

ESF VAHENDITEST RAHASTATAVA TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Võrumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus: (venekeelsetel kursustel nii eesti kui vene keeles):	Täienduskoolitus kokkadele: pagari- ja kondiitritoodete valmistamine
Õppekavarühm: (täienduskoolituse standardi järgi)	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:

Sihtrühma kuuluvad majutus- ja toitlustusettevõtete töötajad - kokad, abikokad, turismitalu töötajad, kondiitrid, pagarid), väikeettevõtjad, sh FIE`d, kes vajavad erialaseid pagari- ja kondiitritoodete valmistamise oskusi ja teadmisi.

Grupi suurus: 12 inimest

Õppe alustamise nõuded: Kogemus toitlustajana, läbitud toiduhügieeni koolitus

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

- valmistab pagari- ja kondiitritooteid kasutades töövahendeid ja seadmeid vastavalt tööohutusnõudele ning järgib toiduhügieeninõudeid;
- valmistab erinevaid taignaid ja nendest tooteid;
- valmistab torte ja kooke etteantud tehnoloogilise kaardi põhjal
- analüüsib erinevate toodete kvaliteeti leides vead ja nende tekkimise põhjused.

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

Kokk tase 4: B.2.5. toitude valmistamine

Kondiiter tase 4: B.2.1. pooltoodete ja kaunistusmaterjalide valmistamine

B.2.2. tainaste valmistamine

B.2.3. tainaste vormimine ja kergitamine

B.2.4. Toodete küpsetamine

B.2.5. Toodete jahutamine ja viimistlemine

Pagar tase 4: B.2.1. pooltoodete ja/või kaunistusmaterjalide valmistamine

B.2.2. Tainaste valmistamine

B.2.3. Tainaste kääritsemine, vormimine ja kergitamine

B.2.4. Toodete küpsetamine

B.2.5. Toodete jahutamine ja viimistlemine

Põhjendus. *Tuua põhjendus koolituse sihtrühma ja õpiväljundite valiku osas.*

Kohvikutes, hotelli toitlustuses, pubides, külalistemajades, turismitaludes töötavatel inimestel puudub erialane pagari- ja kondiitri tasemeharidus. Täienduskoolitus aitab paranda toitlustusasutuste menüüs pakutavaid pagari- ja kondiitritoodete kvaliteeti ja suurendada sortimenti.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	39
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	39
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	10
sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	29
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: 10 tundi**

Tooraine kasutamine ja ettevalmistamine
Masinate ja seadmete ning väiketöövahendite kasutamine
Pärmitaigne- ja pärmitaignatooted
Leivataigna valmistamine (juuretisega) ja küpsetamine
Liiva- ja muretaigen, erinevate küpsiste valmistamine
Biskviittaigen ja biskviittaigna tooted (tordipõhjad)
Keedutaigen ja tooted nendest

Praktiline töö: 29 tundi

Toorainete ettevalmistamine
Masinate- ja seadmete, väiketöövahendite ohutu kasutamine
Pärmi-, liiva-, biskviit-, keedu- ja leivataigna valmistamine
Tortide, kookide küpsiste, keekside, saiaksete ja leiva küpsetamine
Toodete jahutamine, viimistlemine ja pakendamine
Analüüs valminud toodetele (vead, võimalused edasiseks arendamiseks)

Õppekeskkonna kirjeldus:

Õppetöö toimub Võrumaa Kutsehariduskeskuse õppeköögis/ja teenindusklassis, mis vastab töötervishoiu- ja tööohutuse nõuetele. Õppeköögis on olemas ahjud, pliidid, seadmed, töövahendid ja nõud koolituse läbiviimiseks.

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

Osalemine vähemalt 70% õppetöös ja kõik praktilised ülesanded on sooritatud. Hindamine mittearvestav: arvestatud/ mittearvestatud.

Hindamismeetod: Praktilise töö teostamine ja analüüs. Demonstreerib praktilisi oskusi-valmistab ja serveerib meeskonnatööna pagari ja kondiitritooteid

Hindamiskriteerium: Õppur täidab enesekontrolli tegevusi, käitleb toorainet ja toitu säästlikult, jälgib ohutustehnika nõudeid, valmistab toitu juhendi järgi, serveerib toidu.

Hinnatakse toidu maitsvust. Õpiväljundite saavutamisel väljastatakse tunnistus.

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.*

Liilia Raik - kutsega kondiiter (tase 4) ja pagar (tase 4), tunnustatud kondiitri ja pagaritoodete koolituste läbiviija Võru- ja Põlvamaal. Koolitaja kogemus üle 5 aasta. Tartu Rakendusliku Kolledži pagar-kondiitrite kutseõpetaja.

Õppekava koostaja: /ees- ja perenimi, amet, e-mail/

Liilia Raik- koolitaja, liilia.raik@gmail.com; Merle Vilson, projektijuht, merle.vilson@vkhk.ee