

1. **Täienduskoolitusasutuse nimi**
Järvamaa Kutsehariduskeskus
2. **Õppekava nimetus**
Pärmitainast saiade ja pirukate valmistamise töötuba
3. **Õppekavarühm** (vastavalt rahvusvahelisele haridus- ja koolitusvaldkondade klassifitseerimise süsteemile ISCED-F 2013)
Kokandus
4. **Õppekeel**
eesti keel
5. **Õppekava koostamise alus**
Pagaritase 4
B.3.1 Pagaritoodete viimistlemine
B.3.2 Lihtpagaritoodete valmistamine
B.3.3 Valikpagaritoodete valmistamine
Majutamise ja toitlustamise erialade riiklik õppekava, Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikokk ja kokk erialad.
6. **Õppe kogumaht** (akadeemilistes tundides) ja **õppe ülesehitus**
Maht 6 tundi, millest kõik on kontaktõpe sh 5 tundi praktikat koolikeskkonnas.
7. **Õppekeskkond**
Praktilised tööd toimuvad Järvamaa Kutsehariduskeskuse 12 töökohaga õppeköögis. Õppeköögis on olemas praktiliseks tegevuseks vajalik sisseseade, seadmed, töövahendid, nõud, puhastus- ja hügieenitarbed. Õppekööök vastab töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.
8. **Sihtgrupp**
Koolitused on mõeldud kokakunsti ja küpsetamise huvilistele
9. **Õppe alustamise tingimused**
Puuduvad
10. **Eesmärk**
Koolituse lõpus õppija valmistab pärmitainast väiksemaid küpsetisi.
11. **Õpiväljundid**
Koolituse läbinu:
 - valmistab pärmist ja nisujahust tainad ja tooted, lähtudes tehnoloogilisest juhendist
 - valmistab soolased ja magusad täidised, lähtudes tehnoloogilisest juhendist
12. **Õppe sisu (mahtudes)**
Auditoorne töö (1 t)
 - Pärmitaina valmistamise tehnoloogia tutvustus
Praktiline töö (5 t)
 - Väikesed pirukad;
 - Erinevate soolaste ja magusate täidistega saiad;
 - Väikesed pitsad
13. **Õppemeetodid**
Loeng, praktiline töö
14. **Iseseisev töö**
Koolitaja poolt tagasisidestatavat iseseisvat tööd koolitusel ei ole
15. **Õppematerjalid**
Koolitaja jaotusmtarejal
16. **Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid**
Osalemine õppetöös 100% ja praktiliste tööde sooritamine. Mitteeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilised tööd	- Valmistab väikeseid saiu, pitsasid ja pirukaid kasutades vajaminevaid tooraineid

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, Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2010.a. Vanemkokk tase 5.



Järvamaa
Kutsehariduskeskus
ÕPPIMINE ON SÜDAMEASI