

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Rakvere Ametikool
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Koka kutseksamiks dokumentatsiooni vormistamine (Word, Excel, Wix)
Õppekavarühm: (täiendus- koolituse standardi järgi)	Majutamine ja toitlustamine / Kokandus
Õppekeel:	Eesti

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: Kokana või abikokana töötav või koka erialase haridusega isik, kellel puudub kutsetunnistus ning kes vajab täiendavat ettevalmistust koka kutseksami sooritamiseks. COVID-19 kriisist tulenevalt on vajadus kohanduda muutuva töömaailmaga.

Grupi suurus: 8 osalejat

Õppe alustamise nõuded:

Kokana või abikokana töötav või koka erialase haridusega isik. Haridusnõue ja vanusepiirang puudub. Eesti keel suhtlustasandil.

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

- Koostab koka kutseksami sooritamiseks vajaliku dokumentatsiooni digitaalsel kujul kasutades arvutikasutuse baasoskusi: internetiotsingut, tekstitöötlust, failihaldust;
- Kasutab IKT vahendeid: elektronposti, ühistöö- ja sotsiaalmeediavahendeid infovahetuseks meeskonnas;
- Koostab kokk tase 4 kutseksami töömaailma taotleja kirjaliku kompleksülesande kasutades tabelitöötlust ning järgides kirjalike tööde koostamise nõudeid;
- Valmistab ja serveerib toidud koostatud tehnoloogiliste kaartide ja tööplaani alusel, järgides praktilisele köögitööle kehtestatud nõudeid.

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

Kokk EKR tase 4 kutsestandard, kinnitatud Teeninduse Kutseõukogu otsusega 11/09.11.2017, kehtib kuni 08.11.2022

Kohustuslikud kompetentsid: B.2.1 Töö planeerimine, B.2.3 Menüü koostamine, B.2.4 Kaupade käitlemine, B.2.5 Toitude valmistamine, B.2.6 Teenindamine; Kutset läbivad kompetentsid: 8. keelteoskus: valdab eesti keelt tasemel B1 ja ühte võõrkeelt tasemel A2 (vt. lisa 1 Keelte oskustasemete kirjeldused); 9. kasutab arvutit ECDL sertifikaadis kirjeldatud baasmoodulites ja standardmoodulis „Esitlus“ nõutud tasemel (vt lisa 2 Arvuti kasutamise oskused)

Kutsestandard kokk tase 4

Põhjus. *Tuua põhjus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*

Eesmärk on pakkuda piirkonna toitlustusettevõtete kutsetunnistusega kokkadele võimalust täiendada erialaseid teadmisi ja oskusi, mis aitab neil paremini püsida ja konkureerida tööturul. Piirkonnas on palju töötavaid kokkasid, kes ei oma kutsetunnistust. Vanemaerialiste õpingutest on sageli möödunud üksjagu aega ja kutseeksami sooritamisel on suurimaks väljakutseks IKT oskuste madal tase. Õppekava õpiväljundid on suunatud koka kutseeksami töömaailma taotleja kirjaliku kompleksülesande sooritamisele kasutades IKT vahendeid, kutseeksami praktilise osa sooritamisele, IKT vahendite oskuslikule kasutamisele edaspidises kutsetöös ning selle abil kutsekvalifikatsiooni tõstmisele.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	80
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	80
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või 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 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:

Auditoorne töö 20 t:

- Koka töös vajalikud baasdigioskused: arvuti kasutamine ja failihaldus, veebi kasutamine, elektronposti kasutamine, tekstitöötlus, tabelitöötlus, erinevate rakenduste kasutamine kutsetöös.
- Nutiseadmete ning kommunikatsioonivahendite kasutamine erialases töös tegevuste koordineerimiseks, infovahetuseks meeskonnas ning müügitöös.

Praktiline töö 40 t:

Kokk tase 4 kutseeksami sooritamist ettevalmistavad tegevused:

- Kokk tase 4 kutseeksami dokumentatsiooni koostamine digitaalselt: avaldus, CV, eneseanalüüs.
- Erialase info otsimine ja kasutamine vastavalt kutseeksami etteantud teemale: trendid toitlustuses, eritoitumine, taimetoitlus, hooajalisus, Eesti köök, kodumaise tooraine kasutamine, säästlikkus toiduvalmistamisel.
- Kokk tase 4 kutseeksami töömaailma taotleja kirjaliku kompleksülesande lahendamine elektroonsel kujul: tehnoloogilised kaardid, tooraine- ja hinnakalkulatsioonid, toiduenergia arvutamine, toorainete tellimuste koostamine, köögiseadmete ja töövahendite nimekirja koostamine, tööplaani koostamine, tööosade sidumine üheks kompleksseks kirjalikuks tööks,

struktureerimine, pealkirjastamine, lehekülgede nummerdamine.

- E-portfoolio koostamine: kursusel koostatud tööde salvestamine ja kogumine digimappi.
- Õppetöös kasutatavad programmid ja keskkonnad: Word, Excel, Paint, Google'i rakendused, vabavaralised veebipõhised ühistöövahendid ning veebiehitustööriistad (näit. Padlet, Wix).

Praktiline töö köögis 20 t:

- Koostatud, ettevalmistatud ja kalkuleeritud menüü ja tööplaani testimine praktiliselt ning selle alusel kalkulatsioonikaartide korrigeerimine.
- Lauakatteskeemi koostamine ja laua katmine.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Arvutiklass: 20 õppekohta, tahvel, projektor, konditsioneer. Õppeklass vastab töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.

Õppekõök: 16 töökohta, tunnustatud ja kokk, tase 4 kutseksamikeskuse nõuetele vastav.

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

Õpingud loetakse lõpetatuks, kui õppija on omandanud õppekava õpiväljundid vähemalt lävendi tasemel: osalenud õppetöös vähemalt 70%, sooritanud praktilised ülesanded: koostanud koka kutseksami dokumentatsiooni, eneseanalüüsi, kirjaliku kompleksülesande ning e-portfoolio. <https://ehrl.ee/koka-kutseksam-toomaailma-taotlejale/>

Mitteeristav hindamine.

Hindamise meetodid: kirjalik töö, praktiline töö.

Hindamiskriteeriumid:

1. koostab koka kutseksamile registreerimiseks vajalikud digitaalsed dokumendid: CV ja avaldus;
2. koostab eneseanalüüsi vastavalt kokk tase 4 hindamisstandardile ning esitab selle elektrooniliselt ühe failina;
3. kasutab elektronposti ning ühistöövahendeid suhtlemisel juhendajaga ja meeskonnaga;
4. kasutab internetiotsingut kirjaliku töö menüü koostamiseks;
5. koostab eksamitoitude tehnoloogilised kaardid tooraine- ja hinnakalkulatsioonidega Exceli tabelitena;
6. koostab vähemalt ühe roa toiduenergia arvutuse Word või Excel tabelina;
7. koostab toiduainete tellimuse Word või Excel tabelina;
8. koostab nimekirja eksamimenüü toitude valmistamiseks vajalikest köögitoövahenditest ja –seadmetest Word tabelina;
9. koostab eksamimenüü valmistamiseks tööplaani Word tabelina;
10. esitab kirjaliku kodutöö ühe struktureeritud failina järgides kirjalike tööde koostamise nõudeid;
11. koostab e-portfoolio kursusel koostatud materjalidest;
12. valmistab ja serveerib toite tehnoloogilise kaardi järgi koka kutseksami baasnimekirjast, järgides ajaplaani ning praktilisele köögitoole kehtestatud nõudeid.
13. katab eksamilaua ja koostab lauakatteskeemi Paint programmis.

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.*

Eda Vallimäe, Rakvere Ametikooli koka eriala kutseõpetaja, majutamise ja toitlustamise õppekavarühma juht, kokk tase 4 kutsekvalifikatsioon, Tallinna Ülikool kutsepedagoogika eriala. E-post eda.vallimae@rak.ee

Regina Paeste, Rakvere Ametikooli teeninduserialade kutseõpetaja, kutsekvalifikatsioon kelner tase 4, kutsekvalifikatsioon baarmen tase 5. E-post regina.paeste@rak.ee,

Taimo Tamm, Rakvere Ametikool koka eriala kutseõpetaja, toitlustusteenindaja eriala. Kokk tase II kutsekvalifikatsioon. Tallinna Ülikool kutsepedagoogika eriala. E-post taimo.tamm@rak.ee

Õppekava koostaja:

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