

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Rakvere Ametikool
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Koka kutseksamiks ettevalmistus
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Kokandus Kokk, tase 4 kutseksamiks ettevalmistus
Õppekeel:	Eesti

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

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

Sihtrühm:

Kokana töötav või koka erialase haridusega isik kellel puudub kutsetunnistus ja kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada koka erialal ja kes vajab täiendavat ettevalmistust koka kutseksami sooritamiseks.

Grupi suurus: 8 osalejat

Õppe alustamise nõuded:

Kokana töötav või koka erialase haridusega isik kellel puudub kutsetunnistus ja kelle tervislik seisund võimaldab õppida ja töötada koka erialal ja kes vajab täiendavat ettevalmistust koka kutseksami sooritamiseks. Vanusepiirang puudub.

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

- Planeerib ja korraldab oma tööd köögis, juhendab abikokka
- Koostab menüü lahtudes ettevõtte tüübist, kliendi vajadustest ja hooajalisusest
- Koostab vastavalt menüüle tehnoloogilise kaardi ja selle alusel toiduainete tellimuse
- Valib vajalikud töövahendid ja seadmed toidu valmistamiseks

Võtab vastu kaubad, eeltöötleb toidutooret, valmistab ja serveerib roogasid tehnoloogilise kaardi alusel, järgides toiduhügieeninõudeid ja kasutab ohutuid töövõtteid

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

**Kutsestandard Kokk, tase 4 Teeninduse Kutsenõukogu otsus 8/10.04.2013;
Vastu võetud 19.06.2014 nr 38**

B.2.1 Töö planeerimine ja korraldamine, B.2.2 Menüü koostamine, B.2.3 Kaupade haldamine, B.2.4 Toidutoorme eeltöötlemine, B.2.5 Toitude valmistamine, B.2.6 Teenindus ja müük

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

Pakkuda piirkonna tootlustusettevõtete kutsetunnistusega kokkadele võimalust täiendada erialaseid teadmisi ja oskusi, mis aitab töötajatel paremini püsida/konkureerida tööturul. Piirkonnas on palju töötavaid kokkasid, kes ei oma kutsetunnistust. Vanemaealiste õpingutest on möödunud palju aega ja nad on tihti spetsialiseerunud ühele kindlale tööloigule. Antud õpiväljundid hõlmavad koka kutseeksami sisu ja võimaldavad tõsta oma kutsekvalifikatsiooni

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	160
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	160
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	80
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	80
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

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

Õppe sisu:

Auditoorse töö maht akadeemilistes tundides 80:

- 1.Töö planeerimine ja korraldamine :
töö planeerimine, enesekontrolli nõuded
- 2.Puhastustööd. Seadmed, väikevahendid
- 3.Menüü koostamine; tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, menüüde koostamise põhimõtted erimenüüd (toidutalumatus jm)
4. Kaupade haldamine; nõuded kaupade haldamisele, laomajanduse põhimõtted, toidukaupade pakendid ja märgistused, realiseerimisajad, teksti- ja tabeltöötamise programmid, laoprogramm
5. Teenindus ja müük, kliendikeskne teenindamine, laudade tüübid, serveerimisviisid teeninduse ettevalmistus, klientide teenindamine tavateeninduses, teeninduse järeltoimingud

Praktiline töö maht akadeemilistes tundides 80 :

- 1.Kaupade haldamine. Kaupade vastuvõtt, kontroll, ladustamine
- 2.Töö planeerimine, töökoha korraldamine, seadmete, väikevahendite kasutamine ja puhastamine, käitlemisruumide puhastamine
3. Toidutoorme eeltöötlemine
- 4.Toitude valmistamine, salatid, supid, pearoogade põhikomponendid lihast, kanast, kalast, lisandid pearoogadele, kastmed, magustoidud, plaadikoogid, joogid
- 5.Teenindus ja müük; teeninduse ettevalmistus, eelkatete koostamine, klientide teenindamine tavateeninduses, teeninduse järeltoimingud

Õppekeskkonna kirjeldus:

Teooria: 20 õppekohta, varustatud Lenovo tahvelarvutitega, tahvel, projektor, 4 laborikohta (elektripliit 4 keeduplaadi ja küpsetusahjuga, roostevabast metallist töölaud, koka tööks vajalikud väikevahendid ja seadmed)

Praktika: õppekõõk 16 töökohta, mis on varustatud koka tööks vajalike väikevahendite (potid, kastrulid, pannid, kausid, noad, lõikelauad jm) ja seadmetega (kombiahi 2tk, kiirjahutuskapp, külmkapp 2 tk, sügavkülmkapp, induktsoonpliit 4 keedualaga 2tk, elektripliit 4 keedualaga, gaasipliit 4 keedualaga, kuppelnõudepesumasin, soe- ja külmlett, kaalud, kutter, blikser jm). Õppekõõk on tunnustatud ja vastab kokk tase 4 kutseeksamikeskuse nõuetele.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutud on vähemalt 70% kontakttundides osalemine. Kirjeldada, kuidas hinnatakse õpiväljundite saavutamist.*

