

**1. Täienduskoolitusasutuse nimi**

Järvamaa Kutsehariduskeskus

**2. Õppekava nimetus**

Kondiitritoodete valmistamise tehnoloogia täienduskoolitus

**3. Õppekavarühm** (*vastavalt rahvusvahelisele haridus- ja koolitusvaldkondade*

Kokandus

**4. Õppekeel**

eesti keel

**5. Õppekava koostamise alus**

Kondiiter, tase 4

B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine

B.3.2 Kaunistuste valmistamine

Majutamine ja toitlustamine riiklik õppekava.

Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikoka ja koka eriala õppekavad.

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

Maht 24 tundi, millest 16 tundi on praktika koolikeskkonnas.

**7. Õppekeskkond**

Järvamaa Kutsehariduskeskuse auditoorium, teenindusklass, 12 töökohaga õppeköök ja suurköök. Õppeköögis on olemas praktiliseks tegevuseks vajalik sisseseade, seadmed, töövahendid, nõud, puhastus- ja hügieenitarbed. Kõik vahendid ja ruumid vastavad töötervishoiu- ja tööohutusnõuetele.

**8. Sihtgrupp**

Isikud, kes soovivad täiendada teadmisi ja oskusi kondiitritoodete valmistamise valdkonnas.

**9. Õppe alustamise tingimused**

Kondiitri töö on suures osas käsitöö, mis eeldab käte osavust, loovust ja ilumeelt.

Tuleb töötada madalatel ja kõrgetel töökeskkonna temperatuuridel.

**10. Eesmärk**

Koolituse tulemusel õppija valmistab erinevaid kondiitritooteid.

**11. Õpiväljundid**

Koolituse läbinu:

- valmistab kvaliteetsed kondiitritooted, kasutades sobivaid tooraineid, töövahendeid, seadmeid ja keskkonnasäästlikumaid tehnoloogiaid, järgides toiduhügieeninõudeid;
- valmistab erinevad kondiitritainad, täidised ja kaunistusmaterjalid;
- valmistab kondiitritooted lähtudes tehnoloogilisest juhendist;
- kaunistab kondiitritooted erinevate kaunistuselementidega.

**12. Õppe sisu**

Auditoorne töö (8 t)

Kondiitritoodete valmistamise tehnoloogia:

- Toorainete kasutamine ja ettevalmistamine
- Masinate ja seadmete, väiketöövahendite kasutamine, ohutus
- Pärimaitagen- ja pärimaitagnatooted

- Lehttaigen ja lehttaignatooted
- Liivataigen ja liivataignatooted
- Biskviittaigen ja biskviittaignatooted

Praktiline töö (16 t)

- Toorainete ettevalmistamine
- Masinate ja seadmete, väiketöövahendite ohutu kasutamine
- Pärimi-, liiva- ja biskviittaignast valikpagaritoodete valmistamine

### 13. Õppemeetodid

Loeng, arutelu, diskussioon, juhendamisega praktiline töö, analüüs

### 14. Iseseisev töö

Puudub

### 15. Õppematerjalid

Koolitaja jaotusmaterjal

### 16. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Õpingute lõpetamiseks on vajalik osaleda kontaktõppes vähemalt 80% ja sooritada õppetöös ettenähtud praktilised tööd. Mitteeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilised tööd	Õppija valmistab erinevaid kondiitritooteid vastavalt tehnoloogilisele juhendile.

### 17. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele 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.

Vanemkoka tase 5.