

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Järvamaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Šokolaadi ja munavalge tordid ja koogid – kondiitritoote valmistamise täienduskoolitus
Õppekavarühm: (täienduskoolituse standardi järgi)	Majutamine ja toitlustamine (kokandus)
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded. *Ära märkida milliste erialaoskuste, haridustaseme või vanusegrupi inimestele koolitus on mõeldud ning milline on optimaalne grupi suurus; ära tuua kas ja millised on nõuded õpingute alustamiseks.*

Sihtrühm:

Erialase tasemehariduseta ja vananenud oskustega toitlustusteeninduse töötajad (kokad, abikokad, kondiitrid), kelle tööülesannete hulka kuuluvad dessertide, tortide ja kookide valmistamine, aga puudub erialane ettevalmistus. Koolitus sobib inimestele, kellel on plaan torte või kooke valmistama hakata, aga puudub kondiitri kvalifikatsioon ja soovivad oma oskusi kaasajastada. Samuti erialase ettevalmistuseta FIE-d, eraisikud, kes alles plaanivad kondiitritooteid valmistama ja pakkuma hakata.

Grupi suurus: 8 inimest

Õppe alustamise nõuded:

Kasuks tuleb toitlustusvaldkonnas töötamise kogemus

Õpiväljundid. *Õpiväljundid kirjeldatakse kompetentsidena, mis täpsustavad, millised teadmised, oskused ja hoiakud peab õppija omandama õppeprotsessi lõpuks.*

- valmistab tehnoloogilise juhendi alusel kvaliteetseid kondiitritooteid lähtudes toidu- ja tööohutuse nõuetest;
- valmistab biskviittaignast kooke ja torte
- valmistab munavalgest valmistatud kooke ja torte;
- valmistab erinevaid šokolaadikooke, -torte ja -küpsiseid.

Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga. *Tuua ära vastav kutsestandard ning numbriline viide konkreetsetele kompetentsidele, mida saavutatakse.*

Kondiiter tase 4

B.2.1 Pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine

B.2.2 Tainaste valmistamine

B.2.4 Toodete küpsetamine

Järvamaa Kutsehariduskeskuse eriala abikokk valikõpingute moodul Pagari- ja kondiitritööd

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	26
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	26
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	6
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	20
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	0

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus. *Tuua peamised teemad ja alateemad sh eristada auditoorne ja praktiline osa. Esitada õppekeskkonna lühikirjeldus, mis on õpiväljundite saavutamiseks olemas. Loetleda kursuse kohustuslikud õppematerjalid (nt õpikud vmt) kui need on olemas. Kui õppijalt nõutakse mingeid isiklikke õppevahendeid, tuua ka need välja.*

Õppe sisu:

Auditoorne töö

Pagaritoodete valmistamise tehnoloogia (6h)

- Toorainete kasutamine ja ettevalmistamine
- Masinate ja seadmete, väiketöövahendite kasutamine, ohutus
- Biskviittaigen ja biskviittaigenatooted
- Šokolaaditaigen ja šokolaaditaigenatooted
- Munavalgetaigen ja munavalgetaigenatooted

Praktiline töö (20h)

- Toorainete ettevalmistamine
- Masinate ja seadmete, väiketöövahendite ohutu kasutamine
- Valikpagaritoodete valmistamine biskviit-, munavalge- ja šokolaaditaigenatetest.
- Erinevate täidiste, glasuuride valmistamine

Õppekeskkonna kirjeldus:

Õppetöö toimub Järvamaa Kutsehariduskeskuse õppeklassides, mis vastavad töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele. Praktilised tööd toimuvad Järvamaa Kutsehariduskeskuse pagar-kondiitri kutsekeskharidusõppeks ettenähtud õppekõrgis. Õppekõök on kutseksamikeskus. Õppetöökoda vastab töötervishoiu ja tööohutuse seaduses sätestatud töötervishoiu ja -ohutuse nõuetele.

Õppija õppevahendid:

Praktiliseks tööks võtta kaasa mugav tööriietus ja –jalatsid, peakate ja põll.

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid. *Nõutud on vähemalt 70% kontakttundides osalemine. Kirjeldada, kuidas hinnatakse õpiväljundite saavutamist.*

Õpingute lõpetamise eelduseks on kontakttundides osalemine vähemalt 75% ulatuses ja sooritanud praktilised ülesanded. Mitteeristav hindamine. Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele tunnistus.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilised tööd	<ul style="list-style-type: none">• Õppija valmistab koolitaja juhendamisel tehnoloogilisele kaardile vastavaid munavalge- ja šokolaaditaigna tooteid.• demonstreerib praktilisi oskusi, valmistades ja serveerides meeskonnatöona munavalge- ja šokolaaditaigna tooteid.<ul style="list-style-type: none">- täidab enesekontrolli tegevusi,- käitleb toidutooret ja toitu säästlikult,- järgib ohutustehnika nõudeid- valmistab toite juhendi järgi- serveerib toidud• õppija annab enesehinnangu ja saab tagasiside meeskonnaliikmetelt.

5. Koolitaja andmed

Koolitaja andmed. *Tuua ära koolitaja(te) ees- ja perenimi ning kursuse läbiviimiseks vajalikku kompetentsust näitav kvalifikatsioon või vastav õpi- või töökogemuse kirjeldus.*

Marika Kasvand

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

Sigrít Mäeots

Tallinna Teeninduskool, 2015 koki tase 4.

Töökogemust kokana erinevates toitlustusettevõtetes alates 2014.a.

Järvamaa Kutsehariduskeskuse majutus- ja teenindusõppe kutseõpetaja, täiskasvanute koolitamise kogemus alates 2018.a