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õpilane on omandanud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel: osalenud õppetöös vähemalt 70% ja on koostatud kirjalik töö, eneseanalüüs, sooritatud praktiline töö. (<http://www.ehrl.ee/koka-kutseeksami-materjalid>) Mitmeeristav hindamine.

hindamismeetodid	hindamiskriteeriumid
Kirjalik töö	Hindamiskriteeriumid detailselt http://www.ehrl.ee/koka-kutseeksami-materjalid- 1. Koostab kolmekäigulise menüü laktoositalumatusega kliendile, lähtudes menüü koostamise põhimõtetest ja etteantud tingimustest (toitlustusettevõtte suunitus, kliendi soov, hooaeg) 2. Koostab antud menüü toitade tooraine- ja hinnakalkulatsioon kasutades etteantud tabelit ja hulgilao hinnakirja. Arvutab toitade müügihinnad tingimusel, et hinna katteprotsent on 70 3. Koostab selle menüü toitade tehnoloogilised kaardid 4. Koostab nimekirja vajaminevatest töövahenditest 5. Koostab antud menüü valmistamiseks tööplaani 6. Koostab tooraine tellimuse tingimusel, et valmistatavaid portsjoneid on 10 7. vormistab töö arvutil, töö vastab kokk, tase IV näidistööle http://www.ehrl.ee/sites/default/files/kutseandmine/naidisulesanne_kokk_4_toomaailm.pdf
Eneseanalüüs	Koostab väikesemahulise eneseanalüüsi, milles tõendab järgmisi kompetentse: Töö planeerimine ja korraldamine; kaupade haldamine ning teenindus ja müük 1. analüüsib konkreetse toitlustusettevõtte köögi- ja teenindustöö korraldust arvestades õigusaktides ettenähtud nõudeid, ettevõtte täituvust ja üldist töökoormust; 2. analüüsib toitlustusettevõtte enesekontrolliplaani toimimist, kirjeldades selle täitmist ja dokumentide haldamist 3. kirjeldab toitlustusettevõtte igapäevatööd kaupade haldamisel ja laoseisu inventeerimisel, vastavalt ettevõttes kehtestatud sisekorrale 4. kirjeldab klientidelt tagasiside kogumist ja tulemuste edastamist 5. kirjeldab erinevate maksevahendite kasutamist konkreetsetes ettevõttes. 6. esitab eneseanalüüsi elektrooniliselt ühe failina

Praktiline töö	Täidab tervikliku tööülesande millel on konkreetne tulemus: valmistab juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi kindla aja jooksul (2,5 t) 3 toitu: ühe eelroa, ühe pearoa lisanditega (2 lisandit ja kaste) ja ühe järelroa, igat toitu 2 portsjonit, ning ühe külma või kuuma joogi; vormistab portsjonid ja esitleb toite ning jooki. Toidud ja joogi võtab taotleja loosiga baasnimekirja piires (vt osa 7.Toitude lisandite, kastmete ja jookide baasnimekiri). http://www.ehrl.ee/koka-kutseeksami-materjalid Vajadusel tõendab kompetentse vastates vahetult, suuliselt hindajate küsimustele.
------------------------------	---

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja(te) ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või vastav õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

Tiina Mäeks, Rakvere Ametikooli koka eriala kutseõpetaja, Tallinna Ülikool, kutsepedagoogika eriala täiskasvanute koolitaja 5 tase. e-post tiina.maeks@rak.ee, tel 5294825

Elina Pajula, Rakvere Ametikooli toidlustuserialade kutseõpetaja, koka eriala kutseeksami hindamiskomisjoni liige. Tallinna Tehnikaülikool, toidutehnoloog, toidlustusettevõtete peakokk, tootmisjuht. e-post elina.pajula@rak.ee, tel 58056850.

Eha Taim, Rakvere Ametikooli koka eriala kutseõpetaja, kokk tase 4 kutsekvalifikatsioon

Eda Vallimäe Rakvere Ametikooli koka eriala kutseõpetaja, kokk tase 4 kutsekvalifikatsioon, Tallinna Ülikool kutsepedagoogika eriala

Regina Paeste Rakvere Ametikooli teeninduserialade kutseõpetaja, kutsetunnistus kelner tase 4, täiskasvanute koolitaja. e-post regina.paeste@rak.ee,

Taimo Tamm, Rakvere Ametikool koka õpetaja, toidlustusteenindaja eriala. Kokk tase II kutsekvalifikatsioon. Õpib Tallinna Ülikoolis eriala kutsepedagoogika II kursusel.

Õppekava koostaja: Eda Vallimäe, eda.vallimae@rak.ee

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