

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Valgamaa Kutseõppekeskus
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Ettevalmistus 4. taseme koka kutseeksamiks
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	(vastavalt ISCED 97 õppekavarühmade klassifikatsioonile): 0811 - Majutamine ja toitlustamine
Õppekeel:	eesti keeles

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 töötavad inimesed, kellel puudub erialane haridus või kelle haridus on aegunud (50+) ja kes soovivad taotleda 4. kutsetaset.

Grupi suurus: 14

Õppe alustamise nõuded:

Kursusele kandideerijal peab olema vähemalt põhiharidus, 1-aastane töökogemus toitlustusettevõttes ja Microsoft Office algtasemel kasutamise oskus.

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

Koolituse lõpuks õppija:

- peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid;
- arvestab hügieeninõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi ning kasutab toiduaineid ja

seadmeid otstarbekalt ja keskkonda säästes;

- suhtleb klientidega lähtuvalt kliendikesksuse põhimõttest, küsides oma tegevuse kohta tagasisidet kolleegidelt ja klientidelt;
- väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas.

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

Õppekava koostamise aluseks on kutsestandardi „Kokk“ EKR tase 4 kompetentsid

B.2.1 Töö planeerimine

B.2.2 Puhastus- ja koristustööd

B.2.3 Menüü koostamine

B.2.4 Kaupade käitlemine

B.2.5 Toitude valmistamine

B.2.6 Teenindamine

B.2.7 Kokk, tase 4 kutset läbiv kompetents

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

Oled kokana töötanud vähemalt 1 aasta ning soovivad sooritada koka 4.taseme kutseeksamit, kuid vajavad julgustust, ettevalmistust ja kompetentside arendamist.

Sinu eesmärgiks on sooritada koka 4 taseme töömaailma kutseeksam, oled koka koolituse läbinud või koka eriala omandanud aga kutseeksam jäänud sooritamata; -töötad kokana, kuid sul puudub koka 4. taseme kutsequalifikatsioon; soovid tööturul olla konkurentsivõimelisem.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	78
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	64
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)</i>	10
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: <i>(õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)</i>	54
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	14

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:

Teema nimetus	õppetundide arv	Sisu lühikirjeldus
Ettevalmistus koka eksami esimeseks etapiks: eneseanalüüs ja kirjaliku kompleksülesande lahendamine	10	Õppija koostab arvutil vastavalt juhendile juhendaja abiga eneseanalüüsi ja lahendab kirjaliku kompleksülesande kasutades selleks lubatud abistavaid materjale. Abistavate materjalidena loetletakse juhendis õpikuid jt kutse andja poolt asjakohaseks loetud materjale.
Töö planeerimine ja korraldamine. Kaupade haldamine. Toodete arendamine. Menüü koostamine.	6	Õppija planeerib kirjalikult õppepäeva ajagraafikuna võttes arvesse toitude valmistamist ja serveerimise järjekorda
Toiduvalmistamine	32	Õppija 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.
Teenindus ja müügitöö	8	Õppija teenindab kliente kogu toidukorra jooksul, viimistleb toidu lõplikult söögisaalis ja serveerib ning esitleb toite ja jooki eesti keeles.
Puhastustööd	8	Õppija teostab õppekõrgis ja õpperestoranis puhastustööd ettenähtud puhastusplaani alusel.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Valgamaa Kutseõppekeskuse 2011. aastal valminud uues õppehoones on kaasaegsed õppetingsimused. Koolipoolse praktilise töö läbiviimise baasiks on kooli suurröök, teenindusklass ja kaks praktilist õppeklassi ning õpperestoran „Taru“, kirjaliku kompleksülesande juhendamiseks on kolm arvutiklassi, kus õppe toimub kutseõpetajate juhendamisel. Koolil on olemas kõik õppetööks vajaminevad vahendid, materjalid, kvalifitseeritud õpetajad.

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

Kursuse lõpetamiseks peab õppija osalema vähemalt 70% õppetöö mahust ning sooritama kirjaliku kompleksülesande ning praktilised tööd vähemalt lävendi tasemel.

