

ESFi VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Tallinna Teeninduskool
Õppekava nimetus:	Täiendkoolitus HoReCa (hotellid, restoranid, catering) sektorile - eritoitumine ja eritoidu valmistamine
Õppekavarühm:	Kokandus
Õppekeel:	Eesti/ vene keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded

Sihtrühm:

- HoReCa sektori töötajad, kes igapäevatoos puutuvad kokku eritoitumist vajavate klientidega
- erialase hariduseta täiskasvanud, keskkhariduseta täiskasvanud, aegunud oskustega elanikkond vanuses 50+

Õppe alustamise nõuded:

Kursusele kandideerijal peab olema vähemalt põhiharidus ja olema madala või aegunud kvalifikatsiooniga HoReCa sektori töötaja. Koolitused on mõeldud täiskasvanutele, kes ei õpi kutseõppeasutuses, rakenduskõrgkoolis ega ülikoolis tasemeõppes.

Õpiväljundid

Õppija:

- teab eritoitumise põhitõdesid
- valib eritoitumiseks sobivad toorained, lähtudes toiduainete koostisest ja sihtgrupi vajadusest
- koostab ja kohandab menüü laktoosi- ja kaseiinimittetalujale, diabeetikule, tsöliaakiahaigele, allergikule, taimetoitlasele jpt
- valmistab eritoite, lähtudes sihtgrupi toitumise eripärast ja eritoidu valmistamise nõuetest

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga

Kokk, kutsestandard, tase 4:

A.2.3 Menüü koostamine:

- menüü planeerimine
- eritoitumise menüü planeerimine

Põhjendus

Viimastel aastatel on suurenenud eritoitu vajavate klientide hulk toitlustusasutustes. HoReCa sektori töötajatel on madal teadlikkus erinevate toitumisvajadustega inimeste dieetidest (haiguse olemus, dieedi eripära, ristsaastumine). Eksimused eritoite vajavate inimeste toitlustamisel aga võivad põhjustada raskeid tervisehädasid.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	26
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	26
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	8
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	18
Koolitaja tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus

Õppe sisu:

Auditoorne töö:

- tsöliaakia, allergia, laktoosi- ning kaseiinitalumatuse – toiduainete tundmine ja erinevad toidud tsöliaakiahaigetele (4 tundi)
- taimetoitlus ning diabeetikute toitlustamine – diabeedi olemus, tervislik toiduvalik, GI-dieet, toiduainete tundmine ning erineva toiduainete tähtsus diabeetikutel (4 tundi)

Praktiline töö:

- gluteenivaba toidu valmistamine õppeköögis (6 tundi)
- laktoosi- ja kaseiinimittetalujatele ning diabeetikutele sobiva toidu valmistamine õppeköögis (6 tundi)
- taimetoitlastele täisväärtusliku toidu valmistamine õppeköögis (6 tundi)

Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolituse õppebaas on Tallinna Teeninduskooli õppekorpused aadressil Majaka 2, kus asuvad õppeklassid ja õppeköögid, kus toimuvad teoreetilised ja praktilised tunnid. Lisaks sellele on koolil pagar-kondiitritsehh ning arvutiklassid, kus vastavalt õppekavale toimub õppetöö (nt menüü koostamine, tehnoloogilise kaardi koostamine jne).

Majaka 2 B-korpuse õppehoones on kuus tänapäevastele nõuetele vastavat õppekööki ja kaks õppeklassi, kus toimuvad täiendusõppe teoreetilised tunnid. Õppekava läbimiseks tundides, kus on vajadus kasutada erinevaid arvutiprogramme, on koolitusasutusel hästi varustatud arvutiklass.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamiseetodid ja -kriteeriumid.

Hindamiseetodid: praktilised tööd.

Hindamiskriteeriumid:

- selgitab eritoite vajavate inimeste vajadusi lähtudes sihtgrupi spetsiifikast
- eristab toorained vastavalt eritoite vajavate inimeste sihtgrupile
- analüüsib eritoite vajavate inimeste menüüsid
- valib eritoidu valmistamiseks sobivad toorained ning valmistab toidud lähtudes eritoidu valmistamise nõuetele.

Nõuded õppe lõpetamiseks:

Õpiväljundite saavutamine ja vähemalt 70% ulatuses kontakttundides osalemine. Õppijale väljastatakse koostamise lõpus nõuete täitmisel tunnistus.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed

Tallinna Teeninduskooli majutamise- toitlustamise valdkonna kutseõpetajad, kellel on õpetajakutse või kutseõpetaja kvalifikatsioon, soovitatavalt täiskasvanute koolitamise kogemus või erialase töötamise kogemus.

Õppekava koostaja:

Moonika Aedmaa

Koolitus- ja nõustamiskeskuse juht

moonika.aedmaa@teeninduskool.ee