

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Vana- Vigala Tehnika- ja Teeninduskool
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Toitude valmistamine vastuvõtulauale
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Majutamine-ja toitlustamine
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded. *Ära 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:

Aegunud oskustega ja tööturule naasta sooviv tööealine elanikkond vanuses 50 +, lisaoskuste arendamiseks. 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.*

Koolituse eesmärk: Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite vastuvõtulaudadele, kasutades kaasaegseid töövahendeid ja köögiseadmeid, käitleb toidutooret säästlikult ning lähtudes toiduhügieeni nõuetest, planeerib ning teostab juhendamisel erinevat liiki vastuvõtulaudu.

1. Koostab vastuvõtulaudade menüüsid.
2. Valmistab toidud vastuvõtulauale.
3. Valmistab ette vastuvõtulaudu ning teenindab kliente.

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

Õppekava koostamise aluseks: kutsestandardi tase 4, kooliõppekava tase 4
Omandatavad kompetentsid: Töö planeerimine ja korraldamine, menüü koostamine, kaupade haldamine, toidutoorme eeltöötlemine, toitude valmistamine, teenindus ja müük, toodete arendamine.

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

Koolituse eesmärgiks on kohalikul ja piirkondlikul tasandil suurendada aegunud oskustega täiskasvanute konkurentsivõimet. Vigala piirkonnas on nõudlus kvaliteetse peoteeninduse järele, kuid puuduvad vastavate kompetentsidega inimesed. Koolituse vastu on huvi tundnud piirkondlikud turismitalud.

Õpetusega taotletakse, et õppija valmistab toite vastuvõtulaudadele, kasutades kaasaegseid töövahendeid ja köögiseadmeid.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	60
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	60
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (<i>õpe loengu, seminari, õppetunni või koolis määratud muus vormis</i>)	16
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (<i>õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas</i>)	44
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. auditoorse töö teemad:

- Vastuvõttude liigid, erinevad selvelauad. Teeninduse alused. 4 tundi
- Menüü koostamise alused. Kalkulatsioon. Hinnakujundus. 8 tundi
- Isiklik ja toiduhügieen. Töökorraldus köögis. 4 tundi

2. Praktilise töö lühikirjeldus:

- Vastuvõtulaudadele menüüde koostamine. Toitude valmistamine vastuvõtulaudadele. Vastuvõtulaudade (rootsi laud, furšettlaud, juustulaud, puuviljalaud, tervitusjoogilaud) ettevalmistamine ja külaliste teenindamine. 44 tundi

Õppekeskkonna kirjeldus:

Loengud viiakse läbi õppeklassis, kus on õppetöoks 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.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutav on õpiväljundite saavutamise hindamine ja vähemalt 80% õppekava läbimine. Õppijale väljastatakse õppe lõpetamise nõuete täitmisel tunnistus.*

Hinnatakse aktiivset osalemist auditoorse ja praktilise töö tundides vähemalt 80 % .

Hindamismeetod: Praktiline töö. Pidasöögi- ning selvelaudadega vastuvõttude planeerimine, ettevalmistamine ning läbiviimine. Mitteeristav hindamine.

<i>Õpiväljundid</i>	<i>Hindamiskriteeriumid</i>
1. Koostab vastuvõtulaudade menüü	<ul style="list-style-type: none"> - koostab pidusöögi- ja selvelaudade menüü arvestades toorainete hooajalisust, menüü mitmekesisust, säästlikkust - arvutab tooraine vajaduse lähtudes menüüst ja inimeste arvust - koostab hinnapakumise
2. Valmistab toidud vastuvõtulauale	<ul style="list-style-type: none"> - valib sobivad toiduained - eeltötleb toiduaineid - valmistab vastuvõtulaual serveerimiseks sobivad toidud - käitleb toiduaineid säästlikult - kasutab juhendamisel köögiseadmeid ja töövahendeid säästlikult ning eesmärgipäraselt - säilitab pooltooteid vastavalt toiduhügieeni nõuetele - järgib isikliku hügieeni nõudeid
3. Valmistab ette vastuvõtulaudu ning teenindab kliente meeskonna liikmena	<ul style="list-style-type: none"> - valib sobivad lauakatmis vahendid lähtudes menüüst, külaliste arvust ning laua katmise reeglitest - katab vastuvõtulauda - tutvustab klientidele menüüs olevaid toite - teenindab kliente kasutades teenindamise põhitehnikaid

5. Koolitaja andmed

Koolituse tegevusluba 153957

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku 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