

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Tallinna Teeninduskool
Õppekava nimetus:	Toidujäätmete ja toidukao vähendamine toitlustusasutustes
Õppekavarühm:	Majutamise ja toitlustamise õppekavarühma kokanduse alarühm
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded

Sihtrühm:

Toitlustusettevõtte töötajad, kes puutuvad igapäevatoos kokku toidukaoga ning selle võimaliku vähendamisega.

Grupi suurus:14

Õppe alustamise nõuded:

Kursusele kandideerijal peab olema vähemalt põhiharidus ja töötama toitlustusettevõttes. Kursusest ei saa osa võtta tasemeõppes riigieelarvelisel õppekohal õppijad.

Õpiväljundid

Kursuse läbinu:

- eeltöötleb toiduaineid, vältides liigseid kadusid
- kasutab toidujäätmeid toiduvalmistamisel, arvestab toiduhügieeninõudeid, kasutades asjakohaseid köögitöö tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid
- kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes, oskab vähendada ja vältida tooraine- ja toidukadusid toitlustusasutuses

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga

Kutsestandard "Kokk, tase 4" 09.11.2017

<http://www.kutsekoda.ee/et/kutseregister/kutsestandardid/10465773/pdf/kokk-tase-4.8.et.pdf>

Kompetentsid B.2.5.Toitude valmistamine, B.2.7. Kutset läbivad kompetentsid (tegevusnäitajad 1., 3., 5., 6.)

Teko õppekava Kokk nr 210237

Põhjendus

Toiduvalmistamisel on oluline jälgida, et ressursse kasutataks otstarbekalt ja keskkonda säästes. Kokkadel on puudulikud teadmised kuidas vähendada toidujäätmete tekkimist ning seeläbi suurendada toidutoorme kui ressursi efektiivset kasutamist toitlustusettevõttes. Antud kursus võimaldab saada teoreetilisi ja praktilisi teadmisi ning neid tulevikus toitlustusettevõttes rakendada.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	28
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	26
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	8
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	18
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	2

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus.

Praktilise õppe sisu 18 tundi

Toiduvalmistamisel tekkinud toidujäätmete kasutamine

Teemad:

1. Puu- ja köögiviljade valmistamise jäägid
2. Piimatoodete, muna- ja leivatoitude valmistamisel järelejäänud jäägid.
3. Liha, kala ja mereandide valmistamine.
4. Kaunviljade, juustu ja tainastoodete valmistamine.

Auditoorse õppe sisu 6 tundi

Toiduvalmistamisel tekkinud toidujäätmete kasutamine

Teemad:

1. Puu- ja köögiviljade valmistamise jäägid
2. Piimatoodete, muna- ja leivatoitude valmistamisel järelejäänud jäägid.
3. Liha, kala ja mereandide valmistamine.
4. Kaunviljade, juustu ja tainastoodete valmistamine.

Iseseisva töö sisu 2 tundi

Koostada kirjalik töö vastavalt juhendile, lähtudes menüü koostamise ja keskkonnasäästlikuse põhimõtetest.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolituse õppebaasiks on Tallinna Teeninduskooli õppekorpused aadressil Majaka 2, kus asuvad õppeklassid ja õppeköögid teoreetiliste ja praktiliste õppuste läbiviimiseks. Lisaks sellele on koolil avar pagar-kondiitritsehh ning arvutiklassid, kus vastavalt õppekavale

toimub õppetöö (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 ja õppija esitab kirjaliku töö vastavalt juhendile.

Hindamismeetod: komplekseksam

Hindamiskriteeriumid:

- õppija koostab nõuetekohased tehnoloogilised kaardid, lähtudes etteantud ülesandest
- õppija sooritab praktilise töö, mille käigus valmistab toidud enda arendatud menüüst, vältides tooraine ja toidukadusid ning serveerib valmistatud toidud hindamiseks

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