

1. Täienduskoolitusasutuse nimi

Järvamaa Kutsehariduskeskus

2. Õppekava nimetus

Külmade suupistete valmistamine – praktiline täienduskoolitus toitlustajale

3. Õppekavarühm (*vastavalt rahvusvahelisele haridus- ja koolitusvaldkondade klassifitseerimise süsteemile ISCED-F 2013*)

Kokandus

4. Õppekeel

eesti keel

5. Õppekava koostamise alus

Kokk, tase 4

B.2.1 Töö planeerimine;

B.2.3 Menüü koostamine,

B.2.4 Kaupade käitlemine

B.2.5 Toitude valmistamine

B.2.6 Teenindamine

Majutamine ja toitlustamine riiklik õppekava.

Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikoka ja koka eriala õppekavad.

6. Õppe kogumaht (akadeemilistes tundides) **ja õppe ülesehitus**

Maht 20 tundi, millest 16 tundi on praktika koolikeskkonnas.

7. Õppekeskkond

Järvamaa Kutsehariduskeskuse auditoorium, teenindusklass, 12 töökohaga õppekööök ja suurkööök. Õppeköögis on olemas praktiliseks tegevuseks vajalik sisseseade, seadmed, töövahendid, nõud, puhastus- ja hügieenitarbed. Kõik vahendid ja ruumid vastavad töötervishoiu- ja tööohutusnõuetele

8. Sihtgrupp

Erialase tasemehariduseta või aegunud oskustega toitlustuse valdkonnas töötavad isikud (kokad, abikokad, toitlustajad), kellel on vajadus erialase toitlustusalase täienduskoolituste järele, et olla konkurentsivõimelisem tööturul ja osata valmistada suupisteid. Samuti inimesed, kes kaaluvad asuda tööle toitlustusvaldkonnas ja soovivad omandada uusi teadmisi ja praktilisi oskusi külmade suupistete valmistamise osas.

9. Õppe alustamise tingimused

Eeldame toitlustusalaseid põhiteadmisi- ja oskusi.

10. Eesmärk

Koolituse tulemusel õppija valmistab külmi soolaseid ja magusaid suupisteid ning serveerib neid. Õppija on teadlik mitmekesisest toitumisest

11. Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

- Planeerib ja korraldab oma tööd, lähtub tööohutuse ja ergonoomika põhinõuetest;
- Valmistab suupisteid lähtuvalt tehnoloogiast
- Tagab tehnoloogiliste kaartide alusel toidu kvaliteedi
- Järgib hügieeninõudeid.

12. Õppe sisu

Auditoorne töö: 4 h

- Soolased ja magusad suupisted

Praktiline töö: 16 h

- Soolased suupisted köögivilja, juustu ja linnulihaga, nendega sobilikud kastmed
- Magusad suupisted ja nendega sobilikud kastmed
- Suupistete alused, võided, suupistete lisandid
- Erinevad pestod, püreeritud kastmed, vürtsmoosid, sinepid jms

13. Õppemeetodid

Arutelu, praktiline töö õppekõrgis

14. Iseseisev töö

Puudub

15. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Õpingute lõpetamiseks on vajalik osaleda kontaktõppes vähemalt 70%, sooritanud õppetöös ettenähtud praktilised tööd. Mitmeeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilised tööd	<ul style="list-style-type: none">• täidab enesekontrolli tegevusi,• käitleb toidutooret ja toitu säästlikult,• järgib ohutustehnika nõudeid• valmistab suupisted juhendi järgi• serveerib suupisted

16. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud.

17. Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus

Marika Kasvand

Põltsamaa Ametikool 1990.a koka eriala, Tallinna Majanduskool 2011.a personalitöö eriala, Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2010.a.

Sigrít Mäeots

Tallinna Teeninduskool, 2015 kokk tase 4.

Töökogemust kokana erinevates toitlustusettevõtetes alates 2014.a ja pagariettevõttes kaks kuud õpinguid (suurköök, hotellirestoran ja prantsuse pärane restoran).

Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2018.a.