

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Vana- Vigala Tehnika- ja Teeninduskool
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Abikoka koolitus 3.kutsetasemel
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Majutamine-ja toitlustamine
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded. *Ara märkida milliste erialaoskuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.*

Sihtrühm:

Toitlustusettevõtetes abikokana töötavad inimesed, hotellide hommikusöögi teenindajad, varasema õpi-või töökogemusega inimesed, 50+ või madala haridustasemega või tööturul riskirühmas, koondamisohus inimesed, kes soovivad omandada abikoka kompetentse. Grupi suurus kuni 10 inimest.

Õppe alustamise nõuded:

Nõuded õpingute alustamiseks puuduvad.

Õpiväljundid. *Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.*

1. käitleb toidutooret ja toitu säästlikult, abistab kokka toitute valmistamisel ja serveerimisel ning töötab koka juhendamisel;
2. järgib tööohutus-, keskkonnaohutus- ja hügieeninõudeid;
3. täidab enesekontrolliplaani;
4. töötab juhendamisel meeskonnas, korraldab oma tööd ja planeerib aega, tegutseb ja käitub eetiliselt, esteetiliselt ning muul sotsiaalselt heaks kiidetud viisil;
5. oskab eeltöödelda toiduaineid, külm töödelda köögivilju, valmistada vastavalt juhendile köögivilja-, teravilja- ja pastalisandeid ning –toite;
6. teeb koka juhendamisel abitöid toitute valmistamisel ning puhastus-ja korrastustöid;
7. väärtustab enda kutse- ja tööalast arengut ja edasist õpiteed, lähtuvalt majutus- ja toitlustusvaldkonna arengust;

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga. *Tuua ära vastav kutsestandard ning viide konkreetsetele kompetentsidele, mida koolitusega saavutatakse.*

Abikokk, tase 3.

1. töö planeerimine ja korraldamine;
2. toidutoorme eeltöötlemine;
3. toitude valmistamine;
4. kutseala läbiv kompetents

Põhjendus. *Tuua põhjendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas*

Piirkonnas töötab toitlustusettevõttes ja turismitaludes abikokana inimesi, kes on ilma igasuguse ettevalmistuse ja kutsetunnistusega. Samuti on piirkonnas inimesi, kes omavad varasemat õpi-või töökogemust toitlustuses ja on oma kompetentsid unustanud, samas on vajalik tööturul aktiivse ja edukana püsimiseks uuendada oskusi, selleks ei leia põhiliselt madala haridustaseme ja vanemaealised selleks ressursse, et õppida tasemeõppes või tasulises õppekohas. Ettevõtted vajavad oskustega ja motiveeritud töötajaid. Valitud on abikoka kompetentsid, mis on vajalikud toitlustusettevõttes töötamiseks.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	80
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	80
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis)	20
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	60
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus. *Tuua sisu peamised teemad ja alateemad sh eristada auditoorne ja praktiline osa. Esitada õpiväljundite saavutamiseks vajaliku õppekeskkonna lühikirjeldus. Loetleda kursuse kohustuslikud õppematerjalid (nt õpikud vmt) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.*

Õppe sisu:

1. Töö planeerimine ja korraldamine:

- Töökorralduse alused, toiduhügieeni ja enesekontrolli nõuded;
- Toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad erinevatele kaubagruppidele;
- Abikoka tööks vajalikud seadusandlikud aktid;
- Puhastusvahendid ja –keemia, köögiseadmed ja töövahendid;

2. Toidutoorme eeltöötlemine:

- Külmtöötlemismeetodid (sh sorteerimine, puhastamine, pesemine, koorimine, erinevad tükeldused, paneerimine, vormimine, vahustamine, marineerimine);
- Kuumtöötlemismeetodid (sh keetmine ja selle eri viisid, hautamine, praadimine ja selle eri viisid, ja kombineeritud kuumtöötlemismeetod – hautamine);
- Toiduained (toidutoorme ja toidu sortiment, kvaliteet, maitseomadused, kasutamisevõimalused, säilitamistingimused ja realiseerimisajad.);

3. Toitude valmistamine;

4. Klienditeeninduse alused, iseteeninduse korraldus ja tehnika;

5. Portsjonite ja vaagnate vormistamise alused, toitude kaasapakkimise põhimõtted;

6. Meeskonnatöö, eneseväljendus, ajakava;

Õppekeskkonna kirjeldus:

Loengud viiakse läbi õppeklassis, kus on õppetöök vajalik sisustus ja õppetehnika.

Praktiliseks õppeks kasutatakse Vana-Vigala TTK kokkade õppetöökoda, mis on tunnustatud Veterinaar- ja Toiduameti poolt. Praktilise õppe läbiviimiseks on 15-kohalised õppeklassid sisustatud järgmiselt: pliidid, ahjud, mikserid, külmikud, kaalud jm väiketöövahendid. Puhastus- ja hügieenitarbed.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajaliku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või kompetentsi näitava õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

Inge Rego inge@vigattk.ee, Vana-Vigala Tehnika-ja Teeninduskooli toitlustuserialade kutseõpetaja, lõpetanud Tallinna Ülikooli kutsepedagoogika erialal bakalaureuseõppes, töökogemus õpetajana 30 aastat.

Katrin Rand katrin@vigalattk.ee, Vana-Vigala Tehnika-ja Teeninduskooli toitlustuserialade kutseõpetaja, lõpetanud Tallinna Ülikooli kutsepedagoogika erialal, bakalaureuseõppes, töökogemus õpetajana 25 aastat.

Õppekava koostaja:

/ees- ja perenimi, amet, e-mail/

Inge Rego, Toitlustuserialade juhtivõpetaja, inge@vigalattk.ee