

1. Täienduskoolituse nimetus

Järvamaa Kutsehariduskeskus

2. Õppekava nimetus

Tervislikud aedviljatoidud – praktiline 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

B.2.6 Teenindamine

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 on praktika koolikeskkonnas.

7. Õppekeskkond

Järvamaa Kutsehariduskeskuse auditoorium, teenindusklass, 10 töökohaga õppekööök ja suurkööök. Õppeköögis on olemas praktiliseks tegevuseks vajalik sisseseade, seadmed, töövahendid, nõud, puhastus- ja hügieenitarbed. Kõik vahendid ja ruumid vastavad töötervishoiu- ja tööohutusnõuetele

8. Sihtgrupp

Erialase tasemeharidusega ja vananenud oskustega toitlustuse valdkonnas töötavad isikud (kokad, abikokad, toitlustajad), kellel on vajadus erialase toitlustusalaste täienduskoolituste järele, et olla konkurentsivõimelisem tööturul, võimaldada puu- ja köögiviljade laialdasemat tarbimist ning mitmekesistada aedviljatoidude menüüd. Samuti inimesed, kes kaaluvad asuda tööle toitlustuse valdkonnas ja soovivad omandada uusi teadmisi ja praktilisi oskusi tervislike aedviljatoidude valmistamise osas.

9. Õppe alustamise tingimused

Eeldame toitlustusalaseid põhiteadmisi- ja oskusi.

10. Eesmärk

Koolituse tulemusel õppija valmistab erinevaid tervislikke puu- ja köögiviljatoitusid ning serveerib neid.

11. Õpiväljundid

Koolituse läbinu:

- valib roogade valmistamiseks erinevaid puu- ja köögivilju;
- kasutab õigeid ja asjakohaseid külmi- ja kuumtöötlemismeetodeid;
- valmistab ja serveerib toite kasutades erinevaid puu- ja köögivilju lähtuvalt etteantud tehnoloogiast.

12. Õppe sisu

Auditoorne töö (2 t)

- Töökorraldus köögis
- Köögi seadmete ja väiketöövahendite kasutamine ja igapäevane hooldus

Praktiline töö (18 t)

- Suppide ja salatite valmistamine ja serveerimine
- Vormiroogade ning magusate suppide, kissellide, vahtude ja putrude valmistamine ja serveerimine
- Hautiste ja küpsetatud magustoitude valmistamine ja serveerimine
- Küpsetiste valmistamine ja serveerimine

13. Õppemeetodid

Arutelu, praktiline töö õppeköögis

14. Iseseisev töö

Puudub

15. Nõuded õpingute lõpetamiseks sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid

Õpingute lõpetamiseks on vajalik osaleda kontaktõppes vähemalt 90%, sooritanud õppetöös ettenähtud praktilised tööd. Mitteeristav hindamine.

Hindamismeetod	Hindamiskriteeriumid
Praktilised tööd	<ul style="list-style-type: none">• demonstreerib praktilisi oskusi, valmistades ja serveerides meeskonnatööna aedviljatoitusid.<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.

16. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele tunnistus, kui õpingute lõpetamise nõuded on täidetud.

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