ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Järvamaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: *(venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles)*:	Vahemeremaade rahvustoidud – praktiline täienduskoolitus toitlustajale
Õppekavarühm: *(täiendus-koolituse standardi järgi)*	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 pakkuda erinevaid rahvusroogasid. Samuti inimesed, kes kaaluvad asuda tööle toitlustusvaldkonnas ja soovivad omandada uusi teadmisi ja praktilisi oskusi rahvusroogade valmistamise osas.

Grupi suurus:10 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.*

- Tunneb Vahemeremaade toidukultuuri eripära, iseloomulikke toite ning nende valmistusviise
- Rikastab menüüd Vahemeremaade rahvusköögi toitudega ja jookidega
- Valmistab Vahemeremaade rahvustoite, kasutades rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiad

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 Kutsehariduskeskus kokk tase 4 eriala

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)*	**4**
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (*õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas*)	**36**
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 (4 t)

Vahemeremaade rahvusköögi üldiseloomustus ja eripära, rahvuslikud toidud – põhitoorained, maitsestamine, valmistusviisid.

Praktiline töö (36 t)

Vahemeremaade rahvusköögis kasutatavate toiduainete eeltöötlemine, toitude ja jookide valmistamine, säilitamine ning serveerimine

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.

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 70% ja sooritada praktilised tööd. Mitteeristav hindamine.

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

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilised tööd	• demonstreerib praktilisi oskusi, valmistades ja serveerides meeskonnatööna Vahemeremaade köögi toite. - täidab enesekontrolli tegevusi, - käitleb toidutooret ja toitu säästlikult, - järgib ohutustehnika nõudeid - valmistab toite ja jooke juhendi järgi

	- serveerib toidud ja joogid • 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
Põltsamaa Ametikool 1990.a koka eriala, 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