

## ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

### 1. Üldandmed

Õppeasutus:	Haapsalu Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: <i>(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):</i>	Digitaalsete köögiseadmete praktiline koolitus
Õppekavarühm: <i>(täiendus- koolituse standardi järgi)</i>	Majutamine ja toitlustamine (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:** kokad või teised toitlustuses töötavad täiskasvanud, kes soovivad köögiseadmete kasutamise valdkonnas oma teadmisi ning oskusi täiendada ja parandada (nt lasteasutuste kokad, ettevõtjad ja suurköökide kokad).

**Grupi suurus:** 14 osalejat

**Õppe alustamise nõuded:** tööalane seos kokandusega ja töötamine erialasel tööl. Võimalus töötada kaasaegsete köögiseadmetega.

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

Koolituse lõpuks õppija:

- Kasutab köögitöös vajalikke seadmeid ja programme oskuslikult ja ressursse säästvalt (nt funktsioonide eelseadistamine, digitaalne juhtimine).
- Kasutab tööprotsessis enam toetatavaid nutirakendusi.

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

Kokk tase 4. B.2.5 ja B.2.7

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

Maailma Majandusfoorumi turismi konkurentsivõime uuringus on öeldud, et digitehnoloogia võimaluste ärakasutamine saab peamiseks arengueelduseks turismisektoris, sh toitlustusvaldkonnas. OSKA toob välja, et kokandusvaldkonna automatiseerimine ning uus tarkvara ja laialdasem tööprotsesse toetatavate nutirakenduste kasutamine toovad kaasa vajaduse täiendada IKT-kompetentse kõikidel ametitasanditel. Seadmete baas köökides on uuenenud, aga kasutamisoskused ei ole järgi jõutud. Võimalused kasutamiseks on suuremad ning uued oskused aitavad planeerida aega, säästa jõudu ja muid ressursse. Koolituse

õpiväljundid on seotud kokk tase 4 kutsestandardiga, kus oskuseks on ressursisäästlik majandamine köögis ja kaasaegsete tööskuste kasutamine.

### 3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	26
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	26
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus vormis)	4
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	22
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	0

### 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.*

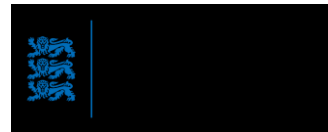
#### Õppe sisu 26 õppetundi:

Teema	Akad tundi	Koolituskeskkond
<p><b>Tänapäevased köögiseadmed</b> maailmas nende teoreetiline ülevaade ja tutvustus. Erialaste tarkvarade kasutamine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kombi- ja konvektsioonahjud</li> <li>- Combi katlad</li> <li>- Pannid</li> <li>- Suruaurukapid</li> <li>- Tsirkulaatorid</li> <li>- Toidupumbad</li> <li>- Vaakummasin</li> <li>- <i>Hot and cold</i> seade</li> <li>- Puusöegrillid ja pitsaahjud</li> </ul> <p>Töötervhoid ja tööohutus töös uudsete ja innovatiivsete köögiseadmetega.</p>	4 tundi	Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekook ja/või õppeklass. Teoetiline õpe
<p><b>Vaakummasina kasutamise</b> erinevad võimalused ja <b>SousVide</b> praktiline toiduvalmistamine.</p> <p>Praktiline tund õppeköögis (köögiviljad, lihad, kastmed, munade keetmine). <i>SousVide</i> tehnoloogia õppimine,</p>	6 tundi	Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppekook. Praktiline õpe.

