

**1. Täienduskoolitusasutuse nimi**

Järvamaa Kutsehariduskeskus

**2. Õppekava nimetus**

Dessertide valmistamine - 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.2.5 Toitude valmistamine

Majutamine ja toitlustamine riiklik õppekava.

Järvamaa Kutsehariduskeskuse abikoka ja koka eriala õppekavad.

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

Maht 20 tundi, millest 18 tundi 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**

Erialase tasemehariduseta ja vananenud oskustega toitlustuse valdkonnas töötavad isikud (kokad, abikokad, toitlustajad), kellel on vajadus erialase toitlustusalase täienduskoolituste järele, et olla konkurentsivõimelisem tööturul ja pakkuda mitmekesisist magustoitude menüüd. Samuti inimesed, kes kaaluvad asuda tööle toitlustusvaldkonnas ja soovivad omandada uusi teadmisi ja praktilisi oskusi magustoitude valmistamise osas.

**9. Õppe alustamise tingimused**

Eeldame toitlustusalaseid põhiteadmisi- ja oskusi.

**10. Eesmärk**

Koolituse tulemusel õppija valmistab külmi, kuumutatud ja kuumi desserte ning serveerib neid.

**11. Õpiväljundid**

Koolituse läbinu:

- Kasutab köögis kasutatavaid seadmeid ja töövahendeid;
- Valmistab külmi, külmutatud ja kuumi desserte;
- Serveerib toite lähtuvalt etteantud tehnoloogiast.

**12. Õppe sisu**

Auditoorne töö 2 tundi:

- Dessertide liigitus tihendava toiduaine järgi

Praktika koolikeskkonnas 18 tundi:

- Külmade magustoitude valmistamine ja serveerimine
- Külmutatud magustoitude valmistamine ja serveerimine
- Küpsetatud magustoitude valmistamine ja serveerimine

### 13. Õppemeetodid

Loeng, arutelu, praktiline töö õppekõõgis

### 14. Iseseisev töö

Puudub

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

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

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilised tööd	<ul style="list-style-type: none"><li>• täidab enesekontrolli tegevusi,</li><li>• käitleb toidutooret ja toitu säästlikult,</li><li>• järgib ohutustehnika nõudeid</li><li>• valmistab toite juhendi järgi</li></ul>

### 16. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud. Koolituse lõpus väljastatakse tõend, kui õpitulemusi ei saavutatud, kuid õppija võttis osa õppetööst. Tõend väljastatakse osaletud kontaktõppetundide ja neis läbitud teemade kohta, kuid mitte juhul, kui õppija osales vähem kui pooltes tundides.

### 17. 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.