

Õppeasutus: JÄRVAMAA KUTSEHARIDUSKESKUS

TÄISKASVANUTE ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄIENDKOOLITUSE ÕPPEKAVA LÜHIANDMED

Õppekava nimetus: TOIDUVALMISTAMINE –Eesti rahvusköök (kui õppekeel vene keel, siis võimalusel kursuse nimetus ka vene keeles)

Õppekavarühm: majutamine ja toitlustamine

Õppekeel: eesti keel

Koolituse kogu maht ak. tundides :	80
Teooriatundide maht	20
Praktilise töö maht tundides*	Ei toimu
Praktika maht tundides**	60
Sihtrühm ja selle kirjeldus (mille alusel on antud grupp kokku pandud, kellele koolitus mõeldud, optimaalne grupi suurus. NB- töötav täiskasvanud inimene on liiga lai sihtgrupp) Optimaalne grupi suurus 12 inimest. Sihtrühma kuuluvad inimesed, kellel on huvi toidutegemise vastu ja kes on huvitatud eesti köögi säilimisest ja edasiarendamisest, seda eelkõige oma igapäevase töö kaudu.	
Õppekava koostamise alus (kutsestandard, tasemekoolituse õppekava, riiklik õppekava, ...) Kokk I kutsestandard	
Õppekava eesmärgid ja ülesanded (milliseid teoreetilisi teadmisi ja praktilisi oskusi omandatakse): Anda kursusel osalejatele teadmisi ja praktilisi nõuandeid toiduvalmistamisest, propageerida eesti kööki, võimaldada kursuse läbinud inimestel paremini toime tulla igapäevaelus ja oma tööülesannete täitmisel. Anda teoreetilisi teadmisi ja praktilisi oskusi toiduvalmistamises ja eesti köögiga tutvumisel.	
Nõuded õpingute alustamiseks (milliseid eelnevad teadmised ja oskused on vajalikud, haridustase, koolitus või kogemus, ...) Soov ja valmidus õppida	
Õppekava struktuur: 1. teooria olulisemad teemad <i>nimetused ja mahud</i> <ul style="list-style-type: none">• Sissejuhatus eesti kööki - 1• Toiduvalmistamise alused - 1• Eeltöötlemise võtted - 1• Kuumtöötlemise võtted - 1• Eelroad - 2• Supid - 4• Praed - 4• Magusroad - 2• Hügieenikoolitus - 4 2. praktilise tegevuse lühikirjeldus <i>nimetused ja mahud</i> <ul style="list-style-type: none">• Eelroad 4• Supid 16• Praed 24• Magusroad 8• Hügieenikoolitus - 8	
Nõuded õpingute lõpetamiseks (näiteks õppes osalemise %) Osalemine koolitusel vähemalt 80% ulatuses ja praktilistes harjutustes osalemine	

* juhendaja juhendamisel kindlate õpieesmärkidega töökeskkonnas tehtav töö

** õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas