restoranide peakokana.

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa

Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht

moonika.aedmaa@teeninduskool.ee