

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Vana-Vigala Tehnika-ja Teeninduskool
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Puu-ja köögiviljadest kaunistused peolauale
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	Kokandus
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:

Toitlustusettevõttes töötavad aegunud oskustega isikud, või isikud kes soovivad enda väärtus tööturul tõsta uute oskuste omandamisega. Tööturule naasta soovivad isikud, kes soovivad ennast täiendada, et tõsta enda konkurentsivõimet tööturul.

Grupi suurus: 10 õppurit

Õppe alustamise nõuded: Puuduvad

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

1. kasutab toitude ja laua kaunistamiseks sobivaid puu- ja köögivilju
2. kasutab puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemiseks sobivaid töövahendeid
3. valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi

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

Õppekava koostamise aluseks on Kutsestandard – Kokk EKR tase 4 Kutsenõukogu otsus: 8/10.04.2013 Õppega saavutatav kompetents: Töö planeerimine ja korraldamine, toidutoorme eeltöötlemine, toitude valmistamine.

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

Majutus, toitlustus ja turism on tööturul pidevalt arenev ja uuenev. Seoses sellega on vajalik suurendada erialase kvalifikatsiooniga inimeste arvu ka maapiirkonnas. Meie piirkonnas on toitlustamisega tegelevaid ettevõtteid, kes on huvitatud oma töötajate kvalifikatsiooni tõstmisest ja uute töötajate värbamisest, kellel on olemas vastavad pädevused.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	24
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	24
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	4
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	20
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 tunni teemad:

- Puu- ja köögiviljade liigitus, omadused, säilitamine 2 tundi
- Töövahendid puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemiseks 2 tundi

2. Praktiline töö:

- Puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemine, viimistlemine ja serveerimine 16 tundi

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolitus toimub õppeklassis ja õppeköögis, mis on varustatud tänapäevaste koolitus- ja töövahendite ning seadmetega. Õpperuumid vastavad töötervishoiu ja – ohutuse seaduse nõuetele.

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

Koolitusest osavõtt vähemalt 70%. Hindamine koosneb õpiväljundeid hõlmavast praktiliste oskuste demonstratsioonist.

Mitteeristav hindamine.

Õpiväljundid	Hindamiskriteeriumid	
1. kasutab toitude ja laua kaunistamiseks sobivaid puu- ja köögivilju	<ul style="list-style-type: none"> • selgitab erinevate puu- ja köögiviljade sobivust toitude ja lauakaunistuste valmistamiseks 	
2. kasutab puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemiseks sobivaid töövahendeid	<ul style="list-style-type: none"> • valib puu- ja köögiviljadest kaunistuste tegemiseks sobivad töövahendid 	
3. valmistab puu- ja köögiviljadest kaunistusi	<ul style="list-style-type: none"> • kasutab töövahendeid eesmärgipäraselt ja ohutult • teostab planeeritud kompositsiooni järgides kompositsioonireegleid • käitleb toiduaineid säästlikult ning lähtuvalt toiduhügieeni nõuetest • esitleb teostatud kompositsiooni 	

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.*

Inge Rego inge@vigatlk.ee kutseõpetaja, lõpetanud Tallinna Ülikooli kutsepedagoogika erialal bakalaureuseõppes, töökogemus õpetajana 30 aastat. Katrin Rand katrin@vigalattk.ee kutseõpetaja, lõpetanud Tallina Ülikooli kutsepedagoogika erialal bakalaureuseõppes, töökogemus õpetajana 27 aastat

Õppekava koostaja: Inge Rego, Toitlustuserialade juhtivõpetaja, inge@vigalattk.ee
/ees- ja perenimi, amet, e-mail/