

1. Täienduskoolitusasutuse nimi

Järvamaa Kutsehariduskeskus

2. Õppekava nimetus

Slaavi rahvusköök - 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

Majutamise ja toitlustamise erialade riiklik õppekava, Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikokk ja kokk erialad.

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

Maht 20 tundi, millest kõik on kontaktõpe sh 14 tundi praktikat koolikeskkonnas.

7. Õppekeskkond

Praktilised tööd toimuvad Järvamaa Kutsehariduskeskuse õppeköögis. Õppekööök on kutseksamikeskus. Õppetöökoda vastab töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.

8. Sihtgrupp

Erialase tasemehariduseta või aegunud oskustega (sh 50+) toitlustuse valdkonnas töötavad isikud (kokad, abikokad, toitlustajad), kellel on vajadus erialase toitlustusalase täienduskoolituste järele, et olla konkurentsivõimelisem tööturul ja pakkuda erinevaid rahvusroogasid. Samuti inimesed, kes kaaluvad asuda tööle toitlustusvaldkonnas ja soovivad omandada uusi teadmisi ja praktilisi oskusi rahvusroogade valmistamise osas.

9. Õppe alustamise tingimused

Eeldatakse toitlustusalaseid põhiteadmisi- ja oskusi

10. Eesmärk

Koolituse tulemusel õppija valmistab erinevaid Slaavi roogasid.

11. Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

- mõistab Slaavi rahvusköögi eripära ja kirjeldab selle kaasajastamise võimalusi;
- tunneb Vene, Ukraina ja Valgevene köökide eripärasid ning religiooni mõju toitumistavadele;
- õppija valmistab ja serveerib Slaavi rahvusköökkide roogasid rahvusköögile omasel viisil.

12. Õppe sisu (mahtudes)

Auditoorne töö (6 t)

- Slaavi köögi toorained ja toiduvalmistamise põhitehnoloogiad läbi ajaloo
- rituaalsed road Slaavi köögis
- religiooni mõju toitumistavadele.

Praktiline töö (14 t)

- Slaavi rahvaste tuntumate rahvusroogade valmistamine

13. Õppemeetodid

Loeng, praktiline töö

14. Iseseisev töö

Koolitaja poolt tagasisidestatavat iseseisvat tööd koolitusel ei ole

15. Õppematerjalid

Loengukonspekt

16. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Õpingute lõpetamise eelduseks on kontakttundides osalemine vähemalt 90% ulatuses ja praktiliste tööde sooritamine. Mitteeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilised tööd	<ul style="list-style-type: none">demonstreerib praktilisi oskusi, valmistades ja serveerides meeskonnatööna Slaavi köögi toite.<ul style="list-style-type: none">täidab enesekontrolli tegevusi,käitleb toidutooret ja toitu säästlikult,järgib ohutustehnika nõudeidvalmistab toite juhendi järgiserveerib toidudõppija annab enesehinnangu ja saab tagasiside meeskonnaliikmetelt.

17. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse lõpus väljastatakse tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud..

18. 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 kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2010.a.

ÕPPIMINE ON SÜDAMEASI