



TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Rakvere Ametikool
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Toiduvalmistamise algkursus
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	Majutamine ja toitlustamine
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded.

Sihtrühm:

Toiduvalmistamise algkursus on mõeldud neile, kes soovivad omandada või värskendada toiduvalmistamise alaseid põhioskusi ja õppida juurde uusi näpunäiteid/nippe.

Grupi suurus: 10

Õppe alustamise nõuded: Eesti keele valdamine suhtlutasandil ja motivatsioon õppimiseks. Haridusnõue ja vanusepiirang puudub.

Õpiväljundid. valmistab ja serveerib juhendamisel kvaliteedinõuetele vastavaid toite ja jooke;

- korraldab juhendamisel oma tööd ja planeerib aega, järgides toidu-, töö- ja keskkonnaohutuse nõudeid;
- kasutab ja puhastab köögiseadmeid ning töövahendeid vastavalt kasutus- ja hooldusjuhendile ning lähtuvalt tööohutusnõuetest

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	28
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)</i>	6
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)</i>	22

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus.

Õppe sisu:

Teooriat lõimitakse jooksvalt praktilise õppega.

Isikliku ja toiduhügieeni nõuded

Töö planeerimine ja töökoha korraldamine

Toiduainete säilitamine

Köögiseadmete ja köögitööriistade kasutamine ning hooldus

Töö- ja keskkonnaohutus

Pakendite ja taara käitlemine

Prügi käitlemine

Toiduainete eeltöötlemine:

aed- ja teraviljatooted,

kala, liha ja nendest valmistatud tooted.

Toitude valmistamine vastavalt tehnoloogilisele kaardile

võileivad, salatid ja enamlevinud külmad eelroad,

supid,

külmkastmed,

toidud munast,

aedvilja- ja teraviljalisandid,

lihtsamad pearoad,

lihtsamad magustoidud,

külmad joogid.

Toiduportsjonite ja vaagnate serveerimine

Õppemeetodid: Kombineeritud loeng, arutelu, rühmatöö, praktiline töö

Õppekeskkonna kirjeldus:

Õppeköök, mis on varustatud koka tööks vajalike väikevahendite (potid, kastrulid, pannid, kausid, noad, lõikelauad jm) ja seadmetega (kombiahi 2 tk, kiirjahutuskapp, külmkapp 2 tk, sügavkülmkapp, induktsioonpliit 2 keedualaga 2 tk, elektripliit 4 keedualaga, gaasipliit 4 keedualaga, kuppelnõudepesumasin, soe- ja külmlett, kaalud, kutter, mikser jm). Õppeköök on tunnustatud ja vastab kokk tase 4 kutseksamikeskuse nõuetele.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid.

Õpingud loetakse lõpetatuks ja väljastatakse tunnistus, kui on omandatud eriala õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel: osalenud õppetöös vähemalt 80%.

Hindamismeetod: praktiline töö

Hindamiskriteeriumid:

valmistab ja serveerib juhendamisel ja tehnoloogilise kaardi alusel toite ja jooke;

kasutab seadmeid ja töövahendeid säästlikult ning järgides tööohutusnõudeid;

käitleb toiduaineid säästlikult ja lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest;

korraldab oma töökohta kogu tööprotsessi vältel, teostab puhastus- ja korrastustööd köögis,

käitleb pakendeid ja prügi;

järgib isikliku hügieeni nõudeid kogu tööprotsessi vältel;

annab hinnangu oma töötegevusele lähtuvalt ülesandest

5. Koolitaja andmed

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

Õppekava koostaja:

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

Eda Vallimäe, Rakvere Ametikooli koka eriala kutseõpetaja, majutamise ja toitlustamise ning toiduainete töötlemise õppekavarühma juht, e-post eda.vallimae@rak.ee

Eelarve 150 € kohamaks