

**1. Täienduskoolitusasutuse nimi**

Järvamaa Kutsehariduskeskus

**2. Õppekava nimetus**

Vahemeremaade rahvustoidud – 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.2.3 Menüü koostamine,

B.2.4 Kaupade käitlemine

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 40 tundi, millest 36 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 tasemehariduseta või aegunud oskustega toitlustuse valdkonnas töötavad isikud (kokad, abikokad, toitlustajad), kellel on vajadus erialase toitlustusalase täienduskoolituste järele, et olla konkurentsivõimelisem tööturul ja pakkuda erinevaid rahvusroogasid. Samuti inimesed, kes kaaluvad asuda tööle toitlustusvaldkonnas ja soovivad omandada uusi teadmisi ja praktilisi oskusi rahvusroogade valmistamise osas.

**9. Õppe alustamise tingimused**

Eeldame toitlustusalaseid põhiteadmisi- ja oskusi.

**10. Eesmärk**

Koolituse tulemusel õppija valmistab valmistab Vahemeremaade rahvusroogasid ning serveerib neid.

**11. Õpiväljundid**

Koolituse läbinu:

- Tunneb Vahemeremaade toidukultuuri eripära, iseloomulikke toite ning nende valmistusviise
- Rikastab menüüd Vahemeremaade rahvusköögi toitudega ja jookidega

- Valmistab Vahemeremaade rahvustoite, kasutades rahvusköögile omaseid tooraineid ja toiduvalmistamise tehnoloogiaid.

## 12. Õppe sisu

*Auditoorne töö: 4 h*

- Vahemeremaade rahvusköogi üldiseloomustus ja eripära, rahvuslikud toidud – põhitoorained, maitsestamine, valmistusviisid

*Praktiline töö: 36 h*

- Vahemeremaade rahvusköögis kasutatavate toiduainete eeltöötlemine, toitude ja jookide valmistamine, säilitamine ning serveerimine

## 13. Õppemeetodid

Arutelu, praktiline töö õppeköögis

## 14. Iseseisev töö

Puudub

## 15. Õppematerjalid

- Koolitaja konspekt

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

Õpingute lõpetamiseks on vajalik osaleda kontaktõppes vähemalt 70%, 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 ja jooke juhendi järgi</li> <li>• serveerib toidud ja joogid</li> </ul>

## 17. Koolituse läbimisel väljastatav dokument

Koolituse läbimisel väljastatakse osalejatele 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.

### Sigrit Mäeots

Tallinna Teeninduskool, 2015 kokk tase 4.

Töökogemust kokana erinevates toitlustusettevõtetes alates 2014.a ja pagariettevõttes kaks kuud õpinguid (suurköök, hotellirestoran ja prantsuse pärane restoran).

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