

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Järvamaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Kondiitritoode valmistamise tehnoloogia täienduskoolitus
Õppekavarühm: (täienduskoolituse standardi järgi)	Toiduainete töötamine
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.

Erialase tasemehariduseta ja vananenud oskustega toiduainetööstuses või toitlustusalal töötavad inimesed, kellel on vajadus erialase kondiitritoode valmistamise täienduskoolituste järele, et olla konkurentsivõimeline tööturul ja pakkuda kvaliteetset toodangut. Samuti ilma erialase ettevalmistuseta FIE-d, eraisikud, kes tegelevad pagari- ja kondiitritoode valmistamisega.

Grupi suurus: 8 inimest

Õppe alustamise nõuded:

Eelnev töökogemus toiduainetööstuse või toitlustuse valdkonnas ja kelle tervislik seisund võimaldab töötada toitlustuses

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

- Kondiitritooteid kasutades töövahendeid ja seadmeid vastavalt tööohutusjuhenditele ning järgides toiduhügieeninõudeid;
- Valmistab erinevaid kondiitritooteid;
- Valmistab torte ja kooke etteantud tehnoloogilise kaardi põhjal, kasutades erinevaid kreeme ja kaunistusi;
- Analüüsib erinevate toodete kvaliteeti leides vead ja nende tekkimise põhjused

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

Kondiitriteer tase 4

B.2.1 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine

B.2.2 Tainaste valmistamine

B.2.3 Tainaste vormimine ja kergitamine

B.2.4 Toodete küpsetamine

B.2.5 Toodete jahutamine ja viimistlemine

B.2.9 Masinate ja seadmete kasutamine

Järvamaa Kutsehariduskeskuse eriala abikokk valikõpingute moodul Pagari- ja kondiitritööd

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	40
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	40
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	10
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	30
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:

Auditoorne töö

Kondiitritoodete valmistamise tehnoloogia (10h)

- Toorainete kasutamine ja ettevalmistamine
- Masinate ja seadmete, väiketöövahendite kasutamine, ohutus
- Liivataigen ja liivataignatooted
- Biskviittaigen ja biskviittaignatooted
- Keedutaigen, õhuline taigen, suhkruline taigen ning tooted nendest
- Tortide ja kookide valmistamise tehnoloogia, kompositsioon ja kaunistamine
- Kaunistusmaterjalide valmistamine.

Praktiline töö (30h)

- Toorainete ettevalmistamine
- Masinate ja seadmete, väiketöövahendite ohutu kasutamine
- Liiva-, keedu- ja biskviittaignast valikpagaritoodete valmistamine
- Erinevate kreemide, täidiste, glasuuride, kaunistuspooltoodete valmistamine, kompositsioon ja kaunistamine

Õppekeskkonna kirjeldus:

Õppetöö toimub Järvamaa Kutsehariduskeskuse õppeklassides, mis vastavad töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele. Praktilised tööd toimuvad Järvamaa Kutsehariduskeskuse pagar-kondiitri kutsekeskharidusõppeks ettenähtud õppekõrgis. Õppekõök on kutseksamikeskus. Õppetöökoda vastab töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.

Õppija õppevahendid:

Praktiliseks tööks võtta kaasa mugav tööriietus ja –jalatsid, peakate ja põll

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

Õpingute lõpetamise eelduseks on kontakttundides osalemine vähemalt 70% ulatuses ja praktiliste ülesannete sooritamine. Mitteeristav hindamine. Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele tunnistus.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilised tööd	<ul style="list-style-type: none"> • Õppija valmistab koolitaja juhendamisel tehnoloogilisele kaardile vastavaid kondiitritooteid. • demonstreerib praktilisi oskusi, valmistades ja serveerides meeskonnatööna kondiitritooteid. <ul style="list-style-type: none"> - täidab enesekontrolli tegevusi, - käitleb toidutooret ja toitu säästlikult, - järgib ohutustehnika nõudeid - valmistab toite juhendi järgi - serveerib toidud • õppija annab enesehinnangu ja saab tagasiside meeskonnaliikmetelt.

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.*

Marika Kasvand

Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2010.a.

Sigrit Mäeots

Tallinna Teeninduskool, 2015 kokk tase 4.

Töökogemust kokana erinevates toitlustusettevõtetes alates 2014.a.

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