

**1. Täienduskoolitusasutuse nimi**

Järvamaa Kutsehariduskeskus

**2. Õppekava nimetus**

Erikujuliste makroonide valmistamise töötuba

**3. Õppekavarühm** (*vastavalt rahvusvahelisele haridus- ja koolitusvaldkondade klassifitseerimise süsteemile ISCED-F 2013*)

Kokandus

**4. Õppekeel**

eesti keel

**5. Õppekava koostamise alus**

Kondiiter tase 4

B.3.1 Kondiitritoodete valmistamine

B.3.2 Kaunistuste valmistamine

B.3.4 Toodete pakendamine ja ladustamine

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

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

Maht 7 tundi, millest kõik on kontaktõpe sh 6 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. Õppekook 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 tulemusel õppija valmistab erikujulisi makroone ja erinevaid täidiseid.

**11. Õpiväljundid**

Koolituse läbinu:

- Valmistab makroonitaina kasutades töövahendeid ja seadmeid vastavalt tööohutusjuhenditele ning järgides toiduhügieeninõudeid;
- Kasutab pritstehnikat erikujuliste makroonide valmistamisel ja küpsetab need;
- Valmistab erimaitselisi täidiseid;
- Analüüsib erinevate toodete kvaliteeti, leib vead ja nende tekkimise põhjused

**12. Õppe sisu (mahtudes)**

**Auditoorne töö (1 t)**

Makroonide päritolu ja põhilised valmistamise nüansid.

**Praktiline töö ( 6 t)**

- Makroonitaina valmistamine, erikujuliste makroonide pritsimine ja küpsetamine
- Erimaitseliste täidiste valmistamine

- Toiduvärvide kasutamine

**13. Õppemeetodid**

Loeng, praktiline töö

**14. Iseseisev töö**

Puudub

**15. Õppematerjalid**

Koolitaja koostatud retseptid

**16. Nõuded õpingute lõpetamiseks hindamismeetodid ja –kriteeriumid**

Osalemine õppetöös 100% ja praktiliste tööde sooritamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Hindamist ei toimu	

**17. Koolituse läbimisel väljastatav dokument**

Koolituse lõpus väljastatakse tõend.

**18. Koolitaja kompetentsust tagava kvalifikatsiooni või õpi- või töökogemuse kirjeldus:**

**Sigrít Mäeots**

Tallinna Teeninduskool 2015 kokk tase 4. Töökogemust kokana erinevates toidlustusettevõtetes alates 2014.a. Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja. Täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2018.a.