



Kinnitan

.....
Tanel Linnus

direktor

TÄISKASVANUTE TÄIENDUSKOOLITUSE ÕPPEKAVA

1. Üldandmed

Õppeasutus:	Võrumaa Kutsehariduskeskus
Õppekava nimetus:	Besee ja Pavlova koogi valmistamine
Õppekavarühm:	Kokk, tase 4
Õppekeel:	Eesti keel

2. Koolituse sihtgrupp ja õpiväljundid

Sihtrühm ja selle kirjeldus ning õppe alustamise nõuded
Sihtrühm: Algajad kokad ja /või asjahuvilistest toiduvalmistajad. Õppe alustamise nõuded puuduvad. Grupi suurus 10 inimest.
Õpiväljundid
Koolituse läbinu: <ul style="list-style-type: none">• käsitleb ohutult seadmeid ja töövahendeid;• oskab valmistada beseed ja Pavlova kooki.
Õpiväljundite seos kutsestandardi või tasemeõppe õppekavaga
Kokk tase 4 B.2.1. töö planeerimine; B.2.5. Toitude valmistamine
Eesmärk
Koolituse läbinu teab toiduaineid, millest valmistada võileivatorti ja oskab selle valmis teha.

3. Koolituse maht

Koolituse kogumaht akadeemilistes tundides:	3
Kontaktõppe maht akadeemilistes tundides:	3
sh auditoorse töö maht akadeemilistes tundides: (õpe loengu, seminari või muus koolis määratud vormis)	1

sh praktilise töö maht akadeemilistes tundides: (õpitud teadmiste ja oskuste rakendamine õppekeskkonnas)	2
Koolitaja poolt tagasisidestatava iseseisva töö maht akadeemilistes tundides:	0

4. Koolituse sisu ja õppekeskkonna kirjeldus ning lõpetamise nõuded

Õppe sisu ja õppekeskkonna kirjeldus

Õppe sisu:

- Töö- ja terviseohutus köögis.
- Bese ja Pavlova koogi valmistamise toiduained.
- Bese valmistamine.
- Pavlova koogi valmistamine ja kaunistamine.

Õppekeskkonna kirjeldus:

Võrumaa Kutsehariduskeskuse õppekööök, kus on olemas vastavad seadmed, toiduvalmistamise nõud ja toiduained bese ja Pavlova koogi valmistamiseks.

Õppematerjalide loend

Õppematerjalid on koostanud koolitaja Liilia Raik

Nõuded õppe lõpetamiseks, sh hindamismeetodid ja –kriteeriumid, väljastatavad dokumendid

Nõutav on osalemine 100% kontakttundides, kõikide praktiliste ülesannete sooritamise ja õpiväljundite saavutamise.

Hindamine mitteeristav: arvestatud/mittearvestatud

Õpiväljundite saavutamisel väljastatakse tunnistus.

Hindamismeetodid	Hindamiskriteeriumid
Praktiline töö.: Bese ja Pavlova koogi valmistamine ja kaunistamine.	Praktiline töö on sooritatud ja õpiväljundid saavutatud täies mahus. <ul style="list-style-type: none"> • Bese on valmistatud kasutades ohutult seadmeid ja töövahendeid. • Pavlova kook on valmistatud vastavalt retseptile ja kaunistatud.

5. Koolitaja andmed (koolituse läbiviimiseks vajaliku kvalifikatsiooni, õpi- või töökogemuse kirjeldus)

Liilia Raik- Kondiiter tase 4 ja pagar- tase 4. Kogemustega Võrumaa Kutsehariduskeskuse toitlustuse valdkonna koolitaja.

Õppekava registrinumber: 13.02.2020, 3.1.-1/ 6 Õ

Õppekava koostaja: Merle Vilson

Kooskõlastatud:

.....

Siret Lillemäe

arendusjuht