

## ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

### 1. Üldandmed

Õppeasutus:	Järvamaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Külmade suupistete valmistamine – praktiline täienduskoolitus toitlustajale
Õppekavarühm: (täienduskoolituse standardi järgi)	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:

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.

Grupi suurus: 8 inimest

#### Õppe alustamise nõuded:

Eeldatakse toitlustusalaseid põhiteadmisi- ja oskusi.

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

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

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

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

Järvamaa Kutsehariduskeskuse kokk tase 4 eriala

### 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)	6
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	20
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: 6 h

- Külmad suupisted kalast ja mereandidest
- Külmad suupisted lihast ja lihasaadustest
- Külmad suupisted köögiviljadest, seentest ja puuviljadest

Praktiline töö: 20 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.

#### Õppekeskkonna kirjeldus:

Koolitus toimub Järvamaa Kutsehariduskeskuse teenindusklassis, kus on olemas kõik vajalikud töövahendid ja tingimused.

Loengud viiakse läbi õppeklassis, kus on õppetööks vajalik sisustus ja õppetehnika.

Praktiliseks õppeks kasutatakse Järvamaa KHK õppekööki, mis on tunnustatud Veterinaar- ja Toiduameti poolt. Praktilise õppe läbiviimiseks on 10-kohaline õppelabor mis on sisustatud järgmiselt: pagariahjud, kerkekapp, pagarilauad, vahustajad, külmikud, kaalud jm väiketöövahendid. Puhastus- ja hügieenitarbed.

#### 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 lõpetamiseks on vajalik osaleda kontaktõppes vähemalt 90% ja sooritada praktilised tööd. Mitteeristav hindamine. Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilised tööd	<ul style="list-style-type: none"><li>demonstreerib praktilisi oskusi, valmistades ja serveerides meeskonnatööna suupisteid<ul style="list-style-type: none"><li>täidab enesekontrolli tegevusi,</li><li>käitleb toidutooret ja toitu säästlikult,</li><li>järgib ohutustehnika nõudeid</li><li>serveerib suupisteid</li></ul></li><li>õppija annab enesehinnangu ja saab tagasiside meeskonnaliikmetelt.</li></ul>

## 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.

Sigrít 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