

**1. Täienduskoolitusasutuse nimi**

Järvamaa Kutsehariduskeskus

**2. Õppekava nimetus**

Koduste vorstide valmistamise koolitus

**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.2.5 Toitude 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 huvilistele

**9. Õppe alustamise tingimused**

Puuduvad

**10. Eesmärk**

Koolituse tulemusel õppija valmistab erineva täidisega vorste.

**11. Õpiväljundid**

Koolituse läbinu:

- valmistab erineva täidisega vorste kasutades töövahendeid ja seadmeid vastavalt tööohutusjuhenditele ning järgides toiduhügieeninõudeid ja vorstide valmistamise tehnoloogiat;
- analüüsib erinevate vorstide kvaliteeti leides vead ja nende tekkimise põhjused.

**12. Õppe sisu (mahtudes)**

**Auditoorne töö (1 t)**

Vorstide valmistamise tehnoloogia

- Toorainete kasutamine ja ettevalmistamine
- Erinevate vorstide toorained, koostisosad ja nende kvaliteet
- Kasutatavad seadmed ja väikevahendid

**Praktiline töö (5 t)**

- Toorainete ettevalmistamine
- Verivorsti, tanguvorsti, kartulivorsti ja grillvorsti valmistamine

**13. Õppemeetodid**

Loeng, praktiline töö

**14. Iseseisev töö**

Koolitaja poolt tagasisidestatavat iseseisvat tööd koolitusel ei ole.

**15. Õppematerjalid**

Koolitaja jaotusmaterjal

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

Osalemine õppetöös 100% ja praktiliste tööde sooritamine. Mitmeeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilised tööd	- Valmistab erineva sisuga vorste

**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, Tallinna Majanduskool 2011.a personalitöö eriala, Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2010.a. Vanemkokk tase 5.

