

**Lihakoolituste sari**

Õppekavarühm: Majutamine ja toitlustamine

Õppekeel: eesti

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Koolituse kogumaht ak. tundides (45 min.):</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>50</b> |
| <b>s.h. - auditoorse töö maht tundides</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>0</b>  |
| <b>- praktilise töö maht tundides</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>50</b> |
| <b>- õpetaja tagasisidestatava iseseisva töö maht tundides</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>0</b>  |
| <b>Õppekeskkonna kirjeldus:</b><br>Õppetöö toimub Tallinna Teeninduskooli kaasaegses ning renoveeritud õppehoones. Praktiline töö toimub moodsa köögitehnikaga varustatud õppeköökides.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |
| <b>Kursuse läbiviimiseks vajalike sertifikaatide/litsentside olemasolu:</b> Tallinna Teeninduskool on riiklik õppeasutus (reg.70004637), kus koolitustegevus toimub Haridus- ja Teadusministeeriumi kinnitatud riiklike õppekavade alusel.                                                                                                                                                                                                                                   |           |
| <b>Õppekavarühm:</b> (vastavalt ISCED-F 2013 õppekavarühmade klassifikatsioonile):<br>1013 – Majutamine ja toitlustamine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |
| <b>Eesmärk:</b> lihakoolituste sarja eesmärk on võimaldada õppijal omandada teadmisi ja oskuseid liharoogade valmistamistamisel lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |
| <b>Õpiväljundid</b><br>Kursuse läbinu: <ul style="list-style-type: none"> <li>tunneb erinevate lihade (part, vutt, 4 erinevat veiseliha tükki, küülik, lammas, sea sisefilee, välisfilee, võrkkelme) valmistamistamise tehnoloogiaid;</li> <li>valmistab ja serveerib juhendamisel liharoogasid lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;</li> <li>korraldab enda tööd ratsionaalselt, töötab tulemuslikult ja ressursisäästlikult ning lähtub koka kutse-eetikast.</li> </ul> |           |
| <b>Sihtrühm ja selle kirjeldus:</b><br>Kursus on mõeldud neile, kes soovivad omandada ja täiendada koka eriala teadmisi ja oskuseid erinevate lihaliikide valmistamise teemal.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |
| <b>Nõuded õpingute alustamiseks:</b> eesti keele oskus B1 tasemel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |

## Õppe sisu:

### Praktiline töö (50 akadeemilist tundi):

- part & vutt (vutist valmistatud toidud, juurde sobivate lisandite ning kastmete valmistamine ning serveerimine) (10 tundi);
- 4 erinevat veiseliha tükki (veiselihast valmistatud toidud, juurde sobivate lisandite ning kastmete valmistamine ning serveerimine. (10 tundi);
- küülik & lammas (küüliku- ja lambalihast valmistatud toidud, juurde sobivate lisandite ning kastmete valmistamine ning serveerimine. (10 tundi);
- sea sise- ja välisfilee ja võrkkelme (sea sise- ja välisfilee ja võrkkelmest valmistatud toidud, juurde sobivate lisandite ning kastmete valmistamine ning serveerimine (10 tundi);
- isetehtud vorstid & toidud subproduktidest (10 tundi).

### Nõuded õpingute lõpetamiseks, sh hindamise meetodid ja hindamiskriteeriumid

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

#### Hindamise meetodid

Õppija valmistab liharoogasid 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 kokavaldkonna kutseõpetaja, EPÜ liige, rahvusvaheliste võistluste ekspert, koolitaja;

**Eero-Olavi Kippa**- Tallinna Teeninduskooli kokade 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](mailto:moonika.aedmaa@teeninduskool.ee)