ajastamine ja temperatuuri säätimine		
<p><b>Katlad ja ahjud</b> ning praktiline toiduvalmistamine uusimate köögiseadmetega.</p> <p>Tehnoloogilised katlad, digitaalsed ja automaatjahutuse ja veesärgi kontrolliga. Mis küpsetavad, segavad ja jahutavad toitu eelprogrammeeritult. Haapsalu Põhikooli järgmise päeva lõunasöögi ühine valmistamine, kasutades köögis olevaid, erinevaid tehnoloogilisi seadmeid.</p> <p>Külmutamine, jahutamine ja kuivatamine kasutades <b>kiirjahutuskappi</b>.</p>	8 tundi	Haapsalu Põhikooli köögis ja sööklas. Praktiline õpe
<p>Uue <b>generatsiooni täisdigitaalne ahi</b> ja <b>küpsetuskeskus-praepann</b>.</p> <p>Täisdigitaalne ahi ehk <i>Icombi</i> ahi (boileriga kombiahi, kus on internetiühendusvõimalus eelseadistusteks). <i>A la Carte</i> toimingute tegemine kasutades nimetatud seadmeid:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ressursside kokkuhoid</li> <li>- Toiduvalmistaja digioskused ja erialaste tarkvarade kasutamine</li> <li>- Toidu valmistamine ja ühine maitsmine</li> </ul> <p>Küpsetuskeskus (<i>Vcc</i>). Täisdigitaalne universaalne pann. Mis võimaldab keeta, praadida, frittida jms. Hindamine, kokkuvõtted ja tagasiside.</p>	8 tundi	AcademicFoodLab õppekööök Tallinnas. Õppekäik ja praktiline õpe

### Õppekeskkonna kirjeldus:

- Osa õppes toimub Haapsalu Kutsehariduskeskuse õppeklassis ja õppeköögis, mis on mõeldud koolituste ja tasemeõppe läbiviimiseks. Köögis on 12 töökohta, kõik vastab seaduses ette nähtud nõuetele. Köök on varustatud kaasaegsete vahenditega (kombi- ja konvektsioonahjud, combi katlad, pannid, suruaurukapid, tsirkulaatorid, tidupumbad, vaakummasin, hot and cold seade ja puusöegrillid). Vajadusel võtavad koolitajad vaendid ise kaasa. Õppeklassis on olemas koolitaja arvuti, videoprojektor. Õppeks vajalikud vahendid annab kool.
- Academic Foot Lab professionaalne köök Tallinnas. Köök, mis on jaotatud kolmeks köögisaareks ja varustatud kõrgetasemel tehnikaga (Hansgrohe, Bosch, Metos) ning kõige muu toidutegemiseks vajalikuga. Lisaks kolmele köögisaarele on võimalus kasutada tipptehnoloogiaga sisustatud profiköögi osa. Academic Food lab. i mahub korraga toimetama kuni 24 toiduvalmistajat.
- Haapsalu Põhikooli õppekööök ja söökla. Kaasaegne ja uus kool, mis on varustatud



uusima koolisöökla tehnikaga ning kus saab õppija kasutada katlaid ja ahjusid.

**Õppemetoodika:** vaatlus, analüüs, kaasav loeng, praktilised ülesanded köögis koos analüüsiga. Ühine degustatsioon.

**Õppematerjalid** koostab koolitaja ja jagab õppijatele sobilikus keskkonnas.

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

Mitteeritav hindamine. Osalemine õppetöös vähemalt 70% ulatuses.

Õppija kirjeldab valitud toidu valmistamise protsessi. Tuues seejuures välja võimalused ressursi säästmiseks, kaasaegsete seadme ja programme oskuslikuma kasutamise korral.

Lõpetajale väljastatakse:

- Haapsalu KHK täienduskoolituse tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud. Nõutav on õpiväljundite hindamine ja vähemalt 70% ulatuses õppekava läbimine. Hindamine on mitteeritav.

või

- tõend, kui õpitud osi ei saavutatud, kuid õppija võttis osa õppetööst. Tõend väljastatakse vastavalt osaletud kontakttundide arvule, kuid mitte juhul, kui õppija osales vähem kui pooltes tundides.

## 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.*

### **Ander Listra**

Lõpetasin KKK nr 15 kiitusega 1988

Sellest ajast töötan kokana.

1992 aastast suundusin merele 1995 peakokk erinevatel laevadel, kokku merel 10 aastat.

Metos AS peakokk koolitaja alates 2013.

Vastutan Baltikumi, Soome ja Euroopa riikide koolituste eest.

### **Tarmo Süld**

Metos AS, tootekoolitaja

## **Õppekava koostaja:**

*Ander Listra, Metos AS peakokk*

*Enna Kallasvee, enna.kallasvee@hkhk.edu.ee*