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
Taotleja sooritab kirjaliku kompleksülesande. Hindamisülesande sooritamine esimeses etapis võimaldab taotlejal tõendada järgmisi kompetentse: Menüü koostamine; Kaupade haldamine; Toodete arendamine; Läbivad kompetentsid (väljendab ennast eesti keeles selgelt kõnes ja kirjas; kasutab oma töös kommunikatsioonivahendeid ja arvutit)	Esimese hindamisetapi positiivne tulemus (kõigi hindamisstandardis kirjeldatud esimese etapi hindamiskriteeriumite täitmine) on eelduseks teise hindamisetapi pääsemiseks. Mitteeristav hindamine (<i>arvestatud/mittearvestatud</i>).

Taotleja sooritab kompleksse praktilise töö vastavalt hindamisülesandele akrediteeritud kutseksamikeskuses. Kompleksse praktilise ülesande sooritamisel tõendab taotleja järgmisi kompetentse: Töö planeerimine ja korraldamine; Toidutoorme eeltöötlemine; Toitude valmistamine; Teenindamine ja müügitöö; Kaastöötajate juhendamine; Läbivad kompetentsid; Hindamisülesanne lähtuvalt koka kutseksami 4. taseme teise etapi hindamise korraldusele: • Valmistada juhendi (tehnoloogilise kaardi) järgi 2,5 tunni jooksul 3 toitu: üks eelroog, üks pearoog sh 2 lisandit ja kaste ja üks järelroog, igat toitu 2 portsjonit
• Vormistada portsjonid

Teisel hindamisetapil õppija:

- kaalub toiduained lähtuvalt tehnoloogilisest kaardist; eeltötleb toiduaineid, kasutades asjakohaseid köögitoote tehnikaid, töövahendeid ja seadmeid;
- valmistab puljongeid või suppe vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
- valmistab kastmeid, sh sooje põhikastmetest tuletatud kastmeid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
- valmistab toite lihast, linnuliha või kalast vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
- valmistab toite ja lisandeid aed- ja teraviljadest ning metsaadidest vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
- valmistab külmi, külmutatud või kuumi magustoite vastavalt tehnoloogilisele kaardile ning kasutades sobivaid töövahendeid ja seadmeid;
- vormistab toiduportsjonid vastavalt tehnoloogilisele kaardile ja ajastab toitude valmistamise vastavalt plaanile;
- valmistab ette ja hoiab korras oma töökoha, lähtudes tööülesannetest ning hügieeni- ja tööohutuse nõuetest;

planeerib oma tööd vastavalt retseptidele ja hindajate korraldustele;

- peab kinni tööde ajakavast, jälgides samal ajal toiduseadusest tulenevaid töö- ja tuleohutusnõudeid; vastutab enda ja kaastöötajate turvalisuse eest;
- arvestab hügieeni nõuetega, tagab toidu ohutuse ja kvaliteedi;
- kasutab ressursse otstarbekalt ja keskkonda säästes;
- on ettevõtlik, kohaneb oma töös muutuvate oludega, töötab tulemuslikult pingelises olukorras ja kontrollib oma emotsioone;

analüüsib tagasisidet ning langetab asjakohaseid otsuseid.

Arvestuse saamiseks peavad kõik kriteeriumid olema sooritatud vastavalt lävendile. Mitmeeristav hindamine (arvestatud/mittearvestatud)

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.*

Kadri Vallimäe-Pähk on kogemustega kokkade kutseõpetaja ja täiskasvanute koolitaja. Kadri on koka kutsestandardi 4. taseme kvalifikatsioon ning läbinud kutsepedagoogika täienduskoolitusprogrammi Tartu Ülikoolis, kutseõpetaja, tase 7 ja ta on töötanud eelnevalt mitme toidlustusasutuse *a la carte* kokana. Kutsekoja poolt on kvalifitseeritud kutseeksami komisjoni liikmeks ning osaleb iga aasta koka kutset andvate hindamiskomisjonide töös.

Õppekava koostaja:

Kadri Vallimäe-Pähk, teenindus valdkonna juhtõpetaja, kadri.vallimae-pahk@vkok